

## **PRESSEMITTEILUNG**

2010/157 FLOW-VAC  
März 2010

### **Flexibilität und Zuverlässigkeit als gleichberechtigte Erfolgsparameter Das Cryovac®-FLOW-VAC®-System bewährt sich als eines der modernsten und zugänglichsten Verpackungssysteme in Europa**

Die Kundenzufriedenheit bestätigt, dass das in Kooperation mit ULMA auf den Markt gebrachte Cryovac®-FLOW-VAC®-System heute zu den erfolgreichsten Verpackungssystemen auf dem europäischen Markt gehört. Das System wurde entwickelt, um die Beladung von Vakuumverpackungsmaschinen mit Industrie- und Endverbrauchereinheiten für Käse, Wurst und Frischfleisch zu optimieren. Die umfangreiche Angebotspalette an Füllvorrichtungen kann die Anforderungen der Lebensmittelindustrie vollständig abdecken.



#### **Offene Automatisierung**

Zu den Anwendungsbereichen des Cryovac®-FLOW-VAC®-Systems zählen frische und gefrorene Fleisch-, Fisch- und Käseprodukte. Mit dem System können zahlreiche Verpackungsmaterialien verarbeitet werden, die sich hinsichtlich Sauerstoffsperre, Gasdurchlässigkeit und Widerstandsfähigkeit unterscheiden. Die Folien sind pasteurisierbar und in un- bzw. bedruckter, klarer oder pigmentierter Ausführung erhältlich. In Verbindung mit der kompletten Angebotspalette an Cryovac®-RS-Materialien bietet das Cryovac®-FLOW-VAC®-System ein ausreichend hohes Maß an Automatisierung und Flexibilität, um Tiefziehsysteme abzulösen. Schon kurz nach der Erstinbetriebnahme einiger Maschinen im Käse- und Fleischproduktemarkt wurde das System zu einer populären Option für die Verpackung von frischen Schweinefleisch-Teilstücken.

#### **Umfassender Kundennutzen**

Dieses hochmoderne System bietet immense Flexibilität durch Produktgrößenauswahl und der Tatsache, dass keine Formatveränderungen erforderlich sind. Benutzerfreundlichkeit und Sicherheit haben höchste Priorität, deshalb wird das neue Automatisierungssystem mit dem bekannten Angebot an Cryovac®-Schrumpf-/Vakuumvorrichtungen und -Materialien kombiniert. Im Ergebnis entstehen maßgeschneiderte Verpackungslösungen für Käse, Fleischprodukte und frisches Schweinefleisch, die sowohl mittelständischen Verarbeitungsbetrieben als auch großindustriellen Unternehmen viel Flexibilität bieten.

#### **Beeindruckende Ergebnisse**

Das Cryovac®-FLOW-VAC®-System ist besonders populär bei Kunden in Mittel- und Osteuropa, wo die Benutzerfreundlichkeit des Systems und dessen sehr positive Auswirkungen auf die Lohnkosten geschätzt werden. Heute gibt es in Europa praktisch keinen wichtigen Erstverarbeiter von Schweinefleisch, der unser System nicht als die beste Option für garantiert frische Schweinefleisch-Teilstücke betrachtet oder bereits testet.

Aldo Galbusera, Leiter der Abteilung für den Käse- und Fleischproduktemarkt bei der Cryovac Food Packaging Division (EMEA), der sich für das Cryovac®-FLOW-VAC®-System verantwortlich zeichnet, sagt dazu: "FLOW-VAC ist eines der erfolgreichsten Verpackungssysteme, die wir in den letzten Jahren auf den Markt gebracht haben. Die Anzahl installierter Produktionslinien und anhängiger Materialverkäufe bestätigen, dass das System von Lebensmittelverarbeitungsbetrieben zunehmend als eine der besten Optionen wahrgenommen wird, um Automatisierung und Kostenreduzierung unter einen Hut zu bringen. Nach der gelungenen Markteinführung in Mittel- und Osteuropa gehen wir nun dazu über, komplette Produktionslinien auch in Westeuropa zu verkaufen und zu installieren."



### Modulare Verpackungssysteme

Das Cryovac®-FLOW-VAC®-System ist sowohl für kleine, halbautomatische Linien bis zu vollautomatischen Hochgeschwindigkeitslinien geeignet. Das System kann bei bereits installierten, voll-automatisierten Verpackungslinien nachgerüstet, oder aber als Einstieg in den Automatisierungsprozess bei vorhandenen Vakuummkehrmaschinen verwendet werden. Dank modular aufgebautem Systemangebot bleibt das Investitionsniveau überschaubar. Gegenwärtig verkaufen Sealed Air Cryovac und ULMA das Cryovac®-FLOW-VAC®-System in Verbindung mit der kompletten Angebotspalette an marktetablierten Cryovac®-Vakuummkehrmaschinen. Der große Erfahrungsschatz, der diesem Systemansatz innewohnt, erlaubt eine wirkungsvolle Reaktion auf die zunehmend anspruchsvollen Anforderungen der modernen Lebensmittelindustrie und ein Angebot, das niedrige Gesamtprojektkosten bei höchster Zuverlässigkeit sicherstellt.



### Hinweis an den Herausgeber:

Cryovac® ist ein eingetragenes Markenzeichen der Cryovac Inc., einer Tochtergesellschaft der Sealed Air Corporation.  
FLOW-VAC® ist ein Markenzeichen der ULMA CyE S. Coop.

Cryovac Packaging und Cryovac Food Solutions sind Geschäftsbereiche von Sealed Air und weltweite Marktführer bei innovativen, flexiblen und unachgiebigen Verpackungsmaterialien, -systemen und -dienstleistungen für eine breite Palette von Lebensmittel-Anwendungen.

In Europa, dem Nahen Osten und Afrika (EMEA) hat Sealed Air Cryovac mehr als 3.000 Mitarbeiter, die an 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 (Ujhartyán), der Türkei (Istanbul), Südafrika (Spartan) und Botswana (Lobatse) arbeiten. 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.

Sealed Air arbeitet stetig an einer permanenten Verbesserung seiner Ökobilanz und strebt nach Sicherheit und optimalem Umweltschutz, ohne dabei aus den Augen zu verlieren, dass Plastikverpackungen für Lebensmittel immer effizienter werden müssen. Das Unternehmen arbeitet aktiv an der Reduzierung der benötigten Ressourcen sowie an einer 100%igen Wiederverwertung durch Recycling, Wiederverwendung von Industrieschrott und Energie-Rückgewinnung durch angemessene Verbrennung.

Die Website von Sealed Air EMEA finden Sie unter [www.sealedair-emea.com](http://www.sealedair-emea.com).

**Um weitere Informationen zu dieser Pressemitteilung zu erhalten,  
wenden Sie sich bitte an Angelika Steiner:**

**Tel: +41 41 349 4593 oder [Angelika.Steiner@sealedair.com](mailto:Angelika.Steiner@sealedair.com)**