

*Februar 2007*

## **Alufoil Trophy 2007**

### **Innovative Entwicklungen eröffnen Alufolienverpackungen glänzende Zukunftsperspektive**

Die Rekordteilnahme an der Alufoil Trophy 2007 hat das ganze kreative und flexible Potenzial des Packstoffs Alufolie zur Geltung gebracht. Die Juroren zeigten sich hoch erfreut über die Vielzahl der eingereichten Verpackungsinnovationen.

Sieben der 34 Einsendungen wurden mit einer Alufoil Trophy ausgezeichnet. David Smith, Director Packaging Global Technology and Quality International von Kraft Foods und zugleich Juryvorsitzender, sagte: „Unter den Einsendungen waren höchst kreative und interessante Verpackungslösungen – von neuen Deckelkonzepten über verbesserte Barriereeigenschaften von Primärverpackungen bis hin zu wirklich innovativen neuen Werkstoffkombinationen und verbraucherfreundlichen, neuen Produktanwendungen.“



EAFA-Geschäftsführer Stefan Glimm resümierte: „Die Rekordteilnahme an der Alufoil Trophy 2007 unterstreicht die Innovationsfähigkeit und Weitsicht der Alufolienindustrie. Wir sind stolz darauf, den einzigen internationalen Alufolienwettbewerb zu organisieren und freuen uns, die herausragenden Leistungen der Teilnehmer präsentieren zu können.“

Die ausgezeichneten Packungen decken die ganze Marktbreite ab: von der Pharmazie über Lebensmittel, Molkereiprodukte und Kaffee bis hin zum Catering und zu technischen Anwendungen.

#### **Die Sieger im Einzelnen**

**Alcan Packaging Singen** aus Deutschland zeigte seine Kompetenz im pharmazeutischen Bereich durch „Formpack® mit Trockenmittel“. Diese Blisterpackung wurde mit einer Trophy ausgezeichnet, weil sie die Haltbarkeit feuchtigkeitsempfindlicher Pharmaprodukte deutlich erhöht. David Smith erklärte: „Dieses Produkt bietet sich auch für Entwicklungsländer an, in denen die



klimatischen Bedingungen eine wirksame medizinische Hilfe oft erschweren.“ Der Formpack®-Verbund hat ein integriertes Trockenmittel auf der inneren Siegelschicht, das das Durchdringen von Feuchtigkeit verhindert und eine 100-prozentige Barriere bildet. Das mehrschichtige Bodenlaminat besteht aus OPA-Alufolie-PE plus dem Trockenmittel und PE; die Abdeckung besteht aus einem Lack-Alufolien-PE-Verbund.

**Constantia Teich** aus Österreich wurde für ihre innovative Niedertemperatursiegelung („Low Seal Lidding“) für Margarine von Unilever Food Europe ausgezeichnet. Zusammen mit Unilever entwickelt bietet das Verfahren eine dichte peelbare Siegelung auf Margarinebehältern aus PP und

PS, die bei deutlich geringeren Temperaturen von 150 statt der bislang üblichen mehr als 200 Grad Celsius erfolgt.

Um die vorteilhaften Eigenschaften der Niedertemperatursiegelung zu erzielen wurde die übliche lackbasierte Dichtungsschicht durch eine coextrudierte Beschichtung ausgewählter Polymere ersetzt. Low Seal Lidding kann nicht nur auf herkömmliche Weise im Rotationstiefdruck und Flexodruck, sondern auch mittels UV-Flexotechnik bedruckt werden. Das Ergebnis ist ein attraktiver Folierverschluss mit einem perfekt sitzenden Schnappdeckel, weil der Siegelbereich nicht hitzebedingt schrumpfen kann.



David Smith charakterisierte das Produkt als eine „Innovation, die bemerkenswerte Einsparungen während des Herstellprozesses bietet und einen möglichen ‚Störfaktor‘ eliminiert, der die Kundenzufriedenheit beeinträchtigt.“



**Ecopla Benelux**, die zur Nicholl Food Packaging gehört, wurde für Visiopac®ALU ausgezeichnet. David Smith lobte die Verpackung, weil sie „dem Kunden Sichtbarkeit, Frische und Verbraucherfreundlichkeit signalisiert.“ Die nur 115 µm dünne, glattwandige Alufolienschale mit Flansch nutzt einen transparenten, gewölbten APET-Deckel von ANL Plastics und wird von Westvlees und Carrefour Belgien für ein Bratensortiment verwendet. Die „Vom-Backofen-direkt-auf-den-Tisch“-Entwicklung ist verbraucherfreundlich und dank der Schutzatmosphäre lange haltbar.

lange haltbar.

**Elvir** aus Frankreich siegte mit einem innovativen, schraubverschlossenen Doypackbeutel für Elle & Vire Crème Épaisse, die ganz ohne Konservierungs- und Farbstoffe auskommt. Der Beutel wurde von David Smith als beispielhaft für die erfolgreiche Änderung eines Packungsformats gelobt. Er fügte hinzu: „Der Beutel signalisiert dem Konsumenten Frische und Hygiene.“

Der Doypack wird erstmals für fettreiche Sahne eingesetzt. Er lässt sich einfach öffnen und wiederverschließen und ermöglicht ein problemloses Gießen. Dank der vor Licht und Gas schützenden Alufolienschicht lässt sich die Haltbarkeit bei 2 bis 6 °C Kühltemperatur von den üblichen 28 Tagen auf 60 Tage verlängern. Vorteilhaft ist zudem, dass das Auslöffeln der Sahne entfällt und die Packung zum bequemen Aufbewahren im Kühlschrank wieder verschlossen werden kann. Der PET-Alufolien-PE-Verbund wird im Rotationstiefdruck in neun Farben von Alcan Food Packaging Europe geliefert. Die Flachbeutel werden von der italienischen Gualapack veredelt, befüllt und mit einem Verschluss versehen.



**Firestars** NALDO-Verpackung ist ein neuer, tiefgezogener Alufolienbehälter mit einem bedruckten Mehrschichtdeckel, der für Brennpaste verwendet wird, wie man sie im Catering zum

Warmhalten von Speisen einsetzt. David Smith nannte das Produkt „eine clevere Nutzung der Verformungstechnologie, mit der eine funktionelle und verbraucherfreundliche Packung für eine neue Anwendung geschaffen wird“. Der Behälter mit seinem im Flexodruck bedruckten Mehrschichtdeckel (je 30 µm Alufolie und LDPE) bietet hervorragende Siegeleigenschaften für leichte, nachfüllbare Packungen, die zudem stapelbar sind und in verschiedenen Größen für unterschiedliche Brennzeiten erhältlich sind.



Leuthold Mechanik aus der Schweiz stellt die tiefgezogenen Behälter in Zusammenarbeit mit Process Point Services Lichtenstein her. Die Abfüllanlage wurde von der Schweizer H. Rychiger AG unter strenger

Einhaltung der beim Füllen von brennbaren Stoffen erforderlichen Richtlinien konzipiert. Die von der deutschen Hueck Folien hergestellten Deckel haben eine raffinierte Aufreisslasche, die besonderes Lob von der Jury erntete.

**Huhtamaki Ronsberg** aus Deutschland wurde für die erste kommerzielle Anwendung ihrer neuartigen „Cyclero®“-Verbundverpackung mit einer Alufoil Trophy 2007 ausgezeichnet. Cyclero® dient als leicht zu öffnender und wiederverschließbarer Behälter für Amaroy-Kaffeepads. Der Juryvorsitzende David Smith, zugleich Director Packaging Global Technology and Quality International von Kraft Foods, beschrieb den runden Behälter als eine „kreative, leichte, luftdichte Packung mit der richtigen Mischung aus Steifigkeit und Flexibilität, die viel versprechende Anwendungen bei einer Reihe von Produkten bietet“.



Für Aldi Süd, einem der weltweit größten Discounter, hergestellt, bietet der im 8-Farben-Rotationstiefdruck bedruckte Behälter aus einem OPP-PET-Alu-PP-Verbund deutlich verbesserten Produktschutz und eine echte Differenzierung am Point of Sale. Der runde Behälterkörper hat eine angenehme Haptik, lässt sich bequem greifen und ist standfest im Regal.

Vorteilhaft an der Cyclero®-Entwicklung ist zudem, dass das Formen, Füllen und Versiegeln direkt auf einer Produktionslinie erfolgt: und zwar auf einer Linie von Q-Bag, einer Schwestergesellschaft der Optima Group Consumer. Die Verwendung runder Cycleros schützt Kaffeepads vor Beschädigung und bietet eine größere Ausnutzung des vorhandenen Volumens. Im Boden der Packung befindet sich ein Ventil von Q-Bag, über das CO2 entweichen kann.

**Impress Metal Packaging** aus Frankreich reichte eine Alupackung im neuen Format mit Easy-Peel-Deckel ein, die für „Club Luncheon Meat“ von Daesang verwendet wird. Der Deckel und die



mit einem Versatz versehene zweiteilige, rechteckige Aluminiumdose sind geschickt aufeinander abgestimmt, um die Produktentnahme zu erleichtern. Der Verbunddeckel besteht 70 µm Alufolie und 25 µm PP und ist auf dem Aluminiumring aufgesiegelt. David Smith sagte: „Die Aluminiumpackung zeigt dem Markt, dass es für Produkte wie Büchsenfleisch eine echte

Alternative zu EOE-Stahldosen gibt.“ EOE steht für easy open end. „Die Aluminiumpackung lässt sich einfach öffnen und der Inhalt durch leichtes Schütteln der Packung mühelos herausnehmen“, fügte Smith hinzu. Die Anwendung von Easy Peel für „Petites Salades“ und „Les Délices de Thon“ von Marine World Brand wurde von den Jurymitgliedern ausdrücklich erwähnt.

EAFA ist die internationale Organisation der Hersteller von Folienwalzprodukten und Haushaltsfolien aus Aluminium sowie von Alufolienbehältern und Flexiblen Verpackungen. Die mehr als 120 Mitgliedsunternehmen sind in West-, Zentral- und Osteuropa beheimatet.

*Hochauflösende Bilder sowie eine Liste aller Teilnehmer sind unter [www.alufoil.org](http://www.alufoil.org) erhältlich.*

**Weitere Informationen:**

Guido Winsel  
Director Communication  
European Aluminium Foil Association  
Am Bonneshof 5  
D - 40474 Düsseldorf

Phone: +49 (0)211 47 96 168  
Fax: +49 (0)211 47 96 25 191  
[enquiries@alufoil.org](mailto:enquiries@alufoil.org)  
[www.alufoil.org](http://www.alufoil.org)