



FOTO: FRANK SCHIEPERS

„Gebrauchtes Einmalgeschirr ist kein Abfall, sondern ein wertvoller Rohstoff.“

BERND BORN,

Head of Media, Communication & Marketing beim Verpackungs-Spezialisten PAPSTAR GmbH, über Kreislaufwirtschaft und Zero Waste als Prämisse.

www.papstar.com
www.papstar-storyteller.de

„HANDS-ON“ BEIM THEMA KREISLAUFWIRTSCHAFT

PAPSTAR hat zuletzt mit Innovationspreisen von sich reden gemacht. Kann man grundsätzlich sagen, dass sich das Unternehmen in einem signifikanten Wandlungsprozess befindet?

Bernd Born: Ja, ganz sicher. Ich würde sogar von einem Paradigmenwechsel sprechen. Der ganzheitlichen Unternehmenspolitik pro Umwelt und Nachhaltigkeit folgend, sehen wir uns längst nicht mehr ‚nur‘ als In-Verkehr-Bringer von unter hygienischen und sicherheitstechnischen Aspekten wertvollen Einmalprodukten, sondern auch als Lösungsanbieter für zirkuläre Stoffstromlösungen. Wir begleiten den kompletten Life Cycle unserer Produkte, um ihnen nach dem Gebrauch zu einem zweiten Leben zu verhelfen.

Wie kann ein Kreislaufkonzept für recycelbares Einmalgeschirr heute aussehen?

Bernd Born: Grundvoraussetzung ist die Verwendung von Produkten aus nachwachsenden Rohstoffen wie Karton/Pappe, Zuckerrohr oder Palmblatt. Das Sortiment wurde sukzessive auf plastikfrei umgestellt. In der Warengruppe ‚Einmalgeschirr und Serviceverpackungen‘ liegen wir schon bei 95 Prozent. Schließlich sprechen wir bei gebrauchtem Einmalgeschirr nicht von Abfall, sondern von einem wertvollen

Rohstoff. Durch den Einsatz eines Bio-Konverters mit patentierten Mikroben und einer Hygienisierungsfunktion lassen sich Speisereste und Bioabfälle pflanzlicher Herkunft oder Einmalgeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen in einem faserrückgewinnenden Aufbereitungsprozess zu einem neuen Sekundärrohstoff transformieren. Aus diesem können dann neue Pappprodukte hergestellt werden.

Für welche Einsatzgebiete eignet sich der Kreislauf-Ansatz?

Bernd Born: In erster Linie für den organisierten Eventbereich - für Caterer oder die Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung steht unser Konzeptflyer ‚Zero Waste‘ unter papstar.com/solutions zum Download zur Verfügung.

Was sind die wichtigsten Voraussetzungen für ein perfekte Umsetzung?

Bernd Born: Die sortenreine Einsammlung der Produkte aus nachwachsenden Rohstoffen ist von elementarer Bedeutung. Das lässt sich über Geschirrrückgabestellen sehr gut umsetzen; ohne zusätzliche Personalkosten und mit verringertem CO₂-Fußabdruck im Vergleich zur Mehrweglösung oder der Verwendung von Glas. Selbstverständlich muss jeder Anwendungsfall individuell berechnet werden.



GOLDSTIMMUNG

Gin Gold, der Super-Premium-Gin mit spanischen Mandarinen, präsentiert zwei neue Signature-Rezepte für die Golden Hour auf Rooftop-Bars oder Strandterrassen. Beim „Goldlet“ treffen 20 ml Gin Gold auf 15 ml Limettensaft und 25 ml Zuckersirup. Die Deko bildet eine frische oder gefrorene Mandarinscheibe. Und beim „Golden Sunset“ werden 45 ml Gin Gold, 25 ml Zitronensaft und 20 ml Himbeersirup mit Prosecco aufgefüllt. Gin Gold, der zur spanischen Osborne Gruppe gehört und in Deutschland von Diversa Spezialitäten vertrieben wird, hat sich mit seinem floralen, frischen Aroma und der auffällig goldenen Farbe einen Namen gemacht.

www.diversa-spez.de



FOTO: GASTRONOMI

DIGI-MANN

Das Bremer Softwareunternehmen Gastronomi verstärkt seine Unternehmensführung mit einem erfahrenen Branchenexperten: Im Juni 2025 trat Tim Kruppe als Chief of Operations (COO) in die Geschäftsleitung ein. Mit seiner Erfahrung im Gastronomie- und Handelsumfeld wird er künftig alle operativen Geschäftsbereiche verantworten und das weitere Wachstum strategisch mitgestalten. Mit dem Eintritt von Kruppe stärkt Gastronomi die Verzahnung von Strategie und operativer Umsetzung und stellt die Weichen für nachhaltiges Wachstum.

www.gastronomi.com/de



BOLS BLUE CHAMPION

Mit ihrem außergewöhnlichen Drink „Between Shores“ setzte sich Antonia Neumayer aus der Münchner „The Duke Bar“ in einem hochkarätigen Teilnehmerfeld von zwölf der besten Barkeeper Deutschlands durch. Der Wettbewerb fand im Rahmen der exklusiven Bols Experience anlässlich des 450-jährigen Geburtstags des Unternehmens und des Launches von Bols Blue 1575 in Amsterdam statt. Antonia Neumayer überzeugte mit einem Cocktail, dem die Jury Tiefe, Balance und Ästhetik attestierte. Die Zutaten: 3 cl Bols Blue 1575, 2 cl rauchiger schottischer Whisky, 1,5 cl veganer Ei-Ersatz, 0,5cl Orgeat, Prise Salz, 4 cl kaltaufgegossener Grüntee, ca. 2 cl klassisch heiß gebührter Grüntee. www.lucasbols.com

4 NEUE WEINPLACES

Auch 2025 setzt Gerolsteiner mit der Initiative WeinPlaces ein Zeichen für unkomplizierten, zeitgemäßen Weingenuss. Ende Mai wurden vier neue Lieblingssorte für Weingenuss in die WeinPlaces-Familie aufgenommen: Marcus Macioszek, Marketingleiter bei Gerolsteiner Brunnen,



FOTO: GLAUDA/ST-JUERGENS

überreichte die Trophäen an Julia und Moritz-Christian Brand (Restaurant Fachwerk, Rinteln), Michael Schohatz und Benedikt Merhl (Spelunkerei, Stuttgart), Nicole Massoth und Thomas Heinicke (to:mas Die Weinbar, Alzey) und Michael Heine (Heine's Wine & Dine, Baden-Baden). 2014 mit zwölf WeinPlaces gestartet, ist die Gastro-Initiative nunmehr auf 53 Lokale angewachsen. www.weinplaces.de

WERDE MEISTER HUNTER!

Jägermeister lädt im Rahmen der „Meister Hunter Competition 2025“ talentierte Bartender aus acht Ländern Europas dazu ein, einen originellen Drink mit Jägermeister Manifest zu kreieren. Um teilzunehmen, müssen Bartender bis zum 2. August 2025 ihre originelle Cocktailkreation, die Jägermeister Manifest beinhaltet, auf Instagram unter #meisterhunter25 posten und die genauen Teilnahmebedingungen auf der Seite beachten. Die Bartender werden dann in einer Vorauswahl in ihrem Land zusammentreffen, die Gewinner aus jedem teilnehmenden Markt treffen im großen Finale am 17. November 2025 in London aufeinander. Dort locken dann attraktive Geldpreise: Der erste Platz darf sich über 3.000 £ freuen, der zweite Platz ist mit 1.000 £ dotiert und der dritte Platz mit 500 £. Also nichts wie ran an die Shaker!



www.instagram.com/meisterhunter/

SICHERE ZUKUNFT

Werner Brombach, Inhaber der Privatbrauerei Erdinger Weißbräu, sichert die Unabhängigkeit seiner Brauerei und all seiner Mitarbeiter: Mit Wirksamkeit zum 20. Mai 2025 hat er sich als Alleingesellschafter der Privatbrauerei dazu entschieden, seine Anteile in eine Stiftung, die „Werner Brombach-Familien-Stiftung“, zu überführen. Werner Brombach wird der Familienstiftung dabei als alleiniger Vorstand vorstehen. Die „Werner Brombach-Familien-Stiftung“ verpflichtet sich zur Fortführung der kompromisslosen Qualitätsphilosophie Werner Brombachs, der starken Marke Erdinger und der im Unternehmen klar definierten Leitwerte. So wird sichergestellt, dass Erdinger ein Ort für wahre Bierkultur sowie Erdinger die Heimat bayerischer Bierspezialitäten ist und bleibt.

www.erdinger.de

