



PRESSEMITTEILUNG

Kulinaría-Mitglieder interessiert an nachhaltiger Verpackung

Fachveranstaltung von Kulinaría Deutschland und dem Grünen Punkt zu Design4Recycling.

(Bonn, 29.06.2021) Kulinaría Deutschland hat im Rahmen einer Fachveranstaltung gemeinsam mit Expert*innen vom Grünen Punkt über recyclingfreundliches Verpackungsdesign (Design4Recycling) informiert.

Kulinaría Deutschland vertritt die Interessen der deutschen Essig-, Senf-, Feinkost- und Suppenindustrie, also aller Branchen, die verpackungsintensiv sind und der Verpackung selbst einen hohen Wert zumessen. Infolgedessen ist das Interesse sehr hoch zu erfahren, was Design4Recycling auszeichnet, wie es messbar ist und welche rechtlichen europäischen und nationalen Vorgaben zur Verpackungsgestaltung Beachtung finden müssen. Grüner-Punkt-Vertriebsleiter Andreas Kappel stellte deshalb die Infrastruktur für Sortierung und Verwertung gebrauchter Verkaufsverpackungen in Deutschland vor. „Ohne sortenreine Trennung am Ende der Sortieranlage kein anschließendes Verpackungsrecycling“, so Kappel, „darauf hat der Hersteller mit seiner Entscheidung bei Material und Verpackungskonzept großen, wenn nicht sogar maßgeblichen Einfluss.“

Zuvor berichtete Ursula Denison, Leiterin Vertriebsstrategie und Marketing beim Grünen Punkt über die gesetzlichen Rahmenbedingungen im Kreislaufwirtschaftsgesetz und Verpackungsgesetz: So sind nach § 21 VerpackG die Systembetreiber gehalten, das recyclinggerechte Design von Verpackungen, den Einsatz von Rezyklaten und von nachwachsenden Rohstoffen zu fördern. Den Mechanismus dazu gilt es noch festzulegen. Ursula Denison stellte in diesem Zusammenhang auch die Idee eines „Recyclingfonds“ der dualen Systeme vor.

Zur praktischen Umsetzung recyclinggerechter Designs trug Christina Schulze vor, Leiterin der Unit Design4Recycling beim Grünen Punkt: „Wir informieren zu Design4Recycling-Kriterien, zeigen, was eine Standardverpackung zu einer gut recyclingfähigen Verpackung macht, und erläutern, wie sich diese Recyclingfähigkeit messen lässt. Darüber hinaus bieten wir ein spezielles Label an, das auf Verpackungen die Recyclingfähigkeit ausweist.“ Sehr klar wurden die Grenzen, die aktuell dem Rezyklateinsatz bei Lebensmittelverpackungen gesetzt sind, sehr anschaulich erfahren die Mitglieder anhand von Best-Practice-Beispielen, wie es im Lebensmittelbereich heute schon möglich ist, Verpackungen ohne Greenwashing zu optimieren.

„Eine große Runde mit intensivem Austausch und klaren Informationen und Anregungen für unsere Branchen“, resümiert Kulinarica-Hauptgeschäftsführer Dr. Markus Weck, „auch wenn der Rezyklateinsatz in Lebensmitteln aktuell noch nicht möglich ist, wird es hier eine hohe Dynamik geben. Für unsere Mitglieder und auch für uns als Verband ist die Unterstützung durch den Grünen Punkt mit seinen vielfältigen Angeboten zu diesem Thema auch in Zukunft sehr wichtig.“

Kulinarica Deutschland e.V. vertritt rund 130 mittelständische Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von mehr als zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 10.000 Mitarbeiter. Damit zählt Kulinarica Deutschland zu den großen Interessenvertretungen der Branche und bündelt Erfahrung, Tradition und Kompetenz unter einem Dach.

Pressekontakt: Yasmin Soldierer | Referentin Öffentlichkeitsarbeit | **Kulinarica Deutschland e.V.**
soldierer@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | Mobil: +49 159 01807591 | www.kulinarica.org