

Essen von morgen, gut verpackt

Der Online-Handel mit Lebensmitteln steckt in Deutschland noch in den Kinderschuhen, aber er wächst rasant. [Während der gesamte E-Commerce nach Auskunft des Branchenverbandes bevh 2017 um 10,9 Prozent zulegte, wuchs das Segment E-Food um das Doppelte – genau um 21,3 Prozent.](#) Experten trauen diesem Sortimentsbereich eine Vervielfachung des Wachstums in den nächsten Jahren zu. Es sieht also so aus, als ob künftig häufiger frischer Broccoli, H-Milch und Dauerwurst an die Haustür geliefert wird. Vermutlich werden auch zunehmend innovative Speisen wie Algentee und getrocknete Seidenraupen nachgefragt. Wie auch immer das Essen der Zukunft aussehen wird, klar ist schon heute: Es wird in Wellpappe verpackt sein.

„Schon heute ist der überwiegende Teil der Lebensmittel auf ihrem Weg in den Supermarkt in Wellpappe verpackt“, sagt Dr. Oliver Wolfrum, Geschäftsführer des Verbandes der Wellpappen-Industrie. Seit Jahren kann die Branche ständig neue Absatzrekorde verkünden und [erwartet auch für 2018 einen Mengenzuwachs von 3,9 Prozent.](#) Wolfrum begründet das mit dem wachsenden Bedarf an Verpackungen in der aktuell boomenden Konjunktur und mit dem Trend zu nachhaltigen, recyclingfähigen Verpackungen. „Gerade die Lebensmittelbranche legt Wert auf naturnahe, biologisch abbaubare Verpackungen“, so Wolfrum. Wellpappe sei [ein echtes Kreislaufprodukt](#) und Umweltexperten bescheinigten ihr daher ein großes Zukunftspotenzial.

Modern kochen, bewusst verpacken

Sowohl der klassische Lebensmitteleinzelhandel als auch der Food-Versandhandel setzt fast immer auf Wellpappe, zum Beispiel die Anbieter von Kochboxen [wie HelloFresh, Kochzauber](#) oder [Marley Spoon](#). Dabei sind die Anforderungen an die eingesetzte Wellpappe ebenso vielfältig wie die Zutaten für die Feierabendköche am heimischen Herd. Fleisch, Gemüse, Tomaten in Dosen und Reis im Kochbeutel sollen die Kunden unversehrt erreichen und stellen daher die unterschiedlichsten Anforderungen an den Transport. „Wellpappe ist flexibel einsetzbar und dabei sehr stabil“, erklärt Wolfrum. „Die Konstruktion aus Luft und Papier sorgt für eine robuste Hülle mit guter Polsterfunktion.“ Kochboxen-Anbieter kommen daher weitgehend ohne zusätzliches Füllmaterial aus.

Auch die Online-Anbieter von Delikatessen und Spezialitäten versenden ihre Lebensmittel in der Transportverpackung Nr. 1. Zum Beispiel [leckerisstes.de](#), ein Internet-Shop für regionale Lebensmittel mit einem Schwerpunkt auf Molkereiprodukten, die beim Versand hohe Anforderungen an die Kühlung stellen. Das Unternehmen setzt nach eigenen Angaben fast ausschließlich

Versandverpackungen ein, die vollständig aus Wellpappe und Papier bestehen – „um sicher zu sein, dass Ware und Verpackung gut ankommen.“ Die Isolierung erfolgt durch Wellpappenelemente und für die bedarfsgerechte Kühlung sorgen Kühlelemente, die ebenfalls vollständig aus recyclingfähigem Material bestehen, nämlich Papier und Zellstoffvliesen zur Aufnahme des Wassers, das als Eis zur Kühlung eingesetzt wird.

Daten sammeln – und entscheiden

„Komplettlösungen wie diese zeigen, dass Wellpappe auch für die Anforderungen der Vertriebswege von Morgen bestens gerüstet ist – sowohl unter Gesichtspunkten der Funktionalität als auch der Nachhaltigkeit“, sagt Wolfrum. „Und die digitale Aufrüstung in der Logistik kommt ohne leistungsfähige Versandverpackungen aus Wellpappe ebenfalls nicht aus.“ Wolfrum verweist auf [die Ergebnisse einer Studie des Fraunhofer-Instituts für Materialfluss und Logistik \(IML\)](#), die die Wellpappenindustrie in Auftrag gegeben hat. Darin prognostizieren die Logistikexperten: Die Transportverpackung der Zukunft ist intelligent. Sie wird nicht nur zum Informationsträger, sondern generiert selbst neue Informationen, kann kommunizieren, ihre Inhalte überwachen und sinnvolle Maßnahmen eigenständig einleiten.

Für den Hüttenkäse oder die Edelsalami auf dem Weg zum Online-Shopper bedeutet das die totale Vernetzung. „Den Forschern zufolge wird der Bedarf an Informationen über den Zustand der Ware während des Transports stetig steigen“, so Wolfrum. „Künftig werden Sensoren gefragt sein, die über Art und Wirkung der Transportbelastung Auskunft geben.“ Die Fachleute entwickeln relativ konkrete Szenarien: Ein in die Verpackung integrierter Sensor könnte beispielsweise physikalische Daten zu Druck, Beschleunigung oder Erschütterung des Pakets im Fahrzeug erfassen, an die Datenzentrale weiterleiten und so die Unversehrtheit des Packguts überwachen. „Sollte der Joghurt oder der Rotkohl irgend einen Schaden nehmen, wird der Zusteller im Idealfall gewarnt und liefert das Paket mit der mangelhaften Ware darin gar nicht erst aus“, erläutert Wolfrum. „Die Studie zeigt, dass Wellpappe das geeignete Trägermaterial für die relevanten Technologien von morgen ist.“