



Contact Methods
Mob: (86)18668768846
Tel: (86) 577 68668118
Wechat: zigpac123
Skype: bruce.chan1999
E-mail: bruce@zigpac.com
Whatsapp: +86-18668768846
Telegram: @Zigpacstickers

Company Info
Name: Wenzhou Zigpac Industry Limited
Address: No. 148-152, Building C, Jiangbin
Commercial and Residential Building, Longgang
City, Wenzhou City, Zhejiang 325802, China



YOUR CUSTOM PRINTING & PACKAGING PARTNER FOR SMALL AND MEDIUM BUSINESSES



Individuelle Take-away-Behälter: Nach Speisenart wählen, dann die passende Take-away-Tragetasche abstimmen

Details

Kurz gesagt: Wählen Sie individuelle Take-away-Behälter für Ihr anspruchsvollstes Gericht, nicht für den Durchschnitt. Heißes, dampfendes Essen braucht belüftete Deckel. Frittiertes braucht eine nachprüfbare Fettbarriere. Soßen brauchen dicht schließende Deckel, und kalte Speisen brauchen Verpackungen, die Kondenswasser vertragen. Klären Sie die Unterlagen zum Lebensmittelkontakt, bevor Sie drucken, und richten Sie dann die Take-away-Tragetasche an Grundfläche und Stapelhöhe der Behälter aus.

Die meisten Verpackungsbeschwerden beginnen im Inneren der Tasche. Eine Klappschachtel schwitzt, ein Soßendeckel hebt sich oder Öl zieht durch eine gefaltete Ecke, und die äußere Tasche bekommt die Schuld. Dieser Leitfaden richtet sich an Einkäufer aus Gastronomie und Großverpflegung, die individuelle Take-away-Behälter planen. Er betrachtet Behälter und Tasche als ein System: Zuerst wählen Sie den richtigen Behälter für jede Speisekategorie, dann stellen Sie sicher, dass dieser Behälter in die Tasche passt, in der er transportiert wird.

Warum Take-away-Verpackungen versagen, nachdem sie den Tresen verlassen haben

Eine Verpackung kann an der Ausgabe einwandfrei aussehen und im Auto trotzdem versagen. Ein viel geteiltes Beispiel stammt aus dem März 2026. Kunden einer Burgerkette beschwerten sich, nachdem Pommesbecher durch Papiertüten ersetzt worden waren. Ein Kunde schrieb, „das Fett schlägt viel schneller durch“, und ein anderer sagte, der alte Becher habe auf der Heimfahrt Öl von den Autositzen ferngehalten, wie [die New York Post berichtete](#)^[1]. Das Essen war dasselbe geblieben. Nur der Primärbehälter hatte sich geändert.

Die Kosten dieses Versagens wachsen schnell. Das Personal packt jede Bestellung doppelt ein, um es auszugleichen. Lieferfahrer übergeben nasse Taschen. Bewertungen erwähnen die Sauerei statt des Essens. Hinzu kommt die rechtliche Seite. Mehrere US-Bundesstaaten verbieten inzwischen absichtlich zugesetzte PFAS in Lebensmittelverpackungen, sodass der Fettschutz, der das Problem früher verdeckte, nicht mehr verfügbar ist.

Die Lösung liegt in der richtigen Planungsreihenfolge. Legen Sie für jedes Gericht die Versagensart fest, wählen Sie einen Behälter, der ihr standhält, dokumentieren Sie, dass der Behälter für den Lebensmittelkontakt geeignet ist, und wählen Sie erst dann die Tasche, die das Set trägt.

Inhalt

1. [Was individuelle Take-away-Behälter sind – und was nicht](#)
2. [So wählen Sie individuelle Take-away-Behälter in sechs Schritten aus](#)
3. [Behältermaterialien im Vergleich nach Speisenart](#)
4. [FAQ](#)
5. [Wichtigste Erkenntnisse](#)
6. [Behälter und Tasche gemeinsam planen](#)

Was individuelle Take-away-Behälter sind - und was nicht

Individuelle Take-away-Behälter sind Primärverpackungen für Lebensmittel. Dazu zählen die Klappschachteln, Schalen, Faltschachteln, Becher und Tablettts, die das Essen berühren und für einen Betrieb spezifiziert oder mit dessen Marke versehen sind. Die Take-away-Tragetasche ist die Sekundärverpackung. Sie trägt die Behälter, hält eine Bestellung zusammen und trägt die Marke aus dem Restaurant hinaus. In der Praxis umfasst ein Programm für individuelle Lebensmittelbehälter samt Tragetasche beide Ebenen.

Die 2 Ebenen getrennt zu halten, verhindert einen häufigen Einkaufsfehler: von einer Papiertragetasche zu erwarten, die Aufgabe eines Behälters zu übernehmen. Eine Kraftpapier-Tragetasche ist keine Auslaufbarriere. Suppen, Dressings und Frittiertes müssen auf der Primärebene eingeschlossen sein. Die Aufgabe der Tasche ist es, Gewicht gleichmäßig zu tragen und Deckel waagrecht zu halten. Wenn Einkäufer von einer Tasche verlangen, Auslaufen zu verhindern, landen sie meist bei schwererem Papier, doppeltem Einpacken und denselben Undichtigkeiten.

Es gibt außerdem keinen einheitlichen US-Bundesstandard namens „Take-away-Behälter-Standard“. Nachprüfen lässt sich ein Bündel einzelner Anforderungen: FDA-Vorschriften zum Lebensmittelkontakt für die Materialien, Prüfmethode für Fettbeständigkeit, FTC-Regeln für Umweltaussagen sowie Landesgesetze zu PFAS und Verpackungen. Jeder Abschnitt unten ordnet sich einer dieser Anforderungen zu.



So wählen Sie individuelle Take-away-Behälter in sechs Schritten aus

Schritt 1: Die Speisekarte in vier Versagensarten einteilen

Listen Sie jedes Gericht auf, das das Haus verlässt, und ordnen Sie es genau einer Gruppe zu – danach, wie es versagt, nicht danach, wo es auf der Speisekarte steht:

- **Heiß und dampfend** (Reisgerichte, Nudeln, geröstetes Gemüse): Dampf kondensiert unter dem Deckel, weicht den Karton auf und macht Knuspriges matschig.
- **Fettig** (Brathähnchen, Pommes, Burger, Gebäck mit Butter): freies Öl zieht in unbehandelte Fasern ein und schlägt durch.
- **Soßig oder flüssig** (Currys, Suppen, Dressings, Dips): Flüssigkeit tritt an Deckelnähten, gefalteten Ecken und Dampföffnungen aus.
- **Kalt** (Salate, Desserts, kalte Getränke): Kondenswasser außen macht alles nass, was es berührt, auch die Tasche.

Legen Sie jede Gruppe nach ihrem schwierigsten Gericht aus. Hält der Behälter Ihr öligstes Frittiergericht, hält er auch den Rest dieser Kategorie. Ein auf das durchschnittliche Gericht ausgelegter Behälter versagt am umsatzstärksten Abend.

Schritt 2: Hitze- und Dampfverhalten abstimmen

Heiße Speisen richten durch Feuchtigkeit mehr Schaden an als durch Temperatur. Ein dicht schließender Deckel hält den Dampf zurück, der Dampf kondensiert, und das Wasser sammelt sich auf dem Essen und an den Behälterwänden. Für frittierte oder panierte Gerichte nehmen Sie belüftete Deckel oder Dampfschlitze, damit der Dampf entweichen kann. Für geschmorte oder soßige Gerichte nehmen Sie einen dicht schließenden Deckel, denn sie brauchen Feuchtigkeitsrückhalt mehr als Knusprigkeit.

Wenn Kunden das Essen wahrscheinlich im Behälter aufwärmen, lassen Sie sich vom Lieferanten schriftlich bestätigen, dass Material und Deckel mikrowellengeeignet sind. Schließen Sie das nicht aus dem Aussehen des Materials. Planen Sie auch den Transport: Heiße und kalte Behälter sollten sich keine Tasche teilen. Wärme wandert zum kalten Gericht, und Kondenswasser läuft in die andere Richtung zurück.

Schritt 3: Fett- und Auslaufbarrieren festlegen, die sich überprüfen lassen

Ein dickerer Karton ist noch nicht fettdicht. Die Grammaturn misst Steifigkeit und Festigkeit, nicht Ölbeständigkeit. Frittierte und butterhaltige Speisen brauchen eine Barriere: eine Dispersionsbeschichtung auf Wasserbasis, eine Auskleidung aus Polyethylen (PE), eine Biopolymer-Auskleidung wie PLA oder eine separate fettdichte Einlage.

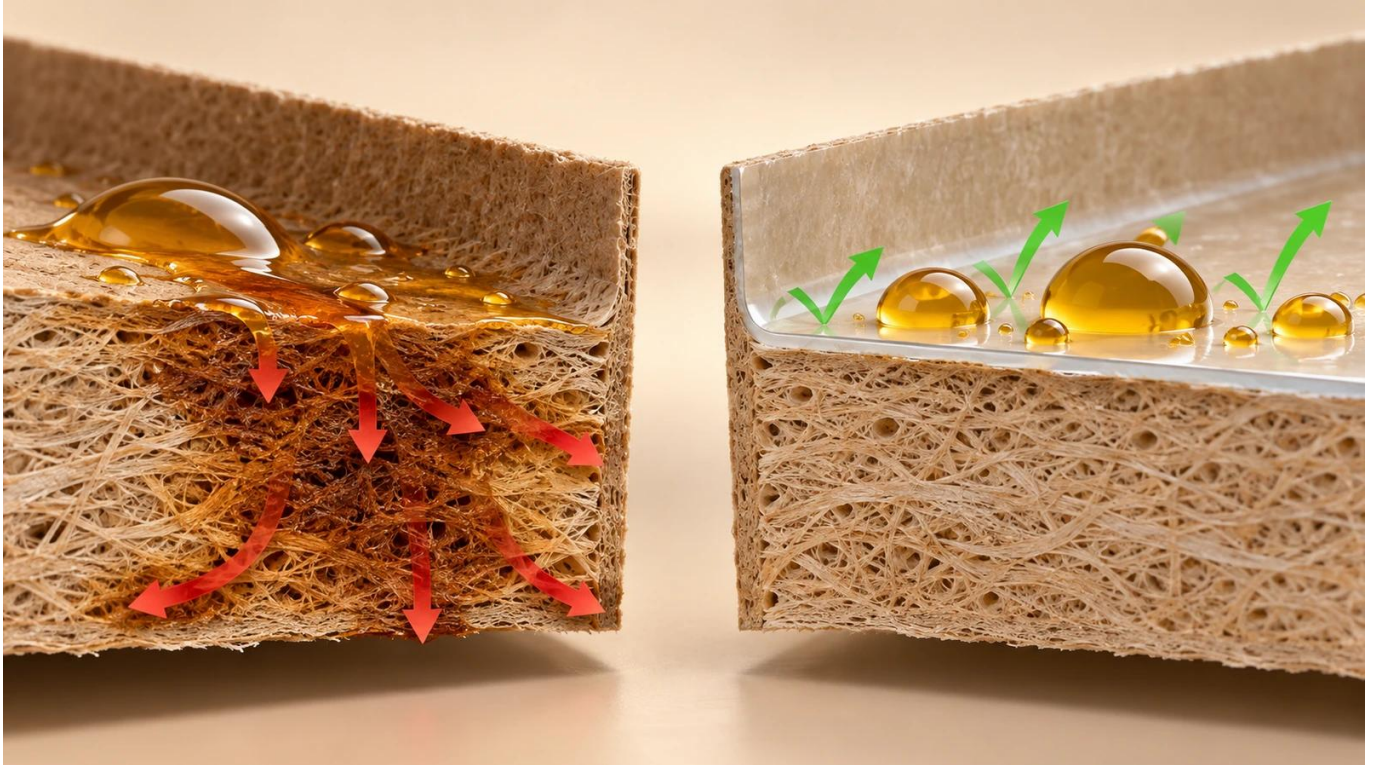
Vielen Einkäufern entgeht, wie stark sich dieser Markt verändert hat. Im Februar 2024 gab die [FDA bekannt, dass PFAS-haltige Fettschutzmaterialien für Lebensmittelverpackungen in den USA nicht mehr verkauft werden](#)^[2]. Dazu gehörten Einwickelpapiere für Fast Food und Take-away-Kartonbehälter. Danach stellte die FDA fest, dass [35 zugehörige Lebensmittelkontakt-Notifikationen ab dem 6. Januar 2025 nicht mehr wirksam waren](#)^[3], wobei für bestimmte vorhandene Bestände an Papierverpackungen der 30. Juni 2025 als Termin zur Einhaltung galt. Fettbeständigkeit beruht heute auf nicht fluorierter Chemie oder Folienbarrieren. Diese verhalten sich unterschiedlich und müssen daher getestet werden.

Der gängige Labor-Maßstab ist der Kit-Test, [TAPPI T 559](#)^[4]. Er bewertet die Beständigkeit von 1 to 12. TAPPI weist darauf hin, dass die Methode hauptsächlich für fluorchemische Oberflächenbehandlungen entwickelt wurde und dass ihre Anwendung bei folienartigen oder nicht fluorchemischen Barrieren „bewertet werden müsste“. Ein hoher Kit-Wert bei einem PE-ausgekleideten Karton kann dennoch Undichtigkeiten an Falzen und verklebten Ecken verbergen. Fragen Sie nach dem Kit-Wert und führen Sie dann einen Küchentest durch:

1. Füllen Sie Ihre öligsten und soßigsten Gerichte mit Serviertemperatur in den zu prüfenden

Behälter.

2. Lassen Sie sie 15, 30 und 60 Minuten stehen; das deckt die Abholung am Tresen bis zu einer langen Lieferung ab.
3. Kippen Sie jeden Behälter bei jedem Kontrollzeitpunkt etwa 45 Grad für zehn Sekunden, um die Deckelnaht zu belasten.
4. Notieren Sie, wo Öl oder Flüssigkeit austritt: Wand, Boden, Eckfalz oder Deckelnaht. Jede Stelle weist auf eine andere Abhilfe hin.



Schritt 4: Unterlagen zum Lebensmittelkontakt sichern, bevor etwas gedruckt wird

„Lebensmittelecht“ ist ein Marketingbegriff, keine Spezifikation. In den USA fallen Papier und Karton im Kontakt mit wässrigen und fetthaltigen Lebensmitteln unter [21 CFR 176.170^{\[5\]}](#). Trockene Lebensmittel fallen unter 21 CFR 176.180. Abschnitt 176,170 begrenzt zudem die netto chloroformlöslichen Extraktstoffe aus der fertigen Kontaktfläche zum Lebensmittel auf 0,5 mg pro Quadrat Zoll unter Bedingungen, die das vorgesehene Lebensmittel und den vorgesehenen Gebrauch abbilden. Eine Bäckereischachtel für trockene Kekse und eine Schale für heißes Curry unterliegen daher unterschiedlichen Vorschriften.

Verlangen Sie eine schriftliche Garantie, die den fertigen Artikel abdeckt: Grundkarton, Beschichtung, Klebstoff und alle Druckfarben auf einer Fläche, die Lebensmittel berühren kann. Eine Zusicherung, die nur den Rohkarton abdeckt, genügt nicht. Klären Sie, ob die Faser Frischfaser oder Recyclingfaser ist. Recyclingfaser braucht eine dokumentierte Kontrolle von Verunreinigungen, bevor sie im direkten Kontakt mit nassen oder fetthaltigen Lebensmitteln verwendet wird. Ändert sich nach der Freigabe eine Beschichtung oder Druckfarbe, muss auch die Dokumentation aktualisiert werden.

Das Landesrecht fügt eine weitere Ebene hinzu. [Kaliforniens AB 1200^{\[6\]}](#) verbietet seit dem 1. Januar 2023 Lebensmittelverpackungen aus Pflanzenfasern mit regulierten PFAS. Das umfasst absichtlich zugesetzte PFAS und organisches Gesamtfluor ab 100 ppm, und laut der Durchsetzungsmitteilung des kalifornischen Generalstaatsanwalts vom Oktober 2023 gilt das Verbot auch für Restaurants, die Speisen zum Mitnehmen verkaufen. Illinois verbietet absichtlich zugesetzte PFAS in

Lebensmittelverpackungen ab dem 1. Januar 2026. Die Regeln Maines für Verpackungen aus Pflanzenfasern, darunter Tüten, Behälter und Pizzakartons, sind am 25. Mai 2026 in Kraft getreten, laut [dem Überblick über die Landesgesetze 2026 von Packaging Dive^{\[7\]}](#). Nehmen Sie „keine absichtlich zugesetzten PFAS“ in die Spezifikation auf und fordern Sie Ergebnisse zum organischen Gesamtfluor an, wenn Sie nach Kalifornien verkaufen.

Schritt 5: Nur Umweltaussagen aufdrucken, die Sie belegen können

Begriffe wie „kompostierbar“ auf einem individuellen Behälter sind regulierte Aussagen. Nach den FTC Green Guides, [16 CFR 260.7^{\[8\]}](#), muss ein Inverkehrbringer über fundierte und verlässliche Nachweise verfügen, dass sich alle Materialien des Artikels sicher und zeitnah zu verwertbarem Kompost zersetzen. Stehen Kompostieranlagen nicht für einen wesentlichen Großteil der Kunden dort zur Verfügung, wo das Produkt verkauft wird, muss die Aussage eingeschränkt werden.

Beschichteter Karton wird als Gesamtartikel bewertet. Die [Compost Manufacturing Alliance^{\[9\]}](#) erläutert, dass mehrlagiges und beschichtetes Papier nach ASTM D6868 beurteilt wird und dass die Beschichtung den Bioabbautest bestehen muss, unabhängig von ihrem Anteil am Produkt. Eine Schale mit PE-Auskleidung darf nicht wegen ihres Papieranteils als kompostierbar bezeichnet werden. Aussagen zur Recyclingfähigkeit fallen unter 16 CFR 260.12. Lebensmittelreste und Auskleidungen entscheiden oft über das Ergebnis, daher sollten auch diese Aussagen eingeschränkt werden.

Kalifornien stellt eine weitere Anforderung. Nach SB 54, das [CalRecycle als Programm zur erweiterten Herstellerverantwortung verwaltet^{\[10\]}](#), können Kunststoffbeschichtungen und Kunststoffbestandteile einen Faserbehälter in die Bilanzierung der Kunststoffreduktion bringen. Die Wahl einer Barriere ist daher auch eine Berichtsentscheidung.

Schritt 6: Grundflächen und Stapelhöhen der Behälter auf die Take-away-Tragetasche abstimmen

Sobald die Behälter feststehen, richten Sie die Tasche nach ihnen aus, nicht umgekehrt. Take-away-Taschen für Restaurants versagen am häufigsten, wenn Behälter schräg stehen, Stapel kippen oder das schwerste flüssige Gericht oben landet. Gehen Sie in dieser Reihenfolge vor:

1. **Grundfläche messen.** Erfassen Sie Länge und Breite des Bodens Ihres größten Behälters, gemessen am Deckelrand, wo dieser breiter ist als der Boden.
2. **Auf eine Grundflächenfamilie vereinheitlichen.** Wählen Sie ein oder zwei Grundflächen, die sich für den Großteil der Speisekarte teilen lassen. Behälter mit gleicher Grundfläche stapeln sich plan. Gemischte Grundflächen lassen Lücken entstehen, in denen der Stapel verrutscht.
3. **Echte Bestellungen zählen.** Ziehen Sie die Bons einer Woche heran und notieren Sie, wie viele Behälter eine Einzel-, Doppel- und Familienbestellung üblicherweise enthält. Daraus ergeben sich meist zwei oder drei Taschengrößen, nicht eine pro Gericht.
4. **Stapelhöhe berechnen.** Addieren Sie die Behälterhöhen je Bestellstufe und rechnen Sie dann Spielraum für seitlich stehende Becher sowie dafür hinzu, dass sich die Taschenoberseite schließen lässt oder die Henkel zusammenkommen, ohne auf den obersten Deckel zu drücken.
5. **Boden mit der Grundfläche abgleichen.** Der flache Taschenboden, Breite mal Seitenfalte, sollte die Behältergrundfläche eben tragen und Platz für die Finger lassen. Eine Seitenfalte, die schmaler ist als der Behälter, lässt ihn auf der Kante aufliegen, und genau dort öffnen sich Deckel.
6. **Packreihenfolge festlegen.** Schwerste und flüssige Gerichte kommen nach unten, trockene und leichte nach oben, und heiße und kalte Gerichte in getrennte Taschen.

Freigabe der Taschengröße, Lesbarkeit des Drucks und Details zu den Henkeln finden Sie auf der

Produktseite für [individuelle Kraftpapier-Take-away-Tragetaschen mit Flachhenkeln](#). Bringen Sie Ihre Zahlen zu Grundfläche und Stapelhöhe mit, damit das Angebot auf Ihren echten Bestellungen beruht.



Behältermaterialien im Vergleich nach Speisenart

Diese Tabelle vergleicht gängige Materialfamilien nach Leistung und nach den Aussagen, die Sie über sie treffen dürfen. Die Ergebnisse hängen von der genauen Beschichtung, der Deckelkonstruktion und den Lieferantenunterlagen ab; nutzen Sie sie daher, um vor dem Testen eine engere Auswahl zu erstellen.

Material	Heiß und dampfend	Fettig	Soßig oder flüssig	Kalt	Vorsicht bei Aussagen
Faltschachtel aus unbeschichtetem Kraftkarton	Mittel für kurze Wege; weicht durch Dampf auf	Schlecht; Öl zieht in die Fasern ein	Schlecht; gefaltete Ecken lecken	Mittel, solange er trocken bleibt	Recyclingaussage nur mit Einschränkung zu lokaler Annahme und Lebensmittelresten
Karton mit Barrierebeschichtung auf Wasserbasis	Gut mit belüftetem Deckel	Gut; per Küchentest prüfen, da der Kit-Test dies möglicherweise nicht abbildet	Mittel; hängt von der Deckeldichtung ab	Gut	Kompostierbar nur mit einem Nachweis, der die Beschichtung einschließt
Karton mit PE-Auskleidung	Gut	Stark	Gut mit dicht schließendem Deckel	Gut	Nicht als kompostierbar bezeichnen; kann nach dem kalifornischen SB 54 als Kunststoff zählen

Material	Heiß und dampfend	Fettig	Soßig oder flüssig	Kalt	Vorsicht bei Aussagen
Karton mit PLA-Auskleidung	Mittel; Hitzegrenzen mit dem Lieferanten klären	Gut	Gut mit dicht schließendem Deckel	Stark	Aussage zur industriellen Kompostierbarkeit erfordert Nachweise nach ASTM D6868 und eine Anlagenqualifizierung
Formfaser (zum Beispiel Bagasse)	Gut; nimmt etwas Dampf auf	Hängt von der nicht fluorierten Behandlung ab; PFAS-Status bestätigen lassen	Mittel; die Deckel sind die Schwachstelle	Mittel	Bestätigen lassen, dass keine PFAS absichtlich zugesetzt wurden, und organisches Gesamtfluor nachweisen, wo das Landesrecht es verlangt
Behälter aus Polypropylen	Stark; Mikrowellentauglichkeit erfragen	Stark	Stark mit dicht schließendem Deckel	Stark	Recyclingfähigkeit variiert je nach Standort; lokale Kunststoffvorschriften können gelten

Die meisten Betriebe nutzen mehr als eine Zeile. Ein typisches Sortiment könnte Formfaser oder beschichteten Karton für heiße, trockene Speisen, eine dicht schließende Schale aus PP oder mit PE-Auskleidung für Suppen und eine separate belüftete Schachtel für Frittiertes verwenden. Alle teilen sich ein oder zwei Grundflächen, sodass sie in dieselben Take-away-Taschen passen.

Kunden bemerken diese Art von Planung durchaus. Die [National Restaurant Association^{\[11\]}](#) bringt bessere Take-away-Verpackungen mit Kunden in Verbindung, die über mehr Speisenkategorien hinweg bestellen. Sie weist auch darauf hin, dass Kraftkarton-Schachteln und -Schalen für Suppen oder Gerichte mit Soße eine Feuchtigkeitsbarriere brauchen, sonst laufen sie aus.



FAQ

FAQ: Sind Behälter aus Kraftpapier automatisch lebensmittelsicher?

Nein. Braunes Kraftpapier beschreibt die Faser, nicht die Konformität. Der fertige Behälter, einschließlich Karton, Beschichtung, Klebstoff und aller Druckfarben, die Lebensmittel berühren können, braucht eine dokumentierte Grundlage nach 21 CFR 176.170 für nasse oder fetthaltige Lebensmittel bzw. nach 176,180 für trockene Lebensmittel. Verlangen Sie vom Lieferanten eine Garantie, die den gesamten Artikel und das vorgesehene Lebensmittel abdeckt.

FAQ: Verwenden fettbeständige Behälter noch PFAS?

PFAS-Fettschutzmittel für Lebensmittelverpackungen aus Papier werden auf dem US-Markt nicht mehr verkauft, und 35 zugehörige FDA-Notifikationen sind am 6. Januar 2025 außer Kraft getreten. Das deckt nicht jede mögliche Fluorquelle ab. Halten Sie „keine absichtlich zugesetzten PFAS“ schriftlich fest und fordern Sie Prüfungen auf organisches Gesamtfluor an, wo das Landesrecht einen Grenzwert setzt, etwa beim kalifornischen Schwellenwert von 100 ppm.

FAQ: Ist ein höherer Kit-Wert immer besser?

Nicht unbedingt. Der Kit-Test TAPPI T 559 (1 to 12) wurde hauptsächlich für fluorchemische Oberflächenbehandlungen entwickelt. Folienbarrieren und nicht fluoridierte Barrieren können gut abschneiden und trotzdem an Falzen oder verklebten Nähten lecken. Nutzen Sie den Wert, um Kandidaten zu vergleichen, und entscheiden Sie dann anhand eines zeitlich gestoppten Tests mit Ihrem öligsten echten Gericht.

FAQ: Darf ich „kompostierbar“ auf Behälter mit PE-Auskleidung drucken?

Nein. Die FTC verlangt den Nachweis, dass alle Materialien des Artikels kompostieren. Beschichtetes Papier wird nach ASTM D6868 als Ganzes bewertet, und eine herkömmliche PE-Auskleidung erfüllt diese Anforderung nicht. Verwenden Sie eine eingeschränkte Aussage zur Recyclingfähigkeit nur, wenn sie für Ihren Markt zutrifft, oder verzichten Sie ganz auf die Aussage.

FAQ: Soll die Take-away-Tragetasche Auslaufen verhindern, wenn ein Behälter versagt?

Nein. Eine Papiertragetasche trägt Gewicht und die Marke. Sie ist keine Flüssigkeitsbarriere. Dampf und Kondenswasser schwächen Papier mit der Zeit, daher sollten Sie Auslaufen am Behälter verhindern: dicht schließende Deckel für Soßen, Dampfoffnungen für Frittiertes und getrennte Taschen für heiße und kalte Speisen.

FAQ: Wie viele Taschengrößen braucht eine typische Speisekarte?

Meist zwei oder drei. Wenn die Behälter sich ein oder zwei Grundflächen teilen, zeigen die Bons einer Woche die üblichen Behälterzahlen für Einzel-, Doppel- und Familienbestellungen. Richten Sie jede Tasche an der Stapelhöhe ihrer Stufe aus, statt eine Tasche pro Gericht anzulegen.

Wichtigste Erkenntnisse

- **In 2026 bedeutet Fettdichtheit nicht fluoridierte oder folienbasierte Barrieren - testen Sie sie daher.** – Der Verkauf PFAS-haltiger Fettschutzmittel endete am 28. Februar 2024, und 35 Notifikationen liefen am 6. Januar 2025 aus ([Quelle](#))

- **Die Konformität für den Lebensmittelkontakt betrifft den fertigen Behälter, nicht nur den Karton.** – 21 CFR 176.170 legt für den Kontakt mit nassen und fetthaltigen Lebensmitteln einen Grenzwert für Extraktstoffe von 0,5 mg/in² fest ([Quelle](#))
- **Kit-Werte helfen beim Materialvergleich, ersetzen aber keinen Küchentest.** – Die TAPPI-Skala reicht von 1 to 12 und wurde hauptsächlich für fluorchemische Behandlungen entwickelt ([Quelle](#))
- **Landesgesetze zu PFAS gelten bereits für Verpackungen in der Gastronomie.** – Kalifornien beschränkt Lebensmittelverpackungen aus Pflanzenfasern mit 100 ppm oder mehr organischem Gesamtfluor ([Quelle](#)); die Regeln in Illinois und Maine traten 2026 in Kraft ([Quelle](#))
- **Ein bundesweites PFAS-Verbot für Verpackungen ist vorgeschlagen, aber noch kein Gesetz.** – Der erneut eingebrachte Senatsentwurf träte im Falle seiner Verabschiedung am 1. Januar 2028 in Kraft ([Quelle](#))
- **Beschichtetes Papier darf nur dann als kompostierbar bezeichnet werden, wenn auch die Beschichtung nachweislich kompostierbar ist.** – Die Annahme eines Substrats setzt mindestens 95 % Fasern und weniger als 1 % je einzeltem Zusatzstoff voraus; Annahme ist keine Zertifizierung ([Quelle](#))

Behälter und Tasche gemeinsam planen

Gute individuelle Take-away-Behälter folgen einer klaren Reihenfolge: die Speisekarte nach Versagensart einteilen, eine nachprüfbarke Barriere wählen, die Unterlagen zu Lebensmittelkontakt und PFAS ablegen, nur belegbare Aussagen aufdrucken und die Grundflächen vereinheitlichen, damit jede Bestellung plan stapelt. Danach ist die Wahl der Tasche überwiegend Rechenarbeit.

Behalten Sie die bundesweite PFAS-Gesetzgebung im Blick. Ein [erneut eingebrachter Senatsentwurf](#)^{f121} würde bei Verabschiedung absichtlich zugesetzte PFAS in Lebensmittelverpackungen bundesweit verbieten, daher sollten bereits jetzt verfasste Spezifikationen diese Anforderung erfüllen. Wenn Behältergrundflächen und Bestellstufen feststehen, senden Sie sie mit einer Angebotsanfrage für [Kraftpapier-Take-away-Tragetaschen mit Ihrer Marke, abgestimmt auf Ihr Behälter-Set](#). Preise, Mengen und Termine werden für Ihre Spezifikation angeboten.

Quellen

1. [New York Post, „Five-Guys-Kunden empört: Kette ersetzt Pommesbecher durch Papiertüten“, 21. März 2026.](#) ↵
2. [US-FDA, „FDA und Industrie beenden den Verkauf von PFAS in Lebensmittelverpackungen in den USA“, 28. Februar 2024.](#) ↵
3. [US-FDA, „FDA stellt fest, dass die Zulassung von 35 PFAS-bezogenen Lebensmittelkontakt-Notifikationen nicht mehr wirksam ist“, 3. Januar 2025.](#) ↵
4. [TAPPI, T 559 „Prüfung der Fettbeständigkeit von Papier und Karton“.](#) ↵
5. [eCFR, 21 CFR 176.170, Bestandteile von Papier und Karton im Kontakt mit wässrigen und fetthaltigen Lebensmitteln.](#) ↵
6. [California Legislative Information, AB 1200 \(2021-2022\), Gesetzestext.](#) ↵
7. [Packaging Dive, Verpackungsgesetze der Bundesstaaten, die in 2026 in Kraft treten, 5. Januar 2026.](#) ↵
8. [eCFR, 16 CFR 260.7, FTC Green Guides: Aussagen zur Kompostierbarkeit.](#) ↵
9. [Compost Manufacturing Alliance, Position zu ASTM D6868 und D8410.](#) ↵
10. [CalRecycle, Programm zur erweiterten Herstellerverantwortung für Verpackungen \(SB 54\).](#) ↵
11. [National Restaurant Association, „Höhere Umsätze kommen in der richtigen Verpackung“, 21. Mai 2025.](#) ↵

12. [Packaging Dive, bundesweiter Gesetzentwurf zu PFAS in Lebensmittelverpackungen erneut eingebracht, 30. September 2026. ↵](#)

Oktober 21, 2026