

# Greenbox auf der gn connect 2024: Die Zukunft der Gastronomie nachhaltig und innovativ mitgestalten

14. September 2024 - Beitrag verfasst von Imke Bolz (Content-Management)

Von umweltfreundlichen Verpackungen bis hin zu Service Robotern – Gastronomi lud zu einem Tag voller Vorträge, Austausch und Bildung ein, um die Branche zusammenzubringen und Innovation zu fördern.



Am 10. September versammelten sich über 500 Gäste in der beliebten Bremer Eventlocation „Alte Werft“ um sich mit aktuellen Trends und komplexen Fragen der Gastronomie zu beschäftigen. Anlass war Gastronomi „[gn connect](#)“ – eine Konferenz, die dieses Jahr bereits zum zweiten Mal mit Unterstützung der [JOKE Event AG](#) durchgeführt wurde. [Gastronomi](#) (ein Tochterunternehmen der Firma Transgourmet und Anbieter von Software- und All-in-One-Lösungen für Gastronomie und Hotellerie) hat die Messe als einen Treffpunkt für Gastronomen, Experten und Interessierte der Branche ins Leben gerufen.

Hier werden Ideen wie bargeldlose Bezahlkonzepte, KI-generierte Menüs, Pizza Automaten und andere Hypes diskutiert. Die gn connect dient als Plattform, um sich bei spannendem Programm und guter kulinarischer Verpflegung konstruktiv über die Entwicklungen und Herausforderungen im Gastronomiebereich auszutauschen, miteinander zu vernetzen und voneinander zu lernen.

## Spülmobil und Service-Roboter: effiziente Getränke- und Essensausgabe

Vorträge und themenvertiefende Workshops auf mehreren Bühnen waren ebenso Teil der Veranstaltung, wie die Beratung zu Gastro-Themen und die Präsentation von neuen Technologien und Produkten.



Dass das Thema Nachhaltigkeit auch in der Gastronomie an Bedeutung gewinnt, zeigt sich nicht nur in den beim Event servierten Gerichten und jüngsten Food Trends. Auch für Verpackungen steigt der Bedarf an ökologisch wertvollen Lösungen.

Während des gesamten Events wurden Speisen und Getränke an verschiedenen Food Trucks und Coffee Stages in umweltfreundlichem Geschirr von [greenbox](#) ausgegeben. Im Anschluss sammelten spezielle Service-Roboter der Firma Genie InBot die benutzten Teller, Becher, Schüsseln und co. wieder ein.



Der Ansatz, Einweg- und Mehrweggeschirr in einem hybriden Konzept zu verwenden, hat hier einwandfrei funktioniert. Nicht zuletzt, weil das [Häppy Sortiment](#) – das Mehrweggeschirr von greenbox – noch vor Ort durch das frisch in Betrieb genommene Spülmobil für Mehrweggeschirr vom [Musikszene Bremen e.V.](#) gesäubert werden konnte. Es handelt sich um einen mobilen Geschirrspül-Anhänger, der große Geschirrmengen in kurzer Zeit reinigt. Um die Reinigungskapazitäten dennoch effizient einzuteilen, fiel die Wahl des Bestecks auf das biologisch abbaubare Einwegbesteck aus Holz von greenbox.

### **Das Motto: Ist das Trend oder kann das weg?**

Thematisch hatte die gn connect in diesem Jahr verschiedene Schwerpunkte. 34 Speaker mit unterschiedlichen beruflichen Hintergründen kamen zu Wort. Darunter wichtige Akteure wie beispielsweise der als nachhaltigster Sternekoch Deutschlands nominierte Simon Tress oder der erfolgreiche Gastronom und Gastro-Coach René Dost. Neben der Beantwortung von Fragen rund um Online-Präsenz, Steuerrecht und Küchenausstattung wurde lebhaft über die modernen Möglichkeiten unseres Zeitalters für die Gastronomie diskutiert. Ob Fleisch aus dem 3D-Drucker oder KI-gestützte Pop-up-Restaurants das Potenzial haben, sich langfristig zu etablieren, wird die Zukunft zeigen.

**greenbox GmbH & Co. KG:** Greenbox bietet seit 2010 seinen Kunden aus dem Bereich Food-Service, der Hotelbranche, Gastronomie, Großhandel und dem Lebensmitteleinzelhandel ein vielfältiges Sortiment an umweltfreundlichen Verpackungen als Einweg und Mehrweglösung sowie nachhaltigen Verbrauchsprodukten aus nachwachsenden oder recycelten Rohstoffen an. Mit über 1.000 verschiedenen Produkten ist greenbox Marktführer für klimaneutrale Food-Service-Verpackungen. Mit über 60 Mitarbeitern möchte greenbox mit seinen Produkten die täglichen Prozesse im Gastronomiebetrieb vereinfachen und die Umweltbelastung durch herkömmliche Kunststoffverpackungen verringern. Als erster Anbieter im Bereich Food-Service-Verpackung gestaltet greenbox deshalb seit 2017 nicht nur den Betrieb, sondern auch die eigenen Produkte zu 100% klimaneutral. Greenbox ist Mitglied der BIONATIC-Gruppe aus Bremen, die in unterschiedlichen Geschäftsfeldern umweltfreundliche Produkte für Gewerbetreibende und Endkunden anbietet.