

Het verduurzamen van verpakkingen wordt gedaan aan de hand van 4 R's:

- Reduce (terugbrengen hoeveelheid)
- Re-use (materiaal hergebruiken of hersluitbaar maken)
- Renew (verpakkingsmateriaal van natuurlijk oorsprong)
- Recycle (gerecycled materiaal)

# Duurzaam verpakken

Royal A-ware verpakt jaarlijks miljoenen kilo's kaas en miljoenen liters dagverse zuivel en room. Daarbij wordt verpakkingsmateriaal zoals folie en karton gebruikt. Royal A-ware vindt het belangrijk om de impact op de aarde te minimaliseren. Daarom bekijken wij hoe we onze verpakkingen kunnen verduurzamen. De focus daarbij ligt op het gebruiken van zo min mogelijk materiaal en het gebruiken van gerecycled materiaal.

De verpakking van kaas en zuivel bestaat uit meerdere lagen. Zo kan zuurstof en vocht niet bij het product. Dit is nodig om houdbaarheid, smaak en kwaliteit te garanderen.

## Functionele verpakking

Bij het verduurzamen van een verpakking komt veel kijken. Het belangrijkste van een verpakking is de functionaliteit. De verpakking heeft namelijk invloed op de houdbaarheid, smaak en kwaliteit van een product. Bij het verduurzamen van verpakkingen wordt dus een afweging gemaakt tussen functionaliteit en duurzaamheid. Waar het kan proberen we zo min mogelijk materiaal (karton en folie) te gebruiken. Verder wordt altijd rekening gehouden met de wensen van de klant.

## Primaire, secundaire en tertiaire verpakking

Royal A-ware verduurzaamt zowel de primaire, secundaire als tertiaire verpakking. De primaire (1) verpakking is de verpakking van het product. Denk aan de folie om de kaas of karton om een pak yoghurt. De verpakte producten worden in een doos gezet. Dat is de secundaire (2) verpakking. Tot slot worden de dozen op een pallet gezet die wordt omwikkeld met wikkelfolie. Dit is de tertiaire (3) verpakking.

Royal A-ware verduurzaamt haar verpakkingen op de volgende manier:



### Primaire verpakking (1):

- Er wordt waar het kan zo min mogelijk verpakkingsfolie gebruikt.
- Alle producten worden verpakt in FSC karton.
- De onder-folie (waar de plakjes kaas in liggen) is voor veel klanten hetzelfde. Daardoor hoeven we minder om te schakelen en verliezen we minder materiaal.
- Veel verpakkingen zijn hersluitbaar. Daardoor blijft de kaas langer vers en wordt door de consument minder kaas of zuivel verspild.

### Secundaire verpakking (2):

- Royal A-ware verpakt haar producten zoveel mogelijk in bruin, gerecycled karton (in plaats van gewit karton).
- Al het karton heeft het FSC keurmerk.
- Om de dozen dicht te plakken wordt hotmelt gebruikt (een soort lijm). Dit is beter voor het milieu dan tape.
- De pallets worden waar mogelijk collomoduul beladen. Zo wordt de beladingsgraad optimaal benut.

### Tertiaire verpakking (3):

- De wikkelfolie die om de pallet met dozen gaat is voorgerekt. Daardoor is minder materiaal nodig.