



Welke verpakking kies je voor je vloeibare zuivelproducten? Glas, plastic of misschien drankenkarton? Voor sommige boerderijzuivelbereiders is de keuze makkelijk, anderen zijn lang op zoek naar de fles of het pak dat aan hun wensen voldoet. De Zelfkazer sprak met verpakkingsdeskundigen en leveranciers over de keuze voor glas of plastic.

HENK TEN HAVE

Glazen statiegeldflessen waren tot halverwege de jaren zeventig de standaardverpakking voor alle dranken, inclusief zuivel. Sindsdien hebben drankenkarton en plastic flessen de glazen fles bijna verdrongen, al is glas nog steeds prominent aanwezig in biologische en boerderijwinkels. Maar ook boerderijzuivelbereiders kiezen steeds vaker voor plastic flessen en soms voor karton, mede omdat ze het innemen en reinigen van glazen flessen te lastig, arbeidsintensief en/of te duur vinden. Maar wat is nu de meest duurzame verpakking? Volgens het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken (KIDV) is de milieudruk van drankenkartons (pakken) lager dan die van retourflessen, zowel van glas als kunststof. “Dat komt doordat ze voor het overgrote deel uit karton bestaan en de retourflessen maximaal vijftien keer meegaan”, laat een woordvoester van het KIDV weten. “De afgelopen jaren zijn de pakken nog duurzamer geworden: zo komt het karton uit FSC-gecertificeerde bosbouw, wordt voor de dop en het laagje aan de binnenkant soms gebruik gemaakt van biobased plastic, zijn de pakken honderd procent recyclebaar en worden ze sinds vorig jaar in veel gemeenten gescheiden ingezameld. De recycling vindt overwegend in Nederland plaats.” Maar volgens Marc Pruijssers van de opleiding Food Innovation aan HAS Hogeschool in Venlo zijn drankenkartons voor kleine zuivelaars eigenlijk geen optie. “Dit type verpakkingen vergt grote investeringen in zogenoemde aseptische verpakkings- en afvulmachines. De voordelen voor de FrieslandCampina’s van deze wereld zijn dat deze verpakkingen vierkant en dus volume-efficiënt zijn, ze volledig bedrukbaar zijn en dus niet achteraf apart geëtiketteerd hoeven te worden, en dat aseptisch verpakte producten (met dezelfde of minder hittebehandeling) langer houdbaar kunnen zijn.” Pruijssers vindt het moeilijk om iets algemeen over de ‘duurzaamheid’ van alleen

verpakkingen te zeggen. “Levensmiddelenverpakkingen hebben onder andere als taak om voedsel te beschermen tegen kwaliteitsverlies en bederf. Hiermee kan een verpakking voorkomen dat een voedingsmiddel in de gift-bak belandt. Dat is wellicht een duurzaamheidsvoordeel dat opweegt tegen sommige nadelen van de productie van verpakkingen.” Wat betreft de verpakkingsmaterialen merkt Pruijssers op dat we voor de productie van verpakkingsmaterialen in alle gevallen grondstoffen aan de natuur onttrekken. “Aardolie voor kunststof, plantaardig materiaal voor bio-kunststoffen, ijzererts en bauxiet voor metalen verpakkingen, hout voor papier, of zand, kalk en soda voor glas. In veel gevallen recycleren we – zeker in Nederland – grote hoeveelheden verpakkingsmateriaal, zoals bijvoorbeeld glas en papier, maar gelukkig ook steeds vaker en steeds meer kunststoffen en metaal.”

Communicatiemiddel

De keuze voor een bepaalde verpakking hangt niet alleen af van de duurzaamheid ervan, zegt Pruijssers. “Je wilt je als boerderijzuivelbereider onderscheiden van de industriële producten van FrieslandCampina, Arla, Danone enzovoorts. Dat verwacht de retailer ook van je. Dat doe je natuurlijk met onderscheidende zuivelproducten en dat onderstreep je met een passende verpakking, want dát is immers je belangrijkste communicatiemiddel naar de consument toe. Vaak sluiten glazen verpakkingen goed aan bij de verwachtingen van de consument als het gaat om boerderijzuivel. Glazen verpakkingen communiceren authenticiteit, ambacht, versheid en een stukje nostalgie. Daarnaast valt glas goed op op het schap, tussen al het kunststof en karton. Het is dus ook duidelijk onderscheidend. Een nadeel van glas is dat het relatief zwaar en breekbaar is. Een nadeel wat waarschijnlijk niet opweegt tegen de voordelen.”

Hoekig pak = krachtiger smaak

Niet het alleen het verpakkingsmateriaal, maar ook de verpakkingsvorm kan invloed hebben op de smaak- en geurbeleving. Thomas van Rompay, verbonden aan de Universiteit van Twente, ontwikkelde voor een studie een neutraal smakend toetje en verpakte het in een ronde en in een hoekige verpakking. Associaties bij rond zijn zacht, bij hoekig krachtig. Het bleek dat proefpersonen het toetje uit de vierkante verpakking ook echt wat krachtiger en intenser vonden smaken. Dit effect was het grootst bij mensen met gevoel voor designinvloeden. Van Rompay ontdekte ook een subtiel, maar significant verschil in prijsperceptie: de yoghurt in de hoekige verpakking werd duurder gepercipieerd.

BRON: MARKETINGTRIBUNE

1 Een bekende glazen fles van Catalonië Glasverpakkingen.



Kiezen voor glazen of plastic fles?



2 Glazen flessen met Cum Laude-boerderijzuivel.

3 Groene Hart-zuivel in plastic flessen van Harcotom.



Glas en plastic bij melktap

Harcotom is ook ingehaakt op het melktapfenoneem in supermarkten en op het erf van boeren. Peter Oosterloo: "Daarbij zijn bijvoorbeeld kunststof schenkflessen met handvaten verkrijgbaar. Die flessen worden door de consumenten hergebruikt. Soms staan er kunststof én glazen flessen in verschillende maten bij de zelftaps. Daardoor kan de klant kiezen, is er voor ieder wat wils."

Ook praktische factoren spelen een rol bij de keuze voor een verpakking. "Glazen potjes en flessen zijn in relatief kleine oplagen te verkrijgen. En glas is heel gemakkelijk op hoge temperaturen (met stoom) te reinigen, en de zuivel is ook achteraf te pasteuriseren. Tot slot biedt glas een perfecte gasbarrière, wat bijvoorbeeld fijn is bij zuurstofgevoelige, romige zuivelproducten."

Plastic goedkoper en lichter

Warm afvullen en/of achteraf pasteuriseren is ook mogelijk met plastic flessen, vertelt Peter Oosterloo, verantwoordelijk voor de productie en ontwikkeling van plastic flessen bij Harcotom in Purmerend. "We leveren bijvoorbeeld PET-flessen die speciaal geschikt zijn voor *hotfill*. De PET-fles is de meest verkochte fles voor zuivel. Maar we merken soms dat boerderijzuivelbereiders die willen overstappen van glas op plastic, de PET-fles te licht van gewicht vinden, dat PET in vergelijking met glas te weinig beleving geeft. Zij kunnen dan kiezen voor een iets zwaardere fles van HDPE (hogedichtheid polyethyleen). Deze flessen zijn semitransparant, wat ook als voordeel heeft dat bij de verkoop van bijvoorbeeld niet-gehomogeniseerde volle melk de scheiding van room en ondermelk niet zichtbaar is."

Oosterloo zegt te merken dat meer boerderijzuivelbereiders overstappen van glazen op plastic flessen. "Voordelen van plastic flessen zijn de lagere aanschafprijs, minder kans op breuk, het lagere gewicht en onze klanten kunnen tegenwoordig kiezen voor plastic flessen van honderd procent gerecycled materiaal. Daarnaast kunnen de flessen bij een afname vanaf duizend stuks digitaal worden geëtiketteerd."

Maar hoe zit het dan met de (veronderstelde) invloed van kunststof op de smaak en gezondheid? "Flessen van kunststof zijn tegenwoordig net zo neutraal als glazen flessen. En ze voldoen natuurlijk aan de voedselveiligheidseisen."

Glas is beleving

Over de invloed van glas op de smaak van zuivel is nooit discussie geweest. "Glas is neutraal", zegt Rob van Spaendonk van groothandel Catalonië Glasverpakkingen in Tilburg. Volgens hem is een glazen fles of pot een stukje beleving. "En ook een stukje duurzaamheid: de recyclinggraad van glas is in Nederland erg hoog. Glas kun je onbeperkt recycleren, de kwaliteit ervan blijft hetzelfde."

Van Spaendonk zegt dat de aandacht voor glazen verpakkingen er altijd is geweest en zeker niet kleiner wordt. "In supermarkten is er zelfs een verschuiving te zien van plastic naar glazen verpakkingen. Glas past namelijk goed in de trend van streekproducten en ambachtelijkheid, waar ook supermarkten op inspelen." Maar glas is wel breekbaar. "De kans op breuk is klein als de afvullijn goed is ingericht op glas", weet Van Spaendonk.

Je kunt de glazen flessen ook keramisch laten bedrukken: het etiket wordt dan ingebakken in een oven. Het statiegeldbedrag komt er dan ook in te staan. "Mensen brengen de flessen dan makkelijker terug. Het etiket blijft op de fles zolang die in gebruik is. Flessen met een ingebakken etiket zijn wel duurder."

Wat sluitingen betreft is er de keuze tussen metaal of kunststof (variatie in kleuren). Bij warm afvullen kun je gebruik maken van de zogenoemde buttonsluiting: deze deksel wordt naar beneden gezogen en als de fles voor de eerste keer wordt geopend, hoor je een ploep.

Prijzen

Over de prijs van een glazen fles is over zijn algemeenheid niks te zeggen, vertelt Van Spaendonk. "De prijs hangt af van de herkomst, bijvoorbeeld Nederland, Duitsland of Italië. Het glasgewicht bepaalt ook mede de prijs. En hoe groter de aantallen, hoe lager de prijs."

De fles van Catalonië Glasverpakkingen van 1 liter inhoud en TO53 monding wordt gemaakt bij Ardagh in Dongen. "Deze fles bieden we in Nederland aan op een pallet met 1.350 flessen", aldus Van Spaendonk. "De prijs per stuk is dan ruim 30 cent. Bij afname van 150.000 stuks kunnen we zeker nog wat met de prijs. Deze fles kun je makkelijk vijftien tot twintig keer opnieuw reinigen en opnieuw inzetten. De effectieve prijs per fles zakt dan al snel naar 1,5 tot 2 cent. Ook al hef je 50 cent aan statiegeld, een deel komt niet terug. Neem dit voordeel mee en je ziet dat werken met glas loont."

Een plastic PET-'instapfles' van 1 liter van Harcotom kost 9 cent. De aanschafprijs van een literfles van HDPE ligt rond 15 cent. ➔