

good  
bowl

# GOOD TO GO

DIE NACHHALTIGE MEHRWEG LÖSUNG

NEU

*thermo  
hauser*

# WELT UND KONSUM IM WANDEL

**DIE ERDE LEIDET UNTER DEN IMMER DEUTLICHER WERDENDEN FOLGEN DES KLIMAWANDELS. DASS SICH EINIGE VERHALTENSWEISEN DER MENSCHEN ÄNDERN MÜSSEN, UM DEN PLANETEN LANGFRISTIG ZU RETTEN, IST INZWISCHEN KLAR.**

So steigt die Nachfrage nach nachhaltigem Konsum. Dies gilt für Non-Food, Food und auch für die jeweilige Verpackung. Gepusht wird dies aus mehreren Richtungen:

## NEUE VERORDNUNGEN UND GESETZE

Mehrwegbehälter für Essen und Getränke zum Mitnehmen und Bestellen sollen künftig dazu beitragen, Abfälle zu vermeiden, Rohstoffe zu sparen und die Umwelt zu schonen. Mit den Neuregelungen im Verpackungsgesetz und anderen Gesetzen wird EU-Recht umgesetzt.\*

### EWKSVerbotsV:

Schon heute sind Herstellung und Handel mit Wegwerfprodukten aus Plastik EU-weit verboten. Dazu gehören auch Einwegbesteck und -Teller. Desweiteren verboten sind To-Go-Becher und Einweg-Lebensmittelbehälter aus Styropor.

### Mehrwegpflicht:

Ab 2023 werden Caterer, Lieferdienste und Restaurants mit mehr als fünf Beschäftigten und größer 80 qm Verkaufsfläche EU-weit verpflichtet, auch Mehrwegbehälter als Alternative zu Einwegbehältern für Essen und Getränke zum Mitnehmen und Bestellen anzubieten. Darauf sollten Sie Ihre Kunden deutlich hinweisen.

## GESCHÄRFTES VERBRAUCHERBEWUSSTSEIN

Das Bewusstsein für Umweltschutz, Klimaschutz und Müllvermeidung hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Die Nachfrage nach umweltverträglichen Produkten und entsprechender Verpackung steigt permanent.

*„Aus ökobilanzieller Sicht ist es günstig, Verpackungen länger im Kreislauf zu behalten. Das Prinzip der Mehrwegverpackungen ist bei den Deutschen auch durchaus beliebt: Neun von zehn Verbrauchern begrüßen die Möglichkeit, Verpackungen mehrmals zu nutzen. Rund zwei Drittel geben an, dass sie bereits bevorzugt Produkte in Mehrwegverpackungen kaufen, etwa bei Getränken oder Joghurts.“\*\**

## SCHLUSS MIT EINWEGMÜLL

Die Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung gibt den jährlichen Abfall durch Einweggeschirr und To-Go-Verpackungen mit rund 350.000 Tonnen an.

Wissenschaftliche Untersuchungen gehen davon aus, dass Mehrweglösungen im Food-Convenience-Bereich bis zu 90 Prozent des abfallenden Abfalls verhindern können.

## MEHRWEG WIRD IMMER STÄRKER KOMMEN

Einweg wird zurückgehen. Mehrwegsysteme werden zunehmen. Auch die Gastronomie braucht verträgliche Konzepte, welche die Umwelt schonen und Müll vermeiden.

\*Quelle: Änderungen im Verpackungsgesetz (bundesregierung.de)

\*\*Quelle: PWC Verpackungsbefragung 2018



# DER NEUE (MEHR)WEG

**EIN NEUES, NACHHALTIGES TO-GO-KONZEPT FÜR DIE GASTRONOMIE UND GROSSKÜCHEN, DAS DIE UMWELT SCHONT UND MÜLL VERMEIDET. DIESES MEHRWEGSYSTEM GARANTIERT FLEXIBILITÄT UND UNABHÄNGIGKEIT.**

**good  
bowl**

## **100 % EIGENTUM 100 % AUTARK**

Keine Vertragsbindung, keine Systemgebühren, keine Befüllungsgebühren o.ä.  
Die Produkte stehen nach Kauf wie gewohnt im Eigentum des Gastronomen.

## **ENTWICKELT VON PROFIS FÜR PROFIS**

Konzipiert in enger Zusammenarbeit mit Experten aus der Gastronomie.  
Optimiert, um Arbeitsprozesse zu erleichtern.

## **FÜR JEDEN BEDARF DAS RICHTIGE**

Ein komplettes System mit verschiedenen Größen und Einteilungen. Je nach Speisenangebot kann aus drei Formen ausgewählt werden.

# FUNKTIONALITÄT TRIFFT DESIGN

DURCHDACHT, FUNKTIONAL UND NATÜRLICH NACHHALTIG.  
EIN MEHRWEGSYSTEM, DAS ALLE ÜBERZEUGT.

**Sicherer Transport.** Deckel fest schließend für maximale Sicherheit.

**Klare Sicht.** Leicht transparenter Deckel zur besseren Identifikation des Schaleninhalts. Spart Beschriftung und vermeidet Verwechslung.

**Perfekt stapelbar.** Die durchdachte Deckel- und Fußkonstruktion ermöglicht ein problemloses Stapeln der Schalen. Sogar bei unterschiedlichen Größen.

**Variabel.** Schale in den Farben grün und anthrazit erhältlich.

**Idealer Halt.** Stapelnocken sorgen für einen sicheren Transport, ohne Verrutschen.



- 100 % recyclebar, Schalen aus Monomaterial Polypropylen
- Made in Germany
- Mikrowellen- und spülmaschinentauglich
- Zuverlässig temperaturbeständig
- Schalenformen und Größen sind auf die gängigen Transportbehälter der Gastronomie abgestimmt

# BOWLS IN BESTFORM

---



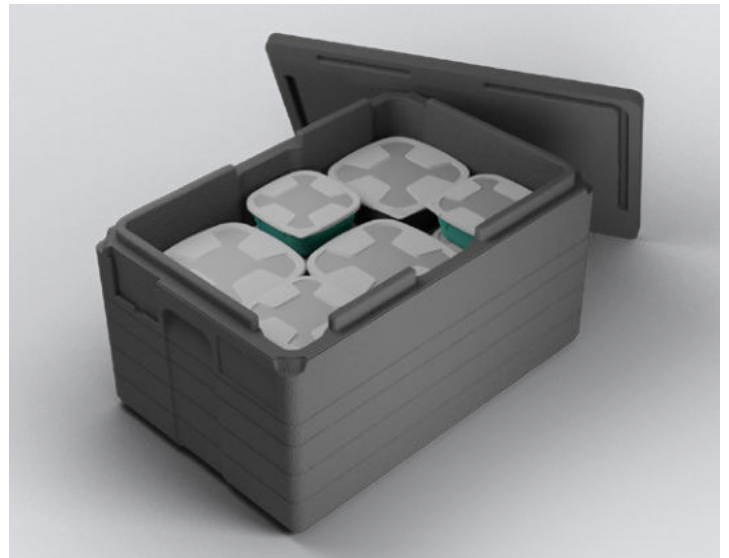
**GoodBowl Big.** Die GoodBowl für Hauptspeisen, Pasta, Suppen, große Salate und vieles mehr.  
Füllmenge 1300 ml



**GoodBowl Twin.** Im Format der GoodBowl Big. Aber mit zwei getrennten Kammern. Ideal z.B. für Hauptspeisen mit Beilagen oder Soßen.  
Füllmenge 600 ml + 400 ml



**GoodBowl Tiny.** Ideal für Beilagensalate, Desserts und Snacks.  
Füllmenge 550 ml



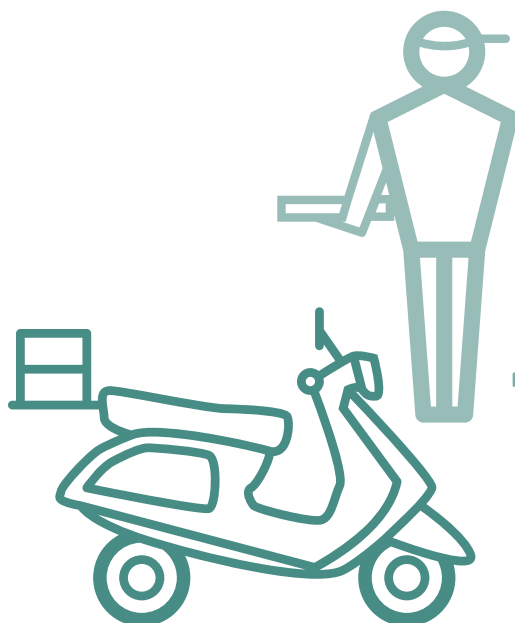
**Transport in größeren Chargen:** Durch die spezifische Form der GoodBowls können gängige Transportboxen maximal bestückt werden. Das spart Ressourcen. In der thermohäuser EPP Box Gastrostar (Artikelnr. 83000.40457) finden z.B. 6 GoodBowls Big / Twin und 6 GoodBowls Tiny Platz.

# DER MARKT

## WACHSENDER TAKE AWAY UND DELIVERY-MARKT

Veggie, regional, nachhaltig und und und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Immer mehr Menschen möchten sich gesund und abwechslungsreich ernähren.

Das Angebot an frischen, vielseitigen Essen steigt. Abholen oder Liefern lassen wird immer selbstverständlicher, auch im High-End-Bereich. Nicht zuletzt sorgt die wachsende Anzahl an flexiblen Arbeitsplätzen dafür, dass der To-Go-Markt wächst.



+ 13,5%  
p.a.

Der europäische Food-Delivery-Markt wird von Eurostat auf 19,8 Milliarden Euro beziffert. Bis 2024 ist mit einem Plus von 22,7% zu rechnen.

# DIE ZIELGRUPPEN

**WACHSENDES FOODANGEBOT IN TO-GO UND DELIVERY FÜHRT ZUR EINER IMMER GRÖßER WERDENDEN ZIELGRUPPE: GASTRONOMEN, GHOSTKITCHENS, KANTINEN, GROSSKÜCHEN BIS HIN ZU DELIS, BÄCKEREIEN UND METZGEREIEN. ÜBERALL GIBT ES ESSEN ZUM MITNEHMEN UND/ODER BESTELLEN.**

## SCHON HEUTE AN MORGEN DENKEN

Für den Handel heißt es jetzt einsteigen und sich als zukunftsorientierter Anbieter zu positionieren und zu etablieren. Bieten Sie Ihren Kunden mit GoodBowl ein qualitativ hochwertiges und einfaches Mehrwegsystem.



## ARTIKELLISTE



GOODBOWL				
83000.57593	Big, anthrazit	<b>5er VPE</b> 18,5 x 18,5 x 17,2	18,5 x 18,5 x 7,6	1,3
83000.57595	Twin, anthrazit	<b>5er VPE</b> 18,5 x 18,5 x 17,2	18,5 x 18,5 x 7,6	0,6 / 0,4
83000.57591	Tiny, anthrazit	<b>5er VPE</b> 14,2 x 14,2 x 15,7	14,2 x 14,2 x 6,1	0,55
83000.57594	Big, grün	<b>5er VPE</b> 18,5 x 18,5 x 17,2	18,5 x 18,5 x 7,6	1,3
83000.57596	Twin, grün	<b>5er VPE</b> 18,5 x 18,5 x 17,2	18,5 x 18,5 x 7,6	0,6 / 0,4
83000.57592	Tiny, grün	<b>5er VPE</b> 14,2 x 14,2 x 15,7	14,2 x 14,2 x 6,1	0,55

PASSENDE TRANSPORTSYSTEME EPP BOX GASTROSTAR				
83000.40454	EPP Box Gastrostar GN 1/1		60,0 x 40,0 x 14,5	15,0
83000.40456	EPP Box Gastrostar GN 1/1		60,0 x 40,0 x 18,0	21,5
83000.40457	EPP Box Gastrostar GN 1/1		60,0 x 40,0 x 23,0	30,0
83000.40458	EPP Box Gastrostar GN 1/1		60,0 x 40,0 x 28,0	40,0
83000.40459	EPP Box Gastrostar GN 1/1		60,0 x 40,0 x 33,0	50,0

LIEFERRUCKSACK MIT ZUBEHÖR				
83000.55006	Lieferrucksack		42,0 x 42,0 x 42,0	53
83000.55008	Salattasche		38,0 x 23,0 x 18,5	12
83000.55007	Getränketasche		38,5 x 12,5 x 19,5	5,6

## WARUM THERMOHAUSER?

- + Neue, innovative und bewährte Produkte
- + Qualifizierte Beratung durch geschulte Mitarbeiter: vor Ort oder via Video-Call
- + Kurzfristige Verfügbarkeit der Produkte – ermöglicht durch das 5000 qm große Lager
- + Flexible und schnelle Logistik – für unsere Kunden in über 70 Ländern
- + Zuverlässige und termingerechte Abwicklung Ihrer Aufträge
- + Als Hersteller und Großhändler für Küchenutensilien und Speisentransportsysteme für die Profi und Großgastronomie bietet Ihnen thermohauser das komplette Sortiment. Alles aus einer Hand.

***thermo  
hauser***

THERMOHAUSER GMBH  
BLEICHEREISTRASSE 28  
73066 UHINGEN  
GERMANY

TELEFON: +49 7161 93 84 - 0  
EMAIL: [INFO@THERMOHAUSER.DE](mailto:INFO@THERMOHAUSER.DE)  
[WWW.THERMOHAUSER.DE](http://WWW.THERMOHAUSER.DE)