

PRESSEMITTEILUNG

E195 Italogro
Juli 2012

Tomaten als Trendsetter

Wenn es um Tomatensaucen in Beuteln geht, ist Italogro SA in Europa die Nummer Eins unter den Food-Service-Anbietern und schafft Mehrwert von der Produktion bis zur Küche.

Und als führender Anbieter von Tomatensaucen in Beuteln gilt Italogro SA als Schlüsselakteur und Impulsgeber im europäischen Food-Service-Sektor. Im vergangenen Jahr konnte das zur HIT-Gruppe in Portugal gehörende Unternehmen seinen Umsatz in diesem Geschäftsbereich um 20% gegenüber dem Vorjahr steigern und verkauft nun über sieben Millionen 3-kg-Beuteln pro Jahr. Im Vereinigten Königreich schätzt man beispielsweise den Anteil von Italogro SA am Pizza-Saucen-Markt auf etwa 80%. Bereichsübergreifende Marktvorteile verdankt der portugiesische Spezialist für Tomatenprodukte u. a. dem Wechsel von Büchsen auf Cryovac®-Beutel. Diese Vorteile erstrecken sich vom Hersteller über Kunden und Benutzer bis zum Verbraucher und betreffen einerseits Lagerung und Verbraucherfreundlichkeit, andererseits maximale Qualität bei minimalen Produktions- und Entsorgungskosten.

Optimaler Schutz ab dem ersten Tag

In Kombination mit der Schlauchbeutelverpackungsmaschine VPP 3002 von Sealed Air Cryovac® sind die Cryovac®-Beutel FS7155 optimal für die Heißbefüllung, und ergänzen somit perfekt das bewährte kommerzielle Erfolgsrezept von Italogro SA. In der Fabrik von Italogro SA, in der diese Verpackungslösung für Tomatenprodukte wie Pasta- und Pizza-Saucen, Ketchup und Grillmarinaden implementiert wurde, zeigen sich bereits die Vorteile. Der Servomotor, der in die Vertikal-Form-Füll-Siegel-Maschine von Sealed Air Cryovac® eingebaut wurde, stellt eine präzise und schnelle Zuführung der Folie und damit eine Leistung von 40 Verpackungen pro Minute sicher. Die hochmoderne Siegeltechnologie ermöglicht zudem ein schnelles Versiegeln, Kühlen und Zuschneiden der fertigen Beutel. Die robusten, durchstoßfesten Cryovac®-Beutel garantieren den Schutz von Aroma und Frische des Inhalts vom ersten Tag an und können bei Temperaturen von bis zu 100°C pasteurisiert werden. Bei Verwendung und Handhabung werden Verbraucher diese äußerst benutzerfreundlichen und kostengünstigen Beutel schätzen, die im entleerten Zustand nur ein Zehntel so viel wiegen wie traditionelle Metall Dosen und dazu noch keine gefährlichen scharfen Kanten aufweisen.

Besiegelter Erfolg dank großer Namen

Der erfolgreiche Umstieg von Büchsen auf Beutel ermöglicht die Verwirklichung des gemeinsamen Ziels von Sealed Air und Italgro SA, einen Geschäftsbereich mit qualitativ hochwertigen Lebensmittelprodukten zu beliefern, in dem die Forderungen nach einer hervorragenden Qualität und einem messbaren Mehrwert sehr hoch sind. Namhafte britische Kunden, einschließlich führender Pizza-Ketten und großer Einzelhandelsunternehmen, haben sehr positiv auf die entsprechenden Produkte reagiert. Martin Stilwell, Geschäftsführer von Italgro SA, sagte dazu: "Wir haben beim Umstieg von Büchsen auf alternative Behältnisse die Initiative ergriffen und für uns stellen Beutel nun die einzige Verpackungsoption für neue Geschäftsfelder dar. Sobald wir auf Widerstand stoßen, geben wir nicht auf und bleiben zuversichtlich, dass wir Erfolg haben werden." Der geschaffene Mehrwert ist beträchtlich und quantifizierbar. Aufgrund des um 40% geringeren Platzbedarfs gegenüber Büchsen ist die Lagerung viel einfacher. Zudem wird nahezu der gesamte Beutelinhalt verarbeitet, was kommerziell wie umweltpolitisch ehrgeizige Zielsetzungen bei der Abfallreduzierung direkt unterstützt. Auch die verlängerte Haltbarkeit sowie die einfache Identifizierung, Handhabung, Öffnung und Entsorgung bringen weitere Effizienzsteigerungen mit sich.

Hinweis an den Herausgeber:

MEHR ÜBER ITALAGRO SA

Italgro SA gehört zur HIT-Gruppe in Portugal und hat seinen Unternehmenssitz in Castanheira do Ribatejo (Vila Franca de Xira). Das Unternehmen besitzt in Portugal zwei Produktionsstätten zur Verarbeitung von Tomaten sowie zur Herstellung von Tomatensauce und beschäftigt insgesamt 174 Mitarbeiter. 2011 erwirtschaftete das Unternehmen einen Umsatz von 54 MEUR. Italgro SA verarbeitet jährlich 300.000 Tonnen Tomaten und verkauft 30.000 Tonnen Tomatensauce pro Jahr an den Food-Service-Sektor.

MEHR ÜBER DIE CRYOVAC®-SCHLAUCHBEUTELVERPACKUNG

Cryovac®-VPP-Systeme bieten eine umfassende Palette von Vorrichtungen und Materialien für die Verpackung von pumpfähigen Flüssigkeiten und festen Stoffen in vielseitigen Beuteln, die insbesondere viele der stabilen Metall Dosen, Glasbehälter oder Plastikeimer, die derzeit im Food-Service-Markt genutzt werden, ersetzen sollen. Das Ergebnis sind extrem widerstandsfähige, luftdicht versiegelte und hygienische Beutelkissen mit einem minimalen bzw. gar keinem Gasraum, die für zusätzliche Qualität, Sicherheit und längere Haltbarkeit sorgen.

Diese Beutel lösen u. a. bei Kostenmanagement, Arbeits- und Personalfragen, Lebensmittel- und Arbeitssicherheit, sowie Hygiene- und Sanitätsanforderungen eine Vielzahl von Problemen, mit denen Großküchenbetreiber sich heute konfrontiert sehen. Diese Lösung schafft einen messbaren Mehrwert über die gesamte Nachhaltigkeitskette hinweg, von der umweltfreundlichen Reduzierung der erforderlichen Transportkapazität bis hin zur Minimierung der Abfallentsorgungsgebühren.

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

Sealed Air ist ein 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. Sealed Air erzielte 2011 einen Erlös von 8,1 Milliarden US-Dollar auf pro-forma-Basis und beschäftigt ca. 26.300 Mitarbeiter, die Kunden in 175 Ländern bedienen. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.sealedair.com.

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>

Um weitere Informationen zu erhalten, wenden Sie sich bitte an Angelika Steiner:
Tel.: +41 41 349 4593 – eMail: angelika.steiner@sealedair.com