

Nachhaltige Verpackungen

Der Außer-Haus-Verkauf bietet hohes Umsatzpotential für viele Gastronomen. Dabei fallen aber auch große Mengen an Verpackungsmüll an. Deshalb hat die Servisa Redaktion drei innovative Rohstoffe für die Herstellung von nachhaltigen Verpackungen unter die Lupe genommen:

Maisstärke

Zur Herstellung wird Milchsäure verwendet, die als Nebenprodukt bei der Fermentation von Mais entsteht. In einem chemischen Prozess wird daraus Polymilchsäure hergestellt. Dieser Rohstoff (PLA) ist transparent, bedruckbar, biologisch abbaubar und lebensmittelecht, hält jedoch nur Temperaturen bis ca. 45° C aus. Erst durch die Beimengung von Talkpulver ist der Rohstoff auch für Verpackungen geeignet und nennt sich dann C-PLA.

Zuckerrohr

Für dieses Geschirr werden die ausgepressten Zuckerrohrfasern benutzt – eigentlich ein Abfallprodukt der Zuckerherstellung. Daraus wird ein Brei gemischt, der mittels Hochdruck und hohen Tempera-

turen formbar ist. So lassen sich Verpackungen fertigen, die fettbeständig, wasserresistent und sogar mikrowellengeeignet sind. Zuckerrohr wird meist für Teller, Schüsseln oder Menüverpackungen mit Klappdeckel benutzt. Verpackungen aus Zuckerrohr sind kompostierbar und sehr stabil.

Palmlätter

Dabei wird das Geschirr aus Palmlättern gepresst. Je nach Art verlieren Palmen in ihrem natürlichen Zyklus mehrmals pro Jahr ihre Blätter, aus denen dann das Geschirr mittels Pressung hergestellt wird. Palmlätter eignen sich besonders gut für die Herstellung von Schalen und Tellern. Die Produkte aus Palmlättern sind kompostierbar und lebensmittelecht.



FAZIT:

FÜR DIE UMWELT LOHNT SICH DER EINSATZ NACHHALTIGER VERPACKUNGEN – UND DIE NACHFRAGE DER GÄSTE DANACH STEIGT!

To-go-Rezepte

Rezeptideen für das Außer-Haus-Geschäft



Für einen frisch aufgebrühten Kaffee auf dem Weg zur Arbeit oder für die Mittagspause im Home Office – es gibt genügend Gründe dafür, dass Ihre Gäste auf ein Getränk oder Essen to go bei Ihnen vorbeischaun oder bestellen. Auf unserer Homepage finden Sie viele abwechslungsreiche Rezeptideen, die Sie Ihren Kunden auch im Außer-Haus-Geschäft anbieten und innerhalb kurzer Zeit umsetzen können. Schauen Sie mal rein!

Healthy-Himbeer-Smoothie

Zutaten für 10 Personen:

- 1,5 kg TK-Himbeeren
- 150 g Mandelmus
- 2,5 L Hafer- oder Mandeldrink
- 40 ml Zitronensaft
- 6 Bananen oder
- 20 Softdatteln

Hier geht's zu
Gerichten to go:



Hier geht's zu
Getränken to go:

