



Obr. č. 3: Poloautomatický plnicí systém Bizerba FSL-PRO S (foto František Ježek)

Bez ohledu na to, jestli je to jasné červené jablko nebo zlatožlutý banán, příroda nejlépe ví, jak prezentovat své produkty. Ačkoli etikety Bizerba nekonkurují těmto přírodním reklamním prostředkům, posky-

tují produktům a balením velmi speciální a udržitelnou pečť kvality. Návštěvníci druhého stánku Bizerba mohly obdivovat osobitost a informační sílu širokého portfolia etiket Bizerba z první ruky. Na stánku byly k vidění materiály ze speciálních papírů až po tepelně reaktivní povrchy, či etikety bez nosného páska a bylo zde možné najít vhodné řešení pro různé aplikace. Expozice nabídla přehled o různých termoreaktivních, dekorativních, speciálních a organických etiketovacích fóliích. Zvláštní pozornost byla věnována právě termoreaktivním a vícevrstevným etiketám. Pro tento účel byly na stánku vystaveny dvě verze tiskárny GLP 160maxx. Zatímco jedno zařízení demonstrovalo zpracování transparentních termoreaktivních fólií, druhé zařízení zdůrazňovalo silné stránky variabilních vícevrstevných etiket. Hlavní výhodou transparentních termoreaktivních etiket je, že konečnému spotřebiteli jsou poskytnuty veškeré důležité informace o výrobku, aniž by se omezil pohled na výrobek. Naproti tomu vícevrstevné etikety excelují u produktů a balení, které vyžadují zvýšenou informovanost na minimálním prostoru.



Obr. č. 4: Druhý stánek společnosti Bizerba s širokým sortimentem etiketovacího materiálu (foto František Ježek)

Připravil František Ježek

Inovativní řešení balení klasických sýrů tak i originálních sýrových pochoutek dobývá chladicí regály

Evropané milují mléčné výrobky a sýry obzvlášť. V posledních letech spotřeba dále rostla: dle údajů „Government of Canada“ (vláda Kanady) vzrostla spotřeba na hlavu z 16,7 kg v roce 2008 na 17,2 kg v roce 2013. V zemích jako Francie, Finsko a Německo činí roční spotřeba sýrů dokonce více než 24 kg na hlavu. Spotřeba cca 17 kg sýrů na osobu ročně řadí Čechy na přední místo ve střední a východní Evropě. Je zcela dobře možné, že mléčné výrobky profitují ze všeobecného trendu stravování s nízkým podílem masa a vegetariánského stravování. Ten, kdo si pochutnává na sýru, získává pro svůj organismus vše, co mu nabízejí cenné živiny obsažené v mléce – a to v koncentrované podobě.

Ať už z kravského, ovčího nebo koziho mléka, měkký, tvrdý nebo čerstvý sýr, z lokální produkce či ze všech koutů světa – výběr z různých druhů sýrů je enormní. I v případě každodenního malého občerstvení jsou sýry stále častěji lákavou a lahodnou alternativou. Bohatý výběr nabízí něco pro každý mlsný jazyček. V tomto případě se může stát každá volba nemálo náročnou. Konzumenti se shodují v tom, že

sýr nemusí být výhradně kupován u pultu se sýry. Vše, po čem srdce touží, je již k dispozici i v chladicích regálech, kde po své pochoutce jednoduše sáhnete. To využívá stále více zákazníků.

Rozmanité pojetí obalů, inovativní výrobky

Lákavé, chutně prezentované výrobky v bezpečných, praktických a zcela nových obalech dělají širokou nabídku sýrů ještě atraktivnější a lákají k nekomplikovanému pochutnání si – při jednoduchém zahánění hladu, bleskové polední přestávce, pikniku či mnoha jiných příležitostech. Trendové obaly v chladicích regálech přitahují pozornost spotřebitelů.

Inovativní obaly prodlužují trvanlivost při současném zachování prvotřídní kvality. Originální koncepty balení se vyplatí díky použití nejmodernějších technologií, poskytují zcela nové nápady na produkty, které obohacují rychle se rozvíjející segment sýrových pochoutek.

Balením sýrů všemožných druhů se intenzivně zabývá i firma SEAL-PAC, která je specializována na zařízení Hightech-Traysealer a Thermo-

BS food technology
GLOBAL

former. „Zjišťujeme, že poptávka po individuálních obalech sýrů silně vzrostla“, vysvětluje Marcel Veenstra, Marketing & Communications Manager firmy SEALPAC International. Ve spolupráci se svými zákazníky společnost vyvíjí neustále nová a přesvědčivá řešení. „Při tom se v rámci naší vývojové práce vedle maximální bezpečnosti výrobku, optimální trvanlivosti, atraktivního vzhledu a praktické stránky obalu zaměřujeme i na udržitelnost“, říká Marcel Veenstra. Výsledkem jsou kreativní koncepty šité na míru, které jsou přesně sladěny s výrobkem a přizpůsobeny cílové skupině a které se velice úspěšně etablovaly na trhu.

Sýrová mísa a poklop na sýry – dvě klasická řešení pro chladicí regál

Ať už sýrový nářez pro rodinu nebo sýrová nabídka na párty – sýrová mísa nevyjde nikdy z módy. Dnes ji najdete již kompletně připravenou k okamžitému servírování i v chladicím pultu: na ploché, vysoce transparentní APET podtácky je možné úhledně uspořádat různé druhy sýrů. Pod ochrannou atmosférou MAP je možné balíčky uzavřené zavařením vrchní fólie uchovávat podstatně déle při zachování optimální kvality. Současné moderní koncepty otevírání se postarají o snadné otevření obalu.

Firma SEALPAC zkoncipovala pro chladicí regály i další klasické řešení – poklop na sýry. Balení uzavřené vysoce transparentním víčkem lze zrealizovat v nejrůznějších velikostech. Sýr nakrájený na kousky či na plátky lze jednoduše od sebe oddělit díky vloženým papírkům a tím usnadnit servírování. Víko se lehce otevírá a poté lze obal znovu bezpečně uzavřít. Víčko, pod kterým je sýr po celou dobu trvanlivosti skladován v lednici, zajišťuje maximální chuť.

Důležitá „drobnost“ inovativního vývoje je, že: podtáček pod víkem může být zároveň použit i jako podložka na krájení. „Skutečně premi-

ový obal, který Vám díky své maximální funkčnosti padne v prodejně do oka“, je přesvědčen pan Marcel Veenstra.

Sýr na grilování v hliníkové misce s TraySkin®

Pro milovníky grilování se nyní příprava chutných grilovaných nebo pečených sýrů stává hračkou. Při postupu Sealpac-TraySkin® je výrobek pod vakuem zabalen a přivařen přímo na spodní hliníkovou misku vysoce transparentní bariérovou skin fólií. Obsah, např. sýr na grilování v marinádě, je v misce bezpečně fixován a nemůže klouzat. Před te-



Obr. 1: Sýr na grilování v hliníkové misce s TraySkin®
Sýr pro přípravu na grilu nebo v peci se při vakuování neprodyšně uzavře vysoce transparentní bariérovou fólií přímo do hliníkové misky – bezpečné zafixování výrobků v misce umožňuje výrobky prezentovat jak kolmo postavené tak i zavěšené.

Chutí má jméno...
Prantl

Ještěm... PF 2019

Děkujeme Vám za spolupráci, přejeme klidné prožití vánočních svátků, pevně zdraví a hodně úspěchů v soukromém i pracovním životě.

plnou úpravou se vrchní peel fólie jednoduše stáhne a sýr na grilování se v hliníkové misce dá přímo na gril nebo do pece – jednodušší to ani už být nemůže. „Metoda TraySkin® sklízí nadšení i u obchodníků: díky tomu, že jsou výrobky pevně fixovány v misce, lze je obzvlášť atraktivně prezentovat kolmo postavené či zavěšené a dodatečně přebalení, které je velmi často nutné, jednoduše odpadá“, vysvětluje specialista na balicí techniky.

Trend balení různých variant sýrových pochoutek do kelímků

Balení do kelímků je zcela aktuální trend. To nabízí nepřeborné množství prezentací čerstvých sýrů, sýrových dipů nebo sýrových krémů. Moderní kelímkové obaly lze vyrobit z transparentních materiálů, rozmanitě potisknout, opatřit etiketami a originálně tvarovat. Díky vysoce výkonným balicím strojům SEALPAC, které mohou zpracovávat široké spektrum různých tvarů a výšek, se meze kreativity téměř nekladou. „Jejich velké plus: díky znovu uzavíratelným víčkům, je možné kelímky i po jejich prvním otevření bezpečně skladovat v chladničce a jsou velice praktické i na cesty. Tím jsou velmi zajímavé právě pro trh sýrových pochoutek“, zdůrazňuje pan Marcel Veenstra.

Dvojitý kelímek – více složek zabalených odděleně

Na poli kelímkových obalů se firma SEALPAC dostala ve spolupráci se svými dodavateli obalů a uživateli ke zcela odlišným řešením. Pro výrobky skládající se ze dvou nebo více složek byl vyvinut SEALPAC DUO, systém, který je možno vysoce efektivně používat na hightech-traysealerech firmy SEALPAC. Dvě různá balení se pokud to tvar balení umožňuje, zavaří pouze pomocí jednoho nástroje v jednom pracovním kroku. SEALPAC DUO umožňuje současné uzavření obalů různých výšek i tvarů. Tento inovativní zdvojený systém poskytuje navíc možnost samostatného použití a tím je dosaženo větší flexibilitě.



Obr. 2: SEALPAC DUO – inovativní dvojitý systém. SEALPAC DUO umožňuje současné uzavření obalů různých výšek i tvarů – dva různé obaly se zavaří pouze pomocí jednoho nástroje v jednom pracovním kroku.

ty. Stisknutím tlačítka dojde k zablokování nebo odblokování každého jednoho nástroje, takže mohou být vyráběny různé formáty jak současně, tak i jeden za druhým. Do kelímků tak mohou být např. naplněny různé obsahy a uzavřeny jednou fólií – ideálně vhodné pro jogurty, sýrové dezerty s polevou či zálivkou nebo jednoduše více druhů sýrů v jednom obalu.

Delší udržitelnost díky EasyLid®

Delší trvanlivost ovlivňuje ještě jiná varianta s kelímkem: u metody EasyLid® jsou používány speciální misky s perforovaným krycím kroužkem, který se hermeticky zavaří fólií. Výsledkem svaření v rámci jediné



Obr. 3: Čerstvý sýr v misce EasyLid® s etiketou In-Mould. U metody EasyLid® jsou používány speciální misky s perforovaným krycím kroužkem, který se hermeticky zavaří fólií. Výsledkem svaření v rámci jediné operace je pevné spojení fólie a krycího kroužku.

operace je pevné spojení fólie a krycího kroužku. Při prvním otevření obalu z toho vznikne obvyklé víčko, kterým je možno kelímek znovu uzavřít. Tím úplně odpadá dodatečné víčko jako třetí složka a díky tomu odpadá i jeden celý pracovní krok. SEALPAC-EasyLid® je v porovnání s jinými systémy velice úsporný z hlediska místa, materiálu i nákladů. EasyLid® je ideální pro trh se sýrovými pochoutkami, např. jako kelímek pro obsah 100 nebo 200 g pro čerstvý sýr, různé dipy a ostatní. Systém se etabloval i ve větších formátech, mimo jiné jako praktické jednokilové balení pro velkospotřebitele jako např. pekárny, rychlá občerstvení nebo restaurace ve formátu 180 x 180 mm.

Originální řešení pro trendové sýrové pochoutky

„Segment sýrových pochoutek je pro SEALPAC výjimečnou příležitostí, jak prokázat mnohostrannost a kreativitu. Nabízíme flexibilní stroje a zařízení se širokým spektrem spolehlivého uzavření různých výšek a formátů, které baleným výrobkům zaručují maximální pozornost. Celá řada našich zákazníků nás již v tomto směru otestovala a výsledkem byli nadšení“, říká s radostí pan Marcel Veenstra.

Odborníci na technologii obalů firmy SEALPAC vyvinuli mimo jiné pro jednu významnou leteckou společnost vysoce transparentní mini misky s obsahem balení 20 g trojúhelníkového tvaru z materiálu APET, které jsou určené pro sýrovou specialitu Tête de Moine. Díky lehce odstranitelné fólii je zajištěno, že se cestující na palubě letadla bez jakékoliv námahy dostanou k obsahu. Jiný uživatel si přál zaujmout své



Obr. 4: Mini misky trojúhelníkového tvaru z materiálu APET s praktickou lehce odstranitelnou fólií. Perfektní pro catering leteckých společností a hotelnictví, restaurace a cateringové společnosti.

zákazníky sýrovými tyčinkami místo tyčinek čokoládových, aby bylo chroupání zdravější. Tyčinky ze sýru Gouda jsou nabízené ve formě „snacku“ v porcích po 25 g do fólie Flex-Flex zabalené na hlubokotažné baličce.



Obr. 5: Tyčinky ze sýru Gouda. Tyčinky ze sýru Gouda jsou nabízeny ve formě „snacku“ v fólii Flex-Flex zabalené na hlubokotažné baličce.

Přesvědčivé na celé čáře

Otázkou je, která inovativní varianta se většinou použije? Aby moderní řešení obalu na trhu obstálo, musí o tom stejnou měrou přesvědčit výrobce, konzumenta i obchodníka. Pan Marcel Veenstra zdůrazňuje: „To se člověku podaří jedině v tom případě, že je celý proces vzniku obalu perfektně zharmonizovaný jako u firmy SEALPAC: Ekonomicky a přesně pracující stroje a zařízení, moderní, úspěšně používané mate-



Obr. 6: Sortiment sýrů. Traysealer umožňuje na ploché, vysoce transparentní APET podtácky úhledně uspořádat různé druhy sýrů. Pod ochrannou atmosférou MAP je možné baličky uzavřené zavařením vrchní fólie, uchovávat podstatně déle při zachování optimální kvality a moderní koncepty otevírání se postarají o snadné otevření obalu.

riály, inovativní technologie balení, spolu s pořádnou dávkou kreativity a bohatých zkušeností – to je ten nejlepší předpoklad, aby mohla být vyvíjena stále nová řešení, která splňují současné nároky.“

Výhradní zastoupení Sealpac pro Česko a Slovensko:

BS Global s.r.o. food technology

Kanceláře/sklady:

Křeslická 1532/2a, 101 00 Praha 10

www.bs-global.net

BS food technology
GLOBAL

I obal prodává

Kvalitní výroba ze špičkových surovin a s použitím moderních technologií samostatně nestačí k prodejnímu úspěchu výrobku. Tím posledním a z pohledu úspěšnosti nejdůležitějším bodem, je samotný prodej výrobků konečnému zákazníkovi. Ten je, podle všech měřítek a výzkumů, stále více soustředěn do obchodních řetězců, kde je největší šance dostat výrobky k co nejvyššímu počtu nakupujících. Jak ale cílového zákazníka oslovit, aby sáhl právě po Vašem produktu?

V oblasti obalu a obalové techniky byly udělány mnohačetné a nákladné studie k tomu, aby obal samotný produkt prodal. Obal musí prostě koncového zákazníka zaujmout, být originální, ale zároveň funkční. Zaujmout pak může jak barvou, tak i tvarem.



Obr. 1: Designové balení narezů přes kompletní stříh



Obr. 2: Spodní potíštěná fólie