



.....
eiswerkstatt
..... Altes Tramdepot

Pressemitteilung

Ein erster Schritt in Richtung «Zero Waste»

An: Medien Bern und Umgebung

Datum: 26. März 2019

In der Werkstatt am BärenPark wurde diesen Winter nicht nur an neuen Rezepturen gewerkelt. Das «eiswerkstatt» Team hat die ruhigere Zeit des Jahres genutzt, um einen Weg zu finden weniger Abfall zu produzieren.

«Wir wollten ein Zero Waste Produkt kreieren und haben es geschafft – fast. Einzig ein kleines Stück Papier muss recycelt werden.» Thomas Baumann, Inhaber ist stolz auf das Endprodukt.

Ab Mittwoch, 27. März werden in der Gelateria «eiswerkstatt» die ersten Sorten Eis und Sorbets in 450ml Glasbehälter verkauft. Black Vanilla, Salted Caramel, Dunkle Schokolade, Pistazie, Vanille, Mango-Passionsfrucht & Himbeer-Thymian sollen als erstes die Gaumen der Kunden versüssen. Ein Glas ergibt ca. 5 Portionen Eis, welches im Tiefkühlschrank 6 Monate haltbar ist. Auf jedem Glas wird ein Depot von CHF 2.00 erhoben. Dies soll motivieren, die Gläser zurückzubringen, damit diese wiederverwendet werden können.

Die Werkstatt-Tore der «eiswerkstatt» wurden am 1. Mai 2017 erstmals geöffnet. Im Angebot sind 22 Sorten cremiges Eis und fruchtige Sorbets, welche nach traditionellem Handwerk produziert werden. Jede Sorte wird nach ausgefeilter Rezeptur und aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt. Der intensive Geschmack entsteht durch die Verarbeitung erstklassiger Rohstoffe.

Homepage / Facebook / Instagram

eiswerkstatt.ch / [eiswerkstattbern](https://www.facebook.com/eiswerkstatt) / [eiswerkstattbern](https://www.instagram.com/eiswerkstatt)

Presstext und Pressebilder in hochauflösendem Format

<https://eiswerkstatt.ch/de/Info/Medien>

Ansprechpersonen

Thomas Baumann
Altes Tramdepot Brauerei Rest. AG
Gr. Muristalden 6
3006 Bern
thomasbaumann@altestramdepot.ch

Chelsea Meister
Eiswerkstatt
Gr. Muristalden 6
3006 Bern
chelsea.meister@eiswerkstatt.ch

031 368 14 15
079 341 41 15

031 368 14 19