

# Kompostierbare Pommessgabel

Designt für den biologischen Kreislauf, kompostierbar unter natürlichen Bedingungen, basierend auf natürlichen Biopolymeren – das sind die neuartigen, plastikfreien Pommessgabeln, die von traceless materials & Gastro Team Bremen anlässlich des Labor Tempelhof als Prototyp entwickelt wurden.

## Vorteile und zukünftige Potenziale

### Herkömmliches Einweggeschirr<sup>[1]</sup> aus Kunststoff

### Kompostierbares Einweggeschirr<sup>[1]</sup> aus traceless

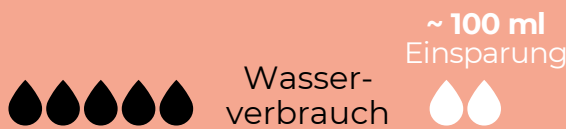
### Genutzte Nachhaltigkeitspotenziale

### Zukünftiges Nachhaltigkeitspotenzial



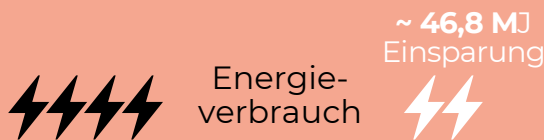
Pro kg Material werden ~ **1,65 kg CO<sub>2</sub>** eingespart – u.a. durch die Nutzung von Biomasse als Rohstoff, d.h. dass Getreideabfälle genutzt werden und Weizen nicht extra angebaut werden muss.

Größere, energieautarke Produktionsanlagen für das Material können die CO<sub>2</sub> Bilanz noch verbessern



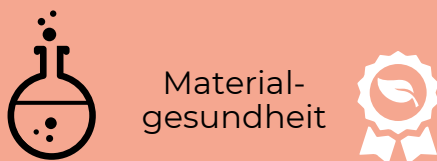
Pro kg Material werden ~ **100 L Wasser** eingespart – unter anderem durch die Nutzung von Biomasse aus Produktionsresten.

Prozessoptimierung in der Wertschöpfungskette, insbesondere in der Lebensmittelindustrie, können den Wasserbedarf weiter senken.



Pro kg Material werden ~ **46,8 MJ Energie** eingespart – unter anderem durch einen effizienten Produktionsprozess.

Größere, energieautarke Produktionsanlagen für das Material können den Energieverbrauch weiter senken.



Material und Prozess sind vollständig materialgesund und **frei von potenziell schädlichen Stoffen**. Im Material sind keine Aldehyde und Phthalate enthalten.

Kein weiterer Optimierungsbedarf.



Im Vergleich zu Bioplastik oder Holz wird die Biodiversität geschützt – durch die Nutzung von **pflanzlichen Produktionsresten**<sup>2</sup> gibt es keinen Lebensmittelkonflikt und kein Fällen von Bäumen.

Nutzung von Biomasse aus rein ökologischem Landbau kann den Schutz der Biodiversität weiter erhöhen.



Laut Hersteller\*Innen ist das Material unter natürlichen Bedingungen<sup>3</sup> in **2 bis max. 9 Wochen** zu 100% kompostierbar. Ein möglicher Beitrag zur Kunststoffverschmutzung wird vermieden.

Durch die Ausweitung kompostierbarer Produkte in der Gastronomie (Schalen, Becher) kann das Plastikaufkommen in der Umwelt weiter reduziert werden