

## PRESSEMITTEILUNG

E148/EOR211  
Juni 2009

### Verbesserung der Verfügbarkeit von Wiederverschließbarkeit

**Cryovac® EOR211 ist eine wiederverschließbare Folie mit mittlerer Barriere, die mittelständischen Lebensmittelherstellern eine neue Dimension der Verbraucherfreundlichkeit und Leistungsfähigkeit bietet.**



#### Beschreibung

Die wiederverschließbare **Cryovac®**-Folie **EO211** mit mittleren Barriere-Eigenschaften vereinfacht die "Peel"-Funktion einer Verpackung, d.h. das Öffnen und Wiederverschließen der Verpackung bis zu zehn Mal, ohne dass die Produktfrische darunter leidet. Diese zuverlässige Wiederverschließbarkeit gewährleistet ein Haftkleber, der unter einer heiß-siegelfähigen, aufreißbaren Folienschicht und einer Auflagenschicht aufgetragen wird. Beim ersten Öffnen bricht die Folienschicht und der Kleber tritt hervor, so dass manueller Druck ausreicht, um die Verpackung erneut zu verschließen. Die EOR211 ist 85µ dick und eignet sich für hochwertige Flexodruck-Designs in bis zu zehn Farben.

#### Mittlere Barriere für maximale Leistung

**Cryovac® EOR211** ist eine ideale Lösung, um die Haltbarkeit in Anwendungsbereichen zu verlängern, die Permeabilität erfordern, beispielsweise bei schwach gasenden Käsesorten, die in Scheiben oder am Stück verpackt werden. Sie bringt nicht nur Vorteile für Kunden, die noch keine Erfahrung mit wiederverschließbaren Non-Forming-Folienverpackungen haben, sondern auch für eine Vielzahl weiterer Anwendungsbereiche, die keine extrem undurchlässigen Verpackungsmaterialien benötigen. Erfolgreiche Testläufe im Vorfeld der Produkteinführung wurden zusammen mit namhaften Lebensmittelherstellern aus Italien, Spanien, Griechenland und Norwegen durchgeführt. So entschied sich zum Beispiel Parmareggio, Italiens größter Hersteller von Granakäse zum Test, weil die in der Schichtdicke von 100µ auf 85µ reduzierte Cryovac® EOR211 eine bessere Optik sowie eine gleichmäßigere Öffnungs- und Wiederverschließkraft bietet als die extrem undurchlässigen Deckelfolien der Konkurrenz. Die Ergebnisse waren sehr überzeugend, vor allem die Erfolge hinsichtlich der erforderlichen Haltbarkeit, die wesentliche Kosteneinsparungen ermöglicht. Für den Verbraucher bietet Cryovac® EOR211 eine verbraucherfreundliche Lagerung im heimischen Kühlschrank, wobei Produktfrische und -attraktivität erhalten bleiben, indem das Austrocknen verzögert und Querkontaminationen sowie unangenehme Gerüche verhindert werden.

## Verpackungssystem

In Kombination mit halbstarren Unterfolien läuft Cryovac® EOR211 auf allen derzeitigen MAP-Rollenwaremaschinen, die mit einer "Grabbing-Corner" zur leichten Entnahme ausgestattet sind.



## Vorteile für den Kunden

- hervorragende Verarbeitbarkeit und Siegelbarkeit
- gute Wiederverschließbarkeit bis zu zehn Mal
- gebrauchstaugliche (FFU) Sperreigenschaften
- hervorragende Grundlage für hochwertigen Flexodruck
- hochwertige Optik zur Differenzierung und Innovation hinsichtlich der Verpackungspräsentation
- verlängerte Haltbarkeit

## Hinweis an den Herausgeber:

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

Cryovac Packaging und Cryovac Food Solutions sind Geschäftsbereiche von Sealed Air und weltweite Marktführer bei innovativen, flexiblen und unnachgiebigen Verpackungsmaterialien, -systemen und -dienstleistungen für eine breite Palette von Lebensmittel-Anwendungen. Im Jahr 2006 wurde Sealed Air von den "Industry Champions" der weltberühmten Fortune-1.000-Gruppe zur "Best Packaging Company" gewählt.

In Europa hat Sealed Air Cryovac mehr als 3.000 Mitarbeiter, die an Produktionsstätten in Frankreich (Arc-en-Barrois und Epemon), Deutschland (Norderstedt), Großbritannien (St. Neots und Poole), Italien (Passirana di Rho), Spanien (Buñol), Russland (Volgograd), Polen (Ozarow), Ungarn (Újhartyán), Südafrika (Spartan) und Botswana (Lobatse) arbeiten. Ebenfalls in Italien angesiedelt ist das EMEA Packaging Technical Center von Sealed Air Cryovac. Das EMEA Customer Systems Center 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).

Kopien der in dieser Presseveröffentlichung gezeigten Abbildungen und Fotos von Sealed Air bekommen Sie auf Anfrage im gewünschten Format.

**Für weitere Informationen zu dieser Erfolgsstory  
wenden Sie sich bitte an Angelika Steiner:  
Tel: +41 349 4593 oder [Angelika.Steiner@sealedair.com](mailto:Angelika.Steiner@sealedair.com)**