erden wieder
lsicher durch das
.N.E. Forum führen:
e Jeß (KIN) und
irn Gallenkamp
bbeck GmbH
o. KG).

R.P.N.E. Forum

Weniger Plastik, mehr Recycling?

Auf welche Herausforderungen müssen sich Verpackungsproduzenten und Konsumgüterindustrie zukünftig einstellen, um nachhaltige Verpackungen zu produzieren und einzusetzen? Und welchen Anteil daran haben die Verbraucher? Diesen Fragen geht das R.P.N.E. mittels eines offenen digitalen Forums nach, das am 22. April geplant ist.

Das digitale Forum versteht sich als lösungsorientierte Plattform, die lebensmittelverarbeitenden Betrieben und Firmen, die auch im Bereich der Lebensmittelverpackung unterwegs sind, Impulse zur Beantwortung anstehender Fragen geben will. Quasi „aus der Branche für die Branche" wollen Experten und Fachleute aus Industrie, Forschung und Wissenschaft im Rahmen von 20-minütigen Vorträgen aktuelle Entwicklungen und Lösungsansätze auf dem Verpackungssektor aufzeigen.

Verpackungen für Lebensmittel erfüllen wichtige Schutzfunktionen und tragen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei. Dabei müssen sie einerseits dem Schutz des Produktes dienen und andererseits auch dem Schutz der Natur. Über allem steht, dass Lebensmittelverpackungen für die Verbraucher sicher und verlässlich sein müssen, um Lebensmittel möglichst lange haltbar zu machen und eine wachsende Weltbevölkerung zu versorgen. Daher wird das sehr zentrale Spannungsverhältnis „Verbraucher – Verpackung" im Rahmen des R.P.N.E. Forums Gegenstand eines eigenen Vortrages sein.

Weltweit wird zu viel Verpackungsmüll produziert

Bei dem Bestreben, Produkte zu schützen, aber auch aus anderen Gründen wie etwa Marketing am POS, wird angesichts „vermüllter" Weltmeere und

Vortragsprogramm mit drei Sessions

Das begleitende Vortragsprogramms umfasst drei Sessions zu den Themen Außer-Haus-Markt, Produkteinführung im Handel und Innovationen. Zunächst liegt der Fokus auf dem Markt der Gemeinschaftsverpflegung. Wie hat sich dieser durch die anhaltende Pandemie verändert und wie geht es weiter? Die Friesenkrone-Feinkost stellt dazu das Konzept „Europäische Matjeswoche" vor. „Es ist eine bunte kulinarische Reise für den Tischgast, bei der all die Urlaubsgrüße in Form von feinen Gewürzen und Aromen auf der Matjes-Speisekarte wiederzufinden sind. Gerade jetzt, wo wir alle wieder auf ein wenig Alltag hoffen, soll diese Speisekarte die Gastronomen dabei unterstützen, ihre Gäste zu begeistern", sagt Sylvia Ludwig, Vertriebsleiterin bei Friesenkrone.

Schwerpunkt Produkteinführung

In der Session zur Produkteinführung im Handel widmen sich Experten einiger Neuheiten. Was hat sich in jüngster Vergangenheit auf dem Markt getan? Welche neuen Produkte werden angeboten und welche haben es in den Handel geschafft? Iwona Kulinicz von dem polnischen Verarbeiter Freezco, der moderne SB-verpackte Produkte von Lachs und Räucherfisch im Sortiment hat, berichtet unter anderem von den Erfahrungen mit deutschen Händlern.

Frosta über den „Fisch von Feld"

In der dritten Session stehen pflanzen-, land- und zellbasierte Produkte im Fokus. „Immer mehr Alternativen dringen auf den Markt und immer wieder taucht die Frage auf, ob diese eine Konkurrenz für den Fisch sind oder eine sinnvolle Ergänzung", so Wedell. Burkhard Gabbe, Geschäftsführer der Frosta Foodservice GmbH, berichtet in diesem Zuge von dem „Fisch vom Feld", einem pflanzenbasierten Filet, das bereits bei der Fish International 2020 vorgestellt und in der Gemeinschaftsverpflegung und im Lebensmitteleinzelhandel eingeführt wurde.

Zellbasierte Fischproduktion

Ausgetauscht wird sich auch über zellbasierte Fischproduktion. „Zellbasierter Fisch ist ein gesundes Fischprodukt, das unter Verwendung fortschrittlicher Biotechnologie aus Zellen erzeugt wird, ohne dass dafür ein Fisch sterben muss", sagt Dr. Sebastian Rakers, Geschäftsführer von Bluu Biosciences und Pionier auf dem Gebiet. „Im Gegensatz zu Fleischzellen werden Fischzellen bei Raumtemperatur kultiviert, das spart Energiekosten. Außerdem ist zellbasierter Fisch im Vergleich zu kultiviertem Fleisch aufgrund der weniger komplexen Gewebestruktur einfacher herzustellen."

Herausforderungen des Außer-Haus-Markts, Produkteinführungen im Handel und Innovationen wie zellbasierter Fisch sind Kernthema beim Digital Seafood Meeting am 21. April 2021.

Das Digital Seafood Meeting ist ein Online-Event der Fachmesse Fish International und wird mit Unterstützung des European Enterprise Networks (EEN) und weiteren Partnern wie Food from Denmark, Profiexpo, Eurofish und dem Fischmagazin veranstaltet. Die Moderation übernimmt neben Sabine Wedell auch Monika Pain, Projektleiterin der Polfish Danzig, und Selin Akdogan, Projektleiterin der Future Fish Eurasia in Izmir. Um die Zeit bis zur nächsten Ausgabe der Fish International von Sonntag bis Dienstag, 13. bis 15. Februar 2022, zu überbrücken, trifft sich die Branche in Zeiten wie diesen virtuell. Die Registrierung ist hierfür kostenlos möglich unter: www.fish-international-digital-2021.b2match.io. *kl*

Um die Zeit bis zur nächsten Ausgabe der Fish International zu überbrücken, trifft sich die Branche virtuell.

Mikroplastik in der Nahrung grundsätzlich über das Ziel hinausgeschossen. Fakt ist: Weltweit wird zu viel Verpackungsmüll produziert. Allein in Deutschland fielen laut Umweltbundesamt 2018 insgesamt 18,9 Millionen Tonnen an, was 227,5 Kilogramm pro Kopf entspricht. Tendenz steigend.

Als ursächlich für den Anstieg des Verpackungsmülls werden u.a. veränderte Konsumgewohnheiten angeführt, aber auch der Trend zu wiederverschließbaren Verpackungen und zu kleineren Portionen, zum Online-Einkauf und zu Essen und Trinken „To go". Unklar ist auch noch, wie sich die Corona-Krise auf den Verpackungsverbrauch auswirkt. Zum anderen sind immer mehr Verbraucher laut repräsentativer Umfragen dazu bereit, nachhaltigere Lösungen aktiv zu unterstützen und ihren Teil zur Kreislaufwirtschaft beizutragen, indem sie Verpackungen nach Gebrauch zum Pfandautomaten bringen oder über den Gelben Sack ins Recycling schicken. Auch diesem Themenkomplex widmet sich das R.P.N.E. Forum mit einem eigenen Vortrag.

Wie lässt sich die Recyclingfähigkeit von Verpackungen verbessern?

Was kann sich ändern, was muss sich sogar ändern, um die Bereitschaft der Verbraucher zum sorgfältigeren Umgang mit Ressourcen zu bewegen, lautet die Ausgangsfrage eines weiteren Fachvortrags. Insbesondere ist zu erörtern, wie sich die Recyclingfähigkeit von Verpackungen verbessern lässt. Können für erdölbasierte oder fossil basierte Kunststoffe ausreichend biobasierte Alternativen gefunden werden, die wie herkömmliche Kunststoffe verarbeitet, verwendet und recycelt werden können wie zum Beispiel Zellulose, PEF (Polyethylenfuranoat) oder PLA (Polylactic acid)?

Die Rolle der Verbraucher

Nicht zuletzt können auch die Verbraucher einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz leisten, indem sie Verpackungskomponenten richtig trennen, in den verschiedenen Abfallsystemen entsorgen und auf diese Weise dazu beitragen, dass Verpackungen dem Wertstoffkreislauf erhalten bleiben.

Unstreitig ist, dass neue Verpackungsmaterialien am Markt nur erfolgreich sein können, wenn sie auch von den Verbraucherinnen und Verbrauchern akzeptiert werden. Deswegen beschäftigt sich ein Vortrag mit den unterschiedlichen Erwartungen, die verschiedene Verbrauchergruppen an die Nachhaltigkeit, die

Klimawandel und Berge an Verpackungsmüll verlangen nach immer nachhaltigeren Lösungskonzepten. Dazu anzuregen darüber nachzudenken sind Ziel und Gegenstand des diesjährigen R.P.N.E. Forums.

Handhabung sowie an Sicherheit und Qualität des Produktes stellen. Welche Marktchancen gibt es auf Verbraucherebene für nachhaltigere Produktverpackungen? Und wie teile ich dem Verbraucher über die Verpackung mit, wie er sie richtig entsorgt?

Emissionen senken – Ressourcen sparen: Um die fortschreitende Klimaerwärmung aufzuhalten, bedarf es einer einschneidenden Reduktion der Treibhausgasemissionen. Ein Vortrag widmet sich schließlich der Frage, wie die Materialeffizienz von Verpackungen erhöht werden kann, um Ressourcen zu schonen und CO_2-Emissionen zu senken.

Das R.P.N.E. Forum bietet Interessierten in seiner Online-Variante am Donnerstag, den 22. April von 9.30 bis 14.30 Uhr neben vielen Fachinformationen via Chatrooms die Möglichkeit, Fragen an die Referenten zu stellen und die Gelegenheit zum Netzwerken. Weitere Informationen und Anmeldungen unter www.rpne.de. *beh*

R.P.N.E. Forum Themen auf einen Blick

- Verpackungen aus Verbrauchersicht: Fluch oder Segen?
- Trends und Entwicklungen:
  Recyclingfähigkeit von Verpackungen und nachwachsende Rohstoffe
- Verpackungsmüll richtig entsorgen: Wie sage ich es dem Endverbraucher?
- Die Schutzfunktion von Verpackungen für Produkte
- Die Nachhaltigkeit von Verpackungen und die Betrachtung des CO_2-Fußabdrucks

HoRo
Decken- und Wandverkleidungen
Kunststoff – Sandwich – Edelstahl
• Schlachträume • Zerlegeräume • Kühlräume etc.
Beratung und Angebot für Montage und Materiallieferung.
Unsere Montagen werden nicht von Subunternehmern durchgeführt.
HORO GmbH · D-34233 Fuldatal · Telefon 05541/1879 · Fax 6906
E-mail: info@horo.de · www.horo.de