



#08/2020

#muenchenhältzamm und Mehrweg ist mehr

Sehr geehrte Mitglieder, liebe Kolleginnen und Kollegen,

heute möchten wir Ihnen zwei Initiativen vorstellen, die wir aktiv unterstützen und Ihnen als Mitglied unserer Verbandsgemeinschaft gern ans Herz legen wollen. Die Stichworte sind **Nachhaltigkeit** und **Zusammenhalt**.



Der BHG ist Unterstützer der großen Aktion **#muenchenhältzamm**, die das offizielle Stadtportal muenchen.de in Zusammenarbeit mit dem Referat für Arbeit und Wirtschaft zur Unterstützung von Münchens Wirtschaft geschaffen hat.

Auf der neuen Plattform können alle Münchner Firmen, von der Gastronomie über den Einzelhandel bis hin zu sonstigen Dienstleistern und Kulturveranstaltern, ihre Angebote und kreativen Ideen abbilden und so zeigen, dass sie auch in dieser Krisenzeit für ihre Kunden da sind. Über 1.000 Firmen haben sich bereits unter www.muenchen.de/zamm eingetragen.

Das Stadtportal muenchen.de erreicht in der aktuellen Situation mehr interessierte Leser als je zuvor (im März 2020 waren es knapp 7 Mio. Besuche). **#muenchenhältzamm** ist eine sehr wichtige Aktion für die Stadt und wird permanent weiter ausgebaut.

Wir würden uns deshalb sehr freuen, wenn möglichst viele von Ihnen die Chance nutzen und hier mitmachen. Falls Ihr Angebot noch nicht online ist: Der Eintrag ist kostenlos und einfach unter [muenchenhaeltzamm.de/](https://muenchenhaeltzamm.de) möglich.



**WIR HALTEN
ZUSAMMEN!**

Mehrweg ist mehr als nur eine Verpackung für Getränke und Speisen - es ist eine sehr persönliche, nachhaltige Lebenseinstellung!

Die Firma **VYTAL** hat ein digitales Mehrwegsystem für Essensverpackungen entwickelt, das ohne Pfand auskommt und alle Hygiene-Anforderungen an die Gastronomie erfüllt. Wie funktioniert das:

- Ein Packaging-as-a-Service, d. h. es werden den Gastronomen hochwertige Mehrwegverpackungen (auslaufsicher, BPA-frei, mikrowellengeeignet, (Industrie-)spülmaschinenfest) zur Verfügung gestellt.
- Das System ist für den Gast kostenlos und es gibt auch keine Pfandgebühren, damit muss der Gast auch nicht gefühlt „mehr bezahlen“.
- Die Gastronomen haben keine Investitionskosten für die Schüsseln, sondern bezahlen pro Füllung, d. h. nur dann, wenn sie auch Kosten für Einwegverpackungen sparen würden.
- Die Gastronomen spülen die Schüsseln in den eigenen Spülmaschinen und können somit alle Hygienevorschriften erfüllen, da keine vom Kunden mitgebrachten Verpackungen in den Gastraum oder Tresenbereich gelangen.
- VYTAL kümmert sich darum, dass die Schüsseln wieder zurückkommen und immer ausreichend Schüsseln beim Gastronomen vorhanden sind.

Ein kurzer [WDR Beitrag](#) oder dieser Artikel in [Biorama](#) bieten einen guten Überblick über das VYTAL-Box- System. Im Februar wurde die Firma dafür vom Einzelhandelsinstitut und GS1 mit dem Wissenschaftspreis für das beste Startup ausgezeichnet.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

Frau Klara Stepp
(City Manager München)
VYTAL Global GmbH
klara@vytal.org
Mobil: 0160 9555 4482

oder unter www.vytal.org



Herzliche Grüße und bleiben Sie gesund!

Ihre Kreisvorstand München

Christian Schottenhamel
Kreisvorsitzender München

Daniela Ziegler
Kreisgeschäftsführerin München

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Prinz-Ludwig-Palais | Türkenstraße 7 | 80333 München
Kreisstelle München

Tel +49 89 28760 - 162 | Fax +49 89 28760 - 166 |
muenchen-buero@dehoga-bayern.de | www.dehoga-bayern.de

[Abmeldelink](#) | [unsubscribe](#)