



Frisches aus der Ferne

Frisches und Tiefgekühltes sicher und nachhaltig versenden

Wenn auch das Interesse an online bestellten Lebensmitteln hierzulande erst langsam wächst, so ist der Onlinehandel mit Frischwaren trotzdem ein klarer Wachstumsmarkt. Sowohl für Onlineriesen wie Amazon, aber auch den klassischen Einzelhandel. Mit der vorgestellten Lösung lassen sich frische und tiefgekühlte Güter sicher transportieren – und das, ohne die Nachhaltigkeit außer Acht zu lassen.

Die Digitalisierung ist inzwischen auch beim Lebensmitteleinkauf der Endkunden angekommen. Aktuell liegt der prozentuelle Anteil für den Onlinehandel mit Lebensmitteln laut Statista noch zwischen ein bis zwei Prozent, beziehungsweise knapp 1 Mrd. Euro, aber bereits über 20 Prozent der Onlinekäufer haben über das Internet Lebensmittel bezogen – und der Markt zeigt Wachstumstendenzen, die bei etwa 10 Prozent pro Jahr liegen. Aus diesem Grund haben die großen Konzerne, sowie Discounter bereits die Weichen zur nächsten Evolutionsstufe gelegt: Der Verlagerung vom stationären auf den Online-Handel. Dies liegt zum einen an Unternehmen wie dem Internetriesen Amazon, der mit seinem Expansionskurs das Einkaufsverhalten vieler Verbraucher auf den Kopf gestellt hat, aber auch an erst vor ein paar Jahren gegründeten Online-Lebensmittelhändlern wie Allyouneed und Mytime, oder den großen Supermarktketten wie Rewe und Edeka, die das Gesamtangebot im Internet erhöhen und somit attraktiver für die Kunden gestalten.



..... wurden im vergangenen Jahr im Onlinehandel mit Lebensmitteln umgesetzt

Kunden fordern ökologische Verpackungen
Mit den derzeitigen Entwicklungen einher gehen neue Anforderungen an die Verpacken. Dies liegt unter anderem daran, dass Transportverpackungen höheren Anforderungen bezüglich Marketing gerecht werden müssen, da diese bei Direktlieferungen das erste Außenschild des Lieferanten sind. Auch das bewusste Denken vieler Endkunden an die Umwelt stellt Verpackungsanbieter vor Herausforderungen. So werden Plastikverpackungen in Deutschland inzwischen zwar nahezu CO₂-neutral produziert, aber die Probleme hinsichtlich der Umweltverschmutzung durch nicht sachgerechte Entsorgung bleiben. Durch die diversen Medienkanäle werden die Bilder von der voranschreitenden Verschmutzung unserer Umwelt, sowie der Ozeane verteilt und stärken noch den Wunsch der Endkunden nach ökologischen Verpackungslösungen.

Cellophan – glasklar die Lösung

Das Verpackungsunternehmen J.N. Lünig & Co., gegründet 1927 in Bremen, vertreibt hauptsächlich Ver-



2



3

packungen auf Zellstoffbasis. Der Hintergrund ist, dass der nachwachsende Rohstoff Holz eine gute Symbiose aus Ökologie und Funktion ermöglicht. So ist Lünig in Deutschland beispielsweise der Hauptimporteur von Cellophan-Zuschnitten. Cellophan (bzw. Zellglas) ist eine glasklare biologisch abbaubare Papierfolie, die undurchlässig für Flüssigkeiten ist, jedoch Wasserdampf passieren lässt und sich somit perfekt als ökologische Verpackungsfolie für frische Lebensmittel eignet. Aufgrund der neuen Verpackungsanforderungen durch E-Commerce bietet das Unternehmen seit diesem Jahr ebenfalls Kühlverpackungen aus Zellstoff an, das Verpackungssystem „Frische Box“. Bei der im Februar 2018 patentierten „Frische Box“ handelt es sich um eine für den Frische- und Tiefkühl-Bereich geeignete ökologische Alternative zur Styroporbox, die flach angeliefert wird. Die Hauptvorteile dieser Lösung sind, dass der Endkunde die „Frische Box“ nach Gebrauch im Altpapier entsorgen kann und sich im Bereich Lagerhaltung, sowie beim Transport deutliche Einsparungsmöglichkeiten erzielen lassen – zu Temperaturverläufen und einem Einkaufspreis der bei handelsüblichen EPS-Boxen liegt. Entwickelt wurden bisher drei Alternativen des Verpackungssystems „Frische Box“: die „Frische Pads“, „Hard Box“ und „Frische Tasche“.

Drei Alternativen möglich

Die „Frische Pads“ eignen sich insbesondere für Lebensmittel, die während des Transports gekühlt und vor mechanischen Einflüssen geschützt werden müssen. Ein weiches Dämmstoffkissen bewahrt auch emp-

1 Insgesamt 32 Zellstoffschichten ermöglichen gute Isoliereigenschaften – und das über mehrere Tage. (Alle Bilder: J.N. Lünig & Co.)

2 + 3 Die Frische Pads halten nicht nur kühl und frisch, sondern schützen den Inhalt auch vor Stößen.

4 Die Frische Tasche lässt sich zusammen mit anderen Gütern in einem regulären Karton versenden.

findliche Produkte sicher vor Stößen. Für eine „Frische Box“ werden zwei Dämmstoffkissen benötigt, die in U-Form quer übereinander in den Umkarton gelegt werden.

Die „Hard Box“ ist indes dafür konzipiert, wenn der Kunde einen reinen Karton und schnelles, sowie einfaches Handling wünscht. Die „Hard Box“ besteht aus einem Umkarton, einem faltbaren Kartonring, dem Boden und einem höhenverstellbaren Deckel mit Griff. Gemein haben beide Alternativen, dass sich in einer Kühlbox mehrere Temperaturzonen einrichten lassen.

Die „Frische Tasche“ hingegen ist für Versandkartons gedacht, in denen nicht ausschließlich gekühlte Ware transportiert werden soll. So wird das Kühlgut in die Tasche geschoben (inkl. eventuell benötigter Kühlakkus), die Öffnung mit einem Aufkleber versiegelt und kann im Anschluss gemeinsam mit anderen Produkten in den gängigen Transportkartons versendet werden. Als vierte Alternative entwickelt J.N. Lünig & Co. zurzeit noch eine komplett auf Zellstoff basierende Kühltragetasche.

Tests belegen Isoliereigenschaften

Die drei genannten Alternativen haben eine Isolierung aus 32 Lagen 9 µm dünner Zellstoffschichten. Diese bestehen aus den nachwachsenden Rohstoffen Nadel- und Laubholz, um dem ökologischen Grundgedanken gerecht zu werden. Umhüllt wird der Füllstoff durch einen Airlaid-Vlies (9 g/m²), um direkten Lebensmittelkontakt und einen kundenindividuellen Druck zu ermöglichen. Durch die besondere Struktur des Zellstoffes bilden sich zwischen den einzelnen Lagen Luftpolster, die gute Isoliereigenschaften haben. Mehrere in der Kieler Klimakammer durchgeführte Testverläufe kamen zu dem Ergebnis, dass auch eine Temperatur von -18 °C über 48 Stunden zu halten ist. Der Gesamtanteil an Zellstoff liegt bei allen drei vorgestellten Alternativen bei nahezu 100 Prozent und die Entsorgung mit dem Altpapier ist problemlos möglich.



4

Autoren: Sören Hadel, Key Account Manager, und Jens Hadel, Geschäftsführer bei J.N. Lünig & Co.