



## **Pressemeldung**

**anlässlich der BMEL-Aktionswoche *Zu gut für die Tonne!* 2024**

### Duniform®-Siegelkonzept mindert Foodwaste in der Gastro

## Mit Versiegeln gegen das Verschwenden

**Vom 29. September bis 6. Oktober sensibilisiert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit der Aktionswoche *Zu gut für die Tonne!* für das Thema Lebensmittelverschwendung. Dies nimmt der Tischdeko- und Lebensmittel-Verpackungshersteller Duni zum Anlass, um aufzuzeigen, wie Gastronomen und Einzelhändler mit dem Duniform®-Siegelkonzept dem Foodwaste entgegen wirken können.**

**Bramsche, September 2024.** In Deutschland landen jährlich elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Nach privaten Haushalten ist die Außer-Haus-Gastronomie für einen Großteil des Foodwaste zuständig: 17 Prozent der Lebensmittelabfälle gehen auf das Konto von Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung und Catering. 7 Prozent werden dem Handel zugesprochen <sup>1</sup>. Überbestände, falsche Lagerung, strenge Hygienevorschriften und Speisereste von Gästen sind häufige Gründe für Foodwaste. Das Duniform®-Siegelkonzept kann Gastronomie und Handel dabei unterstützen, weniger Lebensmittelabfälle entstehen zu lassen.

### **Mehr Frische, weniger Lebensmittelverschwendung**

Beim Siegeln handelt es sich um eine besonders hygienische Form der Verpackung: Hierbei werden To-go-, Take-away- oder GN-Behälter in einer Maschine mit Folie unter Temperatur so verschlossen, dass ein extra sicherer Verschluss entsteht. Durch die luftdichte Versiegelung bleiben die Speisen länger frisch und haltbar. Sie sind sicher vor Umwelteinflüssen geschützt und verderben langsamer. Ein weiterer Pluspunkt ist, dass sich versiegelte Lebensmittel problemlos einfrieren lassen. Lebensmittelbestände können so effektiver genutzt und Küchenabfälle reduziert werden.

### **Das Modified Athmosphere Packaging: Für ein Maximum an Haltbarkeit**

Duni hat auch Siegelmaschinen im Portfolio, die das Modified Atmosphere Packaging (MAP) beherrschen (DF 36, DF 44 und DF 46). MAP bedeutet, dass

---

<sup>1</sup> BMEL, 2022: [BMEL - Pressemitteilungen - In Deutschland entstehen jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle](#)



die Verpackung vor dem Versiegeln mit einer Schutzatmosphäre (in der Regel eine Mischung aus Stickstoff, Kohlendioxid und/oder Sauerstoff) gefüllt wird. Es ist die spezifische Gasmischung, die dafür sorgt, dass die Haltbarkeit erheblich verlängert werden kann. Der Geschmack und das Aroma der Lebensmittel bleiben erhalten und der Bedarf an Konservierungsstoffen sinkt. Die schützende Atmosphäre sorgt dafür, dass die Lebensmittel auch optisch frischer aussehen und z. B. rotes Fleisch vor dem Grauwerden bewahrt wird.

### **Siegeln eignet sich für sämtliche gastronomische Einsatzzwecke**

Gerade im Lebensmittelbereich steht das Thema Hygiene an erster Stelle. Die versiegelten Verpackungen können ein hohes Maß an Sicherheit liefern. Interessant ist das Siegelkonzept deshalb vor allem für diejenigen, die Speisen innerbetrieblich lagern, für den Außer-Haus-Verzehr verkaufen oder in einer SB-Theke präsentieren. Doch auch zum Einpacken der Reste für die Gäste eignen sich versiegelte Verpackungen.

### **5 gute Gründe für das Versiegeln mit dem Duniform®-Konzept**

- 1. Stabil & auslaufsicher**  
Die Siegelverpackungen ermöglichen einen sicheren Transport von Speisen und Getränken.
- 2. Foodwaste wird minimiert**  
Das luftdichte Verpacken schützt die Speisen und sie bleiben länger frisch. Werden Speisen mit MAP versiegelt, wird die Haltbarkeit erheblich verlängert.
- 3. Optimale Produktpräsentation**  
Essen gut aussehen zu lassen, war noch nie so einfach: Die transparente, kristallklare Folie gibt den Blick auf die Speise frei.
- 4. Vereinfacht betriebliche Abläufe**  
Eine Siegelmaschine spart Zeit und Ressourcen im hektischen Gastro-Alltag. Darüber hinaus können Kosten gespart werden, indem die Ressourcen besser nutzen und die Produktion effizienter planen.
- 5. Hygienisch & manipulationssicher**  
Dank des luftdichten Verschlusses sind die Gerichte vor äußeren Einflüssen geschützt.



## **Über die Aktionswoche *Zu gut für die Tonne!***

Die Aktionswoche ist Teil der Umsetzung der *Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und widmet sich der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in allen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette: von der *Primärproduktion* und *Verarbeitung* über den *Groß- und Einzelhandel* bis hin zur *Außer-Haus-Verpflegung* und den *Privathaushalten*.

Weitere Informationen finden Interessierte auf [www.deutschland-rettet-lebensmittel.de](http://www.deutschland-rettet-lebensmittel.de) und in den sozialen Netzwerken unter dem Hashtag #DeutschlandRettetLebensmittel.

Duni ist Marktführer umweltfreundlicher Speise- und Verpackungslösungen für die Gastronomie. Der Konzern vertreibt seine Produkte in erster Linie unter den Marken Duni, BioPak und Paper + Design, die in mehr als 40 Märkten vertreten sind. Die Duni Group beschäftigt rund 2.500 Mitarbeiter in 22 Ländern und hat ihren Hauptsitz in Malmö, Schweden.

Weitere Informationen unter [www.duni.com](http://www.duni.com)

## **Kontakt**

PR & Communications  
Victoria von der Haar  
Tel.: +49561 82 272  
E-Mail: [presse.dach@duni.com](mailto:presse.dach@duni.com)

Abdruck honorarfrei. Wir freuen uns bei Veröffentlichung sehr über eine Info und idealerweise über ein Belegexemplar.