

Innovativer Pizza-Karton für vollendeten Genuss

Knusprige und heisse Pizza – im Ristorante eine Selbstverständlichkeit, beim Lieferservice eher die Ausnahme. Ein neuartiger Karton lässt Kunden auf der «Genuss-Welle» reiten.

Die Schweiz ist international bekannt für höchste Gaumenfreuden in ausgezeichneten Restaurants. Darüber hinaus lieben die rund neun Millionen Einwohner aber auch Streetfood und Take-away bzw. die Online-Bestellung bei Lieferdiensten. Ganz oben auf der Hitliste steht nach wie vor – eine Reminiszenz an den Nachbarn Italien – Pizza in unterschiedlichen Variationen. Zurzeit umfasst das Schweizer Adressen-Register 3926 Einträge im Bereich «Pizzeria», darunter allein 698 in Zürich und 463 in Bern. Doch oftmals verfliegt rasch die Vorfreude auf den ersten Bissen, wenn der Pizzabote den Karton überreicht – und der Kunde den Deckel anhebt. Dies liegt meist weniger an minderwertigen Zutaten, sondern an dem «Leidensweg», den Margherita, Napoletana & Co. im Karton zurückgelegt haben. Das Resultat: Der Teigfladen ist lauwarm und labbrig – und sowohl in puncto Geruch als auch Geschmack breitet sich ein pappiges Aroma aus. «Wir sind der Auffassung, dass eine Verpackung weit mehr als eine schlichte Hülle für Pizzen

ist. Denn sie vermittelt Emotionen, ist zugleich Markenbotschafterin, Transport- und Genussschutz in einem. Ausserdem kann sie darüber entscheiden, ob die Konsumenten beim Öffnen und Entsorgen der Pizza-Box ein gutes Gefühl haben», erklärt Roger Huber (46). «Die Qualität der Pizza ist schlussendlich ausschlaggebend, aber die Verpackung dazu sorgt entscheidend für einen bleibenden Eindruck. Schliesslich ist sie das Erste, was Kunden sehen und anfassen, wenn der Kurier kommt», ergänzt Julia Habermehl (44).



Roger Huber und Julia Habermehl gründeten 2023 die Delicious Network AG als Partner für Gastronomen, die praktische, innovative und nachhaltige Lösungen suchen. Die Produkte sind gelistet bei allen nationalen Grosshändlern sowie im Gastronomiefachhandel.

Die beiden bestens vernetzten Unternehmer mit dem richtigen Riecher für Trends und der Leidenschaft für clevere Lösungen im Food-Service-Markt gründeten im Mai 2023 die Delicious Network AG in Langenthal – und sorgen seitdem für frische Impulse in der Branche. Bereits nach kurzer Zeit gelang dem familiären Start-up ein bemerkenswerter Erfolg: Beim renommierten «Swiss Packaging Award 2024» gewann das Team mit der Verpackungsinnovation «Wave» den Preis in der Kategorie «Marketing». Wie der Name andeutet, zeichnet sich die neuartige Schachtel durch einen wellenförmigen Innenausbau aus, der dafür sorgt, dass Pizzen länger knusprig, heiss und frisch bleiben. Die offene Welle und der rillenförmige Boden ermöglichen eine verbesserte Luftzirkulation im Karton, wodurch der Dampf leicht entweichen kann. Das Produkt wird in der Schweiz hergestellt und besteht ausschliesslich aus umweltfreundlicher, FSC-zertifizierter Zellulose. Daher ist die Kartonage ideal für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und garantiert 100-prozentigen Genuss ohne Papp-Geschmack. Das eingesetzte Material lässt sich komplett recyceln. Darüber hinaus bietet die Delicious Network AG weitere Verpackungen aus dem «Cartony»-Sortiment an, die kundenindividuell anpassbar



Der mit dem «Swiss Packaging Award 2024» ausgezeichnete Pizza-Karton überzeugte die Jury durch seine einzigartige Wave-Technologie.

“
Mit unserer Karton-Innovation 'Wave' bleiben Pizzen länger heiss, knusprig und frisch.

sind – vom eigenen Design über das Platzieren von Logos bis zu spezifischen Grössen. Ausserdem entwickelt und vertreibt das Unternehmen die legendären Tüten für Fish & Chips in diversen Designs sowie trendiges Wickelpapier für Sandwich, Hamburger und Hot Dog. Alles Swiss Made. Weil der Schweizer Feinschmecker es verdient hat.

Delicious Network macht den feinen Unterschied: Mit dem richtigen Riecher für Trends und unserem einzigartigen Netzwerk entwickeln, produzieren und vertreiben wir ausgesuchte Produkte für die Gastronomie und den Fachhandel. www.delicious-network.ch

DELICIOUS NETWORK



BACHMANN GROUP – Partner Content

Cleveres Recycling-Konzept für Kunststoff-Verpackungen

Die meisten Kunststoff-Verpackungen landen heute in der Verbrennungsanlage. Um dies zu vermeiden, ist eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft erforderlich.

Der beste Abfall ist jener, der gar nicht erst anfällt. Was sich in der Theorie gut anhört, sieht in der Praxis immer noch anders aus: Jährlich entstehen laut dem Bundesamt für Umwelt (BAFU, Juli 2024) in der Schweiz allein rund 790'000 Tonnen Kunststoffabfälle; davon war fast die Hälfte weniger als ein Jahr im Einsatz, zum Beispiel als Verpackungen für Lebensmittel. Da die Schweiz im Gegensatz zu vielen anderen Ländern bereits seit dem Jahr 2000 keine brennbaren Abfälle mehr deponiert, müssen alle Kunststoffe stofflich oder energetisch verwertet werden. Zu rund 83 Prozent (660'000 Tonnen) landen diese in Kehrverbrennungsanlagen und zu rund 2 Prozent (10'000 Tonnen) in Zementwerken zwecks thermischer Verwertung. Ungefähr 9 Prozent (70'000 Tonnen) werden zu Rezyklaten verarbeitet. Dass diese Bilanz unter dem Gesichtspunkt ökologisch sinnvollen Wirtschaftens noch «Luft nach oben» bietet, ist unbestritten. Vor allem in puncto Schliessung von Stoffkreisläufen gibt es reichlich Potenzial zur Verbesserung.

Die BACHMANN GROUP, ein Schweizer Familienunternehmen mit Sitz in Hochdorf bei Luzern (310 Mitarbeitende), hat bereits vor mehreren Jahren die Vision «Circular by 2025» formuliert, um den Grundstein für eine nachhaltige Zukunft zu legen. Kerngedanke ist, dass die von BACHMANN gefertigten Verpackungsprodukte zu 100 Prozent aus rezyklierten oder rezyklierbaren Materialien bestehen. «Wir kennen unsere Verantwortung beim Entwickeln von Verpackungen und sind bereit, aktiv zu werden. Uns ist bewusst, dass die Schaffung einer zirkulären Wirtschaft entscheidend für die Reduktion des CO₂-Fussabdruckes ist», erklärt Reto Baumeler, Chief Sustainability Officer (CSO) der BACHMANN GROUP. «Kunststoffe sind wertvolle Rohstoffe und gehören nicht länger in die Verbrennungsanlage. Mit der Gründungsmitgliedschaft bei Recypac – dem nationalen Sammelsacksystem für Kunststoff-Verpackungen und Getränkekarton – übernehmen wir auch hier Verantwortung. Zudem stellt unser innovatives



Reto Baumeler,
CSO der BACHMANN GROUP

“
Kunststoffe sind wertvolle Rohstoffe und gehören nicht länger in die Verbrennungsanlage.

PAC2PAC-System ein Leuchtturmprojekt für die gesamte Branche dar. Dieses soll uns alle motivieren, den Schweizer Kreislauf für PET-Verpackungen in Gang zu bringen.» Der Vorteil von PET besteht unter anderem darin, dass es problemlos mehrfach recycelt werden kann. Darüber hinaus ist das Thermoplast extrem leicht und flexibel, wodurch es sich effizient in verschiedene Formen bringen lässt.



Das innovative PAC2PAC-System sorgt dafür, dass aus benutzten Kunststoffen wieder gleichwertige Verpackungen entstehen.

Und so funktioniert das von der BACHMANN GROUP entwickelte PAC2PAC-Verfahren: Nach dem Verbrauch beispielsweise von Speisen und Getränken entsorgt der Konsument die Verpackung im Schweizer Sammelsack. Der gesamte Inhalt wird mithilfe von Infrarot, optischer Objekterkennung und Künstlicher Intelligenz nach Materialtyp und Verwendungszweck getrennt. Im nächsten Schritt werden die sortierten PET-Verpackungen zu Flakes zerkleinert und gewaschen. Es folgen die technologisch anspruchsvolle Dekontamination sowie das Extrudieren zu einer Mono-Recyclingfolie. Aus diesen Folien entstehen mittels Thermoformen wieder gleichwertige Verpackungen, womit sich der Stoffkreislauf ressourcenschonend schliesst.

Die **BACHMANN GROUP** ist ein Schweizer Familienunternehmen mit Sitz in Hochdorf bei Luzern. Heute besteht die knapp 60-jährige Firmengruppe aus zwei spezialisierten Einheiten, die sich als Verpackungs- und Werbetechnik-Spezialisten ganz dem Dienst an Produkten, Marken und Firmenauftritten verschrieben haben. www.bachmann.ch | www.pac2pac.ch

BACHMANN GROUP