

Carrefour verpakt gehakt in suikerrietschaaltjes

nieuws

Carrefour gaat vlees verpakken in een plantaardig schaalpje. Volgens de supermarktketen is het zeker een Europese en wellicht zelfs een wereldprimeur. Tot vandaag bestond er geen natuurlijk alternatief voor de verpakking van vlees in polystyreen, beter bekend als piepschuim. De plantaardige schaalpjes worden in China vervaardigd van suikerrietvezels en zullen voorlopig enkel gebruikt worden om gehakt te verpakken.

🕒 16 JUNI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:57

Carrefour gaat vlees verpakken in een plantaardig schaalpje. Volgens de supermarktketen is het zeker een Europese en wellicht zelfs een wereldprimeur. Tot vandaag bestond er geen natuurlijk alternatief voor de verpakking van vlees in polystyreen, beter bekend als piepschuim.

Het lichtbeige, plantaardige schaalpje wordt vervaardigd van suikerrietvezels. Nadat de suiker uit het riet is gehaald, worden de rietstelen industrieel verwerkt tot suikerrietpulp. Deze pulp wordt in mallen gegoten om vellen te verkrijgen die vergelijkbaar zijn met kartonnen vellen. Het materiaal is water- en vetresistent, volledig composteerbaar en recycleerbaar, en kan ook in de oven en de microgolfoven. De suikerrietvlotjes worden op dit ogenblik al gebruikt in Groot-Brittannië maar alleen voor groeten en fruit.

Jaarlijks komen in de rekken van de Carrefour- en GB-winkels meer dan 20 miljoen vlotjes in suikerriet te liggen. Voorlopig worden ze alleen gebruikt voor de verpakking van gehakt. Op termijn kunnen ze ook dienen voor andere droge vleeswaren, waaronder worsten en hamburgers.

Aan de ontwikkeling van de suikerrietschaaltjes zijn meer dan een jaar testen en onderzoeken voorafgegaan. Eerst bleek dat de schaalpjes na enkele dagen in de winkelrekken een andere vorm kregen. Nadat ze waren verstevigd, bleken ze dan weer aan elkaar te kleven. Telkens werden de schaalpjes teruggestuurd naar Roots Biopack, de producent in China die gespecialiseerd is in ecologische verpakkingen.

"De natuurlijke schaaltes kosten ons op dit ogenblik nog 10 procent meer", zegt Guido Brosius, packaging manager bij Carrefour Belgium. "Maar dit zullen we zeker niet doorrekenen aan de consument! Bovendien is het best mogelijk dat ze over enkele jaren goedkoper zullen zijn dan de plastic vlotjes".

Bron: Gazet van Antwerpen

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra