

Unser Nachhaltigkeitskonzept: Schnell nachwachsende Rohstoffe, die biologisch abbaubar sind.













We serve the solution

Nachhaltige Lösungen in der Speisen-Verteilung sind seit jeher Bestandteil unseres Handelns bei temp-rite.

Nachhaltigkeit hat verschiedene Facetten und Ansätze, die alle auf ein ressourcenschonendes und zukunftsorientiertes Handeln ausgerichtet sind.

Unser bisheriger Schwerpunkt im Hinblick auf nachhaltige Lösungen war primär darauf ausgerichtet, besonders langlebige Lösungen anzubieten. Produkte und Systeme, die über einen hohen Qualitätsstandard verfügen, leicht und servicefreundlich zu warten sind und dadurch über viele Jahre verlässlich in den Einrichtungen genutzt werden konnten.

Mit der neuen Natu-Rite-Produktrange nehmen wir eine weitere Facette der Nachhaltigkeit auf. Wenn Abläufe aus logistischen und hygienischen Aspekten keine Mehrweg-Nutzung erlauben, sollten die erforderlichen Lösungen zumindest vom Anbau der Materialien bis zum späteren Recycling alle Aspekte der Nachhaltigkeit erfüllen – wie bei Natu-Rite.

temp-rite Nachhaltigkeitsphilosophie:







temp-rite ist ISO-zertifiziert!

Umweltbewusstsein:

Mit der zusätzlichen Zertifizierung nach DIN EN ISO 14001 unterstreicht temp-rite in Deutschland, dass Umweltschutz ernst genommen und eine tragbare, nachhaltige Balance zwischen Ökologie und Ökonomie angestrebt wird.





temp-rite



Effizienz und Nachhaltigkeit

In der Speisenverteilung mit Großgebinden bieten Gastronorm-Schalen aus Einwegmaterial – oftmals aus logistischen Kriterien – Vorteile im Gegensatz zu Mehrwegsystemen.

Unsere neuen Natu-Rite Menüschalen aus schnell nachwachsenden Rohstoffen sind zu 100% biologisch abbaubar und sind ein Baustein zu einer nachhaltigeren Speisenverteilung.

Unsere Natu-Rite-Menüschalen sind aus Zuckerrohrfasern und bieten folgende Vorteile:



- Hergestellt aus schnell nachwachsenden Rohstoffen
- 100% biologisch abbaubar, gemäß DIN EN 13432
- Plastikfreie Verpackung
- Bei der Herstellung der Schalen wird 50% weniger Co2 erzeugt, als bei herkömmlichen Kunststoffschalen

- Verfügbar als ½ oder

 ¼ Gastronorm-Schale
- Dank innenliegender Bio-Laminierung auch für flüssige Artikel verwendbar
- Einsatz der Schalen im Cook & Chill, und auch im Cook & Freeze* – Anwendungsbereich
- Einfache Übernahme der bisherigen
 Siegelmaschinen, lediglich neue
 Siegelformen sind erforderlich



Komplettiert wird das natürliche Verpackungskonzept mit einer ebenfalls nachhaltigen Siegelfolie

- Ebenfalls 100% biologisch abbaubar
- Leichtes Öffnen dank peelfähiger Folie

Technische Daten





Natu-Rite

GN-Schalen / Abbildung:

Beschreibung: Zuckerrohrschale, bio-laminiert GN ½ weiss Zuckerrohrschale, bio-laminiert GN ¼ weiss

240

Artikel-Nr.: TR20115

Abmessungen in mm: 325 x 265 x 65

Inhalt in ml: 3.945

Siegelfolie / Abbildung:

Stück / VE Karton:

Artikel-Nr.: TR22256

Abmessungen in mm: 340 Laufmeter in Metern: 250 Stück / VE Karton: 1

Siegelformen / Abbildung:

TR0404P12 Beschreibung:

Artikel-Nr.: Siegelform-Natu-Rite 1/2 GN

Stück / VE:

Siegelmaschine / Abbildung:

Beschreibung:

Artikel-Nr.:

Stück / VE:

TR21185

265 x 162 x 65

1.600 240

TR22256

340

250



TR0404P14

Siegelform-Natu-Rite 2 x 1/4 GN



Manuelle Thermo-Siegelmaschine

TR1410VO19

1

Stand: 02/2022

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH Theodor-Barth-Str. 29 Phone: +49 (0) 4 21-4 86 92-0 E-Mail: info@temp-rite.de

The Netherlands

Belgium

Gemeenteplaats 31 BE-2960 Brecht

Hungary

an Ali Group Company

