

Kompostierbare Verpackungen

Kompostierbare Verpackungslösungen für Lebensmittel (KompoPack)

Projektinfos:

Cluster:
Optimierung & Reduktion, Markttests

Projektbeteiligte:
traceless materials GmbH

Koordinator:
Dr. Paul-Joachim Niehoff
Tel.: +49 15736269679
Mail: paul.niehoff@traceless.eu

Laufzeit:
15.07.2022 bis 31.12.2024

Fördersumme:
466.762,15 €

Gesamtsumme:
696.972,01 €

Mehr zum Projekt:
www.traceless.eu



traceless Material als Folie, Quelle: traceless



traceless Material als Granulat, Quelle: traceless

traceless

Projektbeschreibung:

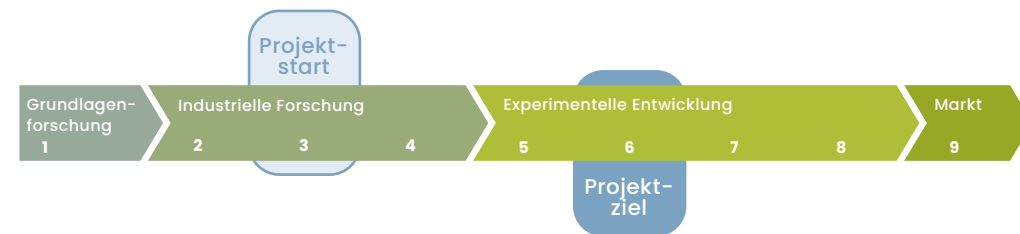
Ziel des Projekts KompoPack war es, ein **alternatives Material für die Papierbeschichtungen und Folien** bei Lebensmittelverpackungen zu entwickeln, um Kunststoff zu reduzieren. Das Projekt setzte das neuartige Biomaterial „Traceless“ ein. Es besteht aus Rückständen der Lebensmittelproduktion und ist eine Alternative zu herkömmlichen (Bio-)Kunststoffen. Das Material ist mit der PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation) und der SUPD (Single-Use Plastics Directive) konform. Die mit den Eigenschaften herkömmlicher Kunststoffe vergleichbare Folie bzw. Beschichtung ist rückstandslos und innerhalb kurzer Zeit **heimkompostierbar**.

Anwendungstests und Produktoptimierungen sowie der Erhalt notwendiger Lebensmittelzertifizierung und Genehmigungen sollten es möglich machen, eine erste Verpackungslösung im Bereich der Süßwarenverpackung auf den Markt zu bringen. Das Projekt hat die Anwendbarkeit der Materialien nachgewiesen und so im Verpackungsbereich weitere Nachfragen für das Traceless-Material generiert. Dies hat dazu beigetragen, die Finanzierung für eine erste vollautomatisierte Demonstrationsanlage zu sichern, die 2025 in Betrieb gehen wird.

Generierte Ergebnisse und Verwertung:

- Nachweis der Anwendbarkeit der Traceless-Materialien
- Zukünftig: Produktion des Materials in einer industriellen Anlage
- Signifikanter Beitrag zur Reduktion von Kunststoffverpackungen aus herkömmlichen Materialien

Angestrebter Technologiereifegrad:



Entwickelte Innovation:

- Entwicklung des Prototyps einer heimkompostierbaren Papierbeschichtung
- Nutzung von Lebensmittelmüllrückständen als Alternative zu herkömmlichen (Bio-)Kunststoffen