

## Förderer mit Auszeichnung



Wenn Einweggeschirr, dann am besten kompostierbar.

Qualität, Fairness und nachhaltiges Wirtschaften haben sich die Green Chefs auf die Fahnen geschrieben. Die Profi-Köche aus allen Gastronomie-Bereichen kaufen regional ein und gehen verantwortlich mit natürlichen Rohstoffen um. Als weiteren Schritt seiner erklärten Nachhaltigkeitsstrategie ist das Eifeler Unternehmen Papstar nun offizieller Unterstützer der Green-Chefs-Initiative geworden. Weitere „Supporter“ sind der Bio-Verband Demeter und der Ökostromanbeiter Lichtblick. Das Geschirr von Papstar aus Palmlättern, Bambus, Zuckerrohr oder Holz ist kompostierbar. Für die Gastronomie hat der Hersteller zudem eine Kompostieranlage entwickelt. Sie soll das Geschirr zusammen mit den Essensresten unter Zugabe von Wasser in wenigen Tagen zersetzen. Seit 2004 ist das Umweltmanagement des Unternehmens mit Sitzen in fünf europäischen Ländern zertifiziert (ISO14001). Die Produkte tragen das FSC-Siegel für nachhaltige Waldwirtschaft. Ende Juli erhielt Papstar den Green Brands Award.

[www.papstar.com](http://www.papstar.com) | [www.green-chefs.de](http://www.green-chefs.de)

100 % der Originalgröße