

Bag-in-Box Systeme

Ein Prinzip startet durch

Seit ewigen Zeiten prägten Glasflaschen, Tetra Pak oder PET das Bild in den Getränkeabteilungen. Doch das Bild hat sich in den vergangenen Jahren merklich verändert: Bag-in-Box (BiB) Gebinde sind als interessante Alternative hinzugekommen. Was steckt hinter Bag-in-Box und wie können die Gebinde gewinnbringend eingesetzt werden?

Es lohnt sich, Bag-in-Box Verpackungen für Getränke genauer unter die Lupe zu nehmen. Seit rund zehn Jahren sorgen sie auf dem deutschen Markt für Furore. Die Zunahme der Verpackungen hat zahlreiche Gründe. Einer der wichtigsten Aspekte ist sicherlich das veränderte Konsumverhalten der Verbraucher, die großen Wert auf gesunde und umweltfreundlich hergestellte Lebensmittel legen. Das unterstreicht eine Umfrage des deutschen Forsa Instituts: Demnach wünschen sich rund 95 Prozent der Verbraucher umweltfreundliche Verpackungen. Es soll wenig Energie bei der Herstellung verbraucht werden und die Gebinde sollen möglichst recycelbar sein. Zudem legen drei von vier Konsumenten besonderen Wert auf ein geringes Verpackungsgewicht.

Bag-in-Box Gebinde sind für die Verbraucher daher ein willkommenes Angebot und aus Umweltperspektive eine spannende Alternative

Die bayerische Brauerei Ankerbräu entwickelte mit Beer-in-Box eine Alternative zum teuren Fasssystem. Nach dem Brauen wird dem Bier die Kohlensäure entzogen, weil die dünnen Beutel den Druck nicht aushalten würden. Erst wenn das Bier gezapft wird, kommt die Kohlensäure mit Hilfe eines Carbonisators wieder hinzu.

Bilder: Gastro-Cool



Mit modernen BiB-Dispensern liefert das Unternehmen Gastro-Cool maßgeschneiderte Kühl- und Ausschanktools in einem Gerät. Auf diese Weise können Gastronomiebetriebe das System optimal nutzen.

native zu Glas, PET und Tetra Pak. Der Blick auf die Zahlen belegt die Umweltfreundlichkeit. Nach US-amerikanischen Untersuchungen spart eine 5 Liter Bag-in-Box 55 Prozent CO₂-Emission (verantwortlich für die Erderwärmung) sowie 85 Prozent Deponieabfall im Vergleich zu einer traditionellen Glasflasche ein. Auch in Sachen Gewicht sind die BiB Gebinde anderen Verpackungen überlegen. Nach Angaben der STI-Gruppe wiegt beispielsweise ein 3 l Bag-in-Box Gebinde Wein etwa 38 Prozent weniger als vier Glasflaschen mit 0,75 Liter Inhalt.

Wer schon einmal durch die Weinabteilung eines französischen Supermarktes gegangen ist, wird über die große Auswahl an Bag-in-Box Weinen überrascht sein. Sicherlich gibt es unter der großen Zahl der Weintrinker eine standhafte Fraktion der Traditionalisten, die ihre edlen Tropfen ausschließlich aus der Glasflasche genießen. Alles andere wäre für sie ein Tabubuch. Doch die Front bröckelt und die zunehmende Bereitschaft, etwas Neues auszuprobieren und den Wein aus dem BiB-Karton zu zapfen, wächst. Dies gilt auch für Deutschland.

Die gestiegene Akzeptanz durch den Konsumenten erkennen auch die Produzenten: Weltweit wird jeder zehnte Liter Wein in BiB-Gebinde abgefüllt, wobei in Europa die Regionen Skandinaviens und das Baltikum führend sind. Ihnen folgen südeuropäische Länder wie Spanien, Frankreich und Italien. Fachleute prophezeien jährliche Zuwächse von etwa 10 Prozent. Diese Einschätzung teilt auch Gastro-Cool Geschäftsführer und Bag-in-Box Spezialist Christian Machers. Mit seinem Unternehmen entwickelt er u.a. BiB Spezialkühlschränke, die als Kühl- und Ausschankinstrument zugleich dienen. Mit den innovativen BiB-Dispensern stattet er namhafte Kunden aus der Getränkeindustrie, dem Handel und der Gastronomie aus. Machers hat die BiB-Entwicklung von Beginn an beobachtet, analysiert und seine Angebote auf den Bedarf seiner Kunden zugeschnitten. Aus seiner Sicht wird sich der BiB-Wachstumskurs in den kommenden Jahren fortsetzen. Der Experte gibt jedoch zu bedenken: „Um die erwarteten Steigerungsraten zu erzielen, ist es erforderlich, konsequent die Qualität und Vorteile der Ver-



Der neueste BiB-Schrei sind Premix-Cocktails, die nicht mehr gemischt werden müssen, sondern denen lediglich etwas Eis und Deko zugefügt werden muss.

packungen zu kommunizieren. Getränkehersteller und Verbraucher müssen wissen, dass auch hochwertigste Weine und sensible Getränke wie Säfte und Milch inzwischen Bag-in-Box abgefüllt werden.“ Insbesondere das geringe Gewicht und die lange Haltbarkeit nach Anbruch machen handelsübliche BiB-Verpa-

Geringere Transportkosten reduzieren auch die Kosten im Wareneinkauf. Den günstigen Preis können Gastronomen direkt an ihre Kunden weitergeben, sagt Gastro-Cool Chef Christian Machers.



ckungen für den Endverbraucher attraktiv. Die im Handel zumeist angebotenen 3- oder 5-Liter Boxen sind komfortabel zu transportieren. Und da beispielsweise Weine, Säfte oder Milch vakuumiert abgefüllt sind und keine Luft an die Getränke gelangt, bleiben sie auch nach Anbruch bei gleichbleibender Qualität über mehrere Wochen haltbar. Es müssen also keine verdorbenen Reste weggeschüttet werden.

Die Gewichtseinsparung ist ein wesentlicher Punkt, wenn es um den Einsatz von Bag-in-Box Getränken in der Gastronomie geht. Denn jedes eingesparte Gramm bei der Verpackung wirkt sich auf die Transportkosten aus und macht den Einkauf günstiger. „Durch das geringe Gewicht und die kompakte, leichte Verpackung passen statt 450 Liter Flaschenwein rund 720 Liter Bag-in-Box Wein auf eine Transportpalette – und das zum gleichen Preis“, erklärt Christian Machers. „Diesen Preisvorteil im Einkauf können Gastronomen oder Händler nutzen und direkt an den Kunden weitergeben.“

Bag-in-Box Verpackungen in der Gastronomie zu verwenden, bedeutet zugleich die Effizienz zu verbessern und die eingekaufte Ware optimal zu nutzen: Da durch die Vakuumverpackung und das Spezialequipment auch später beim Ausschank keine Luft an die BiB-Getränke gelangt, bleibt die Qualität der Getränke auch nach Anbruch bis zu drei Monate ohne die geringsten Qualitätseinbußen erhalten. Sprich: Jeder Tropfen, der eingekauft wurde, kann verkauft werden. Verdorbene Reste, wie sie oft durch offene Weine entstehen, gibt es nicht mehr. Der Verpackungsmüll der Gebinde ist äußerst gering: Ähnlich einem Luftballon, dem die Luft ausgeht, bleibt letztlich eine dünne Außenhülle aus Verbundstoff. Die minimale Verpackung, so kommunizieren herstellende Unternehmen, reduziert den Rohstoffverbrauch um bis zu 80 %.

Mit dem Einsatz von Bag-in-Box verändert sich zugleich auch die Arbeit für die Servicekräfte hinter der Theke. Durch den Einsatz von Großgebinden und Spezialdispensern wird das Personal deutlich entlastet. Da in modernen Dispensern Weine, Wasser, Säfte oder Milch in BiB-Kartons bis zu zehn Litern gekühlt werden können, müssen nicht kontinuierlich neue Flaschen oder Verpackungen geöffnet und entsorgt werden. Auch der zeitraubende Gang ins Lager entfällt. Stattdessen zapft das Personal die Getränke komfortabel und ohne Zusätze aus den Großverpackungen.

Aber auch das BiB-Anwendungsgebiet hat sich kontinuierlich erweitert. Waren es zunächst fast ausschließlich stille Flüssigkeiten,

gehen Getränkehersteller und vereinzelt Brauereien dazu über, auch Biere Bag-in-Box zu verpacken. Ein Beispiel dafür ist die traditionsreiche Brauerei Ankerbräu Nördlingen, die für ihre Biere unter anderem das patentierte und mehrfach ausgezeichnete System Beer-in-Box (Patentinhaber Carbotek) nutzt. Die Idee dazu entstand im Jahr 2003, die Markteinführung erfolgte im Dezember 2006/Anfang 2007. Zunächst musste ein so genannter Decarbonator entwickelt werden, der die Kohlensäure im Bier auf ein Gramm pro Liter reduziert. Erst danach kann das Bier unter Vakuum in einen Aluminiumbeutel abgefüllt und luftdicht verschlossen werden. Beim Zapfvorgang fügt ein eigens hierfür entwickelter Carbonator dem Bier die Kohlensäure wieder zu. „Viele Gastronomen sind zunächst skeptisch, ob Beer-In-Box die gleiche Qualität aufweist wie ein frisch vom Fass gezapftes Bier“, erklärt Karl Bosch, Geschäftsführer der Bag-In-Box Getränkevertriebs GmbH, die für den Beer-in-Box Vertrieb zuständig ist.

Das Bier aus der Box

„Zweifler, die unser Bier probierten, stellten jedoch schnell fest, dass es sowohl äußerlich als auch geschmacklich keine Unterschiede gibt. Kein Wunder – Beer-In-Box wird auf traditionelle Weise gebraut.“ Die Argumente pro Beer-in-Box sind vergleichbar mit stillen Flüssigkeiten. Ein wesentlicher Vorteil ist die lange Haltbarkeit, die nach dem Anzapfen in gekühlter Umgebung bei fünf Wochen liegt und damit anderen Abfüllarten für Bier (Fass, KEG) überlegen ist. Eine mehrlagige Polyethylen Folienstruktur und metallisierte Oberfläche der 25 Liter Beutel stellt darüber hinaus sicher, dass die Haltbarkeit vor dem Anzapfen bei acht bis zwölf Monaten liegt. Durch ihr geringes Gewicht liegen auch die Transportvorteile auf der Hand: Eine Euro-Palette fasst 36 Kartons à 25 Liter. Dies bedeutet, auf einer Palette können 9 Hektoliter Bier mit einem Gesamtgewicht von 980 kg transportiert werden. Im Vergleich dazu fasst eine Euro-Palette beim Transport von KEG Fässern lediglich 5,4 hl (18 x 30 l KEG Fässer). „Trotz“ des innovativen Abfüllverfahrens müssen die Biertrinker keine Abstriche beim Genuss machen: Eine Studie der TU München Weihenstephan kam zu dem Ergebnis, dass es zwischen Bier-In-Box Bier und KEG u.a. im Bezug auf Geruch, Geschmack, Vollmundigkeit keinen wahrnehmbaren Unterschied gab.

www.gastro-cool.de