



NEU UND EINZIGARTIG VERPACKT ...

Menü-Ideen

in der BIOPAP®-Menüschale



Die Menü-Manufaktur Hofmann setzt neue Maßstäbe.

Mit der umweltverträglichen **BIOPAP®-Menüschale** geht das Traditions-Unternehmen ganzheitliche Wege für eine saubere Zukunft.

Das Menü-Angebot in der **BIOPAP®-Menüschale** erfreut sich seit einigen Monaten steigender Beliebtheit.

Aus diesem Grund präsentiert die Menü-Manufaktur Hofmann **ab August 2017** ein neues Menü-Sortiment mit 50 aufregenden und inspirierenden Rezepturen.

Es wird bunt und lecker: Egal ob natürlich-leckere BIO-Menüs oder herzhaft-köstliche Klassiker - so ist für jeden Geschmack das Richtige dabei!

Der Mehrwert mit BIOPAP®:

- Neue, einzigartige und nachhaltige Menü-Verpackung – aus 100 % Cellulose-Rohstoffen
- Voll kompostierbar und 100 % recyclebar - die Entsorgung der Menüschale ist über den Bio-Abfall möglich
- Keine Kunststoffbeschichtung-PET und damit keine Mikroplastikbelastung in der Umwelt
- Vorteilhafte CO₂-Bilanz vom Fraunhofer Institut* bestätigt

Der Umwelt zu Liebe!

* Studie des Fraunhofer-Instituts für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT

Die Studie umfasst den Carbon Footprint (CO₂-Bilanz) der End-of-Life-Phase der BIOPAP®-Schale im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil zum Stand der heutigen Entsorgungstechnik. Juli 2016