

DUNI
GROUP



BiOPak
it doesn't cost the earth

KOSTENLOSE
WORKSHOPS
Themen, die die
Gastro-Branche
bewegen

Kribbeln in den Fingern?

Erhalten Sie in unseren ca. 30-minütigen Workshops wertvolles Know-how zu Themen, die die Branche bewegen.

UNSERE TOP-THEMEN:

Take Away – aber nachhaltig

Take Away bleibt als Umsatzquelle wichtig, auch über Lockdown-Zeiten hinaus. Gleichzeitig werden nachhaltige Verpackungslösungen gefordert. Wir zeigen Ihnen flexible Take Away und To Go-Lösungen, ganz für Ihren Bedarf.

Einwegkunststoffverbot – das müssen Sie jetzt tun

Am 03.07.2021 tritt das Einwegkunststoffverbot in Kraft, worunter diverse Verpackungsmaterialien und Bestecke fallen werden. Seien Sie vorbereitet! Wir erläutern Ihnen das Verbot und zeigen nachhaltige Alternativen auf.

Konzepte & Ideen für den Gastro-Frühling

Nichts vermissen die Deutschen so sehr, wie Restaurantbesuche. Gästen ist eine vertrauensvolle Atmosphäre wichtig wie nie. Wir präsentieren Ihnen praktische Wohlfühlkonzepte und Ideen für In- und Outdoor.

Durch Individualisierung in aller Munde – Be Unique

Kreative und in Ihrem Design gestaltete Servietten- und Verpackungslösungen landen neben Food häufig in den sozialen Medien und sind somit perfektes Marketing für Sie. Wie einfach es geht, erfahren Sie im Rahmen des Workshops.



Digitaler Messefrühling

Jetzt kostenlos registrieren!



8. - 17. März 2021

dunigroup.com/messefruehling