



In erster Linie geht es uns darum, dass überhaupt Mehrwegbecher akzeptiert und verwendet werden.

Zusätzlich hat jedoch die deutsch-französische Arbeitsgruppe bestehend aus Vertretern der Städte des Eurodistriktes, der Eurometropole Strasbourg, des Landratsamtes Ortenaukreis, sowie den Bäckerinnungen verschiedene Becher eingehend auf die Kriterien Nachhaltigkeit, gesundheitliche Verträglichkeit sowie Spül- und Stapelbarkeit verglichen und sich für einen Typ entschieden:



Der Coffee-to-go-nochemol-Becher wurde aus nachwachsenden Rohstoffen wie Stärke, Glucose, Baumharzen, pflanzlichen Ölen und Wachsen sowie mineralischen Füllstoffen hergestellt. Dadurch ist er nicht nur frei von Schadstoffen, sondern kann auch fachgerecht recycelt und wieder in den natürlichen Wertstoffkreislauf geführt werden.

Er ist wärmebeständig (bis 110°C), spülmaschinengeeignet, dickwandig, stabil und bruch-, kratz- und stoßfest. Es handelt sich um einen äußerst langlebigen Becher, der auch nach vielen Spülgängen kaum Beschädigungen aufweist. Zudem wurde die Qualität des Mehrweg-Bechers vom TÜV Rheinland geprüft und vom ISEGA zertifiziert. Der Coffee-to-go-nochemol-Becher fasst maximal 0,4l und wiegt ca. 95g.

Sie sind interessiert an diesem in Deutschland hergestellten Becher? Dann wenden Sie sich gerne an den Eurodistrikt, der Ihnen ein Ansichtsexemplar zur Verfügung stellt und Sammelbestellungen koordinieren kann.