

# **Mak-Pak: Nachhaltige Verpackungslösungen aus Makroalgen für den Lebensmittel-Handel**

## **Bremerhavener Forschungsinstitute und Unternehmen starten zweijährige Kooperation**

**Bremerhaven, 14. März 2018.** Heute fällt der Startschuss für das Forschungsprojekt Mak-Pak. Beteiligt sind die Partner Alfred-Wegener-Institut, die Hochschule Bremerhaven und die NORDSEE GmbH. Gefördert wird das Projekt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages. Projektträger ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Programms der Innovationsförderung. Bei „Mak-Pak“ handelt es sich um ein auf zwei Jahre angelegtes wissenschaftliches Projekt mit dem Ziel, eine nachhaltige Verpackungslösung aus Makroalgen für den Lebensmittelhandel zu entwickeln. Die Leitung und Koordination übernimmt die Hochschule Bremerhaven.

**Bei einem Pressegespräch in Bremerhaven stellen die beteiligten Partner das Projekt „Mak-Pak“ vor und unterzeichnen den gemeinsamen Kooperationsvertrag.**

Ziel des Mak-Pak Projektes ist es, eine nachhaltig produzierte, entsorgbare und ggf. essbare Verpackungslösung als Darreichungsform für Lebensmittel im Außerhausverzehr sowie im Imbiss-Segment zu entwickeln. Dabei soll die Verpackungslösung ausschließlich aus marinen, spezifischen Makroalgen-Rohstoffen zur Reststoffverwertung bestehen. Das Rohmaterial soll aus ausgewählten, veredelten Makroalgenarten bestehen. Das Verpackungsdesign wird von der Firma NORDSEE konzipiert und nach der technischen Entwicklung in deren Filialen getestet. Die Forschungspartner Alfred-Wegener-Institut, Helmholtz-Zentrum für Polar- und Meeresforschung (AWI) und die Hochschule Bremerhaven werden die passenden Rohstoffe identifizieren, produzieren und die technische Entwicklung des Verpackungskonzepts vornehmen.

Der voraussichtliche Abschluss des gemeinsamen Mak-Pak-Projektes ist Februar 2020.

### **Ansprechpartner:**

#### **Alfred-Wegener-Institut, Helmholtz-Zentrum für Polar- und Meeresforschung:**

Prof. Dr. Bela H. Buck (z.Z. vertreten durch Dr. Britta Grote) und Dr. Joachim Henjes

Am Handelshafen 12

27570 Bremerhaven

Tel.: +49 (0)471-4831- 1868

E-Mail: Bela.H.Buck@awi.de, Britta.Grote@awi.de, Joachim.Henjes@awi.de,

### **Hochschule Bremerhaven:**

Prof. Frederike Reimold  
An der Karlstadt 8  
D-27568 Bremerhaven  
Tel.: +49 (0)471 48 23 - 279  
E-Mail: freimold@hs-bremerhaven.de

### **NORDSEE GmbH:**

W. Dietmar Hoffmann  
Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement  
Herwigstraße 16  
27572 Bremerhaven  
Tel: 0471/13 1395  
Mobil: 0170 - 5 64 26 60  
Mail: dietmar.hoffmann@nordsee.com

### **Über das Alfred-Wegener-Institut**

Das AWI erforscht seit mehr als 25 Jahren die Zusammenhänge des weltweiten Klimas und der speziellen Ökosysteme im Meer und an Land. Die AG Marine Aquakultur und die Ankergruppe Aquakulturforschung beschäftigen aktuell rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Im Fokus der angewandten Forschung stehen einerseits die biologischen Bedürfnisse der Organismen, andererseits die Optimierung der Haltungsbedingungen und die Weiterentwicklung der Kreislauftechnologie für eine wirtschaftliche und ökologisch nachhaltige Aquakultur. Das Zentrum für Aquakulturforschung (ZAF) verfügt dafür über verschiedene hochtechnische Kreislaufsysteme, in denen unterschiedliche Fischarten, Algen und Krebstiere gehalten werden.

### **Über die Hochschule Bremerhaven**

Die HS Bremerhaven führt seit 1975 die mehr als 100-jährige Ausbildungstradition ihrer Vorgängerinstitutionen fort, der Navigationsschule Geestemünde und dem Städtischen Technikum. Ihr maritimes Profil ist für die Hochschule Bremerhaven charakteristisch. Dazu trägt nicht nur ihre geografische Lage direkt an der Wesermündung zur Nordsee bei, sondern auch ihre innovativen, modernen und maritim geprägten Studiengänge. In den 23 technischen, naturwissenschaftlichen und wirtschaftswissenschaftlichen Bachelor- und Masterstudiengängen der "Hochschule am Meer" studieren derzeit rund 3000 Studierende aus 66 Nationen.

### **Über NORDSEE:**

Die NORDSEE GmbH mit Sitz in Bremerhaven wurde 1896 als "Deutsche Dampffischerei-Gesellschaft NORDSEE" gegründet. Heute verfügt das Unternehmen über rund 370 Standorte. Europaweit ist NORDSEE die Nummer Eins in Sachen Fisch. Insgesamt hatte der führende Fisch-Systemgastronom 2017 über 19 Mio. Kunden im Gastro- und Einzelhandelsbereich. Gleichzeitig haben die Kassensysteme rund 82 Mio. Kundentransaktionen für diese Bereiche registriert. NORDSEE beschäftigt rund 6.000 Mitarbeiter (4.800 in eigenen Filialen und 1.200 in Franchisebetrieben), davon 165 Auszubildende.