To Go Verpackungen

snackconnection

Welche Verpackungen eignen sich, welche sind nachhaltig?

Inhalt

3 Editorial – Richtig verpackt …

4 Verpackungsmarkt im Wandel

7 Welches Material ist das beste?

11 Praktisch und nachhaltig – das wünschen sich Konsumenten

13 Verpackungstrends

16 Experteninterview

20 Frisch & Vorverpackt

23 Frisch & Knackig

26 Heiß & Fettig

29 Warm & Flüssig

32 Mehrweg

37 Über snackconnection

© VICUSCH | Fotolia

© George Dolgikh | Fotolia

© ThamKC | Fotolia

Richtig verpackt!

Immer mehr Menschen verpflegen sich unterwegs. Und nicht nur die Ansprüche an die Vielfalt und Qualität der angebotenen Speisen steigen rasant, sondern auch das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Angebote. Das betrifft nicht nur Zutaten und Herkunft der Produkte, sondern insbesondere auch Art und Umfang der verwendeten Verpackung.

Je nach angebotener Speise und Einsatzzweck stellen sich hier vielfältige Herausforderungen an die richtige Verpackung, um sowohl Eignung als auch Kundenwünsche zu berücksichtigen. Da das globale Müllproblem omnipräsent ist, bedeutet dies für Anbieter von To Go Mahlzeiten eine intensive Auseinandersetzung mit den Verpackungs-Materialien. Ob aus Papier, Kunststoff, Glas oder nachwachsenden Rohstoffen, beschichtet oder unbeschichtet, Einweg oder Mehrweg, nicht jedes Material ist geeignet bzw. notwendig für den gebotenen Zweck. Denn Verpackungen zum Mitnehmen für Muffin, Sandwich, Salat, Pizzastück, Suppe, Curry, Smoothie oder Kaffee benötigen alle sehr unterschiedliche Eigenschaften.

Konsumenten interessieren sich in Folge gesteigerter Aufmerksamkeit für Umwelt und Klimaschutz mehr und mehr für die eingesetzten Materialien, Recyclingmöglichkeiten und Müllvermeidung. Andererseits erwarten sie bestmögliche Eignung für den Transport und Verzehr Ihrer To Go Mahlzeiten.

In diesem Spannungsfeld haben wir uns mit Verpackungen rund um das To Go Geschäft befasst. Dieses E-Book soll Ihnen einen Überblick über die wichtigsten Materialen, Entwicklungen und Konsumtrends geben sowie Anregungen und Beispiele für passende Verpackungen für Ihr Angebot liefern.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und ein erfolgreiches Snackgeschäft!

Tobias Schultheis
Geschäftsführender Gesellschafter
snackconnection

Verpackungsmarkt im Wandel

Das zelebrierte gemeinsame Essen ist zwar seit Anbeginn der Menschheit normal. Jedoch war auch die mobile Nahrungsaufnahme unterwegs ebenso üblich. Die Jäger und Sammler der Steinzeit sind nicht mit jeder Beere zur Höhle zurück gekehrt, sondern haben sich auch tagsüber den Magen mit dem gefüllt, was sie unterwegs fanden. Mit der Etablierung der Sesshaftigkeit hat sich das Essverhalten in den Familien aber deutlich zu der regelmäßigen 3-Tagesmahlzeiten-Struktur etabliert. Zwar gab es auch im Mittelalter Marktstände, bei denen das eine oder andere vor Ort gegessen werden konnte. Das heute so bekannte "Schnell was zwischendurch essen" mit seinen To Go Verpackungen hatte seine Ursprünge aber in den napoleonischen Kriegen. Hier waren es die riesigen französischen Armeen, die auf ihrer Rückkehr in die Heimat versorgt werden mussten. Als Nebeneffekt sind so die ersten Bistros und Cafés entstanden. Der Großteil der Versorgung kam aber von den Markthändlern, die den Armeen auch durchaus hinterher gefahren sind.

© noscere | Fotolia

© Pixabay

To Go Verpackungen gab es damals jedoch noch nicht. Diese wurden erst mit der Industrialisierung und der deutlichen Verbilligung der Rohstoffe möglich. Papier und Pappe waren damals die ersten Materialien, die als To Go Verpackungen genutzt wurden. Zunächst war es einfaches Zeitungspapier. Die fertig konfektionierten Mitnahmetüten und Becher aus alternativen Materialien ließen aber nicht lange auf sich warten. Das ist sehr praktisch, wird aber immer mehr zum Problem.

© Leonid | Fotolia

© Chopard Photography | Fotolia

Stark wachsender Verpackungsmarkt = mehr Verpackungsmüll?

Der Verpackungsmarkt wächst kontinuierlich weiter, getrieben laut einer Studie von Smithers Pira, im Auftrag der Asia Pulp & Paper Group, durch die Erweiterung der Marktsegmente Fast Food und Fast Casual Dining sowie durch die Zunahme von Lieferdiensten.

... jetzt weiterlesen und E-Book runterladen

Welches Material ist das beste?

Die Wahl der Werkstoffe einer Verpackung richtet sich nach den Anforderungen des Produkts. Gerade bei To Go Verpackungen ist es wichtig, dass diese für Lebensmittel geeignet sind, die Speisen appetitlich präsentieren, beim Transport schützen und praktisch in der Handhabe sind. Aber auch die Nachhaltigkeit spielt eine immer größere Rolle.

© Pixel_B | Fotolia

© Stanislau_V | Fotolia

© stockgraphicdesigns | Fotolia

Kunststoffe für To Go Verpackungen

Kunststoffe haben viele praktische Eigenschaften. Sie sind wasserdicht, formbar, nach dem Aushärten stabil und sehr preiswert. Aus diesem Grund sind sie bis heute in der Verpackungsindustrie praktisch unverzichtbar.

Polyethylen (PE) ist weltweit der meisthergestellte Kunststoff. Das Ausgangsprodukt von PE – Ethylen – wird aus Erdöl oder Erdgas gewonnen. PE ist Fett und Wasserdampf undurchlässig und lässt sich gut zu einem Film verarbeiten. Bei To Go Verpackungen wird PE oft als Beschichtung auf Papier für fettige Speisen oder als Folie in Sichtfenstern verwendet. PE enthält keine Weichmacher. Es ist zu 100% recycelbar und lässt sich einfacher recyceln als anderes Plastik. Mittels Nah-Infrarot-Technik lassen sich die einzelnen Kunststoffarten in den Sortieranlagen separieren. Heute wird eine Sortenreinheit von bis zu 98 Prozent erreicht, was ein hochwertiges Recycling ermöglicht. In einer Verbrennungsanlage, lässt sich PE auch gut thermisch verwerten, da es beim Verbrennen in Kohlendioxid und Wasser zerfällt, ohne schädliche Gase. Problematisch ist, dass sich PE in der Natur nicht natürlich abbaut, sondern von der Sonne in kleine Partikel zersetzt wird.

Polypropylen (PP)

... jetzt weiterlesen und E-Book runterladen

Verpackungstrends

Verpackungen müssen heute mehr leisten als nur den Schutz des Produktes. Was aber sind die globalen Verpackungstrend die die Verpackungsindustrie und damit auch die To Go Verpackungen beeinflussen werden? Mintel, die weltweit führende Marktforschungsagentur, hat vier globale Verpackungstrends bekannt gegeben:

Verpackung 4.0 - die vernetzte Verpackung

... jetzt weiterlesen und E-Book runterladen

* Quelle: Mintel

Experteninterview

snackconnection sprach mit Martina Lindner, der wissenschaftlichen Assistentin für Materialentwicklung beim Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung über die Zukunft von Verpackungen. Das Institut für angewandte Forschung ist führend in den Bereichen Lebensmittel, Verpackung, Produktwirkung, sowie Recycling und Umwelt. Martina Lindner forscht im Bereich der Biopolymere sowie der Metallisierung von Papiersubstraten. Weiterhin ist sie Lehrbeauftragte für "Chemisch technologische Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung" an der Hochschule Kempten.

Was sind die wichtigsten Trends bei To Go Verpackungen?

Grundsätzlich steht derzeit das Thema Nachhaltigkeit im Fokus. Nachhaltigkeit kann erreicht werden durch:

Wiederverwendung

Im Bereich To Go ist das zu sehen in Form von wiederverwendbaren Kaffee-Bechern als Ersatz von Kunststoff-/Pappbechern für den Einmalgebrauch. Hier ist das Thema Hygiene ein Thema, wenn Kunden ihre eigenen Becher mitbringen.

Recycling

Das Recycling von Kunststoffen ist erst möglich, wenn die Stoffströme groß genug sind (wie z.B. bei PET, PP, PE) und diese auch sortenrein getrennt werden können. Bei Post-Consumer PET arbeitet z.B. DSD* an geeigneten Recyclingverfahren. Hindernisse stellen hierbei Multilayermaterialien dar, welche aus verschiedenen Kunststoffen bestehen. Beispiele hierfür sind z.B. Kartons oder Papiertüten mit schlecht abtrennbaren Kunststoffbeschichtungen und Kunststoffsichtfenstern. Lösungen werden in der Verwendung von Monomaterialien gefunden und in Materialkombinationen, die verträglich sind und sich gut trennen lassen, z.B. Kunststoff schichten auf Papier die sich im Recycling gut ablösen lassen. Ein weiterer, schwieriger Forschungsschwerpunkt ist der

... jetzt weiterlesen und E-Book runterladen

* Quelle: Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

To Go Verpackungen:

1. Frisch & Vorverpackt: belegte Brote & Brötchen
2. Frisch & Knackig: Salate & Obst
3. Heiß & Fettig: Burger, Panini, Pizza
4. Heiß & Flüssig: Suppen und Curries
5. Mehrwegsysteme

... jetzt weiterlesen und E-Book runterladen

Impressum

snackconnection GmbH
Tobias Schultheis
Am Sandtorkai 1
20457 Hamburg

Vervielfältigung, Weitergabe und Veröffentlichung, auch von Teilinhalten nur mit ausdrücklicher Genehmigung von snackconnection.

Über snackconnection

snackconnection ist ein spezialisiertes Online Portal für den Snackmarkt und bietet thematisch aufbereitete Informationen über Snack- und Convenience Produkte und für die erfolgreiche Gestaltung des Snack-Geschäftes in der Gastronomie.
Die Inhalte richten sich insbesondere an die Geschäftsinhaber, Betreiber und Fachleute der filialisierten Betriebe und Systemgastronomie im deutschen Außer-Haus-Markt, von Bäckereikette bis Verkehrsgastronomie.

Der Newsletter snackletter informiert regelmäßig über aktuelle Themen, Trends und Produktangebote rund um das Thema Snack.

Möchten Sie mehr über snackconnection wissen?

Dann kontaktieren Sie uns gerne!

kontakt@snackconnection.de

+49-40-33 46 37 170

snackconnection