

April 2016

Frische für vorgegartes Fleisch

Ofen-Fleischkäs' – für den heimischen Herd von **Constantia Flexibles** ist ein Alufolienbehältersystem, hergestellt und entwickelt für Rehm Ofen-Fleischkäs. Die Verpackung hat eine Alufoil Trophy 2016 in der Kategorie Verbraucherfreundlichkeit gewonnen. Schale und Deckel sind komplett aus Alufolie. Sie wurden speziell für dieses vorgegarte Fleischprodukt entworfen, um einfaches und praktisches Zubereiten direkt in der Verpackung zu ermöglichen.



Die Menüschale hat eine doppelte Funktion: Zum einen schützt sie das Produkt während der Lagerung und zum anderen eignet sie sich für die Zubereitung im Backofen. Entwickelt wurde sie für deutsche Konsumenten, die gerne frischen Fleischkäse zu Hause essen, so das Unternehmen.

Der Jury-Vorsitzende Louis Lindenberg, Director Global Packaging Sustainability bei Unilever, erklärte: „Diese Packung bietet dem Verbraucher eine Reihe von Vorteilen. Sie ist leicht zu transportieren, zu lagern und zuzubereiten. Sie ist hygienisch und unsere Tests haben gezeigt, dass sie nach der Zubereitung einfach zu entfernen ist. Die Verpackung besteht hauptsächlich aus Alufolie, die hohen Barrierschutz, lange Haltbarkeit und gute Wärmeleitfähigkeit bietet und so ein frisch gegartes Produkt ermöglicht.“

Dank der Barriereigenschaften von Alufolie ist das vorgegarte Fleisch bei Kühlung bis zu zwei Monate haltbar. Die Zubereitung ist extrem einfach und praktisch: Die Aluschale wird nach dem Abziehen des Easy-Peel-Foliendeckels in den Ofen gestellt. Die praktische Packgröße von 220 Gramm ermöglicht vielfältige Anwendungen und der Kunde kann zwischen neun verschiedenen Varianten wählen, sagt Rehm.

Richard Berres, regionaler Verkaufsmanager bei Constantia Aluform, sagte anlässlich der Auszeichnung: „Der Gewinn einer EAFA-Trophy mit Ofen-Fleischkäs' – für den heimischen Herd in der Kategorie Verbraucherfreundlichkeit bestätigt, dass Alufolienbehälter eine ausgezeichnete Lösung für moderne, funktionale und praktische Verpackungen sind. Der Konsument bekommt ein frisches und schmackhaftes Fleischprodukt, das sehr einfach und schnell zuzubereiten ist.“

Da der Alufolienbehälter samt Deckel umfassenden Schutz bietet und einfach zu nutzen ist, kann das andere Päckelelement, die Pappmanschette, ganz für das Branding und Marketing nebst Zubereitungshinweisen für den Verbraucher genutzt werden. Der silberfarbene Alufolienbehälter mit seinem ansprechenden Design und angenehmer Haptik verstärkt die Wertanmutung des Produkts, so der Hersteller.

Die Alufoil Trophy wird vom europäischen Aluminiumfolienverband EAFA organisiert. Es gibt fünf Kategorien: Verbraucherfreundlichkeit, Marketing + Design, Produktschutz, Ressourceneffizienz und Technische Innovation. Die Jury vergab außerdem eine Auszeichnung für „Überragende Gesamtleistung“. 2016 gab es 11 Gewinner.

Unter www.alufoil.org können hochauflösende Bilder heruntergeladen sowie alle Trophy-Sieger betrachtet werden.

Weitere Informationen:

Cédric Rauhaus, Manager Communications

Die European Aluminium Foil Association ist die internationale Organisation der Hersteller von Folienwalzprodukten und Haushaltsfolien aus Aluminium sowie von halbstarren Alufolienbehältern, Alu-Verschlüssen und flexiblen Verpackungen jeglicher Art. Ihre mehr als 100 Mitgliedsunternehmen sind in West-, Zentral- und Osteuropa beheimatet.