

Getränke!



02|2013

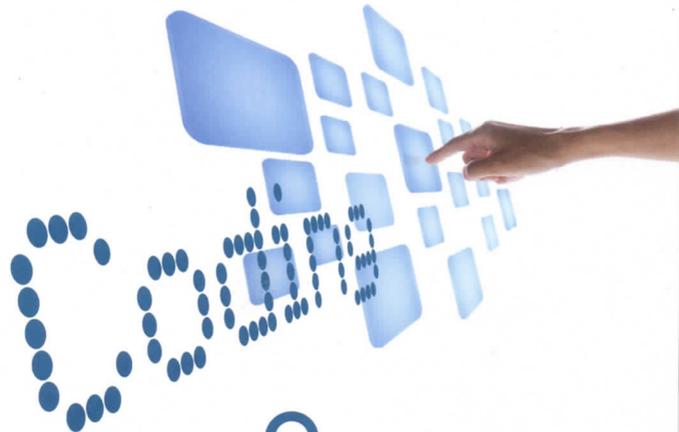
Technologie & Marketing für die Getränkeindustrie

Kennzeichnungstechnik

alphaJET mondo
Läuft. Einfach. Besser.



**Der Tintenstrahldrucker
mit Mehr-Wert:
für eine saubere
Kennzeichnung von
Getränkeflaschen**



www.kba-metronic.com

KBA
KBA-Metronic GmbH





Das Unternehmen O-I verfügt über ein breites Angebot an innovativen, superleichten Glasflaschen. Das Gewicht der Standard-Schlegelflasche wurde deutlich verringert und der Energieverbrauch pro Flasche gesenkt.

INNOVATIVE GETRÄNKEGEBINDE

Die leichte und umweltschonende Alternative

Die Verpackungsvielfalt in der Getränkeindustrie. In allen Branchen haben Unternehmen mit steigenden Energiekosten und Rohstoffpreisen zu kämpfen. Die Folge: Die Margen in der Gastronomie- und Handelsbranche sinken. Um die Preise stabil zu halten und mit den Wettbewerbern mithalten zu können, müssen Getränkehersteller ihre Produktions- und Vertriebsprozesse genau unter die Lupe nehmen und an den Stellschrauben der Wertschöpfungskette drehen. Eine entscheidende Rolle spielt die Verpackung. Zwei wichtige Innovationen sind die Entwicklung immer leichter Glasflaschen sowie der verstärkte Einsatz von Bag-in-Box-Verpackungen.

von JÜRGEN NÜNNING, Freier Redakteur, Düsseldorf

Eine Umfrage des deutschen Instituts Forsa bringt es an den Tag: Rund 95 % der Verbraucher legen Wert auf umweltfreundliche Verpackungen. Es soll wenig Energie bei der Herstellung verbraucht werden, sie sollen recycelbar sein. Drei von vier Konsumenten legen zudem Wert auf ein geringes Verpackungsgewicht. Die Unternehmen der europäischen Getränkeindustrie reagieren darauf und füllen immer mehr stille Flüssigkeiten und hochwertige Weine beispielsweise in superleichte und umweltfreundliche Bag-in-Box (BiB). Eine weitere einschneidende Veränderung ist die Entwicklung umweltverträglicher Leichtglasflaschen, die verstärkt im Kommen ist.

Für Getränkehersteller sind neu entwickelte Leichtglasflaschen eine interessante Option, wie sie etwa das weltweit tätige Unternehmen O-I mit der

Schlegelflasche^{L+G} anbietet. Sie ist mit 360 Gramm leichter als die Standard-Schlegelflasche mit 440 Gramm Gewicht. Nach eigenen Angaben gelang es dem Unternehmen zudem, den Energieverbrauch pro Behälter um über 10 % zu senken. Darüber hinaus verwendet O-I eine große Menge recycelten Glases: rund 75 bis 80 % für die grüne Flasche und 30 bis 40 % für die Weißglasflasche. Das Äußere der Flasche bleibt ansonsten gleich: Das Größenverhältnis zwischen Hals, Schulter und dem Flaschenkörper verschoben die Produktentwickler so gekonnt, dass sich die charakteristische Form der 750 ml-Flasche nicht veränderte. Auch die Höhe und der Durchmesser der Glasbehälter sind gleich geblieben. „Dies bedeutet, dass die Abfüller ihre Produktionslinien nicht verändern müssen. Deshalb sind auch keine

zusätzlichen Investitionen notwendig“, so Benoît Villaret, Marketing Manager für Wein bei O-I Europe.

Leicht und bekömmlich – Wasserflaschen als Lightversion

Es sind längst nicht nur Weinflaschen, die in der Leichtglasversion hergestellt werden. Auch Mineralwasserflaschen im Mehrwegsystem gibt es inzwischen als „Lightausgabe“. Innovationsfreudig zeigt sich dabei das Unternehmen Kondrauer-Mineral- und Heilbrunnen, das Mineralwasser Natürlich ohne CO₂ und Mineralwasser medium mit 3,0g/l CO₂ in eine Mehrweg-Leichtglasflasche abfüllt. Die letztlich entscheidende Initialzündung bot ein Konsumententest, der zu Tage förderte, dass 70 % der befragten Personen die Leichtglasflasche als Alternative zu PET kaufen würden.

Die Markteinführung einer 0,75 Liter Mehrweg-Leichtglasflasche in einem 6er-Kasten wurde im Rahmen einer Master-Thesis an der Universität Reutlingen ausgearbeitet und von der deutschen Umwelthilfe und der Stiftung Initiative Mehrweg ausgezeichnet. Die Leichtglasflasche ist mit 345 Gramm spürbar leichter als die gängige Mineralglasflasche (Perlglasflasche). Ein weiteres Plus: Durch das reduzierte Gewicht verringert sich auch der Materialeinsatz um fast 50%. Gleiches gilt für den Energieverbrauch bei der Produktion der Flaschen und beim Transport.

Geringerer Materialeinsatz – steigende Empfindlichkeit

„Der verringerte Materialeinsatz bringt allerdings auch eine höhere Empfindlichkeit beim mechanischen Umgang mit sich“, erklärt Kondrauer Unternehmenssprecher Jonas Seidl. „Sowohl während des Abfüllprozesses als auch beim Umgang mit dem Leergut wurden Bedingungen geschaffen, um die Flaschen zu schonen.“ Dazu zählt die Lagerung in geschlossenen Hallen. Die Parameter der Flaschenreinigung können beibehalten werden (25 min, 1,6 % NaOH, Hauptlauge, 82 °C), der Glideliner, mit dessen Hilfe Flaschen von mehrbahnigen Transportbändern auf einbahnige Bänder zusammengeführt werden, wird genau justiert, um eine schonende Vereinzelung zu gewährleisten und eine Lichtschranke steuert die Transportbänder so, dass eine möglichst drucklose Förderung der Flaschen um eine 90° Kurve vor dem Einlauf zum Einpacker gewährleistet ist. Aufgrund des geringeren Materialeinsatzes und der dadurch bedingten geringeren Innendruckfestigkeit lässt sich Mineralwasser mit hohem CO₂-Gehalt nicht in die Leichtglasflasche abfüllen. Dies ist ein Nachteil gegenüber der Perlglasflasche.

Veränderungen im Transportvolumen und der -kapazität

Im Gebindevergleich der klassischen Perlglasflasche (0,7l) in Relation zur Leichtglasflasche werden die Unterschiede besonders deutlich: Die Anzahl der Flaschen, die auf einer Palette transportiert werden können, liegt bei 480 (Leichtglas) im Vergleich zu 432 Flaschen bei der Perlglasvariante. Auch die Volumenkapazität, die auf einer Palette transportiert werden kann, steigt durch den Einsatz von Leichtglas auf 360 Liter (302,4 Liter Perlglas) bei annähernd gleichem Palettengewicht.

Bag-in-Box – die Leichtgewichtsalternative

Ähnlich vorteilhaft wie die innovativen Leichtglasflaschen sind Bag-in-Box (BiB)-Gebinde. Sie zeichnen sich ebenso durch ihr geringes Verpackungsgewicht und den reduzierten Materialeinsatz aus. Die Verpackung beruht auf einem Einweg-System, das nur einen minimalen Verpackungsmüll mit sich bringt.

Um Getränke wie Weine, Säfte oder auch Milch in Bag-in-Box-Verpackungen abzufüllen, werden voll- oder halbautomatische Geräte genutzt. Welche der Maschine zum Einsatz kommt, hängt von der Abfüllmenge und -geschwindigkeit ab. Die Größe der Schläuche, die etwa bei halbautomatischen Geräten eingelegt werden können, reichen von 3 bis 20 Liter (Beispiel Liquiwell). Für den Abfüllvorgang werden die Beutel, die aus Folienverbundmaterial wie Polyäthylen bestehen und den strengen Hygienerichtlinien für Lebensmittel entsprechen, einzeln ins Gerät eingelegt. Sie sind mit einem speziellen Füllventil ausgestattet, durch das die Flüssigkeiten mit Pumpunterstützung in die Schläuche gelangen. Drei Phasen kennzeichnen den Abfüllvorgang: Absaugung der Luft zur Herstellung eines Vakuums, Befüllung des Schlauches mit dem entsprechenden Flüssigkeitsvolumen und letztlich der Zusatz von Stickstoff zur Haltbarmachung der Flüssigkeiten. Das Anschlussstück am Füllventil kann direkt oder später mit unterschiedlichen Aufsätzen versehen werden. Ob ein Zapfhahn für das direkte Zapfen am Gebinde gewählt wird oder ein Steckverbinder, der die Gebinde mit unterschiedlichen Verteilersystemen verbindet, hängt vom Einsatzort (Gastronomie oder Bars) ab. Ummantelt werden die Beutel von Umverpackungen aus recycelbarer Wellpappe. Die gefüllten Schläuche können maschinell mit einem sogenannten Lader in die Falt-schachtel eingelegt werden. Die gefüllten Bags füllen die Kartons fast komplett aus und sorgen beim Transport oder bei der Lagerung für die notwendige Stabilität.

Private und kommerzielle Nutzung

Bag-in-Box-Verpackungen finden sowohl beim Endkonsumenten, jedoch auch in der Gastronomie immer mehr Anhänger. Rund 10,4% des weltweiten Weinbedarfs im privaten und professionellen Bereich füllt die Getränkeindustrie inzwischen in BiB-Gebinde ab. Stärkste „Bag-in-Box“-Regionen Europas sind Skandinavien und das Baltikum, gefolgt von südeuropä-



Full Service in Place (FSIP)

- Einfacher schneller Service ohne Demontage
- Wechsel von Kolben und Dichtungen in wenigen Minuten
- Cartridge-Bauweise der Dichtungen für größtmögliche Flexibilität



NETZSCH

Team NETZSCH Drehkolbenpumpen

NETZSCH Pumpen & Systeme GmbH
Geretsrieder Straße 1
84478 Waldkraiburg
Deutschland
Tel.: +49 8638 63-2400
Fax: +49 8638 63-92400
info.tornado@netsch.com
www.netsch.com



Die innovativen Kondrauer Leichtglasflaschen erfordern einen sorgsamem Umgang während des Abfüllungsprozesses und beim Umgang mit dem Leergut. Bild: Kondrauer



Bild: Gastro-Cool
Neue Bag-in-Box Dispenser für Weine, Säfte und Milch machen Bag-in-Box-Verpackungen für den professionellen Einsatz attraktiv. Sie erfüllen eine Doppelfunktion als Kühl- und Ausschanktool.

schen Ländern wie Spanien, Frankreich und Italien. Fachleute prophezeien jährliche Zuwächse von 10%. „Um diese Werte zu erzielen, ist es wichtig, konsequent die Qualität und Vorteile der Verpackungen zu kommunizieren. Getränkehersteller und Verbraucher müssen wissen, dass selbst hochwertigste Weine inzwischen Bag-in-Box abgefüllt werden – ohne Qualitätsverlust“, sagt Gastro-Cool Geschäfts-

führer Christian Machers, der sich auf das professionelle Zubehör rund ums Thema Bag-in-Box konzentriert. Aus seiner Sicht und der seiner Kunden bringt BiB auch wirtschaftlichen Vorteil: „Durch das geringe Gewicht und die kompakte, leichte Verpackung passen statt 450 Liter Flaschenwein rund 720 Liter Bag-in-Box Wein auf eine Transportpalette – und das zum gleichen Preis. Der Vorteil rechnet sich für die Einkäufer in Gastronomie und Handel, und damit auch für den Gast oder Verbraucher“, sagt Christian Machers. Da durch die Vakuumverpackung später beim Ausschank keine Luft an die BiB-Weine oder andere BiB-Getränke gelangt, bleibt die Qualität der Getränke auch nach Anbruch bis zu drei Monate ohne die geringsten Qualitätseinbußen erhalten. Der Verpackungsmüll der Abfüllungen ist gering: Ähnlich einem Luftballon, dem die Luft ausgeht, bleibt letztlich eine dünne Außenhülle. Die minimale Verpackung – so kommunizieren herstellende Unternehmen – reduziert den Rohstoffverbrauch um bis zu 80%.

Innovatives BiB-Equipment

Die BiB-Eigenschaften wissen immer mehr Gastronomen zu schätzen. Dies gilt auch für das innovati-

ve Equipment, das den Bag-in-Box-Ausschank zusätzlich attraktiv macht. Gastro-Cool hat sich frühzeitig auf diesen Sektor – zunächst im Weinbereich, dann auch für Säfte und Milch – spezialisiert und erlebt derzeit einen Run auf BiB-Dispenser-Kühlschränke unterschiedlicher Größe. Die Geräte erfüllen eine doppelte Funktionen: Sie kühlen und dienen zugleich als Ausschankgerät. Um beispielsweise einen BiB-Weinkühlschrank in Standardausführung optimal zu nutzen, werden bis zu drei Verpackungen à 10 Liter in das Gerät (Größe 121 x 37 x 55 cm, Fassungsvermögen 110l netto) gelegt und darin zwischen 0 und 18° C gekühlt. Die Verpackungen werden jeweils über drei lebensmittelechte Schläuche mit den Zapfhähnen vorne am Gerät verbunden, so dass die perfekte Hygiene gewährleistet ist. Je nach Regalhöhe im Gerät variiert der Temperaturbereich, so dass Weiß-, Rosé- und Rotweine bei optimal Kühlung gelagert werden können.

Verpackungsvielfalt für Konsumenten

Keine Frage: Die Verpackungsvielfalt in der Getränkeindustrie wird unter den Aspekten Umweltschonung und Einsparpotenzial immer abwechslungsreicher. Energieaufwand in der Herstellung verringern, den Verpackungsmüll reduzieren, kostengünstige Einkaufsbedingungen schaffen – und die Akzeptanz durch den Verbraucher sind wesentliche Kriterien, die bei der Entscheidung für eine Verpackungsart oben stehen. Mit innovativen Leichtglasflaschen und Bag-in-Box-Verpackungen stehen zwei Alternativen etwa zu PET oder Tetra Pak zur Verfügung, die je nach Präferenz durch die Getränkehersteller oder Konsumenten allesamt ihren gleichberechtigten Platz nebeneinander haben. ■

SIMEI 2013: Neues Image zum 50.-jährigen Jubiläum

Technologie, Innovation, Internationalität: Das ist das neue Image der SIMEI 2013, die vom 12. bis 16. November auf dem Messegelände von Fiera Milano-Rho stattfindet. In einer kreativ zeitgemäßen Form werden die wichtigsten Elemente der Veranstaltung kommuniziert: Flüssigkeiten strömen durch technologische Elemente, die den Globus symbolisieren, und in der Mitte steht

eine Flasche. Der Globus als Ausdruck für die Internationalität der SIMEI wird in seinen Konturen dargestellt und ideal und symbolisch von Wasser, Säften und Wein umgeben. Die Flasche, im Mittelpunkt aus grünem und blauem Neon, eine Art Glasfaser, projiziert in eine innovative Zukunft und verweist auf die Messe als Treffpunkt der Getränkebranche, lässt aber den verschiedenen Getränkearten, die in dieser Sym-

bolabbildung vereint sind, genügend Spielraum. Im unteren Teil des neuen Outfits wird durch die Abbildungen mechanischer Elemente, die die Technologie und Mechanik darstellen, auf das vielfältige Angebot der Messe hingewiesen.

 MEHR INFORMATIONEN
www.simei.it/de/