

PRESSEMITTEILUNG

100 % Recycling, 100 % Geschmack Byodo stellt bei Alu-Tuben auf 100 % Recycling-Material um

Mühdorf – 09.02.2022: Bei Byodo werden seit 2022 nur noch Tuben aus 100 % recyceltem Aluminium für Senfe, Mayonnaise und Tomatenmark verwendet. Das spart nicht nur jede Menge CO2 bei der Produktion, Aluminium lässt sich auch unendlich oft recyceln – wenn es korrekt entsorgt wird.

Seit dem neuen Jahr verpackt das Mühdorfer Familien-Unternehmen seine Tubenprodukte nur noch in 100 % recyceltes Aluminium. Mit diesem Schritt ist die Byodo Naturkost GmbH eine der ersten in der Branche. Eine spezielle Legierung sorgt dafür, dass die Materialeigenschaften der Aluminiumtuben denen aus Primärrohstoffen in nichts nachstehen. Bester Produktschutz für optimalen Geschmack steht für Byodo seit jeher an erster Stelle.

Das Material für die neuen Senf-, Mayo- und Tomatenmark-Tuben des Bio-Pioniers stammt aus der umweltschonenden Wiederverwertung von Produktions-Aluminium. Während es bisher hauptsächlich für Kosmetikprodukte genutzt wurde, können dank einer speziell entwickelten Legierung nun auch Lebensmittel in die Tuben gefüllt werden. Vor Licht und Luft optimal geschützt bleiben Geschmack und Farbe der Bio-Produkte bestens erhalten.

Die neuen Recycling-Alutuben haben gleich mehrere Vorteile: Zum einen verursacht die Tube aus recyceltem Material deutlich weniger CO2-Emissionen bei der Produktion im Vergleich zu einer Verpackung aus Primäraluminium. Zum anderen ist Aluminium ein Rohstoff, der nur in begrenzten Mengen auf der Erde verfügbar ist. Dafür ist er unendlich oft recycelbar. Mit Tuben aus 100 % recyceltem Aluminium schließt Byodo somit den Kreislauf für diesen wertvollen Rohstoff.

Wichtig für den ewigen Recycling-Kreislauf von Aluminium ist die korrekte Entsorgung. Die Tube gehört restentleert in den gelben Sack oder die gelbe Tonne. Ganz wichtig: Den Deckel abschrauben und getrennt entsorgen! Nur so können die Materialien korrekt sortiert werden, in den richtigen Wertstoff-Kreislauf gelangen und die begrenzten Ressourcen der Erde schützen.

Die Byodo Naturkost GmbH wurde im Jahr 1985 gegründet und ist bis heute ein inhabergeführtes Unternehmen, das ausschließlich Lebensmittel aus 100% biologischen Zutaten aus landwirtschaftlichem Anbau führt. Die Firmenphilosophie folgt „dem gemeinsamen Weg“, der sich aus der Übersetzung des Firmennamens frei aus dem Japanischen ableitet. Die Firma fühlt sich dem Naturkost-Fachhandel mit der Bio-Feinkostmarke Byodo verbunden und beliefert auch Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung mit der Marke Byodo CateringLine. Aktuell beschäftigt das Unternehmen mit Standort Mühdorf/ Inn 105 Mitarbeiter und erzielte im Jahr 2021 einen Umsatz von ca. 31,7 Mio. Euro. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage byodo.de.

1.963 Zeichen inkl. Leerzeichen (ohne Copy); Abdruck frei – Belegexemplar erbeten

Fotos / Bildunterschriften:

Aluminium-Tuben aus 100 Prozent Recycling-Material_Byodo Naturkost:

Die neuen Tuben für Senf, Mayo und Tomatenmark bestehen bei Byodo seit diesem Jahr zu 100 % aus recyceltem Aluminium.

Korrekte Entsorgung der Aluminium-Tuben aus 100 Prozent Recycling-Material_Byodo Naturkost:

Aluminium kann unendlich oft recycelt werden – deshalb ist es wichtig, Deckel und Tube beim Entsorgen zu trennen, damit jedes Material dem richtigen Wertstoff-Kreislauf zugeführt werden kann.



Ihre Ansprechpartnerin:
Byodo Naturkost GmbH
Sabine Gillhuber
Marketing / PR
Tel.: 08631/3629-953
E-Mail: gillhuber@byodo.de