

# Ein Päckchen Nachhaltigkeit

Die Cup Company hat ein einzigartiges Besteck- und Servietten-Konzept entwickelt. Nicht nur Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime dürften davon profitieren.

Das Metallbesteck ist hochwertig und sehr schön. Blitzblank poliert ist es obendrein und keimfrei verpackt. Für die Sauberkeit sorgt eine spezielle Reinigungsanlage, die nach höchsten Umwelt- und Hygienestandards arbeitet. Der Clou an diesem besonderen Besteck: Man kann es leihweise von der Cup Company bekommen. Das Start-up beliefert Kantinen, Gastronomen, Caterer und alle, die täglich sehr viel hygienisch verpacktes Besteck und Servietten benötigen. Nach Wunsch und Bedarf gibt es Sets mit bis zu fünf Besteckteilen und dazu Serviette, Zahnstocher, Erfrischungstuch, Gewürze wie Pfeffer und Salz. Jedes Teil ist nachhaltig verpackt. Die Servietten sind natürlich ökologisch einwandfrei. Geliefert wird innerhalb von München und ins Umland. Auch spontan und wenn es mal besonders schnell gehen muss.

Der Service der Cup Company ist ein echter Knüller, befreit von zeitaufwändigen Polier- und Wickelarbeiten, spart Strom und Personalkosten. Dabei wollten die drei Münchner anfangs etwas ganz anderes entwickeln. Mit einem revolutionären Mehrwegbecherkonzept sollte es auf Großveranstaltungen gehen.

Die Pandemie zwang Tobias Fendt (SEO- und Marketingexperte), Alexander Uhl (Visionär und Logistiker) und Tony Ramdani (Produktentwickler und ehemaliger Szenegastromonom) zum Umdenken. Anfang 2020 war das. Beim gemütlichen Abendessen in einem Restaurant kam der Geistesblitz. Genauer gesagt, als Tobi sein Besteck mit einer Serviette nachreichte. Besteck nach DIN SPEC 10534 hygienisch und nachhaltig verpacken und das zu fairen Preisen. Das war's! Das musste doch einschlagen! Zumal die vollautomatische Anlage deutschlandweit einzigartig ist, wie sich nach einschlägigen Recherchen herausstellte.

Alexander, Tony und Tobi sind voller Zuversicht und haben noch viel vor. Erst einmal wollen sie Krankenhäuser und Senioreneinrichtungen für ihr Konzept begeistern. Gerade jetzt zu Corona-Zeiten liegt das nahe. Damach geht's hoffentlich bald auf Veranstaltungen wie das Oktoberfest und die Allianz Arena. Nachhaltiger und hygienischer – das ist die Devise.

Mehr über die Cup Company gibt es hier: [www.cupcompany.de/besteckservice/](http://www.cupcompany.de/besteckservice/)



↑ Hygienisch und nachhaltig: Das Besteck- und Servietten-Set der Cup Company.



↑ Tony Ramdani, Tobias Fendt und Alexander Uhl sind die Cup Company.



# Aus Wertschätzung für Mensch und Natur

Öko, sozial und fair – vom Olivenanbau bis auf den Teller

Das griechische Familienunternehmen steht seit Jahrzehnten für Nachhaltigkeit. Mit den MANI Bio-Produkten und der Naturland Fair Zertifizierung zeugt es Mensch und Natur Respekt.

Die Geschichte klingt fast wie ein Märchen: Zwei Österreicher suchen nach einem alternativen Leben in Griechenland. Sie finden es in der wilden Region Mani auf dem Peloponnes, überzeugen die dortigen Olivenbauern von den Vorteilen des ökologischen Landbaus und bringen das erste ökologisch zertifizierte Olivenöl Griechenlands auf den Markt. Das ist jetzt über 40 Jahre her. Und aus einer Herzensangelegenheit wurde das fair produzierende und handelnde Familienunternehmen MANI Bläuel.



↑ Geschäftsführer Felix Bläuel ist voll bei der Sache, wenn es um Olivenbäume geht. © MANI Bläuel.

Öko und fair aus einer Hand

In den Olivenölen, Meze und in den eingelegten Oliven von MANI Bläuel steckt ein Strauß an Werten wie Respekt, Wertschätzung und Transparenz. Ausdruck davon ist unter anderem die Naturland Fair Zertifizierung. Damit verpflichtet sich MANI Bläuel neben der Bezahlung fairer Erzeugerpreisen auch zu partnerschaftlichen Handelsbeziehungen und gesellschaftlichem Engagement. Und natürlich auch dazu, dass Olivenanbau und -verarbeitung nach den strengen Richtlinien des Ökoverbands Naturland erfolgen. Mit der Naturland Fair Zertifizierung bringt der international tätige Verband zusammen, was zusammengehört: öko und fair. Für Geschäftsführer Felix Bläuel, Sohn des österreichischen Gründerpaars, eine Selbstverständlichkeit: „Als größter Arbeitgeber der Region



Das Naturland Fair Zeichen tragen Produkte, die nach den strengen Naturland Öko- und Sozialrichtlinien angebaut und verarbeitet sowie in allen Schritten fair gehandelt werden. Die Naturland Fair Richtlinien geben u.a. faire Preise, partnerschaftliche Handelsbeziehungen und gesellschaftliche Engagement vor.

übernehmen wir soziale Verantwortung für Mensch und ökologische für unsere Umwelt. Nur ein wertschätzender Umgang mit Ressourcen und Mitmenschen kann langfristig die Lebensgrundlage nachfolgender Generationen sichern. In Europa genauso wie in aller Welt.“ Auch für Michael Stienen, Geschäftsführer Naturland Zeichen, gehören Öko-Landbau und fairer Handel untrennbar zusammen: „Öko hört nicht am Feldrand oder an der Stalltür auf. Die fairen Bedingungen, unter denen unsere Lebensmittel produziert werden, sind ebenso wichtig wie die ökologischen und sozialen.“

Kali órexi also! Guten Appetit mit den fairen und fantastischen Oliven-Delikatessen von MANI Bläuel!



↑ Die würzigen Newcomer der MANI-Familie. © MANI Bläuel.