

# Bio statt Plastik

## Bolero steigt um auf umweltfreundliche Trinkhalme

Die Bolero-Restaurants und Bars setzen mit plastikfreien Trinkhalmen ein Zeichen gegen die Umweltbelastung. Künftig wird der norddeutsche Trendgastronomiebetrieb den Gästen in seinen zehn Outlets Bio-Trinkhalme anstelle von Plastikhalmen anbieten. „Der hohe Plastikkonsum in der Gastronomie hat langfristig äußerst negative Auswirkungen auf unsere Umwelt. Als Systemgastronom mit mehreren Standorten haben wir eine besondere gesellschaftliche Verantwortung, diese Entwicklung nachhaltig zu verbessern“, sagt Christopher Nolde, Geschäftsführer der Bolero-Gruppe. „Neben unseren Expansionsplänen ist

ethisches Wirtschaften für uns ein wesentliches Unternehmensziel - dazu gehört unter anderem der Umweltschutz. Dafür nehmen wir auch gern etwas höhere Betriebsausgaben in Kauf.“

Die künftigen Bio Pot-Trinkhalme bestehen zu 69 Prozent aus Kartoffelstärke aus EU-Anbau - daher „Pot“ von Potato für Kartoffel. Hinzu kommen Mineralien wie Calcium und Magnesium, die vollständig biologisch abbaubar sind. Übrigens werden die Trinkhalme komplett ohne Weichmacher hergestellt. Neben einer Lebensdauer von 18 bis 21 Monaten garantiert der Hersteller eine problemlose Verwendung für Getränke

bis zu 35 Grad. Die Restaurant- und Barkette Bolero wurde 1990 in Hamburg gegründet. Sie hat sich im Laufe von über 25 Jahren erfolgreich zu einer beliebten Ausgeh-Adresse an mittlerweile zehn Standorten in Norddeutschland entwickelt. Der Name Bolero steht von Beginn an für eine trendige Erlebnissgastronomie mit stilechter amerikanischer Küche sowie einem breitgefächerten Cocktail-Angebot. Zum Jahreswechsel 2017/18 hatte die Münchner Aurelius-Gruppe das Unternehmen von der Hamburger Gastro Consulting SKM GmbH erworben und steuert mit dem Konzept auch weiterhin auf Wachstumskurs. (AF)