



April 2017

Innovativer Schoko-Einwickler aus Alufolie hoch attraktiv

Die Entwicklung eines neuen Alufolien-Einwicklers mit dem Namen **CONSTANTIA Unshredded Wrap**, beendet den Frust so vieler Schoko-Liebhaber beim Versuch, die schützende Folie zu entfernen, ohne dass sie in kleine Stücke zerreißt. **Constantia Flexibles'** jüngste Innovation beeindruckte die Jury derart, dass sie eine Alufoil Trophy 2017 in der Kategorie Verbraucherfreundlichkeit vergab.



Die Alufolie ist mit einem elastischen Speziallack versehen, der das problemlose Auswickeln von kleinen Schokobällchen und -eiern, Saisonprodukten oder Schokoriegeln und -tafeln möglich macht. Denn der Einwickler lässt sich in einem Stück abziehen ohne zu zerreißen.

Der Juryvorsitzende Guido Schmitz, Direktor für Verpackungsdesign im Bereich Consumer Health bei Bayer, erläuterte, was ihn und seine Kollegen in der Jury so beeindruckte: „Es heißt, dass einfache Lösungen die besten sind. Diese hier punktete am höchsten wegen ihrer Einfachheit. Doch sollte man auch nicht ihre Eleganz unterbewerten. Das Auswickeln der Proben funktionierte bei jedem Versuch. Das ist ein wirklicher Nutzensvorteil. Da kann man jeden fragen, der schon mal mit klebrigen Fingern vor fünfzig winzigen Fetzen Folie stand.“

Der von Constantia Flexibles entwickelte Speziallack wird beidseitig auf die Folie aufgetragen. Der Lack dehnt sich wie ein elastisches Band und verhindert so, dass die Folie beim Auswickeln in kleine Stückchen zerfleddert. Der Lack ist für Lebensmittelkontakt geeignet und beeinträchtigt auch nicht die Druckfähigkeit.

Daniel Smith, der die Konzernkommunikation bei Constantia Flexibles leitet, sagte: „Erneut eine prestigeträchtige Alufoil Trophy gewonnen zu haben, in diesem Fall für unser CONSTANTIA Unshredded Wrap Produkt, erfüllt uns mit Stolz. Ein besonderer Dank geht an unser Expertenteam, das dieses ausgezeichnete Produkt für unsere Süßwarenkunden entwickelt hat. Wir hoffen, dass wir mit dem einfachen Auswickeln von Saison-Schokolade Millionen Kinder glücklich machen.“

Das neue Einwickelmaterial bietet außerdem eine bessere Durchstoßfestigkeit und das Potenzial, Alufolie noch dünner auszuwalzen. Ihre Siegelfähigkeit macht die Folie für Schokoriegel und Tafeln geeignet – vor allem für solche mit spitzen Zutaten wie zerkleinerte Nüsse – und auch für größeres Schoko-Konfekt, so das Unternehmen.

Die Alufoil Trophy wird vom europäischen Aluminiumfolienverband EFAA organisiert. Es gibt fünf Kategorien: Verbraucherfreundlichkeit, Marketing + Design, Produktschutz, Ressourceneffizienz und Technische Innovation. Die Jury vergab außerdem eine Auszeichnung für „Innovative Anwendungen“. 2017 gab es 10 Gewinner.

Presse-Info



Unter www.alufoil.org können hochauflösende Bilder heruntergeladen sowie alle Trophy-Sieger betrachtet werden.

Weitere Informationen:

Cédric Rauhaus, Manager Communications

Die European Aluminium Foil Association ist die internationale Organisation der Hersteller von Folienwalzprodukten und Haushaltsfolien aus Aluminium sowie von halbstarren Alufolienbehältern, Alu-Verschlüssen und flexiblen Verpackungen jeglicher Art. Ihre mehr als 100 Mitgliedsunternehmen sind in West-, Zentral- und Osteuropa beheimatet.