

نی پلاستیکی در بسیاری از سرویس های غذایی استفاده می شود. با اینکه نی یکبار مصرف پلاستیکی روزانه به تعداد بالایی مصرف می شود (به عنوان مثال تنها در آمریکا چیزی حدود 500 میلیون نی پلاستیکی در روز مصرف می شود) بد نیست جایگزین های نی پلاستیکی را هم بشناسید. این نی های نوشیدنی در بسیاری از نقاط دنیا و رستوران های مختلف جای نی پلاستیکی را گرفته اند.

نی نوشیدنی فلزی

نی فلزی یک انتخاب مقرون به صرفه برای افرادی است که در طول روز نی زیادی مصرف می کنند و می خواهند از لحاظ مالی صرفه جویی کنند یا نگران آلودگی محیط زیست هستند. نی فلزی به هیچ وجه خراب نمی شود و شست و شوی آن بسیار آسان است. یکبار خرید نی فلزی می تواند برای یک عمر کافی باشد. نی فلزی یا نی استیل در بسیاری از کافه ها و رستوران ها استفاده می شود زیرا ظاهری مدرن، حرفه ای و جذاب تری به نوشیدنی می دهد. استفاده از نی فلزی با نوشیدنی های گرم ممکن است منجر به آسیب شود. نی فلزی تنها در رنگ نقره ای استیل موجود نیست بلکه در رنگ های طلایی، برنز، رز گلد و... هم تولید می شود.

نی کاغذی

نی نوشیدنی کاغذی خیلی سریع تر از پلاستیک در طبیعت تجزیه می شود برای همین انتخاب مناسبی برای دوستداران محیط زیست است. خرید نی نوشیدنی کاغذی رنگی با طرح های متنوع امکان پذیر است و از این لحاظ مزیت بهتری نسبت به نی های نوشیدنی دیگر دارد. نی کاغذی قابل استفاده با نوشیدنی های سرد و گرم است و در سایز ه اندازه های مختلف تولید می شود.

نی نوشیدنی بیوپلاستیک

نی های بیوپلاستیک از منابع زیست توده تجزیه پذیر مثل نشاسته ذرت، نی شکر، کاه، ضایعات گیاهان و غیره ساخته می شود. این نی ها از لحاظ شکل، رنگ، بو، طول عمر و کارایی هیچ فرقی با نی پلاستیکی ندارند فقط در طبیعت تجزیه می شوند.

نی نوشیدنی پاستا

در بسیاری از کشورهای دنیا در پی دنبال کردن ترند نی های قابل تجزیه دست به ساختن نی پاستا کرده‌اند. مواد اولیه این نی ها هیچ فرقی با پاستا و ماکارونی معمولی ندارد و تنها ضخیم‌تر و محکم‌تر ساخته می‌شود تا در برابر ضربه مقاوم باشد. این نی ها تنها باید با نوشیدنی های سرد استفاده شوند و یکبار مصرف هستند و هیچ طعم و بویی به نوشیدنی اضافه نمی‌کنند.

نی کاهی

نی کاهی درست مثل نی کاغذی قابل تجزیه است و در نوشیدنی های سرد و گرم استفاده می‌شود. نی کاهی تنها از لحاظ ظاهری با نی کاغذی تفاوت دارد. نی کاهی ظاهری طبیعی و ارگانیک دارد برای همین انتخاب مناسبی برای کسب‌وکارهایی است که غذای گیاهی و سالم تولید می‌کنند.