

## Aufgaben einer Verpackung

- Verpackung **schützt** das Produkt vor Verderb, Licht & Feuchtigkeit, Verunreinigung & Beschädigung → sie soll somit die **Qualität** des Lebensmittels **aufrechterhalten** und ggf. verlängern
- Dient zur **Information** des Verbrauchers (Kennzeichnung, Nährwerte, Zutaten, MDH)
- Erfüllt **Marketingzwecke**: die Verpackung ist Dein Aushängeschild & ist somit Deine Darstellung am POS

## Beispiele

- **Feste, trockene Produkte** (z.B. Pulver, getrocknete Gemüse, Pasta, Snacks... → niedriger aW-Wert)
  - Oftmals Schutz vor Sauerstoff (Oxidation) & Eindringen der Umgebungsfeuchtigkeit benötigt
  - Oft Lagerung bei Raumtemperatur
  - mögliche Materialien: Pappkarton, Kunststoffbeutel, Glas
  - Fettarme Lebensmittel können mit Sichtfenster (Eindringen von Licht!) ausgestattet werden
- **Flüssige** (Getränke, Saucen... → hoher aW-Wert) & **gelartige Produkte** (Joghurt, Dips... → mittlerer aW-Wert)
  - Oftmals Schutz vor Sauerstoff (Oxidation) & Kontamination von Mikroorganismen benötigt
  - z.T. Lagerung bei Raumtemperatur mit entsprechender Behandlung, z.T. gekühlte Lagerung
  - mögliche Materialien: Glas, Kunststoff, Metall Dosen
  - Glas und Kunststoff können mit Pigmenten versetzt sein um schädliche UV-Strahlung abzuhalten

## Mögliche Verpackungsmaterialien

- Kunststoffe
- Glas
- Metall (-dosen)
- Papier/ Pappe
- Verbundstoffe

## Was beachten?

- Stofflicher **Zustand** Deines Lebensmittels (fest, flüssig, gelartig)
- Welche **Barriereigenschaften** werden benötigt (z.B. Sauerstoff, Feuchtigkeit, Licht oder Transportschutz)?
- Spezielle **Anforderungen** während der **Produktion** (z.B. soll Produkt in der Verpackung haltbar gemacht werden)?
- Spezielle **Anforderungen** während des **Transportes** (z.B. per Schiff, Flugzeug, LKW, ...) und der **Distribution** (z.B. im LEH, E-Commerce,...)
- Wie soll das Produkt **gelagert** werden (z.B. Raumtemperatur, gekühlt, TK)
- Soll das Produkt bestimmte **Verbaucherhilfen** haben? (z.B. Wiederverschließbar, Ausguss, Aufrisshilfe, ...)
- Ist die Verpackung **nachhaltig** bzw. gibt es eine nachhaltigere Alternative?
- Wie ist das **Design** des Produkts und passt es zum Image Deines Unternehmens?
- Beachte die **rechtlichen Vorgaben** zu Lebensmittelverpackungen **basierend auf dem LMIV** (BMEL, 2022), z.B.:
  - Achte auf die pflichtmäßigen Angaben auf der Verpackung & die Mindestschriftgröße
  - Achte auf das Verhältnis von Verpackungsgröße & Füllmenge (Mogelpackung)
  - Denke, falls nötig, an Lagerhinweise (z.B. kühl & trocken lagern, bei +7°C lagern...)
  - Denke an die Anmeldung Deiner Verpackung & die Abgabe der Recyclinggebühr (z.B. Velovia)
  - Beantrage Deinen EAN/GTIN Coden (z.B. GSI Germany)

## Better Food Consulting

ein Angebot der ZBS Food UG  
(haftungsbeschränkt)

### Handelsregister:

Amtsgericht Stuttgart HRB 773372

### GeschäftsführerInnen:

Sandra Ebert, Pascal Moll, Lisa Berger

Created by: Lisa | Date: 07.02.2023

Keine Gewähr auf Vollständigkeit und Korrektheit

✉ anfrage@betterfoodconsulting.de

in better-food-consulting

🌐 betterfoodconsulting.de