

Pressemitteilung

Weltweit ausgezeichnet: Joghurt-Becher-Neuheit aus Ellerbek

Den begehrten Innovationspreis der internationalen Interessengemeinschaft der Milchwirtschaft erhielt in diesem Jahr die Ellerbeker Verpackungsberatung C.E.Schweig für die nachhaltige Entwicklung eines Kreide-Kunststoff-Bechers.

Ellerbek, 12. Mai 2010. Große Freude bei der Verleihung des *Dairy Innovation Awards* Anfang Mai in Salzburg: „Angesichts des weltweiten Wettbewerbs ist diese Auszeichnung großartig und wird uns zu weiteren Neuentwicklungen anspornen“, sagte die strahlende Siegerin. Vor rund 150 Gästen nahm Carolina Schweig, Inhaberin der Verpackungsberatung C.E.Schweig, für die technische Entwicklung ihres Kreide-Kunststoff-Bechers die Auszeichnung *Best Packaging Innovation* in der Kategorie *Dairy Food* entgegen. Idee, Umsetzung und das Projektmanagement haben die Jury ebenso überzeugt wie die verbesserten mechanischen Eigenschaften des neuen Bechers und dessen Produktionskosten, so dass das Ingenieurbüro außerdem den zweiten Platz in der Kategorie *Sustainability* erhielt. Mit dieser zweifachen Nominierung und Platzierung unter den Besten sorgte das Ingenieurbüro für großes Erstaunen unter den Teilnehmern und bei der internationalen Jury aus Fachleuten der Verpackungs- und der Molkereiindustrie, die über 170 Einsendungen aus 29 Ländern zu bewerten hatten.

In Rekordzeit von knapp 9 Monaten - trotz schlechter allgemeiner wirtschaftlicher Lage und der Schwierigkeit, Partner für das auflagenschwache Nischenprodukt zu finden -, konnte die Verpackungsberatung C.E.Schweig das neue Konzept entwickeln, prüfen und als innovative Verpackungslösung in die Verkaufsregale bringen. Leitgedanke dieser Entwicklung war es, eine nachweisbar nachhaltige Verpackung zu konzipieren. Die Entwicklung umfasste eine neue Rohstoffkombination, deren Herstellung sowie die anschließende Produktion der Becher und die Abfüllung beim Kunden. Das Ergebnis: Ein Molkereibecher aus fast 60 Prozent weniger Rohöl, der zusätzlich auch noch in seinem Herstellungsprozess deutlich weniger Energie benötigt als konventionelle Becher. Bereits seit Februar sind Becher und Produkt der Lobetaler Bio-Molkerei im Handel zu finden.

Dairy Innovation Award / International Dairy Federation

Die 1903 gegründete *International Dairy Federation* vergibt jährlich den *Dairy Innovation Award* für neue Produkte, Inhaltsstoffe und Marketingstrategien. Mit dieser Preisverleihung in zwölf Kategorien möchte die internationale Interessengemeinschaft der Milchwirtschaft die Industrie zu Spitzenleistungen anspornen, Innovationskraft unterstützen sowie besonderes Engagement und Eigeninitiative hervorheben.

Die Verpackungsberatung C.E.Schweig

Das 1997 in Mexiko gegründete Ingenieurbüro entwickelt Konzepte und neue Rohstoffe für Verpackungen. Des Weiteren gehören das *Engineering* der Material-Herstellung und der Verarbeitung zu Verpackungen zur Angebotspalette. Die Diplom-Ingenieurin und Inhaberin des Unternehmens Carolina Schweig begann mit Projektarbeiten in Mexiko, Mittelamerika und den USA vor allem für den Hauptkunden Unilever México. Seit 2000 ist sie mit ihrem Team in Ellerbek/Kreis Pinneberg ansässig und arbeitet sehr erfolgreich für die Hamburger Designbranche sowie für Markenartikler wie Krombacher, Weleda, Primavera, Natures finest, Bofrost und für diverse kleinere Unternehmen aus den Bereichen Molkerei, Naturkost und Naturkosmetik.

Der Kreide-Kunststoff-Becher – nachhaltig bis in die Wurzeln

Die Markenpersönlichkeit der neuen Molkerei-Range „Lobetaler Bio“ ist beeindruckend: Über alle Produktionsstufen hinweg – von der Produktion der Futtermittel bis zum Endprodukt – produziert und verarbeitet das Unternehmen lokal, auf biologische Weise und setzt dabei auf Mitarbeiter mit Handicap. Das ist einzigartig und genauso sollte die neue Verpackung sein.

Mit der maßgeschneiderten Entwicklung des Kreide-Kunststoff-Bechers hat das Ingenieurbüro eine Verpackung geschaffen, die dem anspruchsvollen Produkt- und Markenkonzept der Lobetaler Biomolkerei gerecht wird. Produkt und Verpackung zusammen bilden die erste nachhaltige und innovative Molkerei-Marke für den deutschen Markt.

Die Innovation mit großer Öko-Relevanz

Der Kreide-Kunststoff-Becher hat zirka 20 Prozent weniger Gewicht als herkömmliche Becher und benötigt nur noch etwa 40 Prozent des fossilen Rohstoffes Rohöl. Bei der Erzeugung der Becher-Folien werden zirka 15 Prozent an Energie eingespart, dasselbe noch einmal beim Formen der Becher. Gemäß den Berechnungen des Herstellers des Kunststoff-Gemisches, RKW Schweden, lassen sich etwa 50 Prozent der Treibhausgase einsparen. Die mechanischen Eigenschaften, ebenso wie die physikalischen und chemischen, entsprechen den Industrie-Standards, obwohl der Becher eine dem Papier ähnliche Haptik besitzt und sich, frisch aus dem Kühlregal genommen, deutlich „kühler“ anfühlt als konventionelle Materialien.

Weitere Auszeichnungen:

„1. Best-Practice-Beispiel für eine ökologische Verpackungs-Entwicklung“

Bereits im April beurteilten der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW), die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AOEL) und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) die Herangehensweise an die Entwicklung des Kreide-Kunststoff-Bechers und den fertigen Becher als so innovativ und zukunftsweisend, dass sie das Projekt zum Sieger kürten. Diese Becher-Entwicklung wird damit zum Referenzprojekt für nachhaltige Prozesse dieser Art im deutschsprachigen Raum.

Weitere Informationen über die Verpackungsberatung C.E.Schweig und den Kreide-Kunststoff-Becher finden Sie unter: www.verpackungsberatung-ces.de/publikationen.html

Bildmaterial und eine detaillierte Präsentation stellen wir auf Anfrage gern zur Verfügung.

Kontakt:

Verpackungsberatung C.E. Schweig

Jessica Heinrich

Achter de Höf 4a, 25474 Ellerbek

Fon 04101-37 18 10, Fax 04101-37 18 09

E-Mail service@verpackungsberatung-ces.de