

20.12.2019 - 17:18 Uhr

Medieninformation: KLM erprobt ein geschlossenes Recyclingsystem für Cateringartikel



KLM erprobt ein geschlossenes Recyclingsystem für Cateringartikel

Vor wenigen Tagen hatte KLM Royal Dutch Airlines an Bord des Fluges KL0681 von Amsterdam nach Vancouver Cateringmaterial an Bord, das grösstenteils in einem neuen, geschlossenen Kreislaufsystem gesammelt und recycelt worden war. Die Behälter, Deckel und Gläser wurden Anfang dieses Monats auf vier Vancouver-Amsterdam-Flügen gesammelt, danach gereinigt und nach dem Recycling auf diesem Flug wiederverwendet.

KLM ist die erste Fluggesellschaft der Welt, die das Recycling verschiedener Cateringartikel in einem geschlossenen Kreislaufsystem erprobt hat.

"KLM führt diesen Versuch mit recycelten Gastronomieartikeln durch, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu erforschen und um herauszufinden, wie skalierbar dieser geschlossene Kreislauf sein könnte. Der Test passt zu KLM's Nachhaltigkeitsinitiative *Fly Responsibly* und soll dazu beitragen, das Abfallvolumen bis 2030 gegenüber dem Niveau von 2011 um 50 Prozent zu reduzieren", sagte Martine van Streun, Director Cabin Product & Service Engineering bei KLM.

Bei diesem innovativen Test können nun Dessert- und Salatschalen, Deckel, Kunststoffgläser und Menüschilder für heisses Essen, die nach der europäischen Gesetzgebung auf Flügen von ausserhalb Europas allesamt entsorgt werden müssten, gewaschen und recycelt werden. Das Besteck kann gewaschen und nach einer Kontrolle wiederverwendet werden.

"Das Material für die Produkte wurde speziell für den Test angepasst. Die Dessert- und Salatschüsseln, Deckel und Gläser für den Flug am 18. Dezember bestehen aus einem Material mit einer geringeren relativen Dichte als das Original. Es kann nun gesetzeskonform gewaschen und ordnungsgemäss zu neuem Cateringmaterial recycelt werden. Ausserdem ist das Material bei der Herstellung weniger umweltschädlich. Leichtere Materialien führen zu geringeren Kohlenstoffemissionen und tragen dazu bei, die angestrebte Reduzierung der CO₂-Emissionen um 15 Prozent bis 2030 im Vergleich zu 2005 zu erreichen. Dies wird natürlich auch zu weniger Abfall führen. Wir erwarten daher, dass sich die negativen Gesamtauswirkungen auf die Umwelt verringern werden", erklärte Martine van Streun, Director Cabin Product & Service Engineering bei KLM.

Der Versuch wird gemeinsam mit De Ster, der KLM mit Cateringmaterial beliefert, und mit den Mahlzeitenlieferanten Marfo, Izico, Ipack und AA Bakeries organisiert.

Über *Fly Responsibly*

Fly Responsibly ist KLM's Engagement für ein nachhaltige Zukunft des Luftverkehrs. Echte Fortschritte sind nur dann möglich,

wenn die gesamte Branche zusammenarbeitet. Mit *Fly Responsibly* könnten KLM-Privatkunden am CO2-Kompensationsprogramm teilnehmen, während Geschäftskunden dazu eingeladen sind, den durch Geschäftsflüge verursachten Kohlenstoff-Fussabdruck durch die Teilnahme am KLM Corporate BioFuel-Programm zu reduzieren.

Weitere Informationen über die Initiativen von KLM zur Verbesserung der Nachhaltigkeit im Luftverkehr gibt es unter http://flyresponsibly.klm.com/gb_en#homeFly Responsibly.

Medienkontakt Air France-KLM:
c/o Panta Rhei PR AG
Reto Wilhelm / Nina Rafaniello
Weinbergstrasse 164
CH-8006 Zürich
+41 (0)44 365 20 20
airfrance-klm@pantarhei.ch

Medieninhalte



Bei diesem innovativen Test können nun Dessert- und Salatschalen, Deckel, Kunststoffgläser und Menüschilder für heisses Essen gewaschen und recycelt werden.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100839171> abgerufen werden.