

FALLBEISPIEL

E 188 Tanara V-förmige Beutel
Februar 2012

Maßgeschneiderte Innovation im Land der Haute Couture

TANARA GIANCARLO SPA wählt Cryovac®-Schrumpfbeutel für seinen hochwertigen Parmaschinken

Die neuen V-förmigen Cryovac®-Schrumpfbeutel, die speziell für Rohschinken entwickelt wurden, erweisen sich als das perfekte Outfit für Tanara Giancarlos exquisiten und international beliebten Parmaschinken. Dank dieser neuen Verpackung genießen alle Schinken eine verlängerte Haltbarkeit von zwei Monaten, wobei die Frische für bis zu sechs statt vier Monaten garantiert werden kann. Die Beutel bieten einen wirksamen Schutz des Inhalts während und nach dem Transport, während ihre Bedruckbarkeit ein praktisches Mittel zur Kommunikation der Markenidentität und der damit verbundenen Qualität darstellt. Tanara Giancarlo beliefert bereits führende Einzelhandelsketten in Italien sowie Kaufhof und Karstadt in Deutschland mit dem neu verpackten Schinken. In den kommenden Monaten wird das Produkt in ganz Europa auf den Markt gebracht.



Die Faszination der Innovation

Um ein ehrgeiziges Ziel zu erreichen, haben Tanara Giancarlo und das Entwicklungsteam von Sealed Air Cryovac sehr eng zusammengearbeitet. Die Aufgabe bestand darin, eine leistungsfähige Verpackungslösung zu entwickeln, die die Präsentation des traditionsreichen Parmaschinkens des Unternehmens in den Vordergrund rückt. Diese Zusammenarbeit wurde bis zur letzten Designphase, in der der Aufdruck des Beutels gestaltet wurde, fortgeführt. Paolo Tanara, Präsident von Tanara Giancarlo, führt den Erfolg der Verpackungslösung größtenteils auf die lange Beziehung der beiden Unternehmen zurück. "Wir wurden immer von Cryovac unterstützt, wenn wir technischen Herausforderungen gegenüberstanden und sie stehen uns stets beratend zur Seite. Die daraus resultierende Verpackung verbessert die Präsentation unseres Produkts, was einen entscheidenden Kaufanreiz für die Verbraucher schafft. Dank der hervorragenden Beziehung zu unserem

Lieferanten werden wir immer auf dem neuesten Stand in Sachen Verpackungsinnovationen gehalten."

Starke Ergebnisse

Aufgrund der Stärke der neuen, V-förmigen Cryovac®-Schrumpfbeutel sind diese extrem durchstoßfest und widerstandsfähig gegenüber anderen Beschädigungen während des Transports, wobei Vakuumslecks ebenso verhindert werden. Ihre Schrumpfeigenschaften ermöglichen zudem einen "Zweithaut"-Effekt.

Dieser garantiert maximale Attraktivität vergleichbar mit der Optik des Rohprodukts sowie optimale Hygiene als wesentliches Unterscheidungsmerkmal. Gleichzeitig ermöglicht die hohe Sauerstoffsperrung eine beeindruckende Haltbarkeit von sechs Monaten.

Tanara Giancarlo hat große Zukunftspläne mit Schwerpunkt auf kontinuierliche Innovationen in den Bereichen Produktion, Verpackung und Vertrieb.

Sealed Air Cryovac steht Tanara Giancarlo bei diesem dynamischen Prozess weiterhin zu Seite.

Hinweis an den Herausgeber:

Tanara Giancarlo Spa wurde 1954 in Langhirano, Parma, Italien gegründet. Heute bietet das Unternehmen ein umfangreiches Sortiment an Fleischprodukten einschließlich Schinken, Culatello, Pancetta, Salami, Mortadella, Coppa und Bresaola an. Die Spezialität des Unternehmens, der Parmaschinken, trägt stolz die geschützte Herkunftsbezeichnung "Consorzio del Prosciutto di Parma" und erfreut sich nicht nur auf dem wichtigen heimischen Markt, sondern auch in Deutschland, Frankreich, Belgien, Finnland, der Schweiz, Österreich, Polen, den Vereinigten Staaten von Amerika, Kanada, Japan, Brasilien, Hongkong, China und Singapur großer Beliebtheit. Im Werk in Langhirano sind 35 Mitarbeiter beschäftigt, die einen jährlichen Umsatz von 10 Millionen Euro, was einem Volumen von 1.400 Tonnen entspricht, erwirtschaften.

Cryovac® ist ein eingetragenes Markenzeichen der Cryovac Inc., einer Tochtergesellschaft der Sealed Air Corporation.

Sealed Air ist der neue Weltmarktführer im Bereich Lebensmittelsicherheit, Betriebshygiene und Produktschutz. Mit weltweit bekannten Markenprodukten wie Bubble-Wrap®-Luftpolsterungen, **Cryovac®-Lebensmittelverpackungslösungen** und Diversey®-Reinigungs- und Hygienelösungen bietet Sealed Air effiziente und nachhaltige Lösungen, die unseren Kunden messbare Geschäftsvorteile verschaffen, die Lebensqualität der Konsumenten verbessern und unseren Nachfahren eine sauberere und gesündere Umwelt bieten. 2010 erzielte Sealed Air auf pro-forma-Basis einen Erlös von 7,6 Milliarden Dollar und beschäftigt ca. 26.000 Mitarbeiter, die Kunden in 175 Länder bedienen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.sealedair-emea.com.

In Europa, dem Mittleren Osten und Afrika (EMEA) betreibt Sealed Air Cryovac Produktionsstätten in Frankreich (Arc-en-Barrois und Epernon), Deutschland (Norderstedt), Großbritannien (St. Neots und Poole), Italien (Passirana di Rho), Spanien (Buñol), Russland (Wolgograd), Polen (Ozarow), Ungarn (Újhartyán), der Türkei (Istanbul), Südafrika (Spartan) und Botswana (Lobatse). Ebenfalls in Italien angesiedelt ist das EMEA Packaging Technical Center von Sealed Air Cryovac. Das EMEA Customer Systems Centre befindet sich in Root in der Schweiz. Packforum®, das ständige Kundenzentrum von Sealed Air Cryovac EMEA, hat seinen Sitz in Roissy Charles de Gaulle bei Paris.

SmartLife™ ist eine Initiative der Sealed Air Corporation, ihre Nachhaltigkeitsziele im gesamten Unternehmen umzusetzen. SmartLife™ kombiniert kluge Köpfe und intelligente Analysesysteme und hilft unserem Unternehmen, den Mehrwert über den gesamten Lebenszyklus zu steigern und unseren Anteilseignern den ökologischen Nutzen sowie die Auswirkungen der Verpackungslösungen verständlich zu machen, um den Erfolg ihrer Nachhaltigkeitsziele garantieren zu können. Weitere Informationen zu den Nachhaltigkeitsinitiativen von Sealed Air erhalten Sie unter: <http://sustainability.sealedair.com/smartlifeapproach.aspx>

Kopien der in dieser Presseveröffentlichung gezeigten Abbildungen und Fotos von Sealed Air Cryovac sind auf Anfrage erhältlich.

® und ™ sind eingetragene Markenzeichen oder Markenzeichen der Sealed Air Corporation.

Um weitere Informationen zu erhalten, kontaktieren Sie bitte Angelika Steiner:
Tel.: +41 41 349 4593 oder Angelika.Steiner@sealedair.com