

Interview mit Ecolan-Geschäftsführer Peter L. Nilsson

Leicht und kostengünstig

Neues Aseptik-System | Auf der Anuga FoodTec glänzten die großen Anbieter von aseptischen Verpackungssystemen bekanntlich durch Abwesenheit. Ein junges schwedisches Unternehmen namens Ecolan nutzte dagegen die Messe, um ein neues aseptisches Verpackungssystem für Getränke vorzustellen. Ecolan-Geschäftsführer Peter L. Nilsson präsentiert die Innovation im Gespräch mit „neue verpackung“.



„Kunden können mit Ecolan 30 Prozent im Vergleich zu konventionellen aseptischen Systemen sparen.“

Peter L. Nilsson, Geschäftsführer Ecolan AB, Helsingborg

Das schwedische Unternehmen ist schon seit einigen Jahren mit einer völlig neuen Verpackung für flüssige Lebensmittel auf dem Markt. Das Besondere daran ist das Material: Es besteht aus 60 Prozent Kunststoff, genauer Polyethylen und Polypropylen, und aus 40 Prozent Kalziumkarbonat. Kalziumkarbonat, praktisch nichts anderes als Kalk, ist eine der am weitesten verbreiteten Verbindungen auf der Erde und in Marmor oder Kalkstein vorhanden. Dass noch viel Potential in dem Unternehmen und der Verpackungsinnovation stecken könnte, darauf deutet der Einstieg eines prominenten Investors, der es wissen muss: 2001 wird Hans Rausing, Sohn des Tetra-Pak Erfinders Ruben Rausing und ehemals selber Tetra Pak-Chef, Mehrheitseigener bei Ecolan.

Waren die Ecolan-Verpackungssysteme bisher ausschließlich für die Kühldistribution geeignet, gibt es nun auch ein aseptisches Verpackungssystem. Auf der Anuga FoodTec stellte Ecolan die neue EL 3 Verpackungsmaschine für das aseptische Abfüllen von leicht sauren Lebensmittelprodukten vor. Ecolan setzt dabei auf eine trockene, nicht-chemische Alternative für den Prozess der Packmittelsterilisation. Damit soll sicher gestellt werden, dass Oberflächen, die im Kontakt mit Lebensmitteln sind, niemals während des Herstell- und Befüllungsprozesses mit Chemikalien in Berührung kommen. Der Sterilisationsprozess erfolgt räumlich getrennt von den Füllmaschinen.

Die Verpackung wiegt nur 14 Gramm, d. h. rund 40 bis 50 Prozent einer konventionellen Kartonverpackung oder Flasche für Getränke. Geleert ist die Verpackung flach wie ein Umschlag und spart Platz im Mülleimer. Die Verpackung ist von der Form her einem Krug nachempfunden: Ein luftgefüllter Griff an der Verpackung sorgt für die notwendige Stabilität und erleichtert das Greifen, ein Ausgießer sorgt für gleichmäßiges Dosieren. Mögliche Verpackungsgrößen sind 0,5 Liter, 0,75 Liter und 1 Liter.

neue verpackung: Ihr Auftritt auf der Anuga FoodTec fand große Beachtung beim Fachpublikum. Wie war die Reaktion auf das neue Aseptikkonzept?

Peter L. Nilsson: Die Reaktionen waren sehr positiv. Die Presse, bestehende und potentielle Kunden haben großes Interesse an unserem neuen Aseptikkonzept gezeigt. Es ist schon eine Weile her, dass wir im Bereich der aseptischen Verpackung etwas wirklich Neues gesehen haben. Ecolan wollte dies nun ändern.

neue verpackung: Konnten Sie neue Kunden für Ihr Konzept auf der Anuga FoodTec gewinnen?

Peter L. Nilsson: Wir haben sowohl bekannte Kunden wie auch Kunden, die wir nicht erwartet haben, auf unserem Stand begrüßen können. Wir haben festgestellt, dass sich die Messe in Köln nicht nur auf den Umsatz unseres neuen aseptischen Ver-

packungssysteme, sondern auch auf den Verkauf unserer Füllsysteme für die Kühltverteilung positiv ausgewirkt hat.

neue verpackung: Arbeitet schon ein Kunde mit der neuen aseptischen Ecolean-Maschine?

Peter L. Nilsson: Ja, wir haben einen Kunden in Russland, der mit Erfolg im Februar 2009 UHT-Milch auf den Markt gebracht hat, die in Ecolean-Verpackungen aseptisch abgefüllt ist.

neue verpackung: Welche Märkte sind interessant für Sie? Gibt es ein Interesse in Deutschland oder anderen europäischen Ländern an Ecolean-Verpackungssystemen?

Peter L. Nilsson: Ecolean konzentriert sich in einem ersten Schritt auf europäische Länder, und Deutschland ist ein absolut interessanter Markt für uns. In einem zweiten Schritt wollen wir unseren Fokus auf schnell wachsende Märkte außerhalb Europas richten.

neue verpackung: Es gibt mächtige Wettbewerber bei aseptischen Verpackungssystemen. Ist da für Ecolean noch Platz auf dem Markt?

Peter L. Nilsson: Es handelt sich um einen wachsenden Markt und wir glauben, dass für jeden von uns noch genug Platz vorhanden ist.

neue verpackung: Wie verhält es sich mit den Kosten Ihres Systems verglichen beispielsweise mit der Kartonverpackung?

Peter L. Nilsson: Es ist immer riskant, sich in einer Zeitschrift über Kosten zu äußern, aber wir haben Beispiele, wo Kunden rund 30 Prozent ihrer Verpackungskosten gespart haben, indem sie von einem konventionellen Verpackungssystem zu Ecolean-Verpackung gewechselt haben.

neue verpackung: Wie sieht es mit der Nachhaltigkeit von Ecolean-Packungssystemen aus?

Peter L. Nilsson: Die Ecolean Verpackung wiegt 14 Gramm. Das ist

ungefähr die Hälfte von dem, was eine Kartonverpackung oder eine Kunststoffflasche wiegt. Indem wir einen nur kleinen Einsatz von Rohmaterialien benötigen, schonen wir Ressourcen. Wir haben unabhängige LCI-Studien (Life cycle inventory) mit Franklin Associates in den USA gemacht. Dabei haben wir verschiedene Verpackungsarten für flüssige Lebensmittel miteinander vergleichen lassen. Das Ergebnis: Ecolean ist die Verpackung mit den geringsten negativen Auswirkungen auf die Umwelt. Dank unseres intelligenten Verpackungsdesigns sparen wir im Herstellprozess Ressourcen wie Energie und Wasser. Die Verpackung ist leicht und vollständig zu entleeren und wird dann nach Gebrauch flach wie ein Briefumschlag. Das heißt auch, dass der Verbraucher keine Lebensmittel verschwendet, was wiederum Geld spart und gut für die Umwelt ist.

neue verpackung: Die erste aseptische Verpackungsmaschine wird für das Abfüllen von Milch eingesetzt. Haben Sie auch andere Füllgüter im Visier?

Peter L. Nilsson: Am Anfang haben wir uns auf Milch als Füllgut konzentriert, da Milch das anspruchsvollste Füllgut im aseptischen Abfüllprozess ist. Aber schon bald werden wir auch andere Anwendungen wie Saft, Wein, stilles Wasser etc. in Angriff nehmen.

Für Produkte wie Joghurt, Sahne, Kefir und andere Molkereiprodukte eignen sich unseren anderen leichtgewichtigen Verpackungen, die für eine Kühltverteilung entwickelt wurden.

neue verpackung: Wenn sich ein Kunde entscheidet, in Ecolean Verpackungen abzufüllen, mit welchen Maschineninvestitionen muss er rechnen?

Peter L. Nilsson: Mit gar keinen, denn die Maschinen werden nicht gekauft, sondern gemietet. ■

mid

Für Sie entscheidend:

Ecolean im Profil

Ecolean entwickelt und produziert Verpackungssysteme für Molkerei- und Getränkeprodukte. Das internationale Unternehmen mit der Zentrale im schwedischen Helsingborg wurde 1996 gegründet und hat 225 Mitarbeiter. Ecolean ist in 30 Ländern aktiv, die wichtigsten Märkte sind China und Russland.

Leichtes Ausgießen dank eines mit Luft gefüllten Griffs.

