

IFFA 2019 – Verpackung im Fokus

Antje Schwickart
Tel. +49 69 75 75-6474
Antje.Schwickart@messefrankfurt.com
www.messefrankfurt.com
www.iffa.com

Das Verpacken von Lebensmitteln, insbesondere von leicht verderblichen Produkten wie Fleisch- und Wurstwaren, stellt höchste Ansprüche an Packmittel, Verpackungsmaschinen und -anlagen. Dabei geht es neben den klassischen Aufgaben wie Schutz, Transport, Lagerung, Handhabung und Information vor allem um Lebensmittelsicherheit, Hygiene, Abfallvermeidung, Nachhaltigkeit, Ressourceneffizienz sowie Rückverfolgbarkeit.

Pünktlich zur IFFA, vom 4. bis 9. Mai 2019, präsentieren international führende Unternehmen der Verpackungsbranche ihre neuesten Technologien und informieren über die wichtigsten Trends der Fleischwirtschaft.

Weniger ist mehr und schont die Umwelt

Die Reduktion von Packstoff und die Verwendung recyclingfähiger Verpackungen stehen seit der im Januar 2018 veröffentlichten EU-Plastikstrategie und des im Januar 2019 in Deutschland in Kraft getretenen Verpackungsgesetzes im Fokus von Konsumenten, Herstellern und der Verpackungsindustrie. Leichtverpackungen mit gleicher oder sogar besserer Verpackungsleistung und höherer Stabilität sind ein wesentlicher Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung. Geringeres Gewicht bedeutet Einsparung an Rohstoffen, Energie und Transportkosten sowie ein optimiertes Handling. Für eine nachhaltige Verpackung ist neben dem Folienmaterial auch dessen Verarbeitung entscheidend. So erlauben moderne Verpackungsmaschinen das präzise Einstellen der Folienparameter für ein sparsames Verarbeiten. Hocheffiziente Folienvorschubsysteme wiederum reduzieren den Folienabfall in Form von Randstreifen und Stanzgittern. Dadurch lassen sich aus einer Folienbahn deutlich mehr Verpackungen herstellen.

Skinverpackung – nachhaltig und attraktiv

Innovative Skinverpackungen mit Karton als Produktträger ermöglichen attraktive Produktpräsentationen mit verlängerter Haltbarkeit und reduziertem Materialverbrauch. Der aus dünnem Karton bestehende Produktträger ist mit einer polymeren Schutzschicht als Barriere gegen Fett, Feuchtigkeit und Sauerstoff versehen und verleiht dem Kartonträger zusätzliche Stabilität. Beim Skinnen legt sich die Skinfolie wie eine zweite Haut auf Produkt und Produktträger. Dadurch fixiert sie

Messe Frankfurt Exhibition GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1
60327 Frankfurt am Main

das Produkt auf dem Träger und schützt es zuverlässig. Solche Skinverpackungen sparen bis zu 75 Prozent Folienmaterial ein. Die Beschichtung des Kartons lässt sich leicht abtrennen und beide lassen sich einfach dem Recycling zuführen. Der Kartonträger erzielt dank des freien Gestaltens und Bedruckens hohe Aufmerksamkeit am Point-of-Sale hinsichtlich Markendifferenzierung. Durch Aufdrucken von Produktinformationen sind keine zusätzlichen Etiketten erforderlich, was ebenfalls Material einspart.



Quelle: Messe Frankfurt Exhibition GmbH / Petra Welzel

Schutzgasverpackungen verlängern Shelf Life

Das Verpacken von Fleisch und Wurstwaren unter Schutzgasatmosphäre (Modified Atmosphere Packaging = MAP) etabliert sich zunehmend als Standard. Hierbei ersetzt man die Luft in der Verpackung durch ein für das Produkt geeignetes Gasgemisch. Letzteres kann den oxidativen Zersetzungsprozess oder das Wachstum von Mikroben und Schimmelpilzen deutlich verlangsamen. Schutzgas kann auch die Atmungsaktivität der Produkte reduzieren, wodurch diese Frische, Geschmack und appetitliches Aussehen deutlich länger behalten. Die Haltbarkeit von Wurst steigt so von zwei bis vier Tagen – verpackt in Luft – auf zwei bis fünf Wochen unter MAP. Beim Verpacken unter Schutzgas kommen speziell auf das jeweilige Produkt abgestimmte gasdichte Barrierefolien zum Einsatz.

Smart Packaging

Multifunktionale, aktive und intelligente Verpackungen bieten der Fleischwirtschaft völlig neue Perspektiven. Sie überwachen und protokollieren Umwelteinflüsse, denen die Lebensmittel nach dem Verpacken entlang der restlichen Wertschöpfungskette ausgesetzt waren. Integrierte Zeit-Temperatur-Indikatoren geben Auskunft über den aktuellen Qualitätszustand, Frischegrad, etwaige Unterbrechungen der Kühlkette und ob das Produkt noch für den Verzehr geeignet ist. Aktive Verpackungen greifen „aktiv“ in das physikalisch-biologisch-chemische Geschehen ein. Sie regulieren die Feuchtigkeit in Verpackungen,

IFFA
Die Nr. 1 der Fleischwirtschaft
Frankfurt am Main, 4. - 9.5.2019

absorbieren Sauerstoff oder Kohlendioxid und verlängern so die Haltbarkeit der Produkte. Als biochemisch aktive Variante bekämpfen sie die Ausbreitung mikrobieller Keime. Andere smarte Verpackungen schützen Waren vor Manipulationen und erschweren Ladendiebstähle.

Markendifferenzierung am Point-of-Sale

Verpackungen informieren über Inhaltsstoffe, Güte- oder Umweltsiegel, Herkunft, geben als Markenbotschafter dem Produkt ein Gesicht und schaffen Kaufanreize. Welche Waren letztlich im Einkaufskorb der Verbraucher landen, entscheiden diese beim Einkauf meist spontan, wobei Anmutung und Informationsgehalt der Verpackungen eine wichtige Rolle spielen. Wenn sich Produkte qualitativ kaum noch unterscheiden, macht oft ein edleres Design den emotionalen Unterschied. Investitionen in innovative, hochwertige Verpackungen stärken das Markenimage und machen sich für Markenartikler schnell bezahlt.

Optimale Verpackungslösungen auf der IFFA

Die IFFA, die Nr. 1 der Fleischwirtschaft, zeigt vom 4. bis 9. Mai 2019 Innovationen für alle Prozessschritte der Fleischverarbeitung. Moderne Verpackungstechnik für Fleisch- und Wurstwaren sowie Geflügel und Fisch sehen Fachbesucher auf beiden Ebenen der Messehalle 11. Führende Unternehmen der Verpackungsindustrie, wie zum Beispiel Multivac, Sealpac, Tavid, Ulma, Variovac und VC999 sind hier vertreten. Auch die Aussteller im Bereich Packmittel befinden sich in Halle 11. Es präsentieren sich u.a. die Firmen Flexopack, Krehalon und Schur Flexibles.

Die IFFA 2019 geht mit positiven Vorzeichen an den Start: mehr als 1.000 Aussteller aus rund 50 Ländern haben sich bereits zum Branchenhighlight angemeldet. Sie belegen eine Ausstellungsfläche von 120.000 Quadratmetern brutto – acht Prozent mehr als zur Vorveranstaltung. Die Einbindung der neuen Messehalle 12 ermöglicht es der IFFA zu wachsen. Zudem konzentriert sich die Messe erstmals im Westteil des Frankfurter Messegeländes und bietet dadurch einen umfassenden Überblick und ein zukunftsorientiertes Messeerlebnis.

Alle Informationen zur IFFA und Tickets unter:

www.iffa.com

Mehr erfahren über die internationalen Fachmessen im Bereich Lebensmittelverarbeitung der Messe Frankfurt unter:

www.food-technologies.messefrankfurt.com

Presseinformationen & Bildmaterial:

<http://iffa.com/presse>

IFFA
Die Nr. 1 der Fleischwirtschaft
Frankfurt am Main, 4. - 9.5.2019

Ins Netz gegangen:

www.iffa.com/facebook

www.iffa.com/twitter

www.iffa.com/youtube

Hintergrundinformation Messe Frankfurt

Messe Frankfurt ist der weltweit größte Messe-, Kongress- und Eventveranstalter mit eigenem Gelände. Mehr als 2.500* Mitarbeiter an 30 Standorten erwirtschaften einen Jahresumsatz von rund 715* Millionen Euro. Mittels tiefgreifender Vernetzung mit den Branchen und eines internationalen Vertriebsnetzes unterstützt die Unternehmensgruppe effizient die Geschäftsinteressen ihrer Kunden. Ein umfassendes Dienstleistungsangebot – onsite und online – gewährleistet Kunden weltweit eine gleichbleibend hohe Qualität und Flexibilität bei der Planung, Organisation und Durchführung ihrer Veranstaltung. Die Servicepalette reicht dabei von der Geländevermietung über Messebau und Marketingdienstleistungen bis hin zu Personaldienstleistungen und Gastronomie. Hauptsitz des Unternehmens ist Frankfurt am Main. Anteilseigner sind die Stadt Frankfurt mit 60 Prozent und das Land Hessen mit 40 Prozent.

Weitere Informationen: www.messefrankfurt.com

* vorläufige Kennzahlen 2018