

# EVENT ZUR ERÖFFNUNG

Anlässlich der Einweihung des neuen Firmenstandorts in Eresing lud PricoPlex rund 100 Gäste aus dem Fleischerhandwerk und dem Handel zum Austausch und Netzwerken zum Thema Nachhaltigkeit ein.



gab Zubereitungstipps, verdeutlichte die Unterschiede von Fleischqualitäten beim Geflügel und hob die Möglichkeiten der Wertschöpfung durch das Angebot zeitgemäßer Beef-Cuts wie Flat Iron, Onglet oder Picanha hervor. Kulinarisch sorgten regionale Produkte und Südtiroler Schmankerln für das Wohl der Gäste.

## EINEN BEITRAG LEISTEN

Die rund 200 im Spritzguss- und Vakuumtiefziehverfahren in Deutschland hergestellten Platten und Schalen von PricoPlex garantieren eine lange Lebensdauer, was laut Geschäftsführer Christian Priebe in die Nachhaltigkeitsbewertung einfließen muss: „Dabei ist eine Gesamtbewertung für alle Produktlebenszyklen nötig – ökonomisch, sozial und ökologisch“, sagte er im Vortrag. „Kann Kunststoff nachhaltig sein?“. Pro Jahr ist das Unternehmen in etwa 700 Neueröffnungen und Umgestaltungen in Betrieben des Fleischerhandwerks und dem LEH involviert. Der Thekenkauf sei nachhaltig, da Frischeware keine Blisterverpackungen erfordert.

Denn: Rund 30 % aller produzierten Kunststoffe fließen in die Verpackungsindustrie. Um Rohstoffabbau und Emissionen so klein wie möglich zu halten, sollten leistungsstarke Kunststoffe bevorzugt werden, die unter höchsten Qualitätskontrollen produziert werden. PricoPlex setzt auf SymbioPlex (ABS/PMMA) und PerPlex (Polycarbonat). Letztlich ist auch ein sauberes Entsorgungsmanagement entscheidend. Kunststoffe sind energieintensiv in der Herstellung, darum muss ein großes Ziel der Industrie die nachhaltige Energieversorgung sein. Das lebt PricoPlex im Kleinen: Das neue Gebäude speist sich durch Erdwärme und eine Photovoltaik-Anlage. Das Gründach filtert die Luft, kann Wasser zwischenspeichern und sorgt für Abkühlung der Büroräume. Eine CO<sub>2</sub>-reduzierte Energieversorgung ist so dauerhaft garantiert. Das zieht auch Mieter an, deren Geschäftskonzept auf Nachhaltigkeit basiert. So das Start-up Reverion, dessen Angebot die optimale Nutzung von Biogas sichert. *mth* [www.pricoplex.com](http://www.pricoplex.com)

**D**abei ließen sich die Anwesenden durch Fachvorträge mit hohem Praxisbezug von mehreren Experten anregen und beteiligten sich rege an den Diskussionen. Sie waren sich einig: Der Austausch wird neue Ideen und ein Zusammenarbeiten im Sinne der Nachhaltigkeit fördern. Das Programm umfasste Vorträge um Themen, die die Bran-

che stark umtreibt: Wie können in Zeiten hoher Preissensibilität nachhaltige Fleischqualitäten abgesetzt werden? Kann auch konventionelles Fleisch nachhaltig sein? Wie gelingt es dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken? Wie können sich lokale Produzenten, Handwerk und Supermärkte gegenseitig bestmöglich unterstützen?

Am ersten Tag referierten die Betriebswirtin und Trainerin Trudi Hansel zum Thema „Wie nachhaltige Personalführung gelingen kann“ und der Unternehmensberater und Metzgermeister Fritz Gempel zur Thematik wie es gelingen kann nachhaltige Fleischqualitäten erfolgreich in der Theke zu präsentieren und zu verkaufen. Auch am zweiten Tag moderierte er und gab Wissen aus seinem langjährigen Erfahrungsschatz weiter. So ergänzte er den Vortrag des rheinischen Fleischermeisters, Fleisch- und Wildsommeliers und Jägers Michael Keller, um die Vorteile hochwertiger Fleischqualitäten, z. B. denen des Iberduroc-Fleisches von Topigs Norsvin. Michael Keller wiederum spannte einen interessanten Bogen zum Thema „Nachhaltigkeit muss zur Mehrpreisbereitschaft der Kunden passen“. Im Vortrag betonte er die Notwendigkeit der Metzgerberufe ebenso wie die kreative Thekengestaltung im Lebensmitteleinzelhandel (LEH). Er zeigte und erklärte Fleischteile und Zuschnitte vom Wild,

