



Pergano – ein Start-Up für Naturverpackungen gestaltet das Pizza-Liefergeschäft nachhaltiger und gesünder

Auch die beste Pizza ist nur so gut wie das Papier, auf dem sie liegt.

Frankfurt am Main, März 2021 - Take-Away und Lieferservices boomen. Eine Entwicklung, die durch die Corona-Pandemie zusätzlich beschleunigt wurde. Gleichzeitig nimmt damit aber auch der Verpackungsmüll zu. Wohin also mit den leeren Pizzakartons? Viele Endkonsumenten wissen nicht, dass Pizzakartons gesetzlich nicht im Altpapier entsorgt werden dürfen, wenn sie mit Speiseresten und Fetten behaftet sind. Pergano, ein Familien-Start-Up aus Frankfurt am Main, bietet Gastronomen nun eine nachhaltige Lösung für dieses Problem: das Original Pergano Pizzapapier. Ein Blatt Natur, das als Trennschutz zwischen Pizza und Pizzakarton liegt. So bleibt der Pizzakarton sauber und kann problemlos im Altpapier recycelt werden. Zudem schützt das Spezialpapier die Pizza vor dem direkten Kontakt mit dem Karton, in dem sich oftmals viele Schadstoffe verstecken. Das Pizzapapier selbst ist leicht und vollwertig kompostierbar und kann über die Bio-Tonne entsorgt werden.

Die Gründungsidee

Innovative und nachhaltige Verpackungskonzepte zu entwickeln und damit die Esskultur von morgen mitzugestalten, das war 2018 die Gründungsidee der Brüder Justus und Julian Herbert. Gemeinsam mit ihren Eltern sowie dem Geschäftspartner Andre Mordhorst haben sie sich das Ziel gesetzt, liebevoll zubereitete Speisen ebenso hochwertig wie auch umweltbewusst zu verpacken und dadurch neue Maßstäbe für die Gesundheit der Konsumenten zu setzen.

So entstand bereits in der Studienzeit der beiden Brüder – viele Jahre vor Gründung der Pergano GmbH – zusammen mit den Eltern Petra und Henry Herbert die Idee des Original Pergano Pizzapapiers. Warum gerade ein Pizzapapier? Dazu Justus Herbert, Geschäftsführer des Unternehmens: „Es gibt wohl kaum ein Gericht, das häufiger bestellt wird als Pizza. Gerade

die neuen Generationen an Pizzerien und Ristoranti haben erkannt, dass das hochwertige Verpacken ein Erfolgsgarant sein kann. Jeder, der sich schon einmal eine Pizza hat liefern lassen, kennt das Problem: Häufig klebt die Pizza am Boden fest, der Karton ist fettdurchtränkt und im schlimmsten Fall schmeckt die sonst so leckere Pizza irgendwie nach Pappe. Das ist nicht nur unschön, sondern auch extrem ungesund. Denn gerade bei heißen und fettigen Speisen wie der Pizza, die bei bis zu 480°C im Ofen gebacken wird, verbinden sich die Schadstoffe aus dem Karton mit dem Essen leider besonders gut.“

Die Vorteile des Original Pergano Pizzapapiers

Wissenschaftliche Studien haben gezeigt, dass in einem Pizzakarton über 250 Schadstoffe enthalten sein können (Quelle: www.verbraucherzentrale.de). Das naturreine Pizzapapier von Pergano schafft hier ganz einfach Abhilfe: Es dient als Barriere für sämtliche sich lösende und migrierende Schadstoffe und bietet den Konsumenten somit einen neuartigen Gesundheitsschutz. So schützt das Original Pergano Pizzapapier die Pizza zusätzlich in ihrer Qualität, ihrer Frische und in ihrer Vielfalt an Aromen.

Einen weiteren, wesentlichen Aspekt erklärt Justus Herbert: „Mit unserem Original Pergano Pizzapapier revolutionieren wir den Recycling-Kreislauf des Pizzakartons. Denn indem dieser ohne Speiserückstände bleibt, kann er erstmals ohne Bedenken über das Altpapier recycelt werden. Das Pizzapapier selbst kann in der Bio-Tonne entsorgt werden. Doch das ist noch nicht alles: Immer mehr bekommen wir von unseren Kunden die Rückmeldung, dass der Konsument bei der Folgebestellung seinen sauberen Pizzakarton wieder mitbringt - schließlich könne er ja nun problemlos nochmal verwendet werden. So trägt unser Pizzapapier also auch zur Wiederverwendung des Kartons bei und am Ende auch zu weniger Müll. Das zeigt uns, dass wir hier auf dem richtigen Weg sind.“

Für die Produktion des Original Pergano Pizzapapiers werden nachwachsende Rohstoffe aus FSC-zertifizierten Wäldern ohne chemische Zusätze verarbeitet. Die Rohstoffe des Papiers werden mittels großer Dampf-Walzen einer wiederholten Pressung unterzogen. Dadurch verbinden sich die unterschiedlich langen Naturfasern zu einem robusten und äußerst stabilen Papier. So entsteht ein qualitativ hochwertiges Naturprodukt, das atmungsaktiv und gleichzeitig vollkommen fettresistent ist. Zudem ist es extrem reiß- und schneidefest, sodass alle Arten von Pizza, Pinsa und Co. ohne Bedenken auf dem Papier vorgeschritten werden können.

Pergano Naturpapiere sind ein Manufaktur-Produkt, das komplett in Deutschland hergestellt wird. Mittlerweile umfasst das Pergano Sortiment neben Original Pizzapapier in unterschiedlichen Größen mehr als 280 Naturverpackungen. „Bei der Entwicklung und Herstellung von Naturverpackungen und dem Einkauf von Rohmaterialien kombinieren wir nachhaltige Gewinnung, schonende und umweltfreundliche Verarbeitung, möglichst kurze Transportwege - und Wiederverwertbarkeit. Alles Eigenschaften, die einen positiven Effekt stärken: gesunder Geschmack, gesunder Genuss, gesunder Appetit“, so Julian Herbert.

Darüber hinaus bietet Pergano auch individuelle, maßgeschneiderte Lösungen für alle Gastronomie-Konzepte: Im hauseigenen Design Studio werden täglich neue kreative Ideen entworfen - insbesondere zum Konfektionieren und Veredeln der Pergano Naturpapiere. „Es ist uns wichtig, dem Gastronom ein ehrlicher und kompetenter Berater zu sein. Wir möchten sie oder ihn immer wieder mit frischen Ideen herausfordern, im Aufbau einer erfolgreichen Marke unterstützen und - bei einem Espresso ganz nebenbei - die Esskultur von morgen gestalten“, so Julian Herbert.

Perganos Kriterienkatalog

Pergano hat einen Kriterienkatalog festgelegt, an dem sie alle ihre Produkte täglich messen und weiter optimieren:

- **Manufaktur-Arbeit**
Hergestellt und verpackt in liebevoller Handarbeit - mit Zeit, Sorgfalt und den höchsten Standards an Qualitätsprüfung.
- **Regionale Produktion**
Regional produziert für möglichst kurze Transportwege und geringen CO2-Ausstoß.
- **Regenerativ / kompostierbar / recycelbar**
Gewonnen aus natürlichen, nachwachsenden Rohstoffen. Wiederverwertbar oder rückführbar in den biologischen Lebenszyklus.
- **Ästhetisches Design**
Höchster Anspruch an Funktionalität und stilvolle Formgebung.
- **Individualisierbar**
Die Verpackungen können individuell bedruckt oder mit Bio-Etiketten und Banderolen gebrandet und versiegelt werden.
- **Sozialer Beitrag**

Pergano möchte zusätzlich einen sozialen Beitrag leisten und spendet für jedes verkaufte Blatt Pergano Naturpapier an den Bundesverband Kinderhospiz e.V.

Weitere Informationen über Pergano unter www.pergano.de

 https://www.instagram.com/_pergano/

 <https://www.facebook.com/pergano/>



Bildnachweis: Pergano

Bei Veröffentlichung würden wir uns sehr über einen Beleg freuen!

Pressekontakt:

ZPR GmbH

Ilka Sulanke

An der Alster 85

20099 Hamburg

Tel: 040-29 81 35-16

E-Mail: ilka.sulanke@z-pr.de

Web: www.z-pr.de

NORMALES Schicksal

DAS
LEBEN
EINES

Pizza
kartons

Pergano
KREISLAUF



PIZZA PAPIER



SCHUTZ

VOR
ALLERGENEN
WEICHMACHERN
MINERALÖLEN
IM KARTON

BLEIBT **lecker**
schmeckt NICHT NACH **PAPPE**



Die **Pizza**

MEHR **GENUSS**
MIT
Pergament



jedes
BLATT unterstützt



BUNDESVERBAND
KINDERHOSPIZ e.V.



NATÜRLICH
KOMPOSTIERBAR
VEGAN

BEST
pizza
IN TOWN