

Greenbox erweitert Mehrweg-Sortiment

Nachhaltige Menüteller für vielseitige Gerichte



Unternehmenskontakt:

Greenbox GmbH & Co. KG
Imke Achtermann
Schwachhauser Heerstraße 266b
28359 Bremen

Tel.: 0421 – 246 87 87 52

E-Mail: i.achtermann@bionatic.com

Bremen, 2. Juni 2022 – Spätestens ab 2023 halten Mehrweg-Lösungen Einzug in die Gastronomie. Hintergrund ist die Einführung der allgemeinen Pflicht zur Bereitstellung von Mehrweg-Alternativen. Viel Zeit, sich auf diese Anforderungen einzurichten, bleibt den Gastronominnen und Gastronomen demnach nicht mehr. Die Greenbox GmbH & Co. KG hat es sich zur Aufgabe gemacht, Gastronomie-Betreibende bei der Umstellung zu unterstützen. Dafür bieten sie ein breites Produktportfolio an Schalen, Besteck und Zubehör an, das sowohl nachhaltig und klimaneutral als auch praktisch einsetzbar ist. Die neueste Ergänzung des Mehrweg-Sortiments von Green Box sind die merways Plate Menüteller, die mithilfe der Drei- bzw. Zwei-Kammer-Ausführung das separierte Servieren von verschiedenen Speisen auf einem Menüteller ermöglichen. Mehr Informationen unter www.biologischverpacken.de.

Ein Schritt in Richtung nachhaltigere Umwelt: Mit den neuen Zwei-Kammer- und Drei-Kammer-Mehrweg-Tellern erweitert Green Box ab Mai 2022 ihr Mehrweg- Sortiment der Produktreihe „merways Box“. Diese eignen sich für warme wie auch kalte Gerichte mit mehreren Komponenten. So werden beispielsweise Sättigungsbeilagen wie Reis oder Kartoffeln nicht mit dem dazugehörigen Gemüse, Fleisch, Fisch oder der Soße vermischt und können geschmacklich vollumfänglich genossen werden. Ausreichend Platz ist dafür auf jeden Fall vorhanden: Die Drei-Kammer Menüteller mit einer tropfenförmigen Fläche von 27,5 x 20 Zentimetern verfügen über ein Füllvolumen von insgesamt 850 Millilitern geteilt in 100, 450 und 300 Milliliter-Kammern für ideale

Mittagsportionen. Die Zwei-Kammer Variante mit 1.000 Millilitern teilt sich in 100 und 900 Milliliter-Kammern. Die Form der Menüteller ermöglicht dabei eine optimale Lagerung: so können leere Plates platzsparend ineinander gestapelt werden.



Die Verwendung der Menüteller in der Mikrowelle zur Erwärmung der Speisen ist darüber hinaus gleichermaßen möglich wie auch die Aufbewahrung in der Tiefkühltruhe sowie die Reinigung in der Gastrospülmaschine. Dabei machen die merways Plate Menüteller auch optisch etwas her: In den drei Farben Karamell,

Cashew und Spinat bringen sie nicht nur auf dem Teller, sondern auch selbst Farbe auf den Tisch.

Sicherer Transport mit passendem Deckel

Restaurant-Betreibende haben die Möglichkeit, die praktischen Menüteller, die zu 98 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen (60 Prozent Bio-PP und 40 Prozent Holzfaser aus nachhaltiger Forstwirtschaft) bestehen, zu jeweils 15 oder 60 Stück je Karton zu bestellen. So können sich Gastronomiebetriebe nachhaltiger aufstellen und sich gleichzeitig auf die kommende „Mehrweg-Pflicht“ vorbereiten.

Egal ob in der Zwei- oder in der Drei-Kammer-Ausführung: Die Menüteller eignen sich nicht nur für die Mitnahme von Speisen, sondern auch vor Ort in der Gastronomie können diese eingesetzt werden. Um dabei einen sicheren Transport zu gewährleisten, bietet Green Box ebenso einen entsprechenden Mehrweg-Deckel mit Lasche an, der ein einfaches Öffnen und sicheres Schließen der Plates ermöglicht. Die verschlossenen Plates lassen sich für den Transport sicher und stabil aufeinanderstapeln und können flexibel von den Gastronomen für ihren Bedarf bestellt werden.



100 Prozent klimaneutral

Green Box, Deutschlands Marktführer für klimaneutrale Foodservice-Verpackungen, verfolgt das Ziel, die Gastronomie mithilfe von recycelten und nachwachsenden Rohstoffen nachhaltiger zu gestalten. So gewährleistet der Anbieter im Bereich Foodservice-Verpackung ein zu 100 Prozent klimaneutrales Produktportfolio. Der Onlineshop von Green Box umfasst ein Sortiment von mehr als 1.000 umweltfreundlichen Produkten sowie Mehrweg-Lösungen, die kontinuierlich an den Bedarf der Gastronomie-Betreibenden angepasst werden.

Unternehmenskontakt:

Greenbox GmbH & Co. KG
Imke Achtermann
Schwachhauser Heerstraße 266b
28359 Bremen

Tel.: 0421 – 246 87 87 87

E-Mail: i.achtermann@bionatic.com



Über die Greenbox GmbH & Co. KG

Seit 2010 bietet Green Box seiner Kundschaft aus den Bereichen Foodservice, Hotellerie, Gastronomie, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel ein vielfältiges Sortiment an umweltfreundlichen Verpackungen als Einweg- und Mehrweglösung, Tischartikeln sowie nachhaltigen Hygiene- und Verbrauchsprodukten aus nachwachsenden, recycelten und recycelbaren Rohstoffen an. Mit über 500 verschiedenen Produkten ist Green Box einer der führenden Vollsortimenter für klimakompensierte Foodservice-Verpackungen. Ziel des Unternehmens ist die Vereinfachung der täglichen Prozesse im Gastronomiebetrieb und die Reduzierung der durch herkömmliche Kunststoffverpackungen entstehenden Umweltbelastung durch den Einsatz nachhaltiger Produkte. Als erster Anbieter im Bereich der Foodservice-Verpackungen kompensiert Green Box deshalb nicht nur die im Betrieb anfallenden Emissionen, sondern auch die eigenen Produkte zu 100 Prozent. Green Box ist Mitglied der Bionatic Gruppe aus Bremen, die in unterschiedlichen Geschäftsfeldern nachhaltige Produkte für Gewerbetreibende und Endkunden anbietet. Zur Etablierung einer effizienten und ressourcenschonenden Wertschöpfungskette setzt Bionatic auf innovative, entwicklungsorientierte und zugleich stabile Lösungen in den Bereichen nachhaltige Produkte, E-Commerce, Fulfillment-Dienstleistungen und Logistik.

Unternehmenskontakt:

Greenbox GmbH & Co. KG
Imke Achtermann
Schwachhauser Heerstraße 266b
28359 Bremen

Tel.: 0421 – 246 87 87 87

E-Mail: i.achtermann@bionatic.com