

Pressemitteilung, 19. April 2023

interpack 2023: SAVE FOOD Initiative setzt Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung

Forschungsergebnisse, Materialneuheiten und Innovationen im Maschinenbau: Auf der interpack werden die neuesten Ansätze und Technologien im Kampf gegen Nahrungsmittelverluste und -verschwendung vorgestellt.

Die interpack, die weltgrößte Messe für Processing und Packaging, setzt vom 4. bis 10. Mai in Düsseldorf erneut ein Zeichen gegen die weltweite Verschwendung von Nahrungsmitteln. Mitglieder und Partner der SAVE FOOD Initiative zeigen, wie Lebensmittel sicher verarbeitet und verpackt, länger haltbar gemacht und dennoch anfallende Lebensmittelreste nachhaltig weiterverwendet werden können.

Weltweit gehen jährlich etwa 14 Prozent der Lebensmittel im Wert von rund 400 Milliarden US-Dollar zwischen der Ernte und dem Einzelhandel verloren (FAO, 2019). Gleichzeitig werden schätzungsweise weitere 17 Prozent auf der Ebene des Einzelhandels und der Endverbraucher verschwendet (UNEP, 2021). Diese Zahlen zu reduzieren, ist das Ziel der SAVE FOOD Initiative, die 2011 von der Messe Düsseldorf, der interpack und der Welternährungsorganisation, FAO, ins Leben gerufen wurde. Sie bringt internationale Organisationen mit Lebensmittelproduzenten und Verpackungsherstellern zusammen.

Die interpack 2023 bietet hierfür eine wichtige Plattform. Auf der Messe informiert der SAVE FOOD Stand im Eingangsbereich Nord über die Initiative. Die SAVE FOOD Highlight Route wiederum bündelt Innovationen in diesem Bereich und der Thementag „Product Safety“ stellt entsprechende Studienergebnisse und Best Practices in den Mittelpunkt.

SAVE FOOD Highlight Route

Ein Hallenrundgang voller Technologien gegen Verschwendung und Verlust: Mehrere Aussteller der interpack sind Mitglieder der SAVE FOOD Initiative. Die SAVE FOOD Highlight Route bietet Besucherinnen und Besucher einen Überblick über aktuelle Projekte und Produkte der

SAVE FOOD Initiative

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Germany
Tel. +49 (0) 211/4560 - 01
Fax +49 (0) 211/4560 - 668

www.save-food.org

An initiative on food loss and waste reduction established by Messe Düsseldorf, interpack and the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

teilnehmenden Mitglieder. Themen sind zum Beispiel, wie Lebensmittelverluste während des Abfüllprozesses minimiert werden können, wie eine zuverlässige Produktinspektion und hochwertige Versiegelung gelingen oder wie unerwünschte Verunreinigungen vermieden werden können. Zu sehen sind auch hochempfindliche Fremdkörperdetektoren für alle kritischen Kontrollpunkte im Produktionsprozess, um Rückrufaktionen und Fehlausschleusungen zu vermeiden, sowie Verpackungslösungen und Maschinen für die Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln. Die teilnehmenden Aussteller sind unter anderem IMA Industria Macchine Automatiche, Syntegon Technology, MULTIVAC, Ishida Europe, Theegarten-Pactec, Gerhard Schubert, FAWEMA, ULMA Packaging, Mettler-Toledo Garvens, ROTZINGER oder Sealpac.

Darüber hinaus zeigen viele weitere Aussteller der interpack Lösungen für die sichere Verarbeitung und Verpackung. Die Nahrungsmittelbranche gehört zu den Top-Besucherzielgruppen der Messe, dementsprechend groß ist das Angebot. Schwerpunkt für Nahrungsmittel sind die Hallen 5, 6, 11, 13 und 14 sowie für den Süß- und Backwarenbereich die Hallen 1,3 und 4.

Auch Start-ups nehmen sich des Themas an. So präsentiert zum Beispiel keäksack in der VDMA Technologie Lounge in der Halle 4 Craft Beer, das aus überschüssigem Brot hergestellt wird. Oder easy2cool zeigt in der Start-up Zone in der Halle 15 nachhaltige Isolierverpackungen für den Versand frischer oder tiefgekühlter Lebensmittel.

Forschungsprojekt mit der BAU-Universität

Reststoffe aus der Lebensmittelproduktion werden in der Regel entsorgt. Gleichzeitig steigt die Nachfrage nach Alternativen zu Kunststoffverpackungen. Eine nachhaltige Möglichkeit ist die Herstellung von biologisch-basierten und kompostierbaren Verpackungen aus Lebensmittelabfällen oder Nebenprodukten der Lebensmittelindustrie. An dieser Idee arbeitet die SAVE FOOD Initiative gemeinsam mit der Bahçeşehir Universität (BAU) in Istanbul.

In den vergangenen Monaten haben insgesamt 28 Studentinnen und Studenten verschiedene Ansätze getestet. Zwei Projekte konnten sich durchsetzen. Eine Kombucha-Scoby-Biofolie aus Orangen- und

SAVE FOOD Initiative

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Germany
Tel. +49 (0) 211/4560 - 01
Fax +49 (0) 211/4560 - 668

www.save-food.org

An initiative on food loss and waste reduction established by Messe Düsseldorf, interpack and the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

Teeabfällen zum Verpacken von trockenen Lebensmitteln hat großes Potenzial und gute Aussichten auf Anwendbarkeit. Ein anderes Team setzte die Idee um, Erdbeeren unter Schutzatmosphäre in einer Verpackung aus integrierter Nanofolie aus PLA und Reishülsen zu verpacken. Die Ergebnisse werden von der Universität und den Studierenden im Forum „Spotlight Talks & Trends“ am 9. Mai um 14.30 Uhr präsentiert.

Thementag Produktsicherheit

Die Produktsicherheit ist die Kernaufgabe der Verpackung und eines der vier Hot Topics der interpack. Schon heute leistet die Branche einen wichtigen Beitrag, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. Über aktuelle Projekte und Innovationen informiert der Thementag Produktsicherheit im Vortragsforum „Spotlight Talks & Trends“ im Eingangsbereich Nord. Am 9. Mai gibt es hier unter anderem einen Vortrag der FAO in Europa und Zentralasien über Kooperationen im Kampf gegen Nahrungsmittelverluste und -verschwendung und einen Überblick über Best-Practices in der Verpackungsbranche von der WPO (World Packaging Organization). Spannende Innovationen werden außerdem von Ishida Europe Limited, Pilz und Mettler Toledo präsentiert.

www.interpack.de

Über die SAVE FOOD Initiative

Die SAVE FOOD Initiative wurde 2011 von der Messe Düsseldorf und der interpack, der weltgrößten Messe für die Verpackungsbranche und die verwandte Prozessindustrie, ins Leben gerufen und kooperierte seitdem unter anderem mit der Welternährungsorganisation (FAO) und dem Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UN Environment). Als globale Allianz kämpft sie entsprechend dem UN-SDG 12.3 für die Verringerung von Nahrungsmittelverlusten und -verschwendung. Nach einer Corona-bedingten Pause setzt die interpack seit 2022 wieder neue Projekte um. Ziel ist es, das Thema weltweit in die Öffentlichkeit zu tragen und Gegenstrategien beziehungsweise Lösungen in Zusammenarbeit mit Wirtschaft, Politik, Gesellschaft und Industrie zu entwickeln. Ein besonderer Fokus liegt auf den Innovationen der Verpackungsbranche.

www.save-food.de

SAVE FOOD Initiative

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Germany
Tel. +49 (0) 211/4560 - 01
Fax +49 (0) 211/4560 - 668

www.save-food.org

An initiative on food loss and waste reduction established by Messe Düsseldorf, interpack and the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).



An der Mitgliedschaft bei SAVE FOOD interessierte Unternehmen oder Organisationen können sich an Katja Tünnissen wenden: Tel.: +49 211 4560 615, E-Mail: TuennissenK@messe-duesseldorf.de.

Bildmaterial zu SAVE FOOD-Events unter:

<http://medianet.messe-duesseldorf.de/press/interpack>

Pressekontakt SAVE FOOD

Cornelia Tautenhahn (Senior Manager Press & PR)
Apostolos Hatzigiannidis (Manager Press & PR)
Tel.: +49 (0) 211/4560-588/-544
E-Mail: TautenhahnC@messe-duesseldorf.de
HatzigiannidisA@messe-duesseldorf.de

SAVE FOOD Initiative

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Germany
Tel. +49 (0) 211/4560 - 01
Fax +49 (0) 211/4560 - 668

www.save-food.org

An initiative on food loss and waste reduction established by Messe Düsseldorf, interpack and the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

