

Solutions emballages à contact alimentaire
compostables et à hautes performances d'usage



EXEMPLES
D'APPLICATIONS CLIENTS



BIOPAP®

Container alimentaires compostables et systèmes d'emballages

Sélection d'Applications
du monde entier



- Matériaux brevetés
- Systèmes d'étanchéité exclusifs
- Performances optimales



Bénéfices clés :

- **Performances** : de -90 °C à +220 °C (de surgélation rapide à micro-ondes / fours)
- **Étanche, hygiénique, sans risques de contaminations**
- Des repas de grande qualité avec des recettes variées
- Réduit le gaspillage alimentaire grâce à un portionnement précis
- Permet un service de haut niveau de partout
- Solution entièrement écologique et réglementaire
- Zéro plastique, zéro compromis
- Zéro déchet : ne réchauffez sur place que les quantités nécessaires
- Qualité et sécurité alimentaires : sans PFAS, sans corrosion acide, uniquement des matériaux vierges naturels pour préserver vos aliments de qualité
- Élimination et revalorisation facile : compostable à domicile, à placer après usage avec les déchets organiques

Toutes nos barquettes compostables BIOPAP® sont imprimables en amont usine

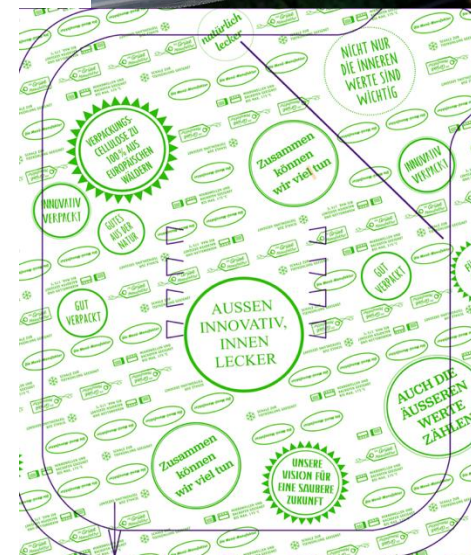
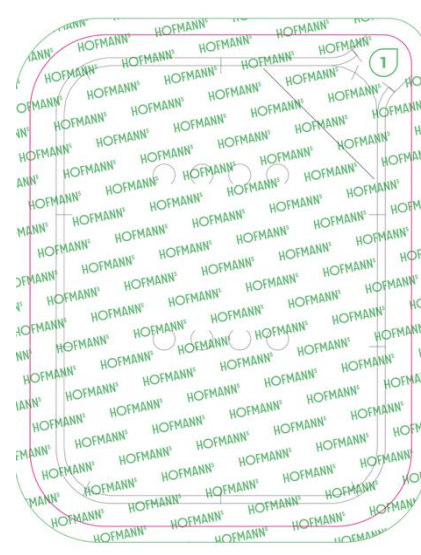
MOQ : 300 K pcs x ref.





Nos barquettes BIOPAP® peuvent être scellées avec film et fermées avec un couvercle compostable coulissant à fenêtre / imprimable sur surface carton

Tous nos couvercles compostables sont imprimables



MOQ:
40 /60 K pcs x ref.

Tous nos films compostables sont imprimables



1. Restauration Premium moderne & durable

(Restaurants, Hotels & Events)

- **KNORR High Convenience**

(Allemagne, Autriche, Suisse)

- **NOVACHEF** (UK)

PLATS SURGELÉS alliant
excellence culinaire & engagement
développement durable



- **Container 1/2 Gastro** pour restauration collective
- **Formats réduits** pour portions individuelles
- **Container et couvercle en cellulose compostable** – sans plastique, 100 % durable.
- **Thermoscellé** : hygiénique, étanche, aucune contamination
- **Réchauffage facile** : compatible avec les micro-ondes et fours traditionnels
- Pas besoin de vapeur
- **Conserve les aliments à température** jusqu'à 6 heures à 90 °C ou 5 heures à 100 °C !

- **Repas en grande quantité et service traiteur**, même dans des conditions difficiles
- **Lieux non équipés** : un four standard suffit...
- **Service rapide** : servez directement dans les barquettes ou dans des assiettes avant de passer à table
- **Afflux soudain de convives** : il suffit d'apporter quelques portions supplémentaires pour compléter le service selon les besoins
- **Grande variété de recettes** : répondez à tous les besoins et à tous les goûts grâce à un service à la carte



Knorr Professional- Unilever

- Top Qualité marque *Knorr Professional*
- Grande variété de recettes (asiatiques, méditerranéennes)
- Pas de gaspillage alimentaire
- Composer son propre menu
- Revenus générés par les repas (surgelés)
- Compatible avec la vaisselle de service 1/2 Gastro
- Pas de séparation, élimination facile des déchets grâce aux barquettes BIOPAP®



Unilever
Food
Solutions

EINFACH ERHITZEN UND SERVIEREN.

3 Vorteile Servierfertig: Das Gericht ist im Handumdrehen auf dem Teller und bereit zum Servieren. Beim Anrichten und Garnieren bist du flexibel!

Clever portioniert & kalkuliert: Mithilfe unseres Kellen-Plans auf der nächsten Seite!

Sortenübersicht | Länder-Inspirierte Gerichte | Beilagen & Add-ons | Regeneration | Kellenplan | Technische

BIOPAP®

Ready to heat
BEREIT
DU ES BIST.

TO-HEAT MENÜS:
ND-SORTIMENT
SION -
SCHMACK.
IRIERTERTE GERICHTE!

READY TO HEAT

Knorr
PROFESSIONAL
HIGH CONVENIENCE
ROTES THAI CURRY VEGAN
1,8kg e

Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo





HIGH
convenience



NACHHALTIGE VERPACKUNG

Recyclingfähige BIOPAP®-Schalen für einfaches Handling und weniger Abfall.

NUR REGENERIEREN UND DIREKT VERWENDEN!



**READY
TO HEAT**



**ENTSPANNUNG
IN DER KÜCHE –
QUALITÄT AUF
DEM TISCH!
SO UNGLAUBLICH
EINFACH GEHT'S:
NIMM ES,
ERWÄRME ES,
SERVIERE ES!**

TIPP
Du kannst das
Menü sogar direkt
in der gelieferten
GN-Schale
regenerieren!



1

Vorteil Lagerung: Per Stapelhilfe im Kühlregal ist alles übersichtlich und schnell zur Hand – ohne Beutel-Wirrwarr!

Gefrorenes Produkt aus dem Kühlregal holen, aus der Packung nehmen und in GN oder Lock&Lock-Box umfüllen. Für portionsweise Entnahme das Produkt vorher für 24h bei 3°C auftauen (z. B. für Untertischkühlschrank). Im aufgetauten Zustand muss das Produkt innerhalb von 72h aufgebraucht sein.





HIGH convenience



NACHHALTIGE VERPACKUNG

Recyclingfähige BIOPAP®-Schalen für einfaches Handling und weniger Abfall.



EINFACH ERHITZEN UND SERVIEREN.



Vorteil Regeneration: Zum Erhitzen gibt's viele Möglichkeiten passend zu deiner Küchenausstattung, immer easy & schnell!

Zubereitung GN im Kombidämpfer:

Gefrorenes Produkt aus der Packung nehmen und im ½ GN mit Deckel bei 120° C und 90% Dampf für 50 Min. / aufgetautes Produkt für 35 Min. auf 80° C Kerntemperatur erwärmen, für 2 Min. halten.

Tellerregeneration im Kombidämpfer:

Aufgetautes Produkt portionsweise in Teller umfüllen, bei 100° C und 60% Dampf für 8 Min. auf 80° C Kerntemperatur erwärmen.

Regeneration im Topf:

Aufgetautes Produkt aus der Packung nehmen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und köcheln bis alle Komponenten durcherhitzt sind.

Regeneration per Mikrowelle / High Speed:

Aufgetaute Portion in der Mikrowelle bei 800 W für 4 – 5 Min. oder im High Speed Ofen bei 250° C, 100% Mikrowelle und 10% Umluft für 1:30 Min. erhitzen.

3

Vorteil Servierfertig: Das Gericht ist im Handumdrehen auf dem Teller und bereit zum Servieren. Beim Anrichten und Garnieren bist du flexibel!

Clever portioniert & kalkuliert: Mithilfe unseres Kellen-Plans auf der nächsten Seite!





HIGH
convenience



**READY
TO HEAT**



„Wir laden zu einer kulinarischen Weltreise ein – inspiriert von den Aromen Europas, Mittelamerikas und Asiens. Klassiker wie faschierte Bällchen in Paprika-Tomatensauce treffen auf exotische Highlights wie Tex Mex, Linsen Dal oder Currys in Gelb, Rot und Grün. Unser Fokus: landestypische Zutaten, authentische Gewürze und flexitarische Interpretationen. Eine kreative Fusion, die wir mit Leidenschaft entwickelt haben – für jeden Gaumen!“

Daniel Kogaj & Culinary-Fachberatungs-Team



Steckt viel Arbeit drin, **DIE DU NICHT MEHR HAST!**



READY TO HEAT

Schnell, stressfrei und personalunabhängig: Unsere TK-Menükomponenten sind ohne aufwendige Prozesse sofort servierfähig.



VEGAN & KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN

Trendige, nährstoffreiche Gerichte, die als Proteinquelle ohne Aufwand die steigende vegane Nachfrage bedienen.



AUTHENTISCHE REZEPTUREN

Entwickelt von unserer Culinary Fachberatung und inspiriert von ländertypischen Gerichten aus aller Welt.



NACHHALTIGE VERPACKUNG

Recyclingfähige BIOPAP®-Schalen für einfaches Handling und weniger Abfall.



HERGESTELLT IN DEUTSCHLAND

Erstklassige Qualität und die Sicherheit, auf lokale Ressourcen und Standards vertrauen zu können.



HIGH convenience



NACHHALTIGE VERPACKUNG



Recyclingfähige BIOPAP®-Schalen für einfaches Handling und weniger Abfall.



INDISCHES
LINSEN DAL
VEGAN



BOHNEN-SÜSS-
KARTOFFEL-
CHILI
VEGAN



GRÜNES
THAI CURRY
VEGAN



„Wir laden zu einer kulinarischen Weltreise ein – inspiriert von den Aromen Europas, Mittelamerikas und Asiens. Klassiker wie Hackbällchen in Paprika-Tomatensauce treffen auf exotische Highlights wie Tex Mex, Linsen Dal oder Currys in Gelb, Rot und Grün. Unser Fokus: landestypische Zutaten, authentische Gewürze und flexitarische Interpretationen. Eine kreative Fusion, die wir mit Leidenschaft entwickelt haben – für jeden Gaumen!“

Dirk Rogge & Culinary-Fachberatungs-Team



Steckt viel Arbeit drin,
**DIE DU NICHT
MEHR HAST!**



READY TO HEAT

Schnell, stressfrei und personalunabhängig: Unsere TK-Menü-komponenten sind ohne aufwendige Prozesse sofort servierfähig.



VEGAN & KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN

Trendige, nährstoffreiche Gerichte, die als Proteinquelle ohne Aufwand die steigende vegane Nachfrage bedienen.



AUTHENTISCHE REZEPTUREN

Entwickelt von unserer Culinary Fachberatung und inspiriert von ländertypischen Gerichten aus aller Welt.



NACHHALTIGE VERPACKUNG

Recyclingfähige BIOPAP®-Schalen für einfaches Handling und weniger Abfall.



HERGESTELLT IN DEUTSCHLAND

Erstklassige Qualität und die Sicherheit, auf lokale Ressourcen und Standards vertrauen zu können.

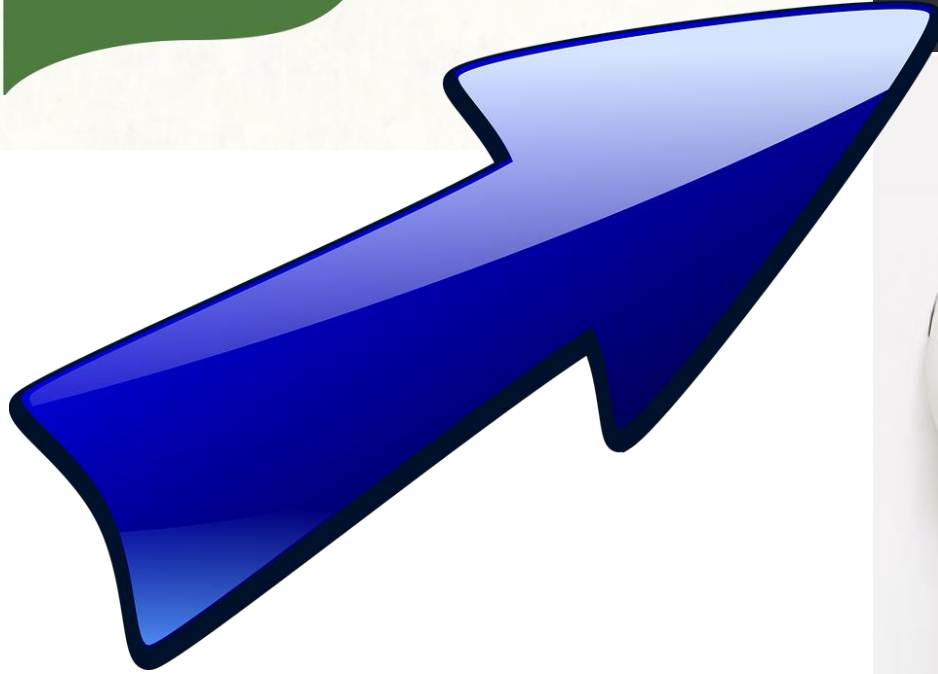


**HIGH
convenience**



NACHHALTIGE VERPACKUNG

Recyclingfähige BIOPAP®-Schalen für einfaches Handling und weniger Abfall.



Bereit, wenn du es bist!
**LASS DICH INSPIRIEREN
UND ENTDECKE, WAS DU
DARAUS KREIEREN KANNST.**



**BIO DÉGRADABLE
COMPOSTABLE
RECYCLABLE**



**INDISCHES
LINSEN DAL
VEGAN**



**BOHNEN-
SÜßKAR-
TOFFEL-
CHILI
VEGAN**



**GRÜNES
THAI
CURRY
VEGAN**



**GELBES
INDISCHES
CURRY
VEGAN**



**ROTES
THAI
CURRY
VEGAN**



**MEDITER-
RANES
TOMATEN-
RAGOUT
VEGAN**



**PAPRIKA-
TOMATEN-
SUGO MIT
HACKBALL-
CHEN
VEGAN**

Novachef



- Top Class Chef : Haute Qualité
- Ingrédients naturels
- Pas de gaspillage alimentaire
- Zéro stress lié au manque de personnel
- Revenus générés par les repas (surgelés)
- Aucune contrainte ni réglementation en cuisine
- Rapidité du service : prêt à la demande en 4 à 7 minutes
- Pas de surcoût frontaux: Fours gratuits




geCOMMON



 Cliquez sur l'image au-dessus pour vidéo



 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo

NOVA CHEF

Residence Inn
Marriott
Residence INN
BY MARRIOTT

FOUR POINTS
express
BY SHERATON

Clients finaux clés

- Restaurants, Pubs & Coffee Shops
- Services Traiteurs
- Plus de 50 Top Hotels à Londres incluant les plus grandes capacités hôtelières de Londres (1 630 chambres)
- Co-working, Bureaux

**LANCASTER
HALL HOTEL
LONDON**


HYATT
PLACE

London Heathrow Airport


DOUBLETREE
by Hilton™
LONDON - WEST END

THE ACADEMY
LONDON



The Exhibitionist Hotel
www.theexhibitionisthotel.com
9-10 Queensberry Place, South Kensington, SW7 2EA, London, UK

 Gainsborough Hotel
Gainsborough@hotelsproperties.com
7-11 Queensberry Pl, South Kensington, London SW7 2EL, United Kingdom

A
THE ADRIA
 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

**LANCASTER
HALL HOTEL
LONDON**

Marlin 
Apartment Hotels



**HYATT
REGENCY**
LONDON STRATFORD

ANDAZ | LONDON
LIVERPOOL STREET


Bush Hill Park
GOLF CLUB



**THE
CHELSEA
HARBOUR
HOTEL**
LONDON

DIXON


**ROYAL
NATIONAL
HOTEL**



NOVA CHEF

NOVA CHEF



 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo




IT'S ZERO LABOUR

NOVA CHEF



NOVA CHEF CATERING SOLUTION

SERVE YOUR STAFF & EVENTS GUESTS EXQUISITE MEALS WITH MINIMAL STAFF.

 Cliquez sur l'image
ci-dessous pour vidéo



IDEAL FOR STAFF
CANTEENS & M&E
CATERING

SERVE LARGE GROUPS IN 25 MINUTES

2. PLATS SURGELÉS

(Consommateurs & Collectifs)

- HOFMANN'S MENU (Allemagne)
- SALMON CLUB (Italie)
- TATTOED CHEF (USA)
- EATTO FOODS (Irlande)

👉 Livraison à domicile de plats surgelés

👉 Services de restauration collective
(établissements de santé, maisons de retraite,...)

👉 Plats surgelés achetés en magasin



FREEZER
TO TABLE
DINNER,
REIMAGINED



Hofmanns Menu


HOFMANN^S



Premier fabricant allemand de plats cuisinés surgelés, société du leader mondial Groupe Compass, fournisseur de la restauration collective, hôpitaux, écoles et désormais aussi la livraison à domicile (avec plus de 100 recettes)

1. **Développement durable** : élimination des déchets alimentaires avec les container BIOPAP® – pas de tri des déchets et gestion écologique des déchets.
2. **Performances** : peut être surgelé et congelé, adapté au micro-ondes et convient aux aliments acides.
3. **Propriétés et aspect des aliments** : couleurs naturelles et éclatantes des aliments et des légumes, empêchant l'oxydation et le brunissement.
4. **Innovation et différenciation** : premier client à utiliser BIOPAP®, Hofmanns a associé sa communication produit avec la nature et vertus de notre emballage et est devenu au fil du temps, le leader du marché des plats cuisinés surgelés en Allemagne : [voir ICI exemple award commun](#)





 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo





HOFMANN'S



 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo

 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo

 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo

 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo



h Hofmann's Shop 14 h

Was Du zur BIOPAP® Schale wissen musst

1

Die Verpackungs-Cellulose kommt von FSC®/PEFCTM zertifizierten Vorlieferanten



h Hofmann's Shop 14 h

Was Du zur BIOPAP® Schale wissen musst

2

Die Cellulose stammt zu 100 % aus europäischen Wäldern



h Hofmann's Shop 14 h

Was Du zur BIOPAP® Schale wissen musst

5

Die BIOPAP®-Schale ist kompostierbar nach Europäischer Norm EN 13432 und damit in 90 Tagen abbaubar



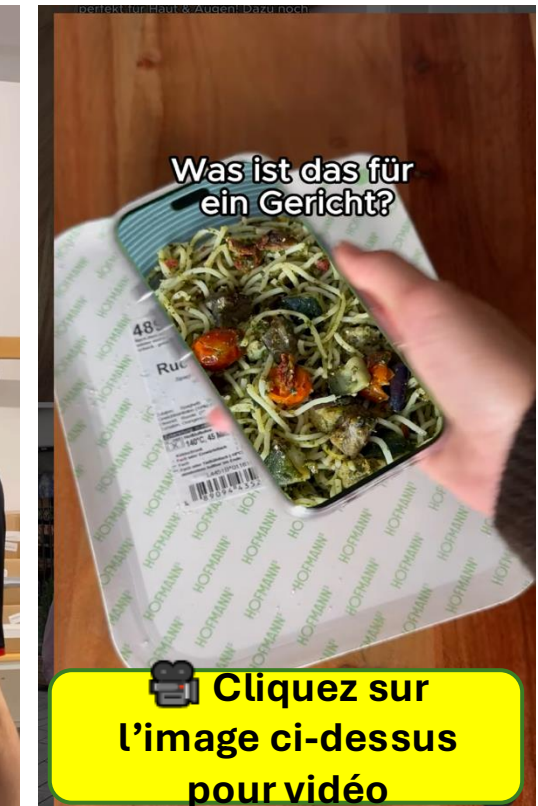
h Hofmann's Shop 14 h

Was Du zur BIOPAP® Schale wissen musst

6

Lebensmittelechte und geschmacksneutrale Verpackung





Beste Menüs

Abwechslungsreich für jeden Tag



Salmon Club: Plats surgelés



- Fabricant italien de plats cuisinés surgelés (VIS Group) utilisait, avant de changer de solution, des barquettes en e-PET (résistantes à une température maximale de +100 °C).
- Avec BIOPAP®, l'entreprise a eu les bénéfices suivants :
- **Meilleure résistance à la chaleur** : le matériau BIOPAP LP® peut être chauffé jusqu'à 215 °C, ce qui permet une plus grande rapidité de cuisson et/ou réchauffage (four mixte)
- **Satisfaction client** : des délais plus courts et la possibilité de réchauffer les plats soit dans un four standard, soit au micro-ondes améliorant l'efficacité en cuisine
- **Positionnement de la marque** : BIOPAP® offre un produit plus savoureux et visuellement plus attrayant que ceux des concurrents ; de plus, les barquettes ne se déforment pas, ce qui améliore l'expérience client. Image durable !
- **Pratique** : les consommateurs peuvent également manger directement dans la barquette, puis la revaloriser avec les déchets humides/organiques sans avoir à la laver !



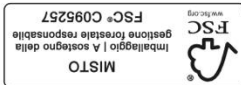
 [Cliquez ICI pour vidéo](#)



Salmon Club avec emballage secondaire (boite carton)



ASTUCCIO



VASCETTA
MICROONDABILE



SALMONE alla MARINARA

con patate grigliate e pomodori
SURGELATO



1 PORZIONE
250 g e



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

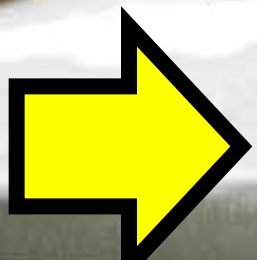


FILETTO di BRANZINO alla REGINA

con patate grigliate ed olio extra-vergine d'oliva
SURGELATO



1 PORZIONE
250 g e



Linea Benessere

SALMONE ALLA PUGLIESE

con broccoli, patate e pomodori semi-dry
SURGELATO



- RICCO DI OMEGA3
- RICCO DI PROTEINE
- SENZA GLUTINE



1 PORZIONE 250 g e

100g		1 porzione (250g)	
energia	455 kJ	1138 kJ	273 kcal
	109 kcal		
	5%	14%	
AR*		AR*	

*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Les plats préparés surgelés Salmon Club sont vendus en supermarchés GMS en container micro-ondables entièrement compostables

INSIEME PER L'AMBIENTE

Segui le indicazioni del tuo comune per una corretta raccolta differenziata



**ASTUCCIO
CARTONCINO (PAP 21)
CARTA**

**FILM TRASPARENTE
PLASTICA (PET 01)
PLASTICA**

**VASCHETTA COMPOSTABILE
CELLULOSA (PAP 21)
UMIDO**




Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con
materia prima da
foreste gestite
in maniera sostenibile
e da fonti controllate
www.pefc.it

VASCHETTA
MICROONDABILE

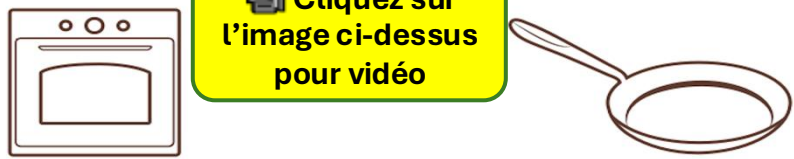


MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. **Non è necessario scongelare il prodotto.**
TOGLI L'INVOLUCRO DI CARTONE ESTERNO ED INSERISCI LA VASCHETTA, SOLLEVANDO IN PARTE LA PELLICOLA TRASPARENTE, NEL MICROONDE O NEL FORNO.



NEL MICROONDE:
Cuoci per **6 minuti**
a 750 W.



**Cliquez sur
l'image ci-dessus
pour vidéo**

NEL FORNO TRADIZIONALE:
Cuoci per circa **15 minuti** sulla griglia
centrale del forno preriscaldato a 180° C.
**Non utilizzare forno a gas né
modalità "grill".**

IN PADELLA:
Disponi il contenuto della vaschetta in
una padella antiaderente, rigirando a
metà cottura. Aggiungi eventualmente
un po' d'acqua. Cuoci per circa **7 minuti**.

Attenzione: potresti dover adeguare il tempo di cottura in base alle prestazioni del tuo forno.





FILETTO BRANZINO ALLA REGINA CON PATATE ED OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



FILETTO DI ORATA MEDITERRANEA CON PATATE, POMODORO ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



MAZZANCOLLE E BRANZINO AI SAPORI CON PATATE E CIPOLLA ROSSA GRIGLIATE



CODICE REFERENZA	FCSVC041
CODICE EAN	8022683003965
CONFEZIONE	Vaschetta compos Astuccio fsc
PESO	300 gr
CONFEZIONI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	13
STRATI PER PALLET	7
CARTONI PER PALLET	91




Salmone alla Marinara con patate e pomodorini



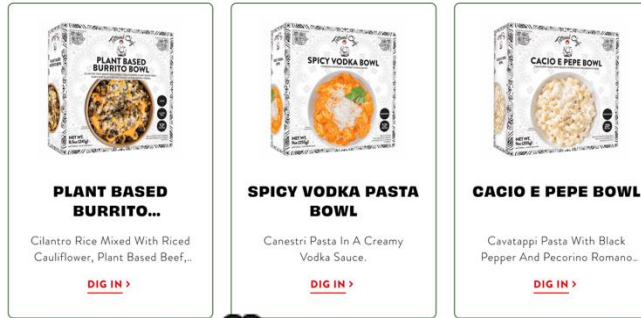
LINEA	SALMON CLUB
CODICE REFERENZA	FCFSC034
CODICE EAN	8022683001794
CONFEZIONE	Vaschetta compostabile + Astuccio fsc
PESO	250 gr
CONFEZIONI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	13
STRATI PER PALLET	7
CARTONI PER PALLET	91




 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo




 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo



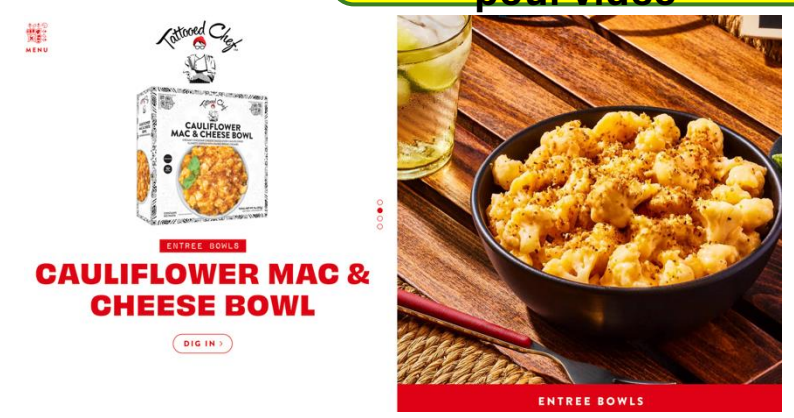
 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo



 Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo

Tattooed Chef

- Produit en Italie, surgelé, livré aux USA
- Plats préparés prêts à consommer (pâtes, riz, mélanges)



Tattooed Chef™



Cliquez sur
l'image ci-dessus
pour vidéo

pov: you asked what THE
Tattooed Chef eats for lunch



Eatto - Artizan Food



EST. 2005
ARTIZAN
FOOD CO



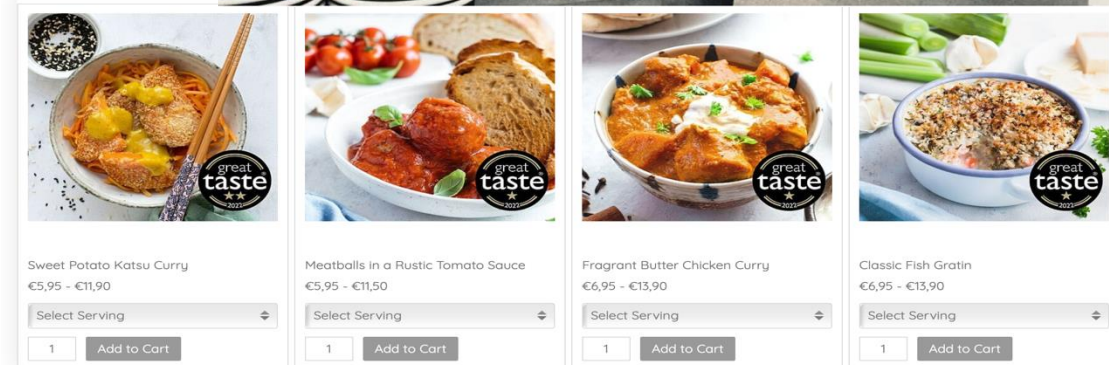
- Plats surgelés livrés à domicile et commandés via App
- Concept végétariens, végétaliens, sans gluten, sans produits laitiers
- Plats spéciaux pour bébés, à teneur en calories contrôlée
- Uniquement des produits et des ingrédients locaux







What's On > Food & Drink > Food

Here's how Dublin people can get frozen homecooked meals delivered straight to their door

These delicious meals are prepared with locally sourced and seasonal Irish ingredients



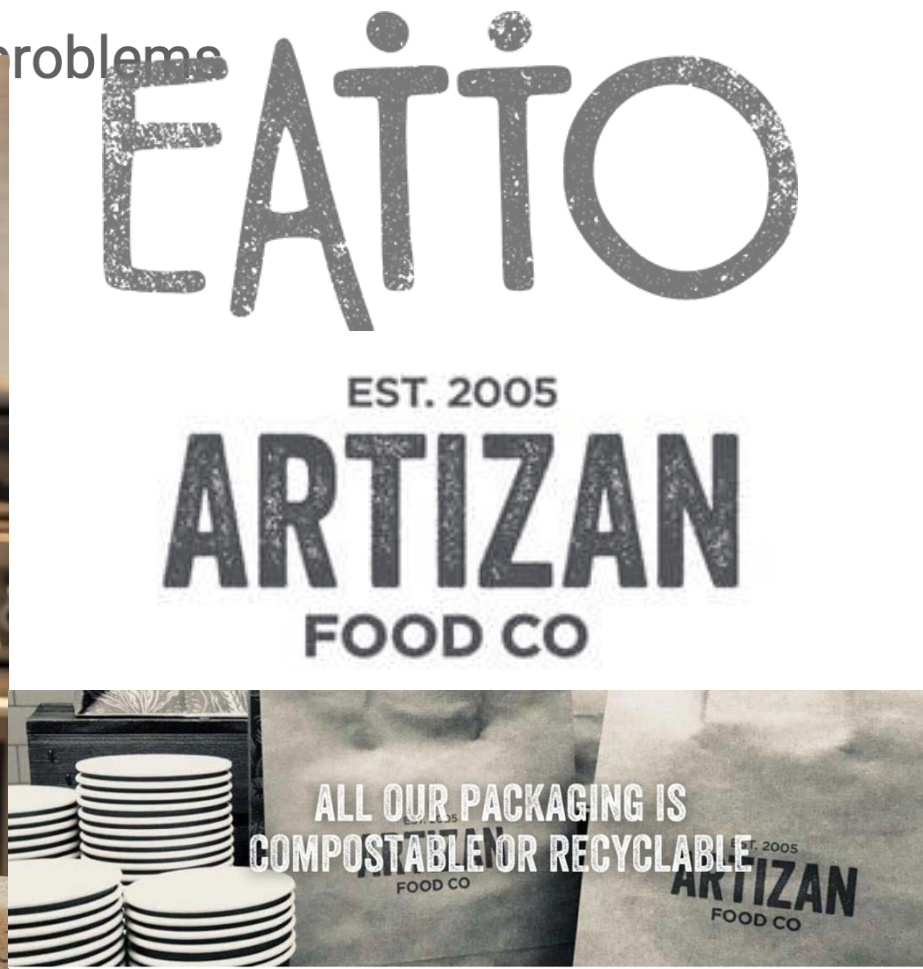
 <p>Sweet Potato Katsu Curry €5,95 - €11,90</p> <p>Select Serving</p> <p>1 Add to Cart</p>	 <p>Meatballs in a Rustic Tomato Sauce €5,95 - €11,50</p> <p>Select Serving</p> <p>1 Add to Cart</p>	 <p>Fragrant Butter Chicken Curry €6,95 - €13,90</p> <p>Select Serving</p> <p>1 Add to Cart</p>	 <p>Classic Fish Gratin €6,95 - €13,90</p> <p>Select Serving</p> <p>1 Add to Cart</p>
---	---	--	--

Food

Can't get to the shop? Get nutritious meals delivered to your door

Food File: Eatto could be the answer to your lockdown order problems

Cliquez sur l'image ci-dessous pour vidéo



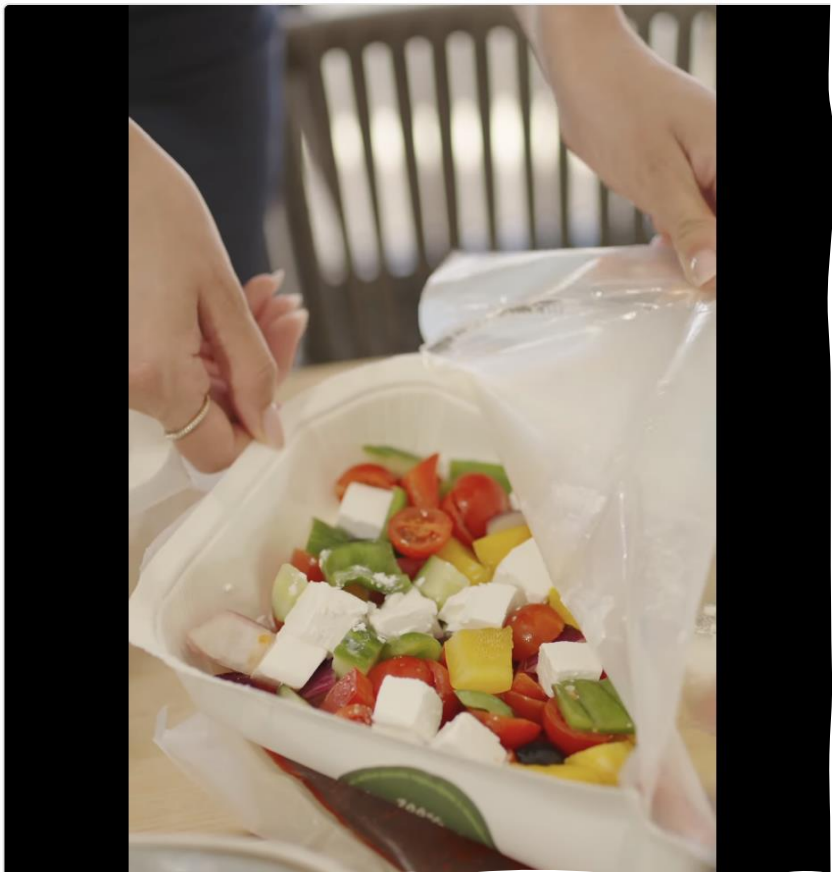
3. Plats réfrigérés, livraison, service traiteur et plats à emporter

- VALFRESCO (Croatie)
- SYDER FOODS (Italie)
- AGRICOLA SAN PAOLO (Italie)
- GROUPE LA SERENISSIMA (Italie)
- CITRUS TRAITER (France)
- PASTA PIEMONTE (France)

Préparation et réfrigération pour :

- ✓ Service sur place ou emporter
- ✓ Livraison à domicile / en Entreprises
- ✓ Restauration en multi formats barquettes
- ✓ Magasins et marchés & GMS

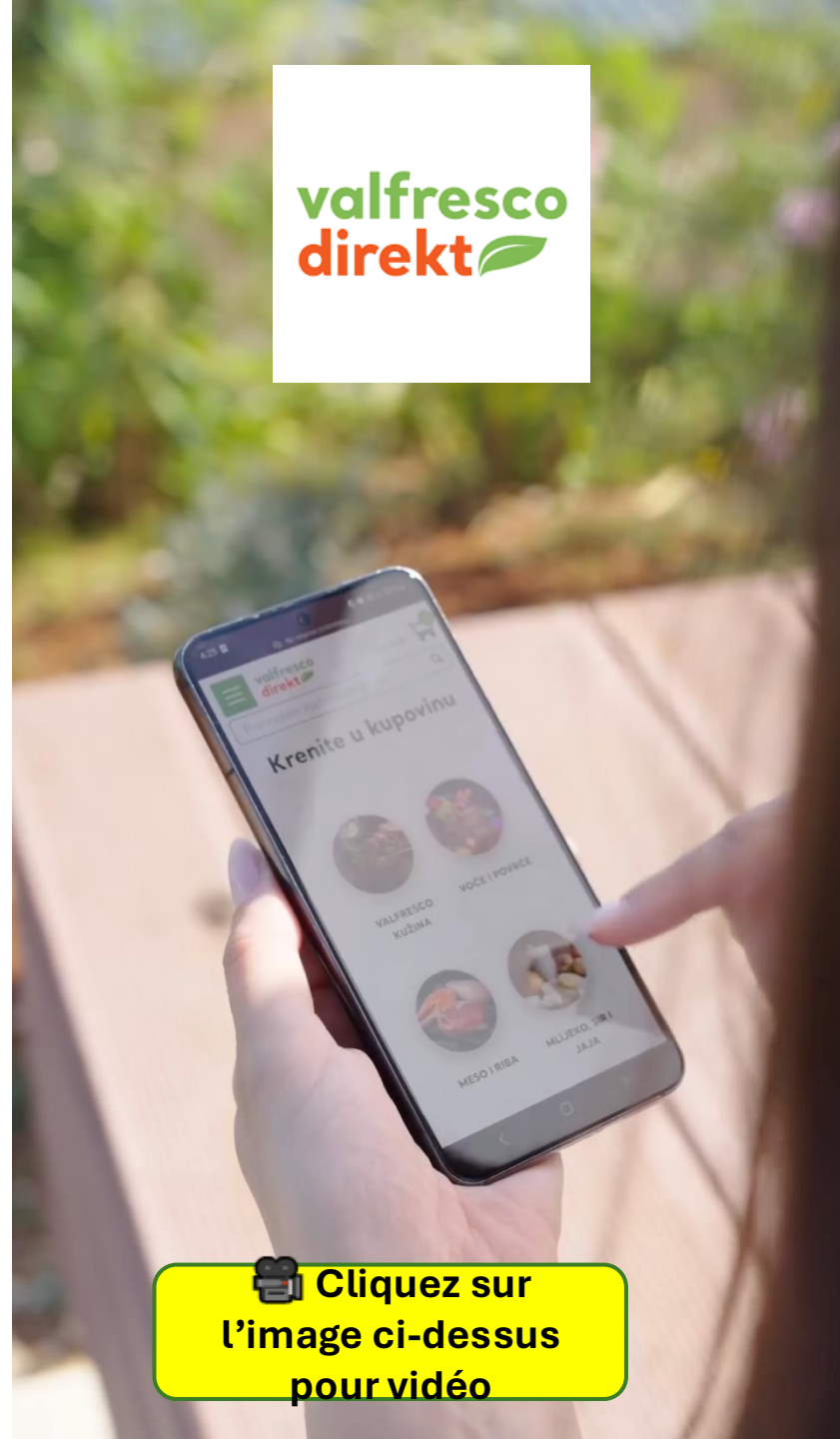





valfresco
direkt 

Livraison de produits frais et de plats préparés— Valfresco Direkt

- Pendant les périodes de vacances en Croatie, la demande en plats préparés et en livraisons à domicile connaît une croissance exponentielle
- Valfresco Direkt livre à domicile des plats préparés et des produits frais à ses clients : résidences de vacances, hôtels, campings
- Des plats préparés frais et de grande qualité, conditionnés dans des barquettes alimentaires BIOPAP® à fermeture hermétique



valfresco
direkt 

 Cliquez sur
l'image ci-dessus
pour vidéo




Syder Food

Cuisine et livraison de qualité

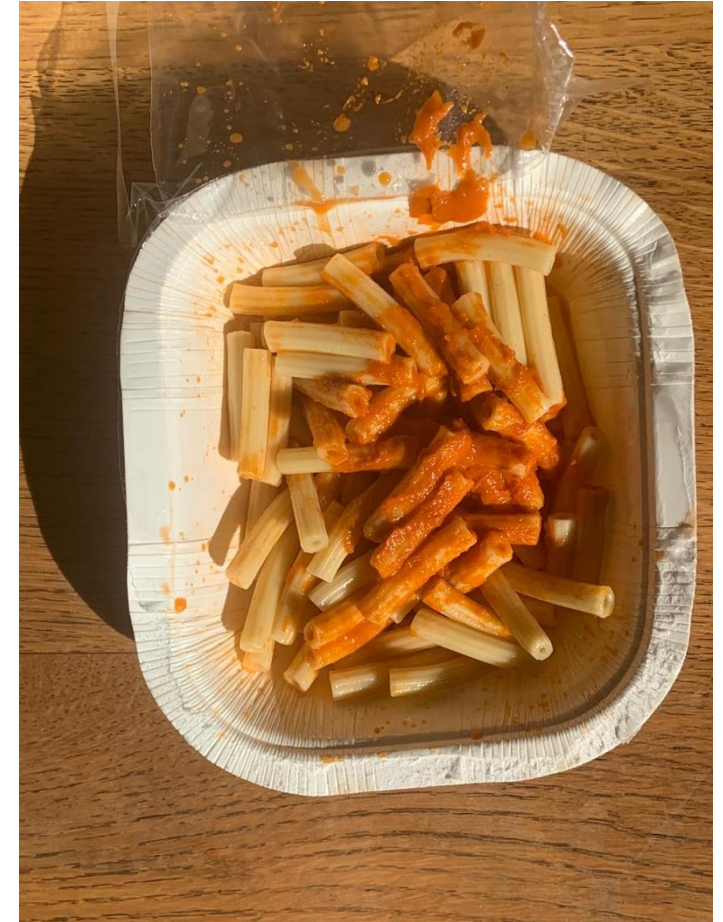


- Entreprise Traiteur de livraison de repas frais et de restauration collective basée à Milan
- Repas fraîchement préparés pour les bureaux, les entreprises, les services de restauration et les familles
- Repas emballés sous film sur place et livrés dans des barquettes multi formats
 - ✓ Couleur et goût des aliments irréprochables
 - ✓ Propriétés nutritionnelles supérieures
 - ✓ Régénération facile et rapide au micro-ondes ou fours traditionnels



 Cliquez sur l'image ci-dessus pour vidéo






Serenissima Ristorazione



Acteur majeur de restauration collective italienne remplace ses barquettes carrées en PP (Q-Plate) par des barquettes BIOPAP®

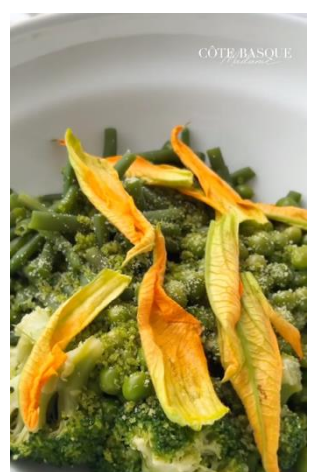
Le choix de BIOPAP® pour les repas « Cook & Deliver » :


- **Efficacité opérationnelle** : BIOPAP® est conçu pour le processus « cook & chill », ce qui permet un réchauffage efficace
- **Performance environnementale** : aucun déchet plastique
- **Processus de production rapide** : processus automatisé et livraison en caisses isothermes Florida
- **Un service plus rapide, un ramassage simplifié, des coûts réduits** : les matériaux compostables BIOPAP® sont éliminés et revalorisés avec les déchets humides, ce qui réduit les coûts et les erreurs liés au tri, respecte la nouvelle législation et permet d'éviter la taxe sur le plastique

 Cliquez sur
l'image ci-dessus
pour vidéo

CITRUS TRAITEUR

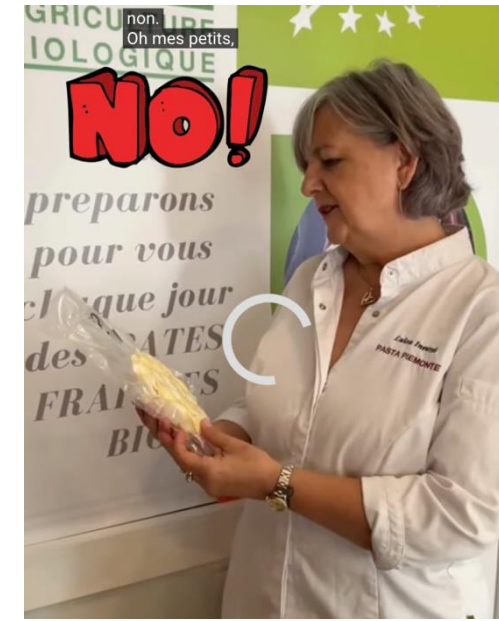
Côte Basque
Cuisine de qualité
et plats à emporter



 Cliquez sur
l'image ci-dessus
pour vidéo

Pasta Piemonte – Menton (F)

Fabricant Pâtes fraîches



Agricola San Paolo

- Agricola San Paolo (Parme, Italie) élève ses animaux et fabrique des produits carnés réfrigérés uniques (viandes fraîches, charcuterie)
- Une chaîne de production et d'approvisionnement intégrée, de l'élevage à la boucherie
- Vente en ligne et sur les marchés « zéro km »
- BIOPAP® respecte l'environnement grâce à des barquettes et des films d'emballage compostables



4. Distributeurs Automatiques

- **BoostBar** (Autriche, Suisse)
- **Fit-To-Go** (Allemagne)
- **GutHappyFoods** (Australie)

Distribution automatique de plats surgelés
Hôpitaux, salles de sport,
cantines d'entreprise,...



Etudes de cas :

Distributeurs automatiques (Plats surgelés)

Boostbar HOFMANN^S
by Boostbar

Fit  **go**



1. **BoostBar**: espaces partagés de coworking et bureaux, cafétérias, bars, cantines,...
2. **Fit-to-Go**: distributeurs automatiques de plats surgelés dans les salles de sport
 - Distributeurs automatiques de plats surgelés dans les salles de sport (Fit-to-Go), les cantines d'entreprise et les supérettes et supermarchés (BoostBar)
 - Zéro gaspillage alimentaire, durée de conservation prolongée
 - Réchauffage sur place, paiement par carte et/ou via l'application mobile
 - Utilisé comme vaisselle pour éviter d'avoir à laver ou à apporter de la vaisselle, et compostable directement avec les déchets organiques
 - Formules d'abonnement (hebdomadaires/mensuelles) pour des menus spécifiques



Lieferzeiten 1-5 Werktage





Boostbar HOFMANN^S
by Boostbar



ICI VIDEO

**FRISCH AUF DEN
TISCH**

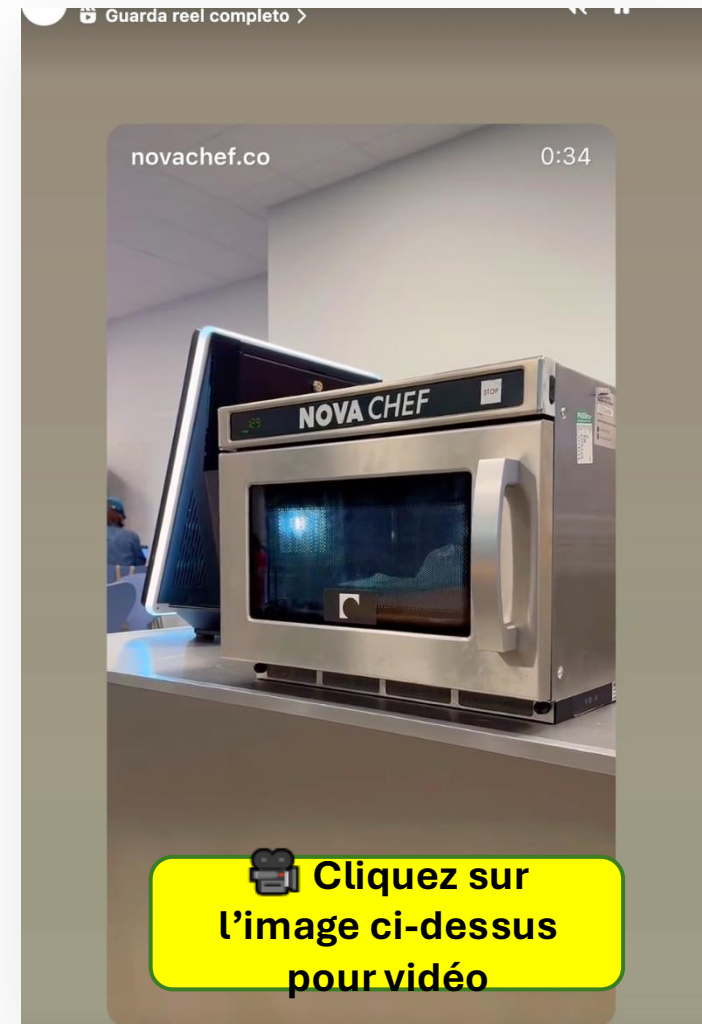
Unsere Meals für
deinen Betrieb



Fit  **go**



NOVA CHEF






Boost inc



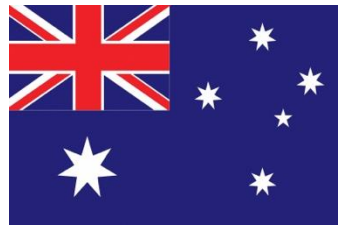
Distributeurs Automatiques

 Cliquez sur
l'image ci-dessus
pour vidéo

Gut Happy

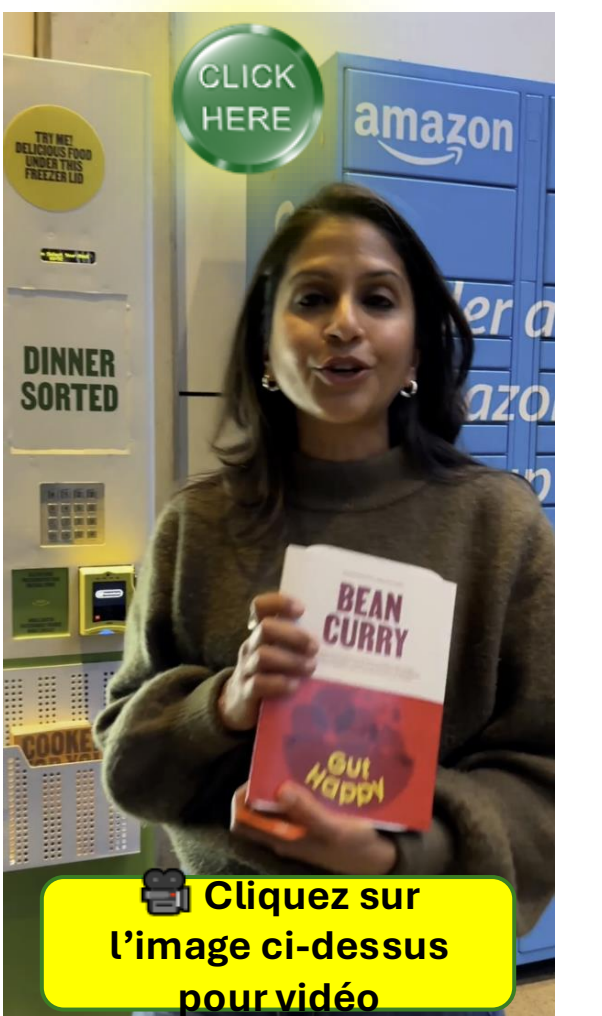
DINNER, REIMAGINED

FREEZER TO TABLE



Gut Happy

Plats surgelés à base de plantes



Cliquez sur l'image ci-dessus pour vidéo

**Gut
Happy**



5. Plateaux-repas pour les hôpitaux, les écoles et les services d'urgences

- **Hôpital Central universitaire de Zagreb** (Croatie)
- Urgences
- Services sociaux & Pénitentiaires
- Maisons de retraites, Ehpad, ...
- Militaires





BIOPAP® Genius Meal Tray: Restauration événementielle, hôpitaux et établissements de santé

- BIOPAP® trouve son application dans la restauration événementielle, grâce au nouveau EasyGenius Meal Tray®, une solution brevetée et primée qui permet de préparer de grandes quantités de nourriture conservées au réfrigérateur ou au congélateur, puis réchauffées au moment voulu.
- Aucun emballage supplémentaire n'est nécessaire : **EasyGenius® est compostable**, étanche, inviolable et facile à éliminer en revalorisation
- Idéal pour les festivals, les événements, les salons et les cantines scolaires.
AUCUN déchet n'est généré !
- Livraison 100 % hygiénique pour les services de soins infectieux et les unités de cancérologie dans les hôpitaux et les établissements de santé





Hopital central universitaire Zagreb

- Le Centre hospitalier universitaire de Zagreb est le plus grand établissement de santé de Croatie : il chapeaute 70 centres de référence du ministère de la Santé et bénéficie du statut d'hôpital national central.
- En raison de travaux de rénovation, la cuisine centrale sera indisponible pendant 3 à 4 mois (3 000 repas par jour en formule « Liaison chaude »).
- EasyGenius® a été choisi pour fournir des repas hygiéniques et de haute qualité aux patients pendant la période de rénovation.
- Au final, l'utilisation s'est poursuivie en mettant l'accent sur les services hospitaliers destinés aux patients infectés et le service d'oncologie :
150 patients, 3 repas par jour.





- Solution idéale pendant les travaux de rénovation, lorsque la cuisine est indisponible pendant plusieurs semaines ou plusieurs mois, ou lors de travaux de restructuration
- Installation en moins de 2 heures
Plus de 250 repas préparés par heure
- Adapté aux petits espaces -> livré sur place dans des caisses isothermes standard
- Format 1/2 gastro permettant de réchauffer les plats dans les fours existants

Hôpital central de Zagreb : en route vers l'avenir

Avec BIOPAP® Easy Genius



- La cuisine centrale prépare les repas
- Les plateaux Easy Genius sont remplies individuellement et scellées par le dessus
- Les plats préparés dans les plateaux EasyGenius peuvent être réfrigérés, congelés ou transportés directement vers les services (empilés) dans des cartons
- Les barquettes EasyGenius sont réchauffées à destination (au micro-ondes ou au four traditionnel) et acheminées vers les services sur des chariots
- Le personnel remet la barquette tout-en-un aux patients et s'en va (aucun contact nécessaire)
- Les patients ouvrent le plateau scellé de manière hygiénique et mangent directement dedans (stérile, blanc, propre, propriétés idéales de conservation des aliments)
- Le personnel récupère les plateaux usagés contenant des résidus alimentaires lors de la collecte des déchets (aucun contact nécessaire)
- Les barquettes souillées sont éliminées (compostées avec les déchets organiques ou incinérées, en fonction des risques sanitaires)
- Zéro gaspillage alimentaire : seuls les repas demandés sont livrés, et les repas supplémentaires ou non ouverts peuvent être stockés/congelés
- Repas préparés individuellement pour répondre aux besoins spécifiques des patients (régime alimentaire, allergies, portions, régime diététique)





DISASTER

RELIEF

You can make a difference



Croix-Rouge, Urgences terrain,
Catastrophes climatiques, géologiques,
Personnes pauvres et précaires,
... Constitution d'hôpitaux et cuisines
temporaires de campagne



Colombia
Declares
Emergency Over
Forest Fires

Hurricane

HELENE

DISASTER
RELIEF

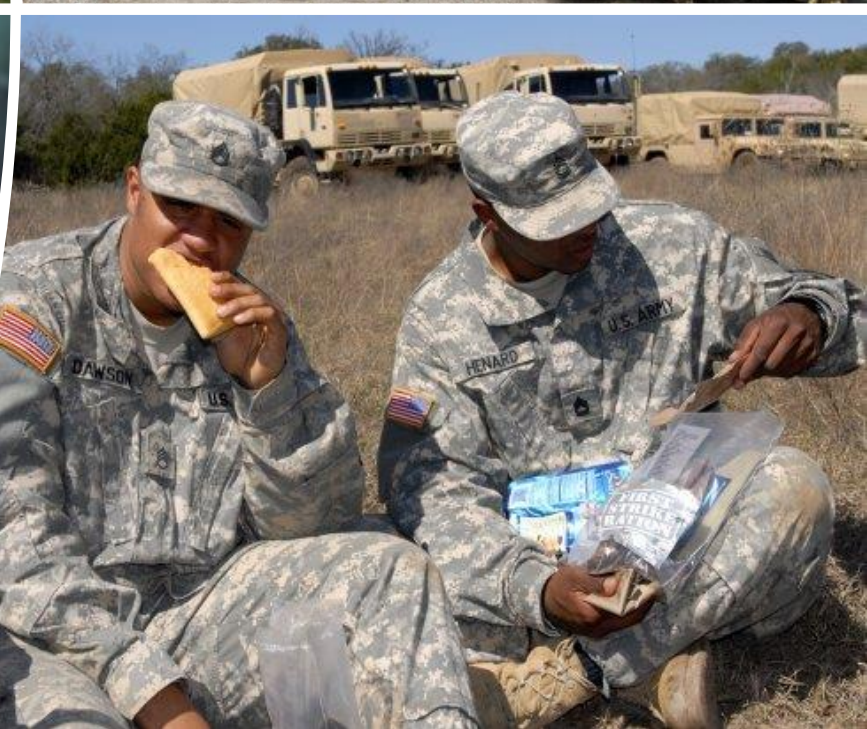
Aide alimentaire d'urgence

- Installation facile et rapide (1 heure) : idéal pour les situations d'urgence, les inondations, la protection civile, les événements
- Permet de servir de 1 à 1 000 repas en portions individuelles
- Livraison rapide et service simple et rapide, retrait et élimination faciles
- Pas de déchets plastiques, pas de pollution : ne laisse aucune trace dans l'environnement
- Préservation optimale de la qualité des aliments, peut être congelé et réchauffé au four
- Permet une préparation préalable ailleurs (réfrigéré/congelé) et un reconditionnement sur place avec peu de moyens (fours standard)
- Aucun tri des aliments nécessaire, pas de lave-vaisselle ni de nettoyage



Armée / Repas Militaires

- Des aliments propres, chauds et de qualité, quel que soit l'environnement
- Chaleur, sable, froid glacial, boue : plus aucun problème, car tous les aliments restent propres jusqu'à ce que l'utilisateur les ouvre !
- Installation facile (en un clin d'œil) et mise en place de la cuisine en moins d'une heure !
- Tous les types d'aliments sont possibles
- Élimination facile et aucune pollution ni déchet laissés aux alentours



6. Kits repas

- Bravo Bravissimo
- Naturallo
- Little Pasta Organics

Restauration collective (établissements de santé, maisons de retraite, cantines)

Livraison à domicile de repas frais

Repas à base de produits frais achetés en magasin ou au marché





Bravo Bravissimo

- Plats préparés non précuits et non lyophilisés
- Boîtes repas tout-en-un
- Barquettes et films compostables







- Plats préparés instantanés lyophilisés
- Boîtes repas tout-en-un
- Barquettes et films compostables

Naturallo Little Pasta Organics



7. Plats à emporter et plats prêts à consommer

- Esselunga (Italie)
- Biocoop (France)
- Gefsinus (Grèce)
- E. Leclerc (Portugal)
- Tropic (Bosnie-Herzégovine)

GMS Supermarchés / hypermarchés
Magasins de plats préparés
Plats à emporter
Livraison et plats à emporter





Esselunga



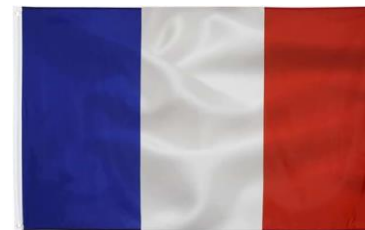
- Esselunga : l'une des principales chaînes de supermarchés italiennes adopte **BIOPAP® Easy System** pour ses points de vente **laESSE** (épicerie fine/gastronomie)
- Plus de **50 machines de thermoscellage** installées pour sceller et vendre les produits sur place
- Esselunga a misé sur une durabilité authentique, la facilité d'utilisation et les performances **techniques**





The Biocoop logo features the word "biocoop" in white lowercase letters on a blue background. The letter "o" is replaced by a stylized graphic of a hand holding a green leaf.

Biocoop



- BIOCOOP est le premier distributeur français de produits alimentaires bio : 765 points de vente répartis dans toute la France
- Préparation des plats en magasin pour la vente de produits thermoscellés directement au comptoir de service.
- Com sur mesure destinée à promouvoir et à expliquer le choix et l'utilisation de barquettes alimentaires compostables aux clients magasin
- Large utilisation pour l'emballage et le scellage sur place


An advertisement for BIOPAP compostable food containers. It features the Biocoop logo at the top and the text "ICI NOTRE MAGASIN UTILISE LES BARQUETTES ET FILMS". Below this is the BIOPAP logo and the text "BARQUETTE TRAITEUR NATURELLE & INNOVANTE". It also includes a TÜV AUSTRIA OK Compost logo and icons for oven, microwave, and freezer use. The text states: "Les contenants BIOPAP® peuvent être utilisés au FOUR TRADITIONNEL et au MICRO-ONDES pour cuire, chauffer et réchauffer les aliments. ILS RÉSISTENT À DES TEMPÉRATURES AU-DELÀ DE +175°C ET SE CONSERVENT AU CONGÉLATEUR ET AU FRIGO".





- Enseigne GMS gastronomique haut de gamme spécialisée dans la restauration et les produits traiteur
- Systèmes de conditionnement Easy System utilisés en magasin pour des plats préparés de grande qualité servis sur place
- Les plats sont choisis directement par le client au comptoir et thermoscellés sur place pour être emportés et consommés à domicile ou au bureau
- Le réchauffage/la cuisson et la consommation du plat peuvent se faire dans le même récipient, grâce aux barquettes et récipients BIOPAP®



 Cliquez sur
l'image ci-dessus
pour vidéo



- Depuis mars 2025, BIOPAP® Easy System est également utilisé par les supermarchés E.Leclerc au Portugal



TROPIC Tropic

Chaîne de magasins n° 1 en Bosnie-Herzégovine

80 magasins, 3 enseignes :

Tropic, MoiMarket, Crvena Jabuka





8. Retail

Rotochef

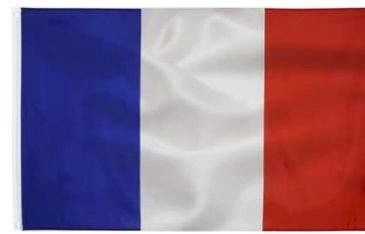
Rollopac

Frio

AhTable

Biopap®





Barquettes et contenants alimentaires sans plastique destinés à la vente au détail

- Barquettes destinées à la vente au détail dans les supermarchés et à l'utilisation directe par les consommateurs
- Une alternative écologique, résistante aux acides, non oxydante et ininflammable aux barquettes traditionnelles en aluminium, adaptée à la congélation, à la réfrigération, à la cuisson et au réchauffage



9. Restauration à bord des avions

- **Condor** (Allemagne)
- **BIOPAP® Atlas SI24**
(scellage couvercle)
- **BIOPAP® Atlas SI25**
(sertissage alu)

Contenants format ATLAS, aptes à la surgélation et aux fours

Solutions repas pour les vols



BIOPAP® SI24 ATLAS

Contenant pour passage au fours à bords des vols

- Format Atlas standard
- Fermeture par film ou couvercle (compostable)
- Personnalisable avec logo   n
- Version avec couvercle rigide ou film disponible
- Se jette directement au compost / peut être incinéré sans pollution
- Aucun plastique ou polluants migrant lors du réchauffage
- Ne brûle pas les mains, résiste à la chaleur du four





BIOPAP® SI25 ATLAS

Contenant pour passage au fours à bords des vols



- Format Atlas standard
 - Compatible avec les systèmes de sertissage automatique existants
 - Compatible avec les couvercles en aluminium à sertir manuellement existants
 - Compatible avec les fours Atlas existants
- Personnalisable avec logo/impression
- Scellage par film ou couvercle (compostable) possible aussi
- Se jette directement au compost / peut être incinéré sans pollution
- Aucun plastique ou polluants migrant lors du réchauffage
- Ne brûle pas les mains, résiste à la chaleur du four

Condor Airlines

condor 



Condor upgrades its short- and medium-haul cabin product



July 6, 2023 - Reducing plastic on board: On short-haul medium-haul routes, Condor will serve its meals in Business Class on porcelain plates and with metal cutlery from July. Economy Class guests will be served their meals in bowls made of organic cardboard. In this way, Germany's most popular leisure airline is further enhancing the product experience and reducing the consumption of disposable products.

Business Class guests can expect an English breakfast or for example a Thai red curry, depending on departure time and route. In Economy Class, delicious Taste the World dishes can be pre-ordered up to 24 hours before departure, for example organic Italian pasta bolognese.

Travel with Condor can be booked with all German tour operators and at travel agencies, and flight tickets are available as usual at <https://www.condor.com/eu> and by phone.



Biopap® SI-19

10. Papier emballage produits frais

- Whole Foods
- Biocoop
- City Super

Compostable,
Seulement Cellulose
Food Wrap Paper



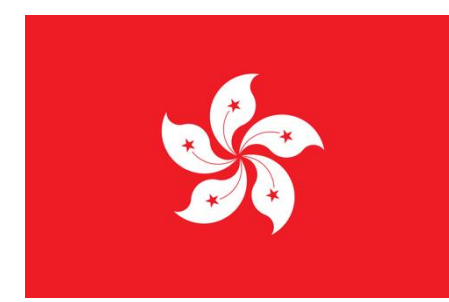


Whole Foods



Whole Foods Markets compte plus de 500 points de vente et autres établissements aux États-Unis, au Canada et au Royaume-Uni

c!ty'super City Super



Chaîne de magasins de Hong Kong implantée en Chine continentale et dans d'autres pays



LIENS VIDEO LINKS –DE CHAINE BIOPAP® YOUTUBE

- **YOUTUBE CHANNEL:** <https://www.youtube.com/@biopap930/videos>
- **Presentation of BIOPAP®:** [COMPANY VIDEO](#)
- **Waste disposal.** Compostability in practice (waste collection to compost in Milan) [COMPOSTING JOURNEY](#)
- **Convenience stores, deli counter, take-away and ready meals**
- Easy System take away and convenience food serving (Greece) [DELI CORNER GEFSINUS](#)
- Easy System (Sealing with film on 3 positions mold - 3 container sizes) [EASY SYSTEM](#)
- Easy Catering: (Sealing with film on fixed mold - 5 container sizes) [EASY CATERING](#)
- **Catering**
- Automated chilled food for catering (cold filling, refrigeration) [COOK&CHILL](#)
- Automated frozen meals production line (catering in hospitals and institutions) [FROZEN FOOD LINE](#)
- Automated frozen meals catering production line: [COOK&FREEZE](#)
- Frozen food after regeneration (catering) [EASY OPEN LID](#)
- Warm delivery (catering to schools): [WARM DELIVERY](#)
- Patented All-in-one tray (4 food compartments for trolley regeneration) [GENIUS](#)
- **Food Industry** Automated line for consumer frozen food (ready-made meals) [FROZEN MEALS INDUSTRIAL](#)
- Hercules extra strong container (for BDF): [HERCULES](#)
- **Technical Set Up:** Setting up the desktop heat sealers (instructions): [STARTUP HEAT SEALING MACHINE](#)

VIDEO LINKS: BIOPAP® CLIENTS

- **FIT TO GO: Vending machines (Austria):** frozen meals at the office
- **HOFMANN'S: Frozen ready-made meals (Germany)** Regeneration: microwave Family lunch box: Compostability:
<https://www.instagram.com/p/C893KJlixSA/> convenience: https://www.instagram.com/p/CzYuUrFs_wi/ <https://www.instagram.com/p/C0L9q6SMDYO/>
- https://www.instagram.com/p/C8esFS9I_5h/ <https://www.instagram.com/p/C763CPctY7i/> https://www.instagram.com/p/C6-_ILNLvee/
<https://www.instagram.com/p/C7i24KkNUB4/>
- **VENDING: FIT TO GO: Vending machines (Austria), Boost Inc (UK)** <https://www.instagram.com/p/DLPXIRauija/>
- **HOFMANN'S: Frozen ready-made meals (Germany)** Regeneration: Frozen meals microwave regen Family lunch box: Convenience for the family Sportivo <https://www.instagram.com/p/C6EGmBLMpa-/> Presentazione chef https://www.instagram.com/p/C1CGGcKs7Pn/_Porzionate
<https://www.instagram.com/p/C4sVR94o-Fc/Instagram> Promo Compostability: <https://www.instagram.com/p/C893KJlixSA/> Instagram convenience: https://www.instagram.com/p/CzYuUrFs_wi/ <https://www.instagram.com/p/C0L9q6SMDYO/> https://www.instagram.com/p/C8esFS9I_5h/
<https://www.instagram.com/p/C763CPctY7i/> https://www.instagram.com/p/C6-_ILNLvee/
<https://www.instagram.com/p/C7i24KkNUB4/> Variety of recipes: <https://hofmanns-shop.de/collections/eigene-box-erstellen>
<https://hofmanns-shop.de/collections/themenboxen> <https://hofmanns-shop.de/pages/hofmanns-maxi-schalen>
- **VALFRESCO** <https://www.instagram.com/p/C8bnvrjGQ8/> <https://www.instagram.com/p/C9ACETVtbrv/>
- **NOVACHEF FROZEN MEALS:** https://www.instagram.com/reel/DJriAv5pmka/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWF1ZA%3D%3D :
<https://novachef.co/cdn/shop/videos/c/vp/7c28a84c1b9f4d6dbef17e9f82cc48cf/7c28a84c1b9f4d6dbef17e9f82cc48cf.HD-1080p-2.5Mbps-49892115.mp4?v=0>
- https://www.linkedin.com/posts/danat-abdrakhmanov_thank-you-stuart-duff-for-you-trust-and-support-ugcPost-7346118339640909824-CUOr?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAAkfFIBYzAvqyi0Y1jLN3L2LkCDD_zJ6x0.
<https://novachef.co/cdn/shop/videos/c/vp/7bba36a89d90484eaba06ad514653d28/7bba36a89d90484eaba06ad514653d28.HD-1080p-2.5Mbps-48048633.mp4?v=0>

BIOPAP® Youtube
 YouTube

www.biopap.com



Test combustion approuvé



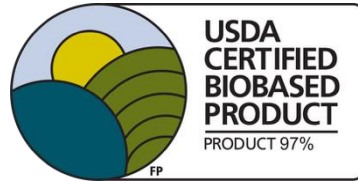
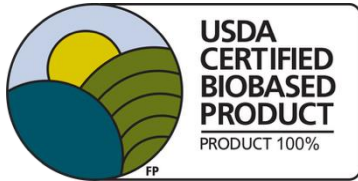
naturellement
technologique



BIODÉGRADABLE
COMPOSTABLE
RECYCLABLE



PEFC/18-32-37/06



COMMERCIALLY
COMPOSTABLE ONLY.
FACILITIES MAY NOT
EXIST IN YOUR AREA.
CERT #10529418



Stock et livraisons France & Benelux
Usine NORDIA ZI Pré-Brun
38530 Pontcharra - France



Votre contact BIOPAP®
France Benelux
15 Rue Benoit Tabard
69130 Ecully - France
Responsable marché
France Benelux

Pascal VAIRA
+33 (0)6 11 73 60 62
france@biopap.com

Siège et usines
Biopap S.r.l.societa Benefit - ViaTommaso Edison, 237 - 20019 – Settimo Milanese (MI) - Italia

