

## **BIOPAP® ATLAS Revolutionäre Reduzierung des CO2-Fußabdrucks im Airline-Catering**



3 April 2025

Die kompostierbare, BIOPAP® ATLAS Heißmahlzeit-Schale setzt einen neuen Meilenstein in der Reduzierung des CO2-Fußabdrucks im Airline-Catering.

INNOV HUB, das führende italienische Labor, hat gerade eine Cradle-to-Grave-LCA-Bewertung der innovativen und kompostierbaren BIOPAP ATLAS SI 25 Heißmahlzeit-Schale durchgeführt und sie mit der traditionellen Aluminiumschale verglichen.

Das Ergebnis ist bahnbrechend: BIOPAP ATLAS bietet 2,5-mal weniger CO2-Emissionen.

Die Auswirkungen sind enorm: Der Austausch der bestehenden Aluminiumschale durch die innovative BIOPAP® SI25-Schale ermöglicht eine Einsparung von 35,6 kg CO2-Emissionen pro 1.000 Einheiten. Bei einer jährlichen Verteilung von 40.000.000 Einheiten würde die Einsparung 1.424.960 kg CO2 pro Jahr entsprechen.

Was die CO2-Emissionen betrifft, entspricht dieser Wert ungefähr den durchschnittlichen CO2-Emissionen von 11.874.667 km, die mit einem mittelgroßen Auto zurückgelegt werden.

Wenn wir die durchschnittliche Absorption eines Baumes in einem Jahr (etwa 7,5 kg CO2 pro Jahr) berücksichtigen, entspricht dieser Wert der CO2-Absorption von 189.995 Bäumen pro Jahr.

Die Kombination aus hochwertigem Ingenieurdesign und automatisierter Fertigung, verbunden mit 20 Jahren Erfahrung in nachhaltigen und kompostierbaren Lebensmittelverpackungslösungen, hat dieses herausragende Ergebnis geliefert. Die BIOPAP® ATLAS SI 25 Heißmahlzeit-Schale wurde speziell entwickelt, um im Airline-Catering optimal zu funktionieren, und bietet eine natürliche Haptik und ein überlegenes Esserlebnis für die Passagiere, während sie auch eine reibungslose Abfallbewirtschaftung ermöglicht, indem Abfälle

durch Kompostierung sowohl von Lebensmittelresten als auch von BIOPAP®-Schalen in wertvolle Ressourcen umgewandelt werden.

Durch die Verwendung der BIOPAP® ATLAS SI 25-Schale profitieren die Fluggesellschaften direkt von einer erheblichen Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks in ihren Betrieben und tragen dazu bei, die Umweltauswirkungen des Caterings zu verringern, indem sie vollständig zirkulär werden. Eine wachsende Anzahl von Flughäfen beginnt und betreibt eigene Kompostierungsanlagen, wodurch Treibhausgasemissionen reduziert und gleichzeitig ein Kreislauf mit den benachbarten landwirtschaftlichen Aktivitäten geschaffen wird.

Das BIOPAP® Atlas Heißmahlzeit-Tablett ist ein leistungsstarkes Werkzeug: OK compost Home, BPI und CIC zertifiziert, mit einer vollständig europäischen Lieferkette, die auf erneuerbaren Rohstoffen basiert, die ausschließlich aus gut bewirtschafteten PEFC-zertifizierten Wäldern stammen.

Das Hochskalieren der BIOPAP® ATLAS SI 25 ist einfach, sie kann direkt auf bestehenden automatisierten Hochgeschwindigkeits-Crimpmaschinen verwendet werden.

Mit der bevorstehenden WTCE-Messe in Hamburg nächste Woche wird dies ein Schlüsselfaktor in den Diskussionen für die Fluggesellschaften und zunehmend auch für die Flughafenbehörden sein. Machen Sie das Airline-Catering nachhaltig und zirkulär, möglich mit BIOPAP!





INNOVHUB  
STAZIONI SPERIMENTALI  
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

**Customer:**

**Biopap Srl**  
Via Edison 237  
20019 Settimo Milanese MI

**Test report N°: RPT-ISSI-241659**

## LIFE CYCLE ASSESSMENT OF BIOPAP® SI 25 PAPER BASED TRAY

Issue date: 02/04/2025

Your Reference: Acceptance offert R-ISSI-241197

**Test Report related to:**

**S-ISSI-2403202**

Sample description: BIOPAP® SI 25 PAPER BASED TRAY

Received date: 01/08/2024

Acceptance date: 23/05/2024

Start date of the tests: 01/08/2024

End date of the tests: 03/02/2025

**Reviewed by**

**Chiara Cappelletti**

**Laboratory Manager**

**Maurizio Marchi**

*THE DOCUMENT IS DIGITALLY SIGNED IN ACCORDANCE WITH CURRENT LEGISLATION AND IT REPLACES THE PAPER DOCUMENT AND THE HANDWRITTEN SIGNATURE*

The Laboratory is responsible for all information provided in the Test Report, except for information provided by the Customer.  
The results relate only to the sample tested. When sampling is not performed by the Laboratory, the results refer to the sample as received.  
Where applicable, sample remnant is retained for a period of three months from the date of issue of the Test Report. The partial reproduction of this Test Report is allowed only after written permission of the Laboratory Manager.

Test report N°. RPT-ISSI-241659

[Pg. 1 di 20](#)

## **BIOPAP® GEWINNER DER AUSZEICHNUNG „BEST PACKAGING INNOVATION OF THE DECade“ BEI DEN GULFOOD MANUFACTURING INDUSTRY EXCELLENCE AWARDS 2024**

11 November 2024



BIOPAP® Gewinner der Auszeichnung „**Best Packaging Innovation of the Decade**“ bei den GULFOOD Manufacturing Industry Excellence Awards 2024.

Die Ausgabe 2024 von Gulfood Manufacturing war ein echter Erfolg für die kompostierbaren Lebensmittelverpackungslösungen von BIOPAP®. Wir haben die herausragende Auszeichnung „Best Packaging Innovation of the Decade“ erhalten, die unser anhaltendes Engagement für Innovation und nachhaltige Lebensmittelverpackungen unterstreicht.

Mit den Manufacturing Industry Excellence Awards werden Pioniere geehrt, deren innovative Produkte und Technologien die Lebensmittelindustrie revolutioniert haben. Diese Auszeichnungen verdeutlichen die unablässige Suche nach technologischen Fortschritten, welche die Effizienz verbessern, einen umfassenden Service anbieten und eine nachhaltige Entwicklung gewährleisten.

Vielen Dank an alle Besucher für die große Wertschätzung unserer kompostierbaren Lebensmittelbehälter und Verschlusslösungen. Wir haben einen echten Zusammenhang im Bewusstsein von Fachleuten und Institutionen und dem Wunsch beobachtet, sich in ihren täglichen Aktivitäten für eine nachhaltige Entwicklung zu engagieren, von Flugverpflegung bis hin zu Großküchen, von der Schul- und Krankenhausverpflegung bis hin zu Essenslieferungen von Restaurant- und Hotelketten.

Der Stand mit unseren Teilnehmer von Novacart war einfach großartig. Eine Präsentation unserer aktuellen Technologie mit einer Kapsel auf dem preisgekrönten BIOPAP® Easy Genius-Menütablett, dem revolutionären, selbsttragenden und vollständig kompostierbaren Menütablett. Es ermöglicht eine höhere Effizienz und Hygiene bei der zentralen Küchenvorbereitung, ist leicht und spart so Ressourcen und Transportkosten.

Das BIOPAP® Easy Genius-Menütablett ist sicher, stabil, einfach zu handhaben und bereit zum Servieren kompletter warmer oder kalter Mahlzeiten. Jedes Fach kann separat in der gewünschten Reihenfolge geöffnet werden. Am Ende des Service können Essenstabletts und Essensreste ohne Trennung kompostiert werden und bieten so einen hochwertigen Kompost für die biologische und traditionelle Landwirtschaft.

Schaffen Sie mit uns eine Revolution in der professionellen Gastronomie mit erstklassigem Service und Kundenerlebnis sowie einem vollständig kompostierbaren End-of-Life ohne Trennung von Essensresten.

Mit BIOPAP® wollen wir zeigen, dass Nachhaltigkeit nicht nur möglich, sondern auch erschwinglich und vorteilhaft für die gesamte Wertschöpfungskette, für die Landwirtschaft und den gesamten Planeten ist.

Sehen Sie sich das Video an: [https://www.youtube.com/watch?v=SRH2x5\\_ONJ0](https://www.youtube.com/watch?v=SRH2x5_ONJ0)

## **BIOPAP® LC ERHÄLT DIE KOMPOSTIERBARKEITZERTIFIZIERUNG VOM BIODEGRADABLE PRODUCTS INSTITUTE (BPI)**



3 Oktober 2024

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass Biopap® LC-Produkte die Compostability-Zertifizierung des Biodegradable Products Institute (BPI), der führenden nordamerikanischen Zertifizierungsorganisation für kompostierbare Produkte und Verpackungen, gemäß ASTM-Standard D6400 erhalten haben.

Das Biodegradable Products Institute (BPI) ist das unverwechselbare Symbol für Kompostierbarkeit, das auch von der breiten Öffentlichkeit und der gesamten Wertschöpfungskette anerkannt wird.

Ein Prozess, der mit den ersten biologischen Abbaubarkeits- und Kompostierbarkeitstests begann, die von der University of Wisconsin-Stevens Point durchgeführt wurden und das erste Labor zur Bewertung der Kompostierbarkeit von Materialien in den Vereinigten

Staaten gründeten. Selbst die Entscheidung für die Zertifizierung durch das Biodegradable Products Institute (BPI) ist kein Zufall und beruht auf der zwanzigjährigen Erfahrung der Institution – den gleichen 20 Jahren Biopap®) – Aktivität an der Spitze der Nachhaltigkeit, bei der alle Behälter so entwickelt wurden, dass sie am Ende ihres Lebens mit Lebensmittelresten kompostierbar sind.

Der Zertifizierungsprozess des Biodegradable Products Institute (BPI) ist streng und stellt sicher, dass zertifizierte Lebensmittelverpackungen über eine kommerzielle Kompostieranlage sicher in die Landwirtschaft zurückkehren können. Dies geschieht durch Tests nach ASTM-Standards und die Anwendung zusätzlicher Beschränkungen für krebserregende Stoffe und fluorierte Chemikalien.

Tatsächlich lagen die vom Biodegradable Products Institute (BPI) geforderten Werte für die als fluoriertes PFOA/PFAS bezeichneten chemischen Bestandteile bereits im Jahr 2019 bei weniger als 100 ppm, während die analysierten Werte für Biopap®-Produkte bei <0,5 ppm lagen. Ein hervorragendes Ergebnis, das das einzige natürliche Fluor identifiziert, das in Zellulosefasern vorhanden ist.

Dies ist ein weiterer Beweis für unser Engagement, amerikanischen professionellen Catering-Produzenten von Verpackungssysteme zur Verfügung zu stellen, die es ihnen ermöglichen, effizientere und nachhaltigere Catering-Dienstleistungen zu organisieren und Abfälle in wertvolle biologische Ressourcen für die Landwirtschaft und Vielfalt umzuwandeln.

In den USA akzeptieren 70 % der 200 wichtigsten Kompostierungsstandorte auch zertifizierte Lebensmittelverpackungen als Biomüll. Dies ist insbesondere für die patentierten Biopap®-Behälter eine große Chance, die ausschließlich auf Zellulosebasis entwickelt sind und daher reich an biogenem Kohlenstoff und festen Rückständen sind, was die Qualität des Komposts und das Leben der Pflanzen verbessert. Eine weitere Möglichkeit, Kreislaufbehälter mit Speiseresten in Gastronomiebetrieben wie Schulen, Krankenhäusern, Pflegeheimen oder Großbetrieben zu organisieren.

Unsere einzigartige Erfahrung verkörpert einen revolutionären systemischen Ansatz, der den Schutz der Umwelt und der Menschen als oberstes Ziel eines Unternehmens ansieht.