

## Attraktive Optik, längere Haltbarkeit, nachhaltigere Verpackung: Vega Salmon verpackt Lachs im FlatSkin®-Verfahren

Der Lebensmitteleinzelhandel setzt zunehmend auf Skin-Verpackungen. In immer mehr Varianten erobern diese die Kühlregale. Denn ihre Vorteile überzeugen: Die verpackten Produkte werden unter hohem Vakuum versiegelt und gewinnen deutlich an Haltbarkeit hinzu. Darüber hinaus sorgen Skin-Verpackungen für eine besonders attraktive Präsentation am POS. Mit dem FlatSkin®-Verfahren hat SEALPAC jetzt eine revolutionäre neue Lösung marktfähig gemacht: Die innovative Weiterentwicklung des Verfahrens kombiniert den gefragten Skin-Verpackungsprozess mit einer Reduzierung des Folieneinsatzes von bis zu 75 Prozent. Der dänische Seafood-Anbieter Vega Salmon A/S mit Sitz in Kolding ist einer der ersten Anwender: Die hochwertigen heißgeräucherten Lachsprodukte sind nun in FlatSkin®-Verpackungen im Handel.



Für die besonders attraktive und trotzdem nachhaltige Präsentation am POS – SEALPAC FlatSkin® am Beispiel Vega Salmon

### FlatSkin® – echte Innovation und optisches Highlight

Das von dem Oldenburger Verpackungsspezialisten SEALPAC GmbH entwickelte FlatSkin®-Verfahren vereint eine attraktive Produktpräsentation mit einer verlängerten Haltbarkeit und einem besonders nachhaltigen Materialeinsatz: Statt wie üblicherweise aus Kunststoff, bestehen die für das FlatSkin®-Verfahren eingesetzten Produktträger aus Karton. Dieser lässt sich beidseitig mit migrationsarmen Farben und Lacken bedrucken. Das schafft viel Raum für Produktinformationen und bietet hervorragende Brandingmöglichkeiten. Der besonders flache Kartonträger wird danach mit einer polymeren Schutzschicht kaschiert, die dem Karton die notwendige Stabilität verleiht und eine zuverlässige Barriere gegen Fett, Feuchtigkeit und Sauerstoff darstellt. Mit einer hochtransparenten Barrierefolie wird das Produkt direkt auf den Kar-

tonträger geskinnt. Das dabei erzeugte Hochvakuum bewirkt eine deutlich verlängerte Haltbarkeit. Die wie eine zweite Haut anliegende Skin-Folie schützt das Packgut zuverlässig und fixiert es fest auf dem Produktträger. Damit eignet sich FlatSkin® hervorragend für eine besonders attraktive vertikale Präsentation am POS: Hängend oder aufrechtstehend im Kühlregal wird das Produkt durch den entstehenden 3D-Effekt zum echten Eyecatcher im Handel.

### Weniger Rohstoffeinsatz, getrennte Entsorgung

Eine Peellasche vereinfacht das Öffnen der Verpackung. Nach der Produktentnahme lässt sich die dünne Kunststoffbeschichtung des Produktträgers einfach vom Karton abziehen, um Träger und Folie getrennt zu entsorgen. Das FlatSkin®-Verfahren kommt mit bis zu 75 Prozent weniger Kunststoff aus – und erfüllt damit die steigende Nachfrage nach nachhaltigeren Verpackungen. FlatSkin® lässt sich für ein breites Produktspektrum einsetzen – nicht nur für Fisch und andere Seafood-Produkte wie die von Vega Salmon, sondern auch für Frischfleisch, Geflügel, Käse und mehr.

### Dänischer FlatSkin®-Pionier

Der renommierte dänische Seafood-Anbieter Vega Salmon A/S ([www.vega.salmon.dk](http://www.vega.salmon.dk)) mit Hauptsitz in Kolding ist einer der ersten Anwender des innovativen FlatSkin®-Verfahrens. Seine Range mit Produkten aus geräuchertem Lachs wird in der attraktiven Verpackung unter verschiedenen Marken von internationalen Handelsgruppen vertrieben. Die Verpackungen werden auf einem SEALPAC A10 Traysealer mit 8-fachem Siegelwerkzeug produziert und können im Produktionsprozess für eine hängende Präsentation gelocht werden. Die innovative Skin-Verpackung ermöglicht es Vega Salmon, seine hochwertigen Produkte besonders attraktiv am POS zu präsentieren.



Der Hochleistungs-Traysealer SEALPAC A10 ist dank Servo plus-Antrieb auf maximale Maschinenauslastung ausgerichtet

## Hochleistungs-Traysealer SEALPAC A10

Der Traysealer SEALPAC A10 verschließt schnell und zuverlässig bis zu 160 Verpackungen pro Minute bei egalisierten, mengenstarken Lachsprodukten wie die von Vega Salmon, bei denen die Verpackungsleistung über Preis und Wettbewerbsfähigkeit entscheidet.

Die Anlage bietet ihren Anwendern ein Höchstmaß an Prozesssicherheit: Die innovative Servo plus-Antriebslösung enthält keine korrodierenden mechanischen Teile in den Hubsystemen. Das von SEALPAC entwickelte Scherenhubsystem leistet eine optimale Kraftübersetzung. Der Drucklufteinsatz wurde um bis zu 90 Prozent reduziert.

Dank der technischen Optimierungen zeichnet sich der Traysealer durch eine besondere Lauf-ruhe aus, die Vibrationen verhindert, welche zu Störungen bei der Wiege- und Auszeichnungseinheit führen können. Ein flexibel einstellbarer Siegeldruck und die hohe Werkzeugschließkraft sorgen für zuverlässig versiegelte Verpackungen und damit für höchste Produktsicherheit.

## Weitere Informationen und Kontakt

SEALPAC GmbH  
Stefan Dangel  
D-26133 Oldenburg  
Germany

[stefan.dangel@sealpacglobe.de](mailto:stefan.dangel@sealpacglobe.de)

[www.sealpac.de](http://www.sealpac.de)