

## Die Zukunft ist nachhaltig verpackt

### Die Frischpack Gruppe mit Standorten in Mailling und Viersen stellt auf der Anuga ihr neues Greenline-Konzept und maßgeschneiderte Käsekonzepte vor

**Mailling/Schönau, 13. August 2021** – Kompetent, kreativ, innovativ – die Frischpack Gruppe stellt auf der diesjährigen Anuga in Köln (Halle 10.1, Stand F-050) und @home vom 9. bis 13. Oktober ihren Claim eindrücklich unter Beweis. Die Käse-Appetitmacher der Frischpack GmbH am Standort in Mailling präsentieren mit Greenline ein 360-Grad-Konzept für nachhaltige Verpackungslösungen. Die kreativen Käse-Köner der Baackes & Heimes GmbH am Standort in Viersen geben mit maßgeschneiderten Käsekonzepten Impulse mit Mehrwert.

### Nachhaltige Verpackungslösungen brauchen eine 360-Grad-Perspektive

Nachhaltigkeit ist inzwischen ein kaufentscheidender Kauffaktor. Die Konsumenten sind umweltbewusst und vor allem beim Thema Verpackungen bzw. den daraus resultierenden Plastikabfällen hoch sensibilisiert. Ob Schutz, Haltbarkeit oder innovatives Verpackungsdesign – das Verpacken von Käse ist für die Frischpack GmbH im bayerischen Mailling seit jeher eine Leidenschaft. Die Käse-Appetitmacher haben eine fundierte Expertise hinsichtlich aller relevanter Kriterien. Jetzt geht das klimaneutrale Unternehmen mit nachhaltigen Verpackungslösungen voraus – und stellt erstmals auf der Anuga sein neu entwickeltes Greenline-Konzept vor, das auf drei Säulen steht: Kunststoffreduzierung, recyclingfähige Verbund- und Monomaterialien und Biobasierte Materialien. „Uns geht es um mehr als reine Plastikreduktion“, erläutert Stefan Welter, Geschäftsführer Vertrieb. „Unser Ziel ist alles für einen bestmöglichen Umweltschutz zu tun und dazu im engen Schulterschluss mit unseren Kunden konsequent neue Möglichkeiten zu entwickeln. Das zentrale Instrument ist dabei unser Greenline-Konzept.“

### Innovatives Greenline-Konzept ist eine Evolution

Das Kühlregal auf dem Messestand zeigt die Evolution der neuen Verpackungslösungen eindrücklich. Angefangen mit der aktuellen Standardvariante, gefolgt von innovativen Alternativen, die auf die jeweiligen Produkte abgestimmt sind: Scheiben, Reibekäse und Stücke. Frischpack hat hierfür bereits eine Vielzahl von konkreten Lösungen entwickelt. Diese werden selbstverständlich individuell auf die jeweiligen Anforderungen der Kunden zugeschnitten. Bei der Verpackungslösung „Kunststoffreduzierung“ ist eine Option, die Unterfolie größtenteils durch Papier als nachwachsenden Rohstoff zu substituieren. Beide Materialien können per Hand getrennt und damit entsprechend

## P R E S S E M I T T E I L U N G

entsorgt werden. Bei der Variante „Recyclingfähige Verbund- und Monomaterialien“ kommen wiederverwendbare Verbundfolien auf Polyolefin-Basis zum Einsatz. Dies schützt das Klima vor Treibhausgasen und schont Ressourcen. Die dritte Säule des Greenline-Konzepts „Biobasierte Materialien“ bildet die nachhaltigste Lösung: Die komplett plastikfreie Verpackung besteht aus zertifiziert kompostierbaren sowie überwiegend natürlichen und nachwachsenden Rohstoffen. Die Cellulose stammt aus PEFC-zertifizierter Forstwirtschaft. „Mit allen drei nachhaltigen Verpackungslösungen reduzieren wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen um bis zu 80 Prozent“, ergänzt Stefan Welter. „Auf Wunsch kompensieren wir die verbliebenen Emissionen durch zertifizierte Projekte. Ob Käsereien, Food-Service, Industrie oder LEH bzw. Discount, damit können unsere Kunden die Klimaneutralität ihrer Verpackung transparent und mehrwertsteigernd kommunizieren.“

### **Kreative Impulse für den LEH**

Für den Bereich des Lebensmitteleinzelhandels und Discount ist die Baackes & Heimes GmbH am Standort Viersen zuständig. Mit mehr als 70 Jahren Branchenerfahrung haben die kreativen Käsekönner ein tiefes Verständnis für die Mechanismen der Handelsunternehmen. Genau das macht sie zu Experten für Trends und Produktkonzepte mit Mehrwert. Auf der Anuga präsentiert das Unternehmen, das ebenso wie die Frischpack GmbH klimaneutral produziert, drei impulsstarke Konzepte: Premium-Käsesortimente, Prepacking-Lösungen und Internationale Käsespezialitäten. „Wir freuen uns auf zahlreiche Begegnungen und einen intensiven Austausch persönlich wie online“, so Stefan Welter. „Kompetent, kreativ, innovativ geht unsere Unternehmensgruppe ihren Weg weiter mit dem klaren Ziel, der bestmögliche Partner mit maßgeschneiderten Angeboten für die Kunden zu sein.“ Weitere Informationen unter [frischpack-gruppe.de](http://frischpack-gruppe.de)

## P R E S S E M I T T E I L U N G

### **Über die Frischpack-Gruppe.**

Kompetent, kreativ, innovativ: Die Frischpack Gruppe ist ein Familienunternehmen mit zwei Standorten – der Frischpack GmbH im bayerischen Mailling und der Baackes & Heimes GmbH im nordrhein-westfälischen Viersen. Die ausgeprägte Leidenschaft für Käse und die fundierte Kenntnis der relevanten Branchen machen die Stärke der mittelständischen Unternehmensgruppe aus. Ob Käsereien, Lebensmitteleinzelhandel, Food Service oder Industrie – alle Branchen erhalten maßgeschneiderte Angebote und kreative Konzepte. Jährlich laufen mehr als 60.000 Tonnen Käse als Scheiben, Stücke, Würfel, Stifte oder Reibekäse in kundenspezifischen Verpackungsformen, -größen und Sortimenten vom Band. Die verarbeiteten Produkte werden sowohl unter Eigen- als auch unter Handels- und Herstellermarken vertrieben. Der Einsatz hochwertiger Technologien ist genauso selbstverständlich wie nachhaltiges Arbeiten. So investiert die Frischpack Gruppe in ein zertifiziertes Energie- und Umweltmanagementsystem sowie in ein Managementsystem für Arbeits- und Gesundheitsschutz. Beide Standorte arbeiten klimaneutral. Die Frischpack Gruppe zeichnet sich durch individuell auf die jeweilige Branche zugeschnittene 360-Grad-Lösungen aus – nachhaltige Verpackungsoptionen inklusive. Zudem garantiert das Unternehmen modernste Technologie, höchste Qualität, größte Flexibilität und kreative Konzepte. Dafür leben und arbeiten mehr als 500 Mitarbeiter Tag für Tag. Weitere Informationen unter [www.frischpack-gruppe.de](http://www.frischpack-gruppe.de)

4.189 Zeichen inkl. Leerzeichen. Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

### **Weitere Informationen für die Presse bei:**

Frischpack GmbH  
Matthias Baumann  
Mailling 11  
83104 Mailling b. Schönau  
Germany  
Tel.: +49 80 65 189 220  
E-Mail: [matthias.baumann@frischpack.de](mailto:matthias.baumann@frischpack.de)  
[www.frischpack.de](http://www.frischpack.de)

uschi vogg\_PR  
Anne Meimeth  
Klenzestraße 85  
80469 München  
Germany  
Tel: +49 89 20 20 86 972  
E-Mail: [ameimeth@uvpr.de](mailto:ameimeth@uvpr.de)  
[www.uvpr.de](http://www.uvpr.de)