

Hersluitbare verpakkingen en doseerhulpmiddelen



Beter bewaren, correcter doseren, minder verspillen

Steeds meer verpakkingen zijn speciaal ontwikkeld om het leven van de consument te vergemakkelijken. Zo zitten hersluitbare verpakkingen in de lift en is er ook een trend naar meer en betere doseerhulpmiddelen. Die verpakkingen helpen de consument om de producten beter te bewaren, correcter te consumeren en minder te verspillen. Dat is ook goed voor het milieu, al worden de verpakkingen daardoor soms wat complexer.

prevent **pack**

Inspelen op reëel consumentengedrag

Hersluitbare verpakkingen bestaan al sinds mensenheugenis.

Denk bijvoorbeeld aan de vele hersluitbare glazen bokalen, potjes en flessen. Maar recent zijn er heel wat nieuwe soorten hersluitbare verpakkingen ontwikkeld, voor ander type producten. Zo worden gesneden plakjes ham en kaas vandaag steeds vaker verkocht in hersluitbare bakjes met een klikdekseltje of een afdekfolie met kleebrand (zie ook fiche Carrefour). "Die ontwikkeling is een tiental jaren geleden begonnen," zegt Peter Ragaert, Technologieadviseur bij Pack4Food.

"Plakjes beleg werden vroeger uitsluitend aangeboden in plastic wegwerpverpakking. Veel consumenten haalden er uit wat ze nodig hadden en lieten de rest gewoon zitten. Maar de geopende verpakking sloot niet meer goed, dus droogden de voedingswaren sneller uit. Met de hersluitbare systemen heeft de industrie slim ingespeeld op het reële consumentengedrag. Er zijn nu verschillende systemen in omloop. De meest bekende zijn de bakjes met klik- of lijmsluitingen en de zakjes met zip- of ribsluitingen."

Een alternatief voor portieverpakkingen

Goed hersluitbare verpakkingen zorgen ervoor dat het resterende product langer houdbaar blijft.

"In die zin zijn ze soms een goed alternatief voor portieverpakkingen," verduidelijkt Ragaert. "Ze spelen in op dezelfde combinatie van behoeftes: in grotere hoeveelheden aankopen maar in kleinere hoeveelheden consumeren. Hersluitbare verpakkingen zijn bovendien heel gebruiksvriendelijk en flexibel, want je kunt precies de hoeveelheid nemen die je wilt.

Daarom worden er ook steeds betere doseerhulpmiddelen ontwikkeld, vooral bij vloeibare of viskeuze producten. Denk aan de schroefdoppen op drankkartons, de spuitmondjes op ketchup- of mosterdflessen, of de kraantjes op de Bag-in-Box van wijn, fruitsap en melk. Bag-in-Box is zelfs een schoolvoorbeeld: in plaats van een fles van 75 cl koop je nu een box van 3 liter, maar dankzij het sluit- en doseersysteem blijft het afgevlude levensmiddel langer goed."

om te onthouden

Om in te spelen op de behoeften van de consument worden er steeds **meer hersluitbare verpakkingen en doseersystemen ontwikkeld.**

Goed hersluitbare verpakkingen en betere doseersystemen zorgen uiteindelijk voor **minder voedselverspilling**, een belangrijke milieuwinst.

Anderzijds vergen deze nieuwe verpakkingstechnieken meestal meer materiaal en zijn ze complexer. Het is altijd **zoeken naar het juiste evenwicht.**

Hersluitbare verpakkingen en doseerhulpmiddelen



Als voedingswaren na opening verder in de wegwerpverpakking bewaard worden, drogen ze sneller uit. Met een goed hersluitbaar bakje is dat probleem van de baan.



Een Bag-in-Box is een schoolvoorbeeld: perfect hersluitbaar en voorzien van een handig doseersysteem.

Research & development in driehoekspartnership

Producenten zien in hersluitbare verpakkingen en doseersystemen een manier om de consument voor zich te winnen. Daarom wil de industrie steeds verder gaan en nieuwe gebruiksvriendelijke verpakkingen ontwikkelen. Maar dat is niet eenvoudig. "Producenten moeten met heel wat parameters rekening houden," verklaart Guy Dohogne, eveneens Technologieadviseur bij Pack4Food. "Hoe beperken we de extra kostprijs?

Hoe bewaken we de voedselveiligheid, bijvoorbeeld als we lijmen gebruiken? Wat is de impact op de vulsystemen? Daarom worden nieuwe verpakkingstechnieken bijna altijd ontwikkeld in een driehoekspartnership met een voedselproducent, een verpakkingproducent en een fabrikant van vulsystemen. Ze zoeken dan samen naar praktische en veilige oplossingen die ook efficiënt, economisch en milieuverantwoord te implementeren zijn."

Gebruiksgemak en milieuoverwegingen in balans

De milieulast is inderdaad ook een blijvend aandachtspunt.

"Het is altijd zoeken naar het juiste evenwicht," zegt Dohogne. "Een schroefdop op een drankkarton of een kaasdoosje met klikdeksel betekent onvermijdelijk meer materiaal. Anderzijds zorgen ze voor minder productverspilling, dat is een belangrijke milieuwinst. Met het bepalen van de milieulast moet je trouwens heel voorzichtig zijn. Bijvoorbeeld: waar koopt de verpakkingproducent zijn grondstoffen in? Wat gebeurt er met het verpakkingmateriaal na gebruik? Als verpakkingen uit de andere kant

van de wereld komen of naar de andere kant van de wereld gaan moeten we de milieulast van het transport en de gevolgen voor de plaatselijke markt ook in rekening brengen. Ook de manier waarop de consument zijn aankopen doet heeft een impact op de voetafdruk van een product. Je kunt de milieulast pas correct inschatten als je voor elke verpakking een volledige levenscyclusanalyse doet. We moeten de milieulast zoveel mogelijk beperken door de juiste materialen te kiezen en de best beschikbare technologieën te gebruiken."

Meer weten

Pack4Food is een consortium van kenniscentra, netwerkorganisaties en bedrijven rond de thema's "innoveren via de verpakking van levensmiddelen" en "duurzame en functionele verpakkingen".

www.pack4food.be

