

Pressemeddelelse, Kohberg Bakery Group, 28. maj 2019

Kohberg tester kasser af genbrugte fiskenet

I mere end 20 år har Kohbergs velkendte plastkasser været lavet af 100 procent genbrugsplast. Nu går det danskejede bageri skridtet videre og tester nye kasser, der blandt andet består af 50 procent plast fra brugte fiskenet.

Plastik, og hvordan det bliver anvendt og genanvendt, er et varmt tema i den aktuelle klimadebat. Hos det danske bageri Kohberg har man længe haft fokus på at benytte genbrugsplast, og nu er bageriet klar til næste skridt i anvendelsen af genbrugsmaterialer.

- Vores gode, solide plastkasser, som Kohbergs brød bliver leveret i, har i mere end 20 år været lavet udelukkende af genbrugsplast – faktisk har det været sådan, så længe nogen i virksomheden kan huske. Men vi vil gerne gøre endnu mere, og derfor tester vi i øjeblikket en ny spændende type kasser, hvor brugte fiskenet udgør halvdelen af materialet, siger Carsten Pedersen, der er Head of Group Procurement i Kohberg Bakery Group.

Kohberg genkøber hvert år 80.000 kasser til deres mange brød og wienerbrød. Det er derfor en stor beslutning at skifte til de nye plastklasser, der består af 50 procent genbrugsplast og 50 procent brugte fiskenet.

- Det er fiskenet, der enten ville være blevet brændt eller efterladt i havet, så vi er meget spændte på de nye kasser. Men det er vigtigt, at vi tester dem grundigt, før de bliver implementeret. Kasserne skal selvfølgelig være lige så gode som vores nuværende, når det gælder faktorer som sikkerhed og holdbarhed, siger Carsten Pedersen.

De nye kasser har samme form og størrelse som Kohbergs nuværende kasser. En form der passer perfekt ind på en palle, og som er optimeret til transport af brødene.

Sparer flere ton plastemballage

Kohberg har også undersøgt, hvordan virksomhedens bagerier kan spare på plastforbruget. Der findes ikke brugbare alternativer til plast som emballage om brødene, men Kohberg vil optimere forbruget, så virksomheden ikke bruger mere plast end nødvendigt.

- Vi er ved at skifte til en anden plasttype, der er 8 procent tyndere, og samtidig har vi undersøgt, hvordan vi kan lave mindre kanter og hjørner på poserne. Vi bruger de nye poser på alle vores krydderboller, og vi planlægger også at rulle det ud på vores toast- og sandwichbrød. Det svarer til 32 millioner poser årligt – og på den måde kan plastbesparelsen måles i ton, siger Carsten Pedersen.

På sigt ønsker Kohberg at indføre den nye plasttype som emballage på alle virksomhedens tre bagerier.

Kontakt

For yderligere information kontakt venligst marketing- og kommunikationschef Britt Hougaard på telefon 2144 2153 eller mail brho@kohberg.com

FAKTA OM KOHBERG

Kohberg Bakery Group er det største danskejede bageri og kan i år fejre, at de i 50 år har leveret frisk bagerbrød til danskerne. Med hovedsæde i sønderjyske Bolderslev og to yderligere bagerier i Haderslev og Høje Taastrup, bager Kohberg blandt andet forbrugersucceser som Herkules og Mesterværk samt en lang række boller, sandwich og fastfood-brød. Virksomheden har 550 ansatte, hvoraf 80 er uddannede bagere.

Billedtekst: Kohbergs klassiske kasser består af 100 procent genbrugsplast. Nu tester bageriet nye kasser, der består af 50 procent genbrugsplast og 50 procent brugte fiskenet.