

Die richtigen Verpackungen für Fleisch und Fleischersatz

Pflanzliche Produkte boomen. Das ist vor allem der großen Gruppe der Flexitarier zu verdanken, also jenen Menschen, die zeitweilig auf Fleisch verzichten, um Ressourcen zu schonen. Da liegt es auf der Hand, dass auch die gewählte Verpackung dem kritischen Blick der Konsumenten hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit standhalten muss.



Dieser Ansicht ist auch die **Sealpac GmbH**, Hersteller von Hightech-Traysealern und -Thermoformern. Schon seit Langem befasst sie sich mit der Entwicklung sicherer, attraktiver, anwenderfreundlicher und dabei möglichst ressourcenschonen - der Verpackungslösungen, wie **Stefan Dangel**, Marketing- und Vertriebsleitung bei **Sealpac**, erläutert: „Wenn wir von Lebensmittelverpackungen sprechen, vergessen wir oft, dass die meisten Ressourcen zur Herstellung der Produkte selbst eingesetzt werden. Nachhaltigkeit fängt also mit einem optimalen Produktschutz zur Vermeidung von Food Waste an.“

Gleichzeitig geht es darum, Materialien sparsam und umweltverträglich einzusetzen und Prozesse entsprechend zu gestalten.“

Innovative Verpackungen für Fleisch und Fleisch-Alternativen

Dass dies möglich ist, belegt Sealpac mit ganz unterschiedlichen innovativen Lösungen, die sich am Markt bereits etabliert haben – und sich nicht nur hervorragend für Produkte auf Basis pflanzlicher Proteine eignen:

OnTrayCut – für vegane Eier



Vegane Eier, also pflanzenbasierten Produkte aus Sojaproteinen, ähneln optisch ihrem tierischen Vorbild – und sind ebenso empfindlich. Das von Sealpac entwickelte innovative Verpackungsformat wurde speziell für die Migros Schweiz hergestellt. Im Tray-Skin®-Verfahren wird jedes Ei einzeln mit dem speziell hierfür entwickelten OnTray-Cut-Konturenschnitt versiegelt – und sorgen dafür, dass hoch empfindliche Produkte bis zum Verzehr rundum gut geschützt sind. Dazu Rico Ménard, Leiter Verpackungsentwicklung **Migros**, „Die beste Verpackung, ist diejenige, die einen optimalen Produktschutz und zugleich einen minimalen Einsatz von Verpackungsmaterial bietet.“ „Das trifft exakt den Punkt, d. h. Verpackungslösungen, die auf maximalen

Produktschutz abgestimmt sind, bei denen es uns jedoch im Vergleich zu herkömmlichen Lösungen gelungen ist, die Materialauswahl deutlich nachhaltiger zu gestalten“, meint Stefan Dangel.

eTray - perfekt für Faschiertes



Zusammen mit der **Jaun Neoform GmbH** brachte Sealpac mit eTray® eine kunststoffreduzierte MAP-Schale auf den Markt, die sich z. B. für Produkte wie veganes Faschiertes, Cevapcici oder pflanzliche Burger eignet. Der beidseitig bedruckbare Karton wird mit einer hauchdünnen PP-Schicht überzogen, die nur noch als Siegel- und Funktionsmedium dient. eTray® lässt sich dank seines gut ausgeprägten Siegelrandes zuverlässig auch unter MAP verschließen, ist formstabil, prozesssicher – und spart etwa 50 % an Kunststoff ein. Nach Gebrauch werden Trägermaterial und Kunststoff-Inlay getrennt und separat entsorgt.

FlatSkin - für Burgerpattys

Auch FlatSkin® setzt auf wenig Kunststoff und viel Faserstoff: Produkte wie pflanzliche Burgerpattys werden auf einen besonders leichten und flachen Produktträger aus Karton geskinnt, der mit einer hauchdünnen polymeren Schutzschicht kaschiert ist. Die Kunststoffbeschichtung lässt sich mit einer Peellase abziehen, um die Bestandteile getrennt zu entsorgen.

FlatSkin® überzeugt aus ökologischer Sicht durch den reduzierten Kunststoffeinsatz. Die beidseitige Bedruckbarkeit des Kartonboards ermöglicht Herstellern zudem, rund um ihr Produkt, die Verpackung und die vorbildliche Entsorgung der Komponenten umfassend zu informieren.

FlatMap - die Lösung für Aufschnitt



Überwiegend nachwachsende Rohstoffe und viel Raum für Kommunikation – das ist auch das Konzept von FlatMap®, der Lösung für Produkte wie veganen Aufschnitt. Auch hier wird ein flacher, mit hauchdünner Kunststoffschicht überzogener Kartonträger eingesetzt. Zum Öffnen lässt sich die Oberfolie vollständig von der Verpackung abziehen, um die Aufschnittware direkt auf dem attraktiv gestalteten Produktträger zu servieren. Für einen sicheren Wiederverschluss wird die Folie hinterher enganliegend über das Produkt gestrichen. Dadurch enthält die Verpackung weniger Sauerstoff als eine herkömmliche, wiederverschließbare Tiefziehverpackung und schützt den Inhalt vor dem Austrocknen. Auch die Verpackungskomponenten von FlatMap® lassen sich zur Entsorgung in die verschiedenen Wertstoffe trennen.

EasyLid - der Feinkost-Liebling

Verpackungen, bestehend aus Becher und wiederverschließbarem Deckel, haben sich ganz besonders im Feinkost-Segment als produktschützende und konsumenten-

freundliche Lösung etabliert. Mit modernen Verpackungslösungen heißt es nun: Convenience bleibt, mehr Nachhaltigkeit kommt hinzu, z.B. für vegane Aufstriche wie Hummus oder Guacamole. Die Becher-Deckel-Lösung EasyLid®, entwickelt von Sealtac und Naber Plastics B.V./Niederlande, spart gleich eine komplette Verpackungskomponente ein: Mit einem Deckelring ausgestattete Becher werden mit einer Folie hermetisch verschlossen.



Stefan Dangel, Marketing- und Vertriebsleitung bei SEALPAC © beigestellt

Der Siegelprozess erzielt dabei eine feste Verbindung von Folie und Deckelring. Beim ersten Öffnen der Verpackung entsteht daraus ein herkömmlicher Deckel für einen hygienischen Wiederverschluss – das spart die sonst aus hygienischen Gründen eingesetzte Oberfolie sowie die gesamte Deckelanlage ein. Die Easy-Lid®-Becher aus 100 Prozent Polypropylen (PP) lassen sich nach Gebrauch gut recyceln. Die deutlich nachhaltigere Lösung brachte dem patentierten EasyLid®-System bereits internationale Verpackungspreise ein. „Die beschriebenen Beispiele zeigen die Vielfalt moderner Verpackungslösungen, die besten Produktschutz und mehr Nachhaltigkeit vereinen und damit ideal zu Trendprodukten wie Plant-based Proteins passen. In vielen Fällen lassen sich aber auch schon etablierte Verpackungen nachhaltiger gestalten, indem man besonders dünne Folien verwendet oder aber gut recycelbare Monomaterialien wie PE oder PP einsetzt“, erzählt Stefan Dangel.

FlexFlex - der Klassiker für Würste



Die klassische Flex-Flex-Verpackung aus Weichfolien für Produkte hat sich seit Langem als kostengünstige Verpackung, die einen hohen Produktschutz bietet, auf dem Markt etabliert. Sie eignet sich hervorragend für unter Vakuum verpackte Produkte, z. B. vegane Würstchen. Auch dieser Verpackungsklassiker lässt sich nachhaltiger gestalten: Durch flexible, gut recycelbare Folien aus Mono-PP entsteht ein kreislauffähiges Verpackungssystem.

„Unsere modernen Hightech-Traysealer und -Thermoformer sind darauf ausgerichtet, auch besonders dünne Folien und innovative Materialzusammensetzungen prozesssicher zu verarbeiten. So können Hersteller mit ihrer Verpackung dem

Nachhaltigkeitsgedanken gerecht werden, der viele Konsumenten antreibt, wenn sie sich bewusst für Plant-based Food entscheiden“, so Stefan Dangel.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at