



Avril 2018

Une solution bien fraîche pour les aliments grâce au conditionnement sous film sur conteneurs en aluminium

Concept innovant de conditionnement sous film pour les aliments frais ou réfrigérés, tels que le poisson frais, **Ready2Cook® Skin Packaging Solution**, de **Plus Pack**, a reçu un Trophée Alufoil 2018 dans la catégorie Satisfaction du Consommateur. En particulier, la solution offre une flexibilité maximale au consommateur car elle peut facilement passer en direct d'un présentoir réfrigéré au four, ou même au barbecue.



Les membres du jury, tous spécialistes issus des différents secteurs de la production de feuille d'aluminium, ont rendu un verdict très positif. « L'emballage donne une impression de qualité, ce qui est toujours rassurant pour les consommateurs qui achètent des aliments frais. Mais la note élevée qu'il a reçue provient surtout de sa facilité de manipulation, de son format qui permet une plus longue conservation et de sa capacité d'utilisation comme plat de cuisson. Il est même plus facile à transporter, empiler et stocker, non seulement pour le commerçant, mais également pour le consommateur », ont-ils déclaré.

Le conditionnement sous film de toute la surface du produit offre une solution sûre qui garantit le scellage hermétique des aliments, prolongeant ainsi la durée de conservation du contenu de plusieurs jours par rapport aux conteneurs traditionnels sous atmosphère modifiée comportant un opercule en film scellé, précise la société. Une fois le film de conditionnement retiré, la barquette en aluminium constitue un parfait plat de cuisson, explique Plus Pack.

Camilla Hastrup Hermansen, directrice de développement commercial et marketing chez Plus Pack, n'a pas boudé son plaisir à l'obtention du prix : « Nous sommes fiers de recevoir un Trophée Alufoil 2018. Notre mission consiste à mettre les aliments en valeur ; nous sommes donc ravis d'être reconnus pour notre réussite en la matière avec notre nouvelle solution d'emballage pratique et innovant. »

La faible hauteur du conteneur et les poignées dont il est équipé facilitent le transport et le stockage par le consommateur. Si ce dernier décide d'acheter plusieurs produits en même temps, la solution de conditionnement sous film signifie qu'il peut conserver les aliments frais au mieux de leur forme sur une plus longue période. De plus, il disposera d'aliments sains sans avoir à acheter des denrées fraîches tous les jours. Par ailleurs, le conteneur en aluminium est totalement recyclable ; il permet donc de réduire le remplissage de la poubelle.

Les Trophées Alufoil sont organisés par l'Eafa (European Aluminium Foil Association). Ils comportent cinq catégories : Satisfaction du Consommateur, Marketing et Design, Protection du Produit, Efficacité des Ressources et Innovation Technique. L'édition 2018 des Trophées Alufoil a ainsi distingué dix lauréats.

Rendez-vous sur www.trophy.alufoil.org pour connaître le nom des lauréats et télécharger des images en haute résolution.

Informations complémentaires : Henning Grimm, Responsable de la communication et des relations internationales communications@alufoil.org

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



L'EAFA (European Aluminium Foil Association) est l'association internationale qui représente les entreprises impliquées dans le laminage de la feuille d'aluminium et dans la fabrication de systèmes de fermeture en aluminium, de conteneurs en aluminium semi-rigides et de divers types d'emballage souple. Elle compte plus de 100 sociétés d'Europe de l'Ouest, d'Europe centrale et de l'Est. www.alufoil.org