



© APA/dpa/Karl-Josef Hildenbrand

Ab Herbst soll es Berglandmilch in der Glasflasche geben; hierfür wurden acht Mio. Euro investiert.

Bottle-Check

Berglandmilch investiert neben einem Glas-Mehrweg-System auch in alternative Verpackungssysteme.

WELS. Im Herbst möchte Berglandmilch Milch in der Mehrwegglasflasche anbieten und investiert hierfür acht Mio. € in den Kauf einer weiteren Glaslinie, Waschanlagen für Glasflaschen sowie Mehrwegtrays und den Bau einer Lagerhalle. Die

Bauarbeiten zur Umsetzung dieses Vorhabens haben bereits begonnen. „Wir überprüfen laufend unseren gesamten Verpackungsprozess auf Optimierungspotenziale und setzen sukzessive neue, nachhaltige Verpackungsalternativen um“, so Geschäfts-

führer Josef Braunhofer. Neben der Einführung des Glas-Mehrweg-Systems investiert Berglandmilch auch in alternative Verpackungssysteme: Die Kartonverbundverpackung der Schärddinger Bio Vollmilch besteht aus sogenanntem Brown-

board, einem ungebleichten Zellstoff aus nachwachsenden Ressourcen. Auch die eingesetzten Kartonagen sind schon jetzt aus ungebleichtem Material sowie im Sinne der Nachhaltigkeit zertifiziert und stammen damit aus verantwortungsvoller, nachhaltiger Waldbewirtschaftung.

Die Materialeffizienz einzelner Verpackungen konnte bereits erhöht werden.

Recyclingfähiger Kunststoff

Durch Investitionen in neue Materialien und Technologien konnten bei den Schärddinger und Tirol Milch Käsescheiben rund 30.000 kg an Kunststoff jährlich eingespart werden.

Bei PET-Flaschen konnte ein Rezyklat-Anteil von mindestens 50% erreicht werden, wodurch nicht nur Energie gespart wird, sondern auch rund 340 t alter Kunststoff jährlich einer neuerlichen Verwendung zugeführt werden. Auch die PET Stülpedeckel enthalten bereits einen Rezyklat-Anteil von 50%. Außerdem setzt man bei Berglandmilch auf Becher, die aus recyclingfähigem Kunststoff hergestellt werden. (gs)



| Die Kommunikationsbranche unter sich

Die Welt der Kräuter

Actimel setzt auf herben, fruchtigen Geschmack.

HAAR BEI MÜNCHEN. Actimel, ein Getränk aus fermentierter Milch, startet mit einer neuen Sorte in den Sommer: „Actimel Cranberry, Himbeere & Thymian“ verspricht einen „aufregend fruchtig und herben Geschmack“.

Die neue Sorte enthält Joghurt, entrahmte Milch, Zucker, 2% Cranberry, 0,01% Traubenzucker, Molke, färbendes Saft-

konzentrat schwarze Karotte, Thymian-Extrakt, natürliches Aroma, Vitamin B6 und D sowie die für Actimel typische Kultur Lactobacillus Casei.

Diese gehört zu den Bakterien, die im Verdauungstrakt von Säugtieren natürlich vorkommen.

Actimel ist insgesamt in 14 Sorten erhältlich, darunter auch zwei fettfreie Varianten und eine Reihe für Kinder. (gs)



Herb-fruchtig

Die neue Actimel-Sorte beinhaltet Cranberry, Himbeere und Thymian.