

Presseinformation

Complettta Öko: Nachhaltige Verpackungen für das Außer-Haus-Geschäft

Neu im Service-Bund Sortiment und perfekt für das aktuelle Außer-Haus-Geschäft: nachhaltige Take-away-Verpackungen der Linie Complettta Öko



Lübeck, 21. April 2021 – Die letzten Monate haben gezeigt, dass das **Außer-Haus-Geschäft** ein zunehmend wichtiges Standbein in der Gastronomie

und Gemeinschaftsverpflegung sein kann und auch in Zukunft sein wird. Nicht immer ist der Einsatz von Mehrwegbehältern möglich, sei es aus logistischen Gründen oder auch wegen der Zielgruppe, zum Beispiel bei Touristen. Umso wichtiger ist es für Profiköche, sich mit den Möglichkeiten und Herausforderungen der To-go-Verpackungen auseinanderzusetzen.

Die neuen Take-away-Verpackungen der Linie **Complettta Öko** werden gänzlich klimaneutral hergestellt. Dazu zählt beispielsweise die Verwendung von Papier/Karton und Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft, wo nur so viel Baumbestand entnommen wie auch nachgepflanzt wird. Fast alle Complettta Öko Materialien sind **biologisch abbaubar** oder aus **recyceltem Material**. Nicht nur die Rohstoffe, auch das bei Herstellung, Transport, Lagerung entstandene CO² wird durch ein umfangreiches **Klimaschutzprojekt in Indien** kompensiert.

Mit diesem Bedarf der Verpackungen hat sich der Service-Bund zusammen mit seinen Produzenten sehr gründlich beschäftigt, um Kunden ein sinnvolles und nachhaltiges Sortiment anzubieten. Nachhaltig ist viel mehr als nur ein Trendwort oder Werbeslogan. Zum einen sind bisher verbreitete Kunststoff- und Styropor-Einwegverpackungen ab Juli 2021 in der EU gesetzlich verboten *, zum anderen achten auch die Gäste zunehmend auf den Müll, der durch Take away oder Lieferservices entsteht. Mit umweltfreundlichen Materialien und kompostierbaren Abfallprodukten können sich Service-Bund Kunden ab sofort verantwortungsbewusster zeigen und sich auch gegenüber Mitbewerbern absetzen. Nach dem Motto: Gutes tun – und darüber reden.

Die Vorteile von Complett Öko im Überblick:

- Der Großteil wird aus **natürlichen Materialien** wie Zuckerrohr, Holz oder Karton produziert und kann daher ohne Mikroplastik-Rückstände im natürlichen Kreislauf abgebaut werden.
- Das bei Herstellung, Transport, Lagerung entstandene **CO² wird kompensiert**. Dies geschieht durch ein umfangreiches Klimaschutzprojekt in Indien, bei dem Wiederaufforstung und Ausgleichsflächen ebenso gefördert werden wie alternative Beschäftigungsmöglichkeiten für die Menschen vor Ort, Investitionen in Bildung und Schutz der Wälder.
- Die Herstellung findet je nach Rohstoff und Kapazitäten zu ca. 60 Prozent in **Deutschland und Europa** (zum Beispiel Papier/Holz, PLA) und der Rest in **Asien** (vor allem Zuckerrohr) statt.
- Für Complett Öko wird **Zellulose** aus nachhaltiger Forstwirtschaft verwendet. Diese ist ebenfalls 100 Prozent biologisch abbaubar und kann mehrfach recycelt werden. Produkte aus Holz vertragen Temperaturen von -18 bis 70 °C, aus Zellulose von -25 bis 85 °C. Letztere sind mikrowelleneeignet, stabil und reißfest.

** Ab 3. Juli 2021 dürfen folgende Produkte aus Kunststoff und Bio-Kunststoff nicht mehr hergestellt werden: To-go-Becher, Besteck, Teller (auch mit Kunststoff beschichtete Pappteller), Fastfood-Verpackungen oder Becher aus Styropor/geschäumtem Kunststoff, Trinkhalme sowie Rühr- und Wattestäbchen. Weiterhin erlaubt sind Deckel für Kaffeebecher oder Schüsseln sowie Klarbecher oder beschichtete Kaffeebecher.*

Weitere Informationen zu Complett und Complett Öko finden Sie hier:

<https://www.servicebund.de/sortiment/complett.html>

Über den Service-Bund:

Wer seine Gäste jeden Tag aufs Neue verwöhnen will, der braucht einen starken Partner an seiner Seite. Der Service-Bund unterstützt Profi-Köche im Außer-Haus-Markt. Seit mehr als 40 Jahren und mit knapp 30 Gesellschaftern im gesamten Bundesgebiet ist der Service-Bund immer zur Stelle, um eine Kunden mit passenden Produkten für die Profi-Küche zu versorgen und dabei stets das besondere Plus an Service zu bieten. Knackig frisches Obst, saftiges Fleisch, köstlicher Fisch – das Sortiment vom Service-Bund lässt keine Wünsche offen.

Besonders stehen die ausgefeilten Eigenmarken-Konzepte vom Service-Bund im Fokus, die in vielen Profi-Küchen ihren festen Platz erobert haben. Bereits seit der Einführung der ersten Eigenmarke Servisa in den 1970er Jahren setzt der Service-Bund auf Produkte, die gemeinsam mit zuverlässigen Partnern entwickelt und unter ständigen Qualitätskontrollen produziert werden. Ob

Frische oder TK, ob Fisch oder Fleisch, ob Frühstücksbuffet oder Gala-Dinner – mit dem Service-Bund an ihrer Seite können sich die Profis in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung eindrucksvoll positionieren. So kamen in den letzten Jahren viele neue Eigenmarken-Konzepte wie ServisaPrime, Rodeo Ranch Quality, Gastrovinum, Mermaid, Salva D'Or, Sonnenreife, Completa oder Sourcer hinzu.

Seit seiner Gründung im Jahr 1973 konnte der Service-Bund stets wachsen und neue Mitglieder unter dem Dach des Verbundes begrüßen. Langjährige, von Vertrauen geprägte Beziehungen zu Kunden, Lieferpartnern und Mitarbeitern charakterisieren den Service-Bund und prägen die tägliche Arbeit. Nicht umsonst ist der Adler im Logo auch schon in der griechischen Mythologie das Symbol der Gastlichkeit. Dabei wird nachhaltige Entwicklung stets groß geschrieben – ob durch Zertifizierungen, Engagement für den Nachwuchs und die Weiterbildung oder gelebtes ökologisches und ökonomisches Handeln im Alltag. Eine gelungene Balance zwischen regionaler Nähe und nationalen Konzepten – so lautet die Devise beim Service-Bund.

Abdruck frei – Beleg erbeten an:

eagle brands and media GmbH
Ralph Marko, Kommunikationsmanager
Sternstraße 106-108
D-20357 Hamburg

Mobil: +49 (0)151 – 237 032 21
E-Mail: presse@servicebund.de
Website: www.servicebund.de