

Medienmitteilung, St. Gallen 23.03.2023

## Die nachhaltigste Nahrungsherstellerin der Schweiz lanciert Zero Waste Verpackungskonzept

Das junge St. Galler Produktionsunternehmen Swiss Health & Nutrition AG mit ihrer Marke BE THE CHANGE® ist Wegbereiterin für nachhaltig hergestellte Nahrung und Vitalstoffpräparate. Nun präsentiert es seine Zero Waste Verpackungslösung.

Nicht erst seit Fastfood ist der negative Fussabdruck von Lebensmittel eine globale Herausforderung. Nahrungsmittel verschwenden Ressourcen und hinterlassen Müllberge, bis jetzt. Das Jungunternehmen aus der Ostschweiz stellt seine Produkte – von der Zutat bis zur Verpackung – mit neuen, richtungsweisenden Parametern her: Jedes Produkt der Marke BE THE CHANGE ist Teil eines regenerativen Kreislaufs. Somit legt das Unternehmen den Grundstein für eine nachhaltige Veränderung in der Lebensmittel- und Nahrungsergänzungsbranche.

### Zero waste wird zur Selbstverständlichkeit

Der Griff zum Frühstücksmüesli, der Bedarf an Vitalstoffpräparaten oder einem Sportgetränk – Nachhaltigkeit beginnt mit der Wahl der Lebensmittel und endet bei der Gesundheit von Mensch und Umwelt. Dazu gehören auch nachhaltige Verpackungslösungen. Mit dem heute lancierten Verpackungskonzept setzt BE THE CHANGE ein weiteres Ausrufezeichen: Die Verpackungen sind aus nachwachsenden Rohstoffen schonend hergestellt, hinterlassen nicht nur keinen Abfall, sondern fügen sich wieder in einen regenerativen Kreislauf ein.

*«Ernährung geht immer mit Konsum einher. Die Wahl beim Einkauf ist dabei nur die eine Seite. Die andere ist das Angebot. Mit BE THE CHANGE bieten wir eine umfassende Lösung für den regenerativen Kreislauf nachhaltiger Nahrungsmittel an. Für die Gesundheit von Mensch und Umwelt.»*

- Sven Altorfer, Gründer & CEO Swiss Health & Nutrition AG

### Schweizer Upcycling und Innovation

Mit BE THE CHANGE setzt das Unternehmen eine komplett recycelbare und kompostierbare Verpackungslösung aller Produkte um. Die Beutel sind zertifiziert kompostierbar. Die Kartonage ist cradle to cradle zertifiziert und somit 100% zyklusfähig, inklusive Farben. Dies im Gegensatz zur herkömmlichen Kartonage, bei der im Recyclingprozess bis zu 30% nicht verwertbare Schlacke übrig bleibt. Das eingesetzte Mironglas ist sowohl langlebig wie auch nachfüllbar und mit Braunglas zu recyceln. Auch bei den eingesetzten Materialien und der Herstellung der Verpackungen geht das Schweizer Unternehmen neue Wege: Es werden keine Rohstoffe aus Nahrungsquellen für Mensch oder Tier, wie Mais, verwendet. Die Verpackungen von BE THE CHANGE werden ausschliesslich aus nachwachsenden organischen Resten upgecycelt.

Kontakt:  
SWISS HEALTH & NUTRITION AG  
BE THE CHANGE  
Spühlstrasse 4, 9016 St. Gallen

Barbara Stolba  
Gründerin, Leiterin Kommunikation  
[media@bethechange.swiss](mailto:media@bethechange.swiss)  
+41 79 408 83 83  
[www.bethechange.swiss](http://www.bethechange.swiss)