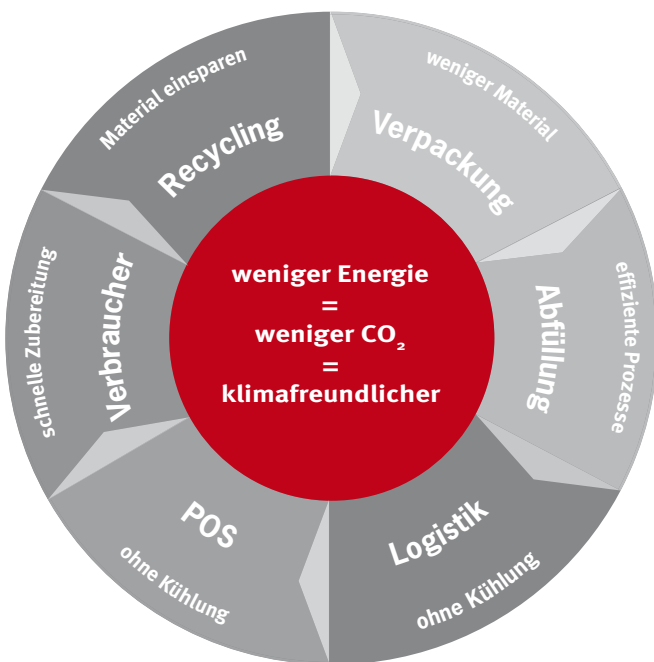


DIE WICHTIGSTEN UMWELTVORTEILE VON LEBENSMITTELN IN DER DOSE IM ÜBERBLICK

Betrachtet man den Produktzyklus von Nahrungsmitteln in der Dose, wird deutlich, dass über alle Stationen Energie und CO₂ eingespart werden können. Zum Beispiel können Dosen ohne Kühlung transportiert, gelagert und am PoS präsentiert werden. In punkto Klimaschutz können Lebensmittel in der Dose also mit deutlichen Argumenten überzeugen.

Produktzyklus von Lebensmitteln in Dosen



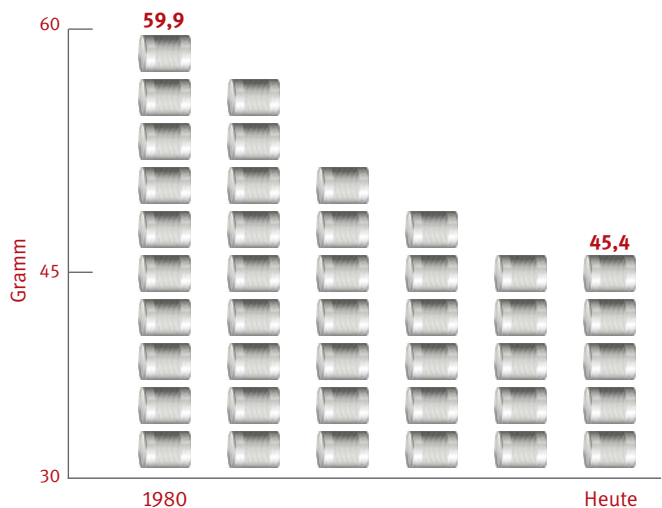
Quelle: Die Dosenköche

**ZUM BEISPIEL ...
... SENKEN BEI DER VERPACKUNGSHERSTELLUNG
MODERNE VERARBEITUNGSTECHNIKEN MATERIAL-
UND ENERGIEEINSATZ.**

Lebensmitteldosen werden aus sehr dünnem Verpackungsstahl gefertigt. Dank verbesserter Herstellungsverfahren hat sich der Energieeinsatz zur Herstellung einer Tonne Stahl deutlich verringert. So konnte die Energie zur Herstellung einer Tonne Stahl in den letzten 50 Jahren um 40 Prozent reduziert werden. Daraus resultieren 50 Prozent weniger CO₂ für die Herstellung von Stahl als vor 40 Jahren.

Lebensmitteldosen sind in den letzten 30 Jahren rund 25 Prozent leichter geworden. Fakt ist, je weniger Material eingesetzt und verarbeitet werden muss um eine Dose zu produzieren, desto weniger Energie wird verbraucht und CO₂ emittiert.

Gewichtsreduktion von Weißblechdosen (Dosenrumpf) (425 ml)



Quelle: Verband Metallverpackungen e.V. (VMV)/Apeal

**...BEIM ABFÜLLUNGSPROZESS, DER DANK KURZER
VERARBEITUNGSWEGE UND NIEDRIGEM ENERGIE-
EINSATZ EFFIZIENT VERLÄUFT.**

Obst und Gemüse aus Dosen sind klimafreundlich. Sie stammen aus dem Freiland-Anbau, werden saisonal geerntet und unmittelbar verarbeitet. Zusätzliche Energieaufwendungen und CO₂-Emissionen, die bei frischer Ware außerhalb der Saison unumgänglich sind (Treibhauskulturen), fallen nicht an.

Zeitspannen und Transportwege zwischen Ernte und Abfüllung sind meist kurz. Das spart CO₂ und schont wertvolle Vitamine.

Um Lebensmittel in der Dose haltbar zu machen, genügt eine kurze Erhitzung (je nach Produkt Sterilisation oder Pasteurisation). Das spart gerade im Vergleich zu Tiefkühlprodukten große Mengen an Energie und CO₂.

... BEI TRANSPORT UND LAGERUNG, DIE BEI DOSEN OHNE KÜHLUNG ERFOLGEN KÖNNEN – DAS SPART ENERGIE UND KOSTEN.

Während des Transportes zum Handel und bei der Lagerung benötigen Lebensmittel aus der Dose keine Kühlung. Das spart Energie und Kosten, wie sich am Beispiel einer Glühlampe verdeutlichen lässt. Während die Lagerung von 1 kg Frischware dem Brennen einer 100-Watt-Glühbirne über 5,5 Stunden entspricht (max.), muss dieselbe Birne 19,5 Stunden brennen (max.), um den Verbrauch zu erreichen, den das Lagern von 1 kg Tiefkühlprodukten verursacht.* Weil die Dose hingegen bei der Lagerung keine Energie verbraucht, bleibt die Glühbirne aus.

Lebensmittel sind in der Dose so sicher verpackt, dass sie wenig bis gar keine Umverpackung benötigen – hier entfallen Produktionskosten und Umweltauswirkungen. Zudem steht beim Transport mehr Platz für das eigentliche Produkt zur Verfügung – auch das senkt Kosten, Energieaufwand und Emissionen.



Die energieneutrale Präsentation am POS macht die Dose zu einem wichtigen Bestandteil in einem klimafreundlichen Sortiment.

... BEIM VERKAUF IM HANDEL, DA DOSEN KOSTENEFFIZIENT UND OHNE ZUSÄTZLICHEN ENERGIEAUFWAND AM POS PRÄSENTIERT WERDEN KÖNNEN.

Lebensmittel in der Dose können ungekühlt im Verkaufsregal präsentiert werden – Energie und Kosten werden eingespart.

Dosen schützen ihren Inhalt vor schädlichen Außeneinflüssen wie Bakterien und bewahren ihn zusätzlich vor Einflüssen wie Licht und Luft. Deswegen sind sie auch ohne Kühlung sehr lange haltbar.

Das Risiko, dass sie nicht rechtzeitig abverkauft und wegen MHD-Problemen mit Umsatzeinbußen entsorgt werden müssen, ist sehr gering.

Das Wegwerfen von Lebensmitteln hat auch eine ökologische Dimension. Bedenkt man den CO₂-Ausstoß, der bei der Produktion von frischen Nahrungsmitteln, die verdorbene Ware ersetzen sollen, anfällt, wird deutlich, dass Dosen hier eine klimafreundliche Alternative bieten.

... BEIM EINSATZ IM HAUSHALT, WO DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN IN DER DOSE SCHNELL UND DAMIT ENERGIE- UND KOSTENEFFIZIENT ERFOLGT.

Der Verbraucher kann Dosenprodukte ohne Kühlung aufbewahren und so helfen, Energie und CO₂ zu sparen. Der Vergleich mit einer Glühlampe zeigt das deutlich. Die Lagerung frischer Produkte entspricht einer Brenndauer von 48 Minuten, von Tiefkühlprodukten sogar 3 Stunden und 18 Minuten, während Dosenprodukte keine Kühlenergie benötigen.*

Lebensmittel aus der Dose können innerhalb von kurzer Zeit erwärmt werden, ein Aufkochen ist gar nicht nötig. Weil sie so schnell verzehrfertig sind, verbraucht die Zubereitung wenig Energie und spart Kosten.

Die lange Haltbarkeit sorgt dafür, dass Produkte dann zur Verfügung stehen, wenn sie verzehrt werden sollen. So werden überflüssiger Abfall, aber auch Energie- und CO₂-Aufwand durch die Produktion nicht benötigter Lebensmittel von vornherein vermieden.

Lebensmittel in Dosen können energiefrei gelagert werden – sowohl im Handel als auch im Haushalt.



* Vergleichende Angaben zum Energieverbrauch von frischer Ware, Tiefkühlkost und Lebensmitteln in Dosen beruhen auf Studienergebnissen von Scientific Certification Systems (SCS), USA.

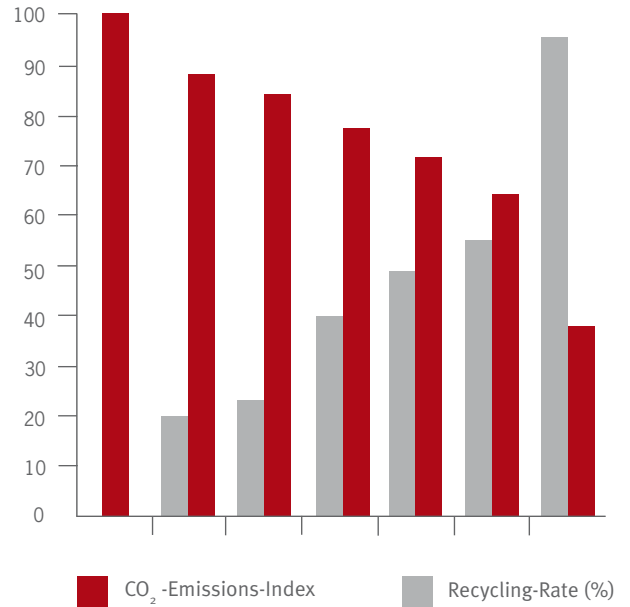
... BEI DER RÜCKFÜHRUNG UND RECYCLING: DIE HOHEN WIEDERVERWERTUNGSQUOTEN SENKEN MATERIAL- UND ENERGIEEINSATZ UND DAMIT DEN CO₂-AUSSTOSS.

Metallverpackungen überzeugen durch exzellente Recyclingquoten (93,6 Prozent in Deutschland in 2008), die sich direkt auf Ressourceneinsatz, Energieaufwand und CO₂-Ausstoß auswirken.

Dank der magnetischen Eigenschaften von Weißblech können Lebensmitteldosen schnell, kostengünstig und sortenrein der Wiederverwertung zugeführt werden. Außerdem sind Lebensmitteldosen zu 100 Prozent immer wieder und ohne Qualitätsverlust recycelbar. Das schont natürliche Ressourcen für zukünftige Generationen, senkt den Energieverbrauch sowie die CO₂-Emissionen bei der Verpackungsherstellung.

Doch Lebensmittel in der Dose überzeugen nicht nur durch Umweltvorteile in jedem einzelnen Produktions- und Verarbeitungsschritt. Verbraucher schätzen sie zudem besonders als praktische Verpackung mit einem attraktiven Preisleistungs-

Steigende Recycling-Rate – sinkende Emissionen



Quelle: Apeal

verhältnis. Auch sind Vitamin- und Nährstoffgehalt mit frischen Produkten vergleichbar, so dass Nahrungsmittel aus der Dose in einer ausgewogenen Ernährung eine wichtige Rolle spielen.



In Dosen verpackte Lebensmittel sind echte Klimaschützer.

Denn von der Befüllung über die gesamte Logistikkette bis hin zur Warenpräsentation kann auf eine energieintensive Kühlung komplett verzichtet werden. Zusammen mit der hohen Recyclingquote des Verpackungsmaterials sparen wir auf diese Weise erstaunlich viel CO₂ ein.

Mehr Informationen unter www.dosenkoech.de