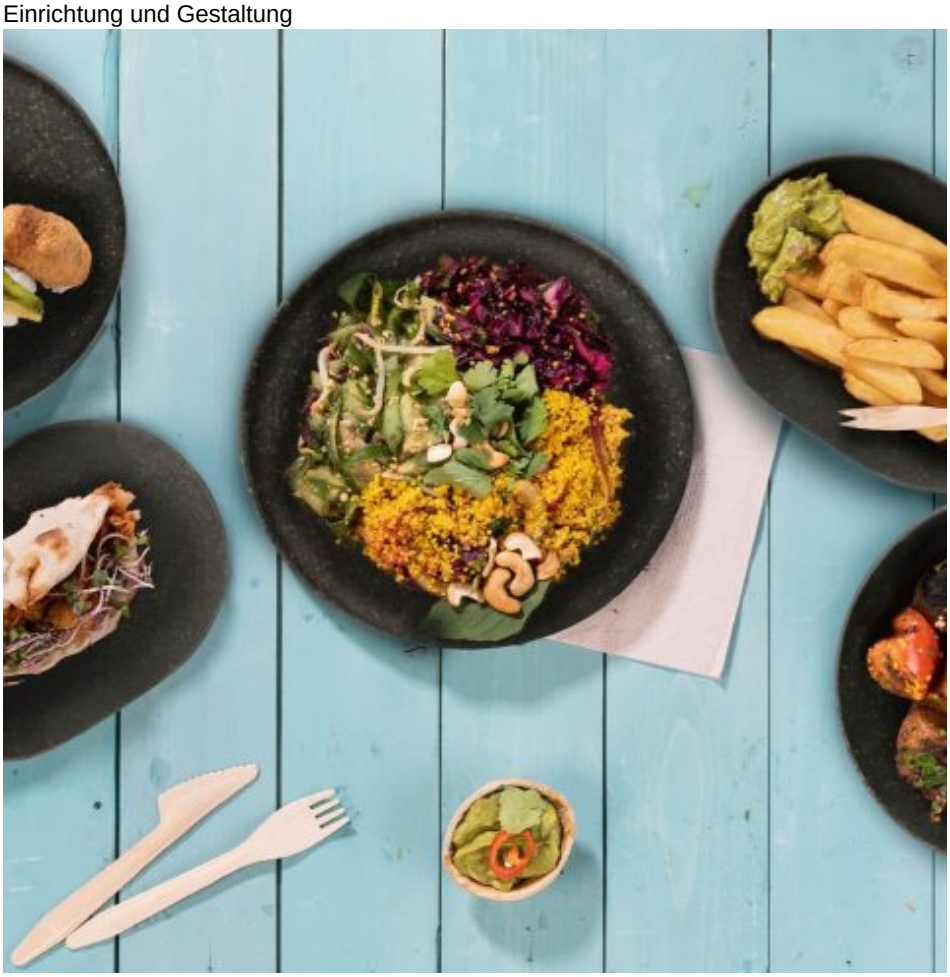
Nachhaltigeres Mehrweggeschirr

Artikel vom **30. August 2023**
Einrichtung und Gestaltung



Das Mehrweggeschirr aus Holzmehl und Bio-PP ist eine Alternative zu Keramik (Bild: Greenbox).

Gastronomiebetriebe suchen zunehmend nach umweltfreundlicheren Geschirralternativen. Obwohl Porzellangeschirr aus den natürlichen Ressourcen Kaolin, Quarz und Feldspat hergestellt wird, ist es nicht unbedingt die beste Lösung für die

Umwelt, denn es ist nur schwer rezyklierbar und landet früher oder später meist auf dem Müll. Die Geschirrreihe »Häppy Family« von Greenbox ist eine Alternative zu Geschirr aus Keramik. Sie besteht zu 40 % aus Holzmehl aus nachhaltiger Forstwirtschaft und zu 60 % aus Bio-PP, das unter anderem aus alten Speiseölen wie Frittierfett gewonnen wird. Dadurch verspricht der Hersteller eine Energieersparnis und weniger CO2-Emissionen. Das Geschirr ist leicht, hitze- und kältebeständig, spülmaschinenfest, antibakteriell sowie belastbar und wird daher vom Anbieter als Alternative zum Mehrweggeschirr aus Keramik empfohlen. Mehrweggeschirr eignet sich nicht nur für das Außer-Haus-Geschäft. Die neuen Tableware-Lösungen des Unternehmens wollen die praktischen Eigenschaften von wiederverwendbaren Artikeln auch in der Restaurant- und Dining-Branche etablieren. Für jede Art von Speisen bietet das neue Portfolio eine passende Lösung: von kleinen Snack-Schalen für Beilagen über Bowls bis hin zu Dinner Plates für Hauptgerichte und Salate. Auch für Veranstaltungen und Festivals bieten sich die Mehrwegartikel zum Servieren von schnellen Speisen für den Verzehr vor Ort an.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag