

MARKT & PRODUKTE

Nachhaltiges Kochgeschirr



All-Clad Pfannen können beliebig oft neu beschichtet werden / Foto:
All-Clad

All-Clad hat Kochgeschirr entwickelt, das nicht nur nachhaltig, sondern auch eine längere Lebensdauer hat. Mit der Idee der Wiederbeschichtung von Kochpfannen soll auf Dauer die Entsorgung von Pfannen reduziert werden.

„Mir blutet das Herz, wenn ich höre, dass viele Menschen immer noch mit den billigsten Pfannen arbeiten und sie einfach wegschmeißen, wenn die Beschichtung ausgedient hat“, erklärt George Henrici, Marketing & Sales Manager bei All-Clad. So entstehen jedes Jahr Berge vermeidbaren Mülls. Deutlich ökologischer: Einmal in hochwertiges Kochgeschirr investieren und es für kleines Geld immer wieder neu beschichten lassen. „Das kostet nicht mehr als die billige Pfanne und ist um Längen nachhaltiger“, so Henrici. All-Clad bietet diesen Service schon seit der Markteinführung in Deutschland im Jahr 2006 an, für die Beschichtung einer Pfanne fallen je nach Größe zwischen 25 und 34 Euro an.

„Unter vielen Gastronomen, mit denen wir regelmäßig zusammenarbeiten und uns austauschen, ist unser Wiederbeschichtungsangebot glücklicherweise schon normale, gelebte Praxis“, erklärt Henrici. „Aber die Möglichkeit ist längst noch nicht bei allen Profiköchen angekommen. Dabei trägt man damit nicht nur zur Müllvermeidung bei und spart wertvolle Ressourcen, sondern auch noch ordentlich Geld.“

Hochwertiges Kochwerkzeug, lange Lebensdauer

Bei richtiger Verwendung können eine Pfanne und ein Topf von All-Clad ein Leben lang halten. Um diese Spanne so weit wie möglich auszuschöpfen, ist die Wiederbeschichtung ein zentrales Element.

All-Clad arbeitet hier seit vielen Jahren partnerschaftlich mit ITN Baatz Antihafbeschichtungen zusammen, dem weltweit ersten und nach wie vor führenden Unternehmen in diesem Bereich. ?Als die Firma Anfang der 1990er Jahre gegründet wurde, war die Vision von Gerhard Baatz eigentlich die Bäckereitechnik?, erklärt Geschäftsführer Kai-Uwe Sand. ?Zur Pfannenbeschichtung kam er eher zufällig durch einen Freundschaftsdienst in der Nachbarschaft, und bald stand dann der ganze Ort Schlange?. Gemeinsam mit Co-Geschäftsführer Thomas Stein machte Sand die Neubeschichtung von Pfannen zum Kerngeschäft, aktuell bekommen rund 2.000 Stück pro Woche in Neunkirchen ein neues Leben. Die alte Beschichtung wird nicht repariert, sondern vollkommen erneuert ? ein Prozess, der übrigens unbegrenzt häufig wiederholt werden kann.

Grundsätzlich lassen sich alle All-Clad-Produkte wiederbeschichten, unabhängig von Größe und Serie. ?Das funktioniert mit der kleinen Pfanne ebenso gut wie mit der Größten aus der Stainless-Linie?, führt Henrici aus. Das Handling ist denkbar einfach: Man füllt online ein Auftragsformular aus und schickt die Pfanne ein, nach etwa zwei Wochen erhält man sie mit neuer Beschichtung, aufgearbeitet und, wenn nötig, nachgeformt bequem per Post zurück. Alternativ kann man das Kochgeschirr in rund 20 Annahmeshops von Norderney bis Düsseldorf abgeben und spart so noch das Porto. ?Während des Prozesses kommt es nur zu einer einzigen kleinen technischen Veränderung?, erklärt Henrici, ?die Nieten auf der Innenseite der Pfanne sind anschließend ebenfalls beschichtet. Qualitativ ist die Beschichtung der Original-Beschichtung ebenbürtig, wir können sie daher uneingeschränkt empfehlen?.