

Nachhaltige Alternative fürs Frischeregal

Wirtschaft regional: Der Verpackungsmaschinenhersteller Kallfass hat ein Verfahren entwickelt und zum Patent angemeldet, mit dem sich der Kunststoffanteil der Verpackung für Lebensmittel deutlich reduzieren lässt.

VON HENRIK SAUER

NT-ZIZISHAUSEN. Das Thema Messen hat Jens Kallfass für seine Firma eigentlich zu den Akten gelegt. „Wir gehen auf keine Messen mehr, schon seit vier, fünf Jahren nicht“, berichtet er. Das Unternehmen war bis dahin Stammgast auf den großen Verpackungsmessen wie der Fachpack in Nürnberg gewesen. „Zum einen sind wir ausreichend bekannt“, begründet der Geschäftsführer. Zum anderen halte er es nicht für sinnvoll, „bekannte Dinge auszustellen, wenn man nicht wirklich etwas Neues hat“. Verbesserungen an Maschinen und Anlagen seien eine Selbstverständlichkeit und nicht Wert, dafür viel Geld und Ressourcen für Messeauftritte zu investieren.

Und genau deshalb gibt es nun auch eine Ausnahme: Anfang November wird das Unternehmen auf der All-4-Pack in Paris eine Neuheit vorstellen, von der Jens Kallfass sich erhofft, damit für den Markt der Lebensmittelverpackung eine nachhaltige Alternative anbieten zu können. „Das wäre für uns Neuland“, so der Firmenchef, „insofern ist das eine spannende Sache, weil man uns in dieser Branche noch nicht kennt.“ Die Entwicklung wurde zum Patent angemeldet, die Erteilung steht noch aus. „So etwas gibt es noch nicht am Markt“, ist Kallfass überzeugt.

Verpackungsmaterialien lassen sich sauber trennen

Die Idee ist ein Verfahren für die Verpackung von frischen Lebensmitteln wie Fisch oder Fleisch, das zum einen eine längere Haltbarkeit der verpackten Produkte bewirke und zum anderen dafür Sorge, dass die Verpackungsmaterialien sauber getrennt und dadurch im Wertstoffkreislauf gehalten werden können, erklärt der Firmenchef. Üblich sei es bislang, dass Lebensmittel für die Frischetheke in einer Kunststoffschale mit einer aufgeklebten Oberfolie verpackt werden. Weil beides meist aus einem Materialmix unterschiedlichster Kunststoffe bestehe, bleibe in der Regel nur die thermische



Dieses Bild kennt man: Für die Verpackung von Fleisch- und Fischwaren kommen meist unterschiedliche Kunststoffe zum Einsatz. „Wir können 90 Prozent des Kunststoffs einsparen“, sagt Geschäftsführer Jens Kallfass über sein Verfahren.

Foto: Adobe Stock/UlrikaArt

Verwertung. Das Recycling werde zum Beispiel auch dadurch erschwert, dass der geklebte Deckel oft reißt und nicht sauber abgetrennt werde.

Hier setzt das Verfahren von Kallfass an. Gesucht wurde nach einer Möglichkeit, auf der Basis der vorhandenen Technik seiner Verpackungsmaschinen eine Lösung zu finden, die Lebensmittel mit komplett recycelbaren Materialien zu verpacken, so Jens Kallfass. Eine Schale aus nachwachsenden Rohstoffen, wie Papier oder andere nachwachsende Rohstoffe, und eine sogenannte Barrierefolie, die ebenfalls sortenrein ist und dementsprechend recycelt werden kann. Der Verpackungsspezialist umhüllt die Schale komplett mit Folie – so ließen sich beim Öffnen beide Komponenten ganz

einfach voneinander trennen und könnten über Altpapier und Gelben Sack entsorgt und dem Materialkreislauf wieder zugeführt werden. „Wir können etwa 90 Prozent des Kunststoffs einsparen“, so Jens Kallfass.

Schweißnaht muss absolut dicht sein

Das Verpacken von allerlei Produkten mit Folie ist seit jeher das Know-how von Kallfass. Das diffizile bei Lebensmitteln ist indes, dass die Schweißnaht in diesem Fall absolut dicht sein muss, damit zum einen keine Luft eindringen kann, die die Ware verderbt. Zum anderen darf ein eingebrachtes Schutzgas, mit dem das Produkt haltbarer gemacht wird, nicht entweichen. Dafür müssen die Maschinen sauberst arbeiten, erklärt Jens Kallfass. Man habe seine Schweißwerkzeuge so weiterentwickelt, dass in den Schweißnähten kein Loch enthalten ist. Das Verfahren habe zudem den Vorteil, dass es um den Faktor vier bis fünf schneller sei als herkömmliche Verfahren, so Kallfass. „Wir stehen kurz vor der Markteinführung“, sagt er. Mit den bisherigen Ergebnissen auf der Maschine sei man sehr zufrieden. Auf der besagten Messe im November in Paris soll die Entwicklung erstmals öffentlich gezeigt werden. Kallfass hofft nun, auf Interesse in der Lebensmittelindustrie zu stoßen: „Das wäre ein ganz neuer Markt für uns.“ Man werde im Erfolgsfall das Segment sicherlich nicht alleine bedienen, „dazu sind wir zu klein“. Vielmehr denke man über Lizenzvergaben nach. Zwei Bezeichnungen für die neue Verpackungsart hat sich Kallfass schützen lassen.

Ohnehin hat der Firmenchef seit geraumer Zeit das Thema Umwelt für sich entdeckt: „Dieses Thema treibt mich stark an.“ Die Firmengebäude wurden bereits energetisch auf den aktuellen Stand gebracht, berichtet Kallfass. Nun hat er vor Kurzem auf dem Betriebsgelände in der Siemensstraße zwei nicht benötigte Grünflächen einzäunen lassen, um sie als Biotop zu nutzen. „Für bauliche Erweiterungen benötige ich die Flächen nicht“, so der Unternehmer.

Mit Rainer Klein hat er einen Mitarbeiter gefunden, der zusammen mit seinem Sohn dort ein Feuchtbiotop angelegt hat, fünf Bienenkästen und drei Vogelhäuser aufgestellt und eine Totholzhecke geschaffen. Der Grasnchnitt in den zwei Biotopen sei zu 79 Ballen Heu gepresst worden, die nun verschenkt werden sollen. Das weitere Mähen übernahmen gut 15 Zwergschafe, die dort einige Wochen weideten.

Es mache ihm großen Spaß, zu sehen, was dort passiere, sagt Jens Kallfass. Für die Mitarbeiter soll der Platz zu einer Ruhe-Oase werden. Dafür sollen noch Sitzplätze im Trockenbereich geschaffen werden, schreibt ihm vor. Die Geschäftslage des Unternehmens sei in 2023 hervorragend gewesen, mit einem Umsatz von circa 12,5 Millionen Euro. In 2024 werde man voraussichtlich wieder einen Umsatz von über zwölf Millionen Euro erreichen. Die Mitarbeiterzahl sei mit rund 65 konstant geblieben. Gute Geschäfte macht Kallfass eigenen Angaben zufolge derzeit mit Maschinen zum Verpacken von Geldscheinen. Hier habe man einige Aufträge, unter anderem aus den USA. Jens Kallfass: „Jeder neu gedruckte Dollar wird auf Kallfass-Maschinen verpackt.“



Mitarbeiter Rainer Klein hat für Kallfass die Biotopflächen angelegt. Bis vor Kurzem weideten darauf Bretonische Zwergschafe. Klein ist Hobbyzüchter und hält diese Schafrasse in seinem Heimatort Wendlingen.

Foto: Jürgen Holzwarth