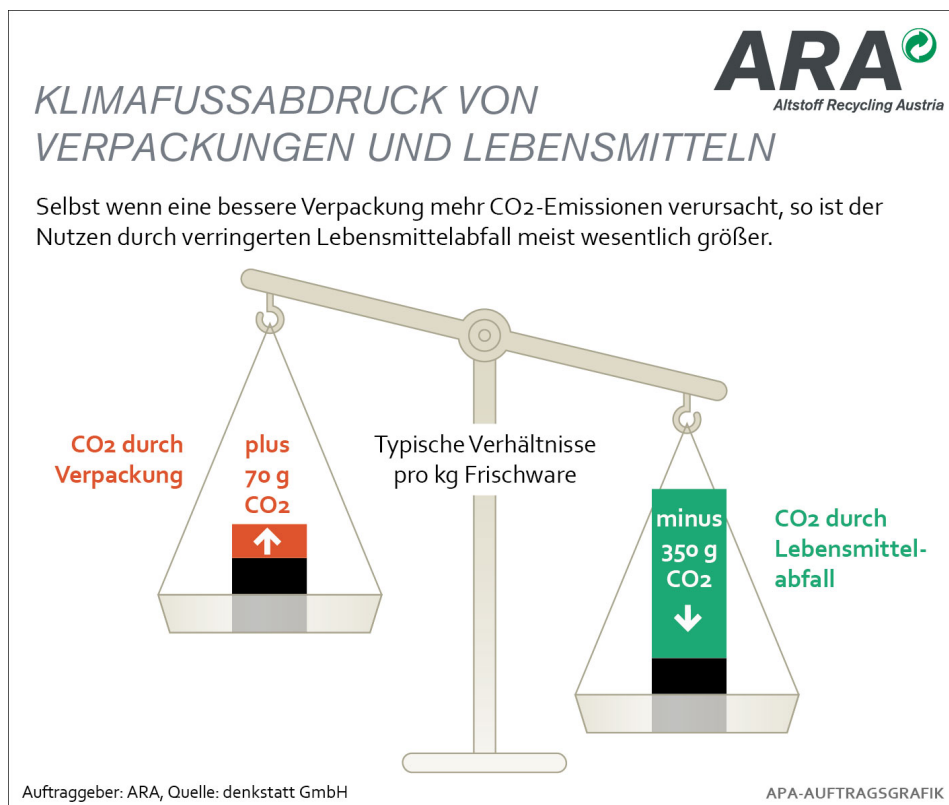


Plastikverpackungen machen haltbarer

Lange Zeit war Kunststoff als Verpackungsmaterial unter umweltbewussten Konsumenten verpöht. Eine Studie der Altstoff Recycling Austria AG (ARA) und des Beratungsunternehmens denkstatt will zeigen, dass dies zumindest teilweise unbegründet sei: Plastikverpackungen können demnach den „Klimafußabdruck“ sogar verringern, wenn Lebensmittel durch sie länger haltbar gemacht werden.



Im Zuge der Studie wurden im Laufe des Vorjahres Verpackungen des Frischesortiments untersucht. Hier hat sich gezeigt, dass durch eine bessere Verpackung unter anderem bei Käse, Fleisch, Gurken oder Striezeln eine längere Haltbarkeit erzielt werden könne. Bei Beiried kann

die Haltbarkeit zum Beispiel von sechs auf 16 Tage erhöht werden, wodurch das Fleisch länger in den Supermarktregalen liegen könnte. Die Abfallmenge würde somit um 16 Prozentpunkte gesenkt werden, bei Striezeln sinkt die Abfallquote von elf auf 0,8 Prozent.

„Da der Klimafußabdruck der Verpackungen um ein Vielfaches geringer ist als der Umweltaufwand, den Nahrungsmittel in der Produktion verursachen, muss es das Ziel sein, Lebensmittel optimal zu schützen“, so Harald Pilz von denkstatt. Zwar könnten sich, wie der Fachmann zugab, die Verpackungsoptimierungen auf den Produktpreis niederschlagen, insgesamt hätten sie aber einen Mehrwert – auch für die Kunden. Abgesehen vom verminderten ökologischen Fußabdruck, der beim Endkonsumenten noch deutlicher würde, weil im privaten Haushalt doppelt so viel Abfall anfällt wie im Handel, würde sich der Verbraucher selbst „ökonomisch auch etwas Gutes tun, weil er von den gekauften Lebensmitteln 100 Prozent verwerten kann“, betonte Pilz. In die Studie sei auch die Abfallverwertung miteinberechnet worden, aber: „Fast jede Verpackung ist heutzutage technisch wiederverwertbar“.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at