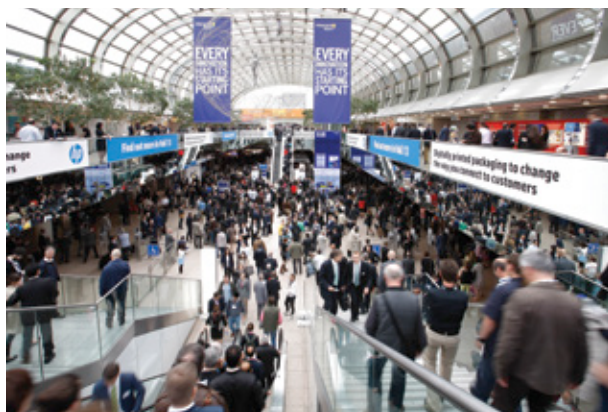




## 20%-kal csökkentheti az energiafelhasználást a Tetra Pak új hőkezelési eljárása

A Tetra Pak új hőkezelési eljárás bevezetését jelentette be, amellyel 20%-kal csökkenthető a gyümölcslevek és nektárok pasztörizálásának energiafelhasználása, így költségmegtakarítással és környezetvédelmi előnyökkel is jár.

A gyümölcslé pasztörizálási folyamata két lépésben történik. Az első hőkezelés, amelyet közvetlenül a préselés után végeznek, hatástalanítja az enzimeket és megöli a mikroorganizmusokat. A töltés előtt egy második hőkezelési eljárást is végeznek 95°C-on 15 mp-ig, hogy a tárolás során keletkezett mikroorganizmusok elpusztuljanak. A Tetra Pak legújabb, innovatív technológiájának eredményeként ez a hőmérséklet 80°C-ra csökkenthető azoknál a gyümölcsleveknél, melyek pH értéke 4,2 alatti. Az eljárás hőmérsékletének csökkentése ugyanakkor nem befolyásolja a termék minőségét. ●



## Sikeres volt az interpack 2014

A május 14-én ért véget a világ legnagyobb csomagolási szakvására Düsseldorfban, ahova több mint 175 ezren látogattak el.

A szakvásáron a 2700 kiállító 66 százaléka külföldi volt, 120 nemzet képviselői vettek részt az eseményen. Több mint 20 év után ismét közösségi standdal is jelen voltak a magyarok, 3 hazai csomagolóipari vállalkozás önállóan szerepelt. A szakkiállítás meghatározó témái a hatékony erőforrás felhasználás, minőség és biztosítás, sokszínűség és rugalmasság voltak. „Egy vezető szakvásár esetében nem elegendő bérbe adni a kiállítási területet és a legmagasabb színvonalon megrendezni a seregszemlét. Sokkal inkább feladatunk, hogy beazonosítsuk a bemutatott piac fejlődését meghatározó irányzatokat, hogy bevonjuk ezeket a vásárcsoporthoz, végül pedig hogy következetesen foglalkozzunk is ezekkel.” – jelentette ki Bernd Jablonowski, az interpack és a SAVE FOOD igazgatója. A vásáron került sor a második SAVE FOOD kongresszusra, ami politikai és társadalmi szemszögből is rávilágított a felmerült problémákra az élelmiszerpazarlás területén. A kongresszus a gazdaság részéről kínált megoldásokat és bemutatta a legjobb gyakorlati példákat. A kongresszuson összesen 450 küldött vett részt. ●

## Óceánból mentett műanyagból csomagolás

Az Ecover – a környezet megtisztítását célul tűző vállalat – új csomagolást vezetett be, amit az óceánokból, tengerekből kihalászott műanyagból készít.

A mosogatószerrel töltött Ecover Ocean Bottle teljes egészében újrahasznosított műanyagból készült, melynek 10 százaléka a tengerekből származik. Magát a mosogatószer speciális „tengeri levendula és eukaliptusz” illattal fejlesztették ki. Az alapanyag beszerzését a „Waste Free Oceans” „catch of the day” projekt teszi lehetővé, melynek keretében az európai halászhajókat egy új technológiával szerelték fel. A halászok begyűjthetik a tengeren hánkolódó szemetet és ezzel pénzt is kereshetnek. A tesztprojekt alatt a szemetet a Closed Loop Recycling üzemébe küldik, ahol feldolgozzák és újrahasznosítják. A Logoplaste ebből készíti el az Ecover palackokat. A vállalat legfőbb célja, hogy megteremtse az óceánok módszeres megtisztításának feltételeit. Az Ecover 2013-ban fogadta meg, hogy az újrahasznosított műanyagok új fajtáit vezeti be a csomagolásokban, ennek a fejlesztésnek volt a része az Ecover Ocean Bottle. Ezzel kívánnak más gyártóknak is üzenni, hogy kövessék a példájukat. Az Ecover az idei évben egy tonna, a tengerekből származó műanyagot használ majd fel, amit a következő évben három tonnára kíván növelni. ●

## Elindult a 2014-es Zöldüzlet Program

A Zöldüzlet Program – melynek célja a környezettudatos üzletvezetés gyakorlati megvalósítása – 2014-ben is folytatódik, Budapest és az ország összes üzlete számára elérhető.

A május 8-án megtartott ÖKOTRÉNING Budapesten került megrendezésre. A kereskedelem kategóriában a programhoz csatlakozott a tavalyi közönségszavazás Orange Optika mellett, az elkötelezett, közel 2000 ökoterméket forgalmazó Zöldpolc Ókoáruház és a zöldülés útjára lépő Home&Cook üzlet, továbbá az Alphasonic Kft., a rendszergazdák áruháza környezetbarát IT szaküzletével. A résztvevők között a szállodákat a tavalyi „Zöldülnek a Királyok” verseny győztese, a Casati Budapest Hotel és az Ambra Hotel képviseli. Csatlakozott a programhoz a szarvaskői Öko-Park Panzió-Kemping és Kalandpark, amely uniós környezetbarát szálloda ökokímke tanúsítvánnyal is rendelkezik. A vendéglátás kategóriát a rendezvény helyszín házigazdája, illetve tavalyi résztvevőnk a Club22 mellett, a Piszkei ÖKO Kft. védjegyes termékeket forgalmazó Bio Cafe üzlete, a Varieté Tex-Mex Étterem, és a nyitás előtt álló HellóAnyu! családbarát ökokávészó, valamint az egri

ECO GARDEN BisztróPub képviseli.

Az üzletek közül legtöbben a szelektív hulladékgyűjtést, a környezetbarát papír használatát és az energia nyilvántartást vállalták, de népszerű a környezetbarát termékek forgalmazása is. ●

