

---

## MEDIENINFORMATION

### 30 Jahre „Fleischkiste“ – die Erfolgsgeschichte eines der größten Mehrwegsysteme Europas

*Bonn, 1. September 2021. Die Fleischwirtschaft feiert in diesem Jahr das 30-jährige Bestehen der roten Kunststofftransportbehälter für Fleischerzeugnisse. Die E2-Kisten – in der Branche besser bekannt als rote „Fleischkiste“ - sind Teil eines der weltweit nachhaltigsten Mehrwegsysteme im B2B-Sektor. Die Erfolgsgeschichte begann 1991. Die Lebensmittelbranche musste sich auf die neue Verpackungsverordnung einstellen und sich gleichzeitig um die Vereinheitlichung des Transportsystems bemühen. In Deutschland sind rund 85 Mio. rote Kisten im Einsatz.*

In der Fleischwirtschaft sind die roten Boxen der Euronorm E2 nicht mehr wegzudenken. Alle Unternehmen kennen und nutzen sie. Die genormten 60 x 40 x 20 Zentimeter großen Kunststoffbehälter mit einem Fassungsvermögen von rund 40 Litern haben es in sich. Die Erfolgsfaktoren liegen auf der Hand: Die Transportbehälter sind robust, gut stapelbar, leicht zu reinigen und vor allem wiederverwendbar. Wie viele E2-Kisten im Umlauf sind, kann niemand exakt sagen. In Deutschland sind es rund 85 Mio. Kisten und für ganz Europa schätzt der Verband der Fleischwirtschaft (VDF) die Anzahl auf ca. 260 Mio. Behälter

„Wirtschaftliche Effizienz und Abfallvermeidung spielten bei der Suche nach einer neuen Lösung vor 30 Jahren eine wichtige Rolle bei der Einführung eines neuen Transportsystems für Fleischerzeugnisse“, sagt Steffen Reiter, Sprecher der Brancheninitiative Fokus Fleisch. „Die Nachhaltigkeit ist und bleibt der wichtigste Vorteil dieses Mehrwegsystems. Zum einen ist die E2-Kiste recyclebar. Zum anderen ermöglicht die hohe Anzahl der Fleischkisten durch eine ausgeklügelte europaweite Umlauf- bzw. Rückführungslogistik die Transportwege der Behälter immer mehr zu verkürzen, wodurch auch der CO2-Ausstoß sinkt.“

Fleisch und Fleischprodukte wurden bis dato noch in Faltpackungen transportiert, die zusätzlich mit Kunststoffolie ausgelegt wurden. Die Folge waren enorme Abfallmengen und demzufolge eine gigantische Verschwendung von Ressourcen. Themen wie Umweltschutz und Nachhaltigkeit spielten aber auch vor 30 Jahren schon eine große Rolle in der öffentlichen Diskussion. Allein die jährlich eingesparten Kartonverpackungen reichen aus, um aneinandergelagert die Erde zweimal zu umrunden.

Die Nutzung der Behälter war von Anfang an freiwillig, doch die vielen Vorteile überzeugten die Unternehmen und so setzte sich die rote Kiste nach und nach in der Lebensmittelbranche und vor allem in der Fleischwirtschaft durch. Die Grundmaße eignen sich ideal zur Beladung von Euro-Paletten. Bis zu 48 Kisten finden auf einer Palette Platz, jede mit einer Traglast von bis zu



Gesellschaft zur Ausrichtung berufständischer Veranstaltungen der Fleischwirtschaft **mbH**

Geschäftsführerin: Dr. Heike Harstick  
Adenauerallee 118 • 53113 Bonn  
USt-IdNr.: DE217700874, Registergericht: AG Bonn HRB 009035

30 Kilogramm. Hart im Nehmen, halten die Kunststoffbehälter Temperaturen von -40° C bis über +75°C. aus. Bestens geeignet sowohl für den Einsatz in Tiefkühlhäusern als auch für eine lebensmittelkonforme Reinigung nach geltenden EU-Vorschriften.

Tracking-Möglichkeiten wie z.B. Etiketten mit Barcode sind in der Fleischwirtschaft weit verbreitet und in Kombination mit der Recyclbarkeit der ausgedienten Kisten bis heute eine unschlagbare Lösung. Im Laufe der Zeit wurden Logistiksysteme und technische Vorrichtungen wie Transportbänder, Waschanlagen oder auch Etikettierungssysteme in den Betrieben in ganz Europa auf das Transportsystem mit der roten Kiste abgestimmt.

Nach einer „Lebensdauer“ von etwa 3 Jahren mit durchschnittlich 15 Umläufen pro Jahr werden die Behälter zu einem Granulat verarbeitet, das sich perfekt zur Herstellung von Bauteilen für die Automobilindustrie sowie von Kunststoffbehältern im Non-Food-Sektor oder auch von Gebrauchsgegenständen wie Gartenmöbel eignet.

Pressekontakt:

Frank Habekost  
Mail: habekost@gavf.de  
Tel.: 0228 – 91424-23

### **Über Fokus Fleisch:**

Fokus Fleisch ist eine Informationsinitiative der Fleischwirtschaft, getragen von Unternehmen der Rind- und Schweinefleischerzeugung in Deutschland und unterstützt vom Verband der Fleischwirtschaft e. V. (VDF). Mit wissenschaftlich belastbaren Fakten macht die Initiative ein Angebot zur sachlichen Auseinandersetzung mit den Themenfeldern rund um die Erzeugung und den Verbrauch von Rind- und Schweinefleisch.

Auf der Internetplattform [www.fokus-fleisch.de](http://www.fokus-fleisch.de) erhalten Sie fundierte Fakten in leicht verständlichen Texten rund um die Rind- und Schweinefleischproduktion. Dazu zählen die Bereiche Tierhaltung, Schlachtung und Verarbeitung. Außerdem bietet Ihnen die Homepage Informationen zu den relevanten gesellschaftlichen Themen in Bezug auf Fleisch: Ernährung, Klima,

Fokus Fleisch ist auf [Facebook](https://www.facebook.com/fokusfleisch) und [Twitter](https://twitter.com/fokusfleisch)



Gesellschaft zur Ausrichtung berufständischer Veranstaltungen der Fleischwirtschaft **mbH**

Geschäftsführerin: Dr. Heike Harstick  
Adenauerallee 118 • 53113 Bonn  
USt-IdNr.: DE217700874, Registergericht: AG Bonn HRB 009035