

Medieninformation

Le Parfait Tuben noch nachhaltiger

Die Traditionsmarke Le Parfait® geht neue nachhaltige Wege. Die allseits bekannten Le Parfait-Tuben werden künftig aus 100% recykliertem Aluminium hergestellt. Für die Umwelt bedeutet das bis zu 70% weniger CO2 Emissionen, einen reduzierten Materialverbrauch und eine deutliche Abfallreduktion. Die Kundenvorteile bleiben erhalten: Optimaler Produktschutz, lange Haltbarkeit und nahezu restlos entleerbar.



Mit der neuesten Tuben Generation aus 100% recykliertem Aluminium setzt die Ospelt Gruppe bei Le Parfait einen nächsten wichtigen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit bei Verpackungen. Hinter der neuen Verpackung steht ein innovativer und zukunftsorientierter Ökodesign-Ansatz.

Philipp Ospelt, Head of Marketing der Ospelt Gruppe, sieht in der Verwendung dieser neuen Le Parfait Tuben einen weiteren wichtigen Meilenstein im Sinne der Nachhaltigkeit: «Seit der Übernahme der Marke Le Parfait von Nestlé Schweiz haben wir den bekanntesten Brotaufstrich der Schweiz in etlichen Belangen weiterentwickelt. Neue Rezepturen und Verpackungseinheiten, vegetarische und vegane Varianten be weisen das grosse Potential von Le Parfait. Die Traditionsmarke Le Parfait ist auf der Höhe der Zeit.»

08.02.2023
Nachhaltigkeit

Ospelt
Food matters.

Der CO₂-Fussabdruck der neuen Tuben ist deutlich geringer als bei Standard-Aluminiumtuben. Im Grunde ist das verwendete post-consumer-rezyklierte Aluminium unbegrenzt wiederverwertbar. Ein weiterer Vorteil sieht Philipp Ospelt in der praktischen Handhabung der Tuben: «Die neuen Le Parfait Tuben können optimal ausgedrückt und entleert werden. Damit wir auch Food Waste entgegen.»

www.leparfait.ch

medien@ospelt.com // ospelt.com