

## ALEXANDER WITT: "DER BEWUSSTE EINSATZ VON VERPACKUNGEN SCHONT WERTVOLLE RESSOURCEN"



*„Die optimale Verpackungslösung kann nur gefunden werden, wenn man das Lebensmittelprodukt in den Fokus stellt.“ Alexander Witt, Ver  
pacproject. @Alexander Witt*

### INTERVIEW MIT ALEXANDER WITT

Alexander Witt ist Lebensmittelverpackungsingenieur und hat seine Masterarbeit im Studiengang Milch- und Verpackungswirtschaft an der Hochschule Hannover verfasst. Darin geht er der Frage nach, welchen Einfluss Verpackungen auf Lebensmittel in der Initiative SAVE FOOD am Beispiel eines Cerealien-Riegels haben. Seit Oktober 2015 ist er als Verpackungsingenieur im Bereich Consulting in dem internationalen Beratungsunternehmen pacproject GmbH tätig.

Im ersten Teil des Interviews spricht das interpack Magazin mit Alexander Witt, Verpackungsingenieur bei pacproject, über seine Forschungsarbeit zum Einfluss von Verpackungen auf Lebensmittel und die Eigenschaften, die eine optimale Verpackung mitbringen muss.

Für  
Ihre



*Die ersten Corny Müsliriegel waren in einem Triplex Verbund aus Papier, Aluminium und PE verpackt. © SCHWARTAUER WERKE GmbH & Co. KGaA*

#### Untersuchung zum Einfluss von Verpackungen auf Lebensmittel haben Sie einen Corny-Riegel ausgewählt. Warum?

Der Corny-Riegel ist seit über 30 Jahren im europäischen Markt zu finden. Bei seiner Markteinführung war der Cerealien-Riegel in einem Triplex Verbund aus Papier, Aluminium und PE verpackt. In den kommenden Jahren wurde die Aluminiumschicht reduziert und in den 90iger Jahren auf einen BOPP, Aluminium, Schutzlackverbund umgestellt. Rund 20 Jahre wurde der Riegel in diesem Folienaufbau verpackt, bis im letzten Jahr ein neuer Barriereverbund eingesetzt wurde.

Die Historie zeigt: Die Barriere-Aluminiumfolie wurde immer weiter substituiert. Auch ohne den vollen Barrierschutz befand sich der Corny-Riegel am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums qualitativ im sehr guten Bereich. Dies hat die Frage aufgeworfen, ob nicht auch die aktuellen Folien mehr Schutz und Barrieren bieten, als der Cerealien-Riegel eigentlich benötigt.

Pacproject engagiert sich seit einiger Zeit als Mitglied in der Initiative SAVE FOOD. Wir sind überzeugt, dass der Einsatz von Verpackungen, Lebensmittelverluste und -verschwendungen mit ihren negativen Auswirkungen für Mensch und Umwelt verringern kann. Um den Verpackungseinsatz bewusst zu gestalten, ist es wichtig, sich genau mit dem Produkt auseinander zu setzen und eine Verpackungsentwicklung auf die Produktbedürfnisse abzustimmen. Gemeinsam mit der HERO GRUPPE haben wir am Beispiel des Corny-Riegels der SCHWARTAUER WERKE GmbH & Co. KGaA ein Produkt gefunden, an dem wir diese Herangehensweise zeigen und erklären konnten.

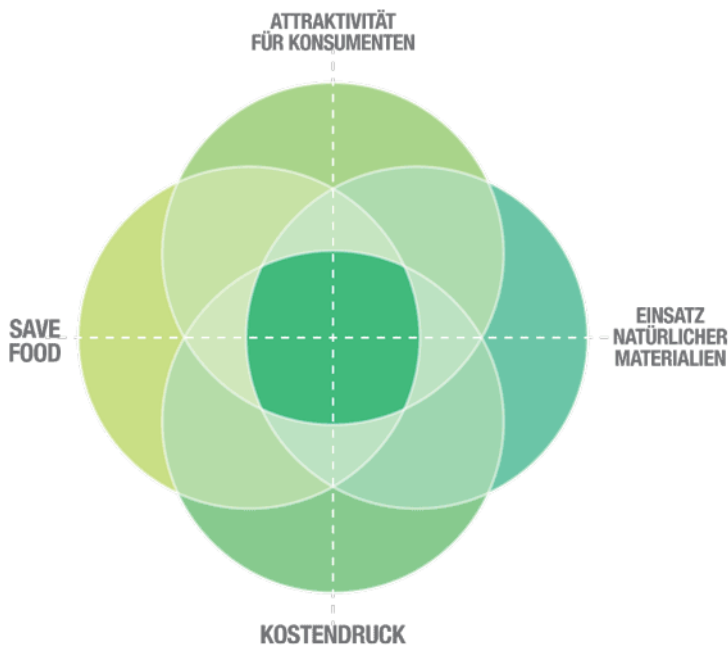




Beim Corny-Schokoriegel kommen Produktzutaten wie Erdnüsse, Hafer und Schokolade mit einer hohen Produktionsauflage zusammen: eine ideale Kombination für die Untersuchung der Produkthanforderungen an eine Verpackung. @ SCHWARTAUER WERKE GmbH & Co. KGaA

**Aus dem Sortiment von Corny-Riegeln haben Sie den Corny-Schokoriegel ausgewählt. Wie sind Sie zu dieser Entscheidung gekommen?**

Mit etwa 30 unterschiedlichen Artikeln im Festsortiment ist der Corny-Riegel sehr vielfältig aufgestellt. Alle Sorten unterscheiden sich in Ihren Zutaten und der Zusammensetzung. Es werden verschiedene Nüsse, Getreide, Trockenfrüchte und Dekore eingesetzt. Entsprechend der unterschiedlichen Rezepturen hat jede Sorte seine eigenen, spezifischen Anforderungen an die Verpackung bzw. den Produktschutz. Dies machte es notwendig, sich vorerst auf eine Sorte zu konzentrieren. Bei der Sorte Schoko kamen die kritischen Produktzutaten wie beispielsweise Erdnüsse, Hafer und Schokolade zusammen. In Kombination mit der hohen Produktionszahl war dies unser idealer Kandidat für das Vorhaben.



Bei der Entscheidung für die Verpackung eines Produkts muss von Fall zu Fall entschieden werden, Anforderungen evaluiert und am Ende eine möglichst große Schnittmenge gefunden werden. @ pacproject

**Was macht eigentlich eine optimale Verpackung aus?**

Auf diese Frage gibt es keine pauschale Antwort. Es gibt grundlegende Funktionen, die eine Verpackung erfüllen muss, wie zum Beispiel Produktschutz, Kommunikation und Convenience. Diese und weitere Aufgaben richten sich nach den Produkthanforderungen, Platzierung am POS, Kosten und geforderten Verarbeitungseigenschaften.

Als Produktionsleiter beispielsweise ist es Ihnen vielleicht wichtig, dass die Packung problemlos auf allen Produktionsanlagen läuft. Sitten Sie im Einkauf spielt der Preis aber die viel größere Rolle, aus Sicht der Logistik sollte vielleicht eine stabile Stapelung möglich sein während ein hochwertiges Erscheinungsbild und der Einsatz von natürlichen Materialien dem Marketing und dem Verbraucher wiederum wichtig sind.

Zu jedem dieser Wünsche lässt sich eine Verpackungslösung entwickeln, doch bei allen Lösungen wird mindestens ein Kriterium eines Anderen vernachlässigt. Einige Anforderungen konkurrieren sogar miteinander. So wird die hochwertig veredelte Verpackung sicherlich nicht günstig im Einkauf sein, aber sich dafür besser verkaufen, weil sie den Konsumenten gefällt. Auch das natürliche Kraftpapier wird nicht die Barriereanforderungen mit sich bringen, die ein Produktmanager fordert.

Für mich handelt es sich um eine optimale Lösung, wenn der beste Kompromiss zwischen all diesen Aspekten gefunden werden kann. Das Ziel ist es, eine möglichst große Schnittmenge aller Anforderungen zu schaffen. Dieser Kompromiss ist von Produkt zu Produkt unterschiedlich und muss jedes Mal erneut evaluiert werden, eine Aufgabe, die unter anderem auch pacproject als Dienstleistung anbietet.

### Welche Lebensmitteleigenschaften müssen durch Verpackungen geschützt werden?

Wie eingangs erwähnt, stellt jedes Lebensmittel unterschiedliche Ansprüche an die Verpackung und die gesamte Wertschöpfungskette. Dies hängt eng mit seinen spezifischen Eigenschaften zusammen, die für jedes Lebensmittelprodukt einzigartig sind. Eine Verpackung sollte all diesen Anforderungen entsprechen und das Produkt vor hygienischen Mängeln, Qualitätsveränderungen und mechanischen Einflüssen schützen. Dazu ist es wichtig zu wissen, welche Faktoren die Lebensmittelqualität beeinträchtigen können und in welchem Maß das Produkt vor diesen Einflüssen geschützt werden muss. Sensorische Produktveränderungen sind ein deutliches Zeichen für Qualitätsmängel und werden beispielsweise oft durch Feuchtigkeit bzw. Austrocknung, Sauerstoff oder durch den Einfluss von Licht hervorgerufen. Diese drei Faktoren spielen neben weiteren auch beim mikrobiologischen Verderb und oder enzymatischen Reaktionen, und damit bei hygienischen Mängeln, eine große Rolle. Auch mechanisch und physikalisch sollte das Produkt geschützt werden, damit Form, Festigkeit, Farbe sowie Erscheinungsbild den Verbraucher weiterhin einladen, das Produkt wie gewohnt zu genießen und es nicht verkommen zu lassen.

[Zu Teil 2](#)



### INTERPACK NEWSLETTER

Non-Food - Themen aus den Bereichen Pharma, Kosmetik, Non-Food und Industriegüter  
Food - Themen aus den Bereichen Nahrungsmittel, Getränke, Backwaren und Süßwaren

[Jetzt abonnieren](#)