

PAPIERBACKFORMEN FÜR FLEISCHKÄSE

MIT FLEISCHKÄSEBACKFORMEN AUS FRISCHFASERPAPIER 0,8T ALUMINIUM EINGESPART

DER KUNDE

Einer der zehn größten Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren in Deutschland. Der Familienbetrieb stellt Fleisch- und Wurstspezialitäten nach traditionellem Metzgerhandwerk her und vertreibt diese sowohl in eigenen Fachfilialen als auch über den Lebensmitteleinzelhandel.

AUSGANGSLAGE UND AUFGABENSTELLUNG

Rohes Fleischkäsebrät zum Selbstaufbacken, das für den Verkauf im Lebensmitteleinzelhandel bestimmt ist, wird üblicherweise in Aluminiumformen verpackt, in denen das Brät gelagert und später aufgebacken wird. So auch bei unserem Kunden. Dieser wünschte sich jedoch eine nachhaltigere Lösung, bei gleichzeitiger Gewährleistung höchster Lebensmittelsicherheit. Dabei galt es zudem zu berücksichtigen, dass das Brät mehrere Tage in der Form kühl gelagert wird, im Ofen aufgebacken werden soll und das gebackene Produkt sich schließlich einfach aus der Form lösen soll.

LÖSUNG UND KUNDENNUTZEN

Um ein feuchtes und fettendes Produkt wie Fleischkäsebrät zu verpacken, gilt es zahlreiche Aspekte zu beachten. Das Brät wird in der Form mehrere Tage kühl gelagert, wobei die Form ihre Stabilität wahren muss. Ebenso muss die Form das Backen bei hohen Temperaturen aushalten und das fertige Produkt muss sich im Anschluss leicht aus der Form lösen lassen. Nach mehreren Tests wurde eine Backform aus silikonisiertem Frischfaserpapier entwickelt, die all diesen Anforderungen gerecht wird. Neben der exzellenten Formstabilität bei der Lagerung garantiert die Form ein rückstandsloses Auslösen des fertig gebackenen Fleischkäselais ganz ohne Einfetten. Damit ist die Papierbackform einfach und komfortabel für den Endverbraucher zu handhaben. Zentrales Argument für die neue Backform: Ihre Nachhaltigkeit, da sie aus einem nachwachsenden Rohstoff besteht. Durch die Umstellung von Aluminium auf Papierformen konnten so rund 800 kg Aluminium im Jahr eingespart werden. Die Formen werden zusätzlich mit dem Schriftzug „Der Umwelt zuliebe“ bedruckt, was die klare Haltung des Unternehmens zum Thema Nachhaltigkeit gegenüber den Endverbrauchern widerspiegelt.

MEHRWERTE



UMWELTFREUNDLICH - Die Backformen bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen und können einfach entsorgt und recycelt werden



VERBRAUCHERFREUNDLICH - Hohe Formstabilität und beste Ablöseigenschaften sorgen für verbraucherfreundliche Handhabung



WERBEWIRKSAM - Im Gegensatz zu Aluminiumschalen können die Formen ganz einfach bedruckt werden und so zusätzlich als Werbeträger fungieren



Die Fleischkäsebackform aus Papier ersetzt die bisher gängigen aluminiumbasierten Backformen vollständig und spart dadurch etwa 800 Kilogramm Aluminium jährlich ein.



Das Brät lässt sich vor dem Backen in der Form mehrere Tage kühl lagern. Das verwendete Spezialpapier erlaubt ein rückstandsloses Auslösen des fertig gebackenen Fleischkäselais.



Die Backform ist einfach zu handhaben und wird zusätzlich dem Wunsch der Verbraucher nach alternativen Verpackungsmaterialien gerecht.