

MESSEN & EVENTS

## Nachhaltiges Menüschalensortiment



temp-rite präsentiert sein nachhaltiges Menüschalensortiment  
Natu-Rite für Cook & Chill-Anwendungen auf der Internorga / Foto:  
temp-rite

temp-rite International präsentiert auf der Internorga ein nachhaltiges Menüschalensortiment für Cook & Chill-Anwendungen.

In der Speisen-Verteilung mit Großgebinden bieten Gastronorm- oder Menüschalensorten aus Einwegmaterial Vorteile im Gegensatz zu Mehrwegsystemen. Mit dem Natu-Rite Produktsortiment präsentiert temp-rite International erstmals ein Sortiment, das über den gesamten Verwendungsprozess ganzheitlich nachhaltig ist. Die Schalen bestehen aus Zuckerrohrfasern, die als schnell nachwachsender Rohstoff zur Verfügung steht und die nach der Nutzung zu 100 Prozent als biologisch abbaubar eingestuft werden, gemäß DIN-EN-13432. Bei der Herstellung der Schalen wird zudem 50 Prozent weniger Co<sub>2</sub> erzeugt als bei herkömmlichen Kunststoffschalen.

Den besonderen Produktnutzen beschreibt Ronald Bosse, Produktmanager temp-rite, allerdings in dem speziellen Anwendungsbereich der Schalen. Im Markt gibt es bereits eine Vielzahl an nachhaltigen Produkten, aber wenige dieser Produkte würden die für die Anwendung erforderlichen Parameter erfüllen. Dank einer innenliegenden Bio-Laminierung sind die Schalen auch für flüssige Lebensmittel verwendbar, so Bosse, aber der besondere Vorteil der Schalen basiert darauf, dass Sie auch sämtliche Anforderungen für eine Nutzung im Cook & Chill Anwendungsbereich erfüllen.

Das Menüschalensortiment besteht aus einer 1/2 - und 1/4- Menüschale im Gastronorm-Format und kann mit einer passenden peelfähigen Siegfolie ergänzt werden, um das Verpackungskonzept zu komplettieren.

Mit dem neuen Natu-Rite Produktsortiment zeigt temp-rite, dass Effizienz und Nachhaltigkeit sich auch in der Speisen-Verteilung verbinden lassen, freut sich der Produktmanager.

&nbsp;

temp-rite auf der Internorga:

Halle B6, Stand B6.115

&nbsp;