

PRESSEMITTEILUNG

Wordtext und Bildgalerie zum Download*:

<https://drive.google.com/drive/folders/1Sk3lvi7CsU6FMdefiGxLRXwbMrMZIJmV>

VAC 95+: Nachhaltiger Vakuumbbeutel feiert Messe-Premiere bei der Biofach 2021

Die jüngste Innovation von allfo ist zu 100% recyclingfähig und kann somit vollständig wiederverwertet werden

Nürnberg/Waltenhofen (jm).

Erster Auftritt für den neuen Verpackungs-Shootingstar: Im Rahmen der Biofach 2021 präsentiert allfo erstmals seinen innovativen und nachhaltigen Vakuumbbeutel VAC 95+ einem größeren Fachpublikum. Die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel findet vom 17. bis 19. Februar rein digital statt. Der VAC 95+ ist komplett recyclingfähig und revolutioniert so nicht nur die Prozesse in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie, sondern bringt auch ein Plus an Nachhaltigkeit in den Handel. Wie kein anderer Vakuumbbeutel vereint der neue VAC 95+ hervorragende Barriereigenschaften mit toller Performance bei der Warenpräsentation und bester Umweltverträglichkeit.

Die Neuheit besteht zu über 95 Prozent aus Polypropylen (PP) und einer dünnen Hochbarriere. Daher auch der Name VAC 95+. Im Gegensatz zum ursprünglichen Verbund aus Polyethylen (PE) und Polyamid (PA) kann PP problemlos wertstofflich recycelt werden. Die innovativen PP-Beutel mit dünner Hochbarriere können in modernen Sortieranlagen identifiziert, aussortiert und danach wieder stofflich verwertet und zu hochreinen Recyclaten aufgearbeitet werden. Aus diesen Recyclaten entstehen wiederum neue Produkte – ein Kreislauf also.

Die sehr gute Recyclingfähigkeit des VAC 95+ wurde jetzt auch offiziell bestätigt: Für die jüngste PP-Beutelgeneration bekam allfo, der europäische

PRESSEMITTEILUNG

Marktführer für hochwertige Vakuumverpackungen, die EU-weite Zertifizierung des Instituts cyclos-HTP als ausgezeichnet recyclingfähiges Produkt der Klasse AAA. allfo ist damit der erste und einzige Hersteller von Vakuumbuteln, der die höchste Recyclerkategorie für sein Produkt attestiert bekam.

„Mit dem VAC95+ treffen wir den Nagel auf den Kopf und bieten eine innovative und nachhaltige Lösung zum richtigen Zeitpunkt an. Denn der Druck auf Lebensmittelhersteller und die Verpackungsindustrie wird immer größer. Mehr denn je sind jetzt ökologische Alternativen zu den herkömmlichen Vakuumbuteln aus PA/PE gefragt. Mit unserem neuen VAC 95+ liefern wir genau diese Alternative, die auch von Verbrauchern am Point of Sale erwartet wird“, erklärt Harald Gessinger, Verkaufsleiter bei allfo. Das Plus an Nachhaltigkeit ist für jeden sichtbar – und zwar über den Aufdruck „100 % recyclable“. Entwickelt wurde der VAC 95+ im unternehmenseigenen Labor und Anwendungstechnikum am Standort in Deutschland.

Leistungsstarke Nachhaltigkeit

Der nachhaltige Produktschutz ist dabei gewohnt leistungsstark. Er hat die gleichen Barriereeigenschaften wie die klassischen PA/PE-Vakuumbutel und hält auf höchstem Niveau Lebensmittel frisch und appetitlich. Die hohen Barriereeigenschaften schützen die verpackten Produkte gegen Wasserdampf (H₂O) und Sauerstoff (O₂) und sorgen so für eine lange Haltbarkeit von Lebensmitteln und anderen empfindlichen Produkten. Durch die sehr gute Siegfähigkeit kann der VAC 95+ auf allen gängigen Vakuumkammermaschinen verwendet werden. Er ist damit der ideale umweltverträgliche Beutel für sensible Lebensmittel wie Fleisch, Wurst, Fisch oder Meeresfrüchte. Aber auch Käse, Kartoffeln, Fertiggerichte sowie Gemüse bleiben im VAC 95+ länger frisch und werden während des Transports und in den Verkaufsregalen sicher vor Verderb geschützt. Für die hygienische Konservierung von Lebensmitteln sorgen das enge Anliegen der Vakuumbutel am Produkt sowie eine stabile Gas- und Sauerstoffbarriere.

Mit VAC 95+ erreichen Unternehmen die Recyclingquote

Die Innovation von allfo hilft Unternehmen, die von der EU geforderte Recyclingquote zu erreichen. Die bereits 2018 veröffentlichte Europäische

PRESSEMITTEILUNG

Verpackungsrichtlinie (94/62/EG) betrifft alle Mitgliedstaaten und fordert innerhalb der nächsten fünf Jahre bei Kunststoffen eine Recyclingquote von 50 Prozent. Bis Ende 2030 soll die Quote noch einmal weiter steigen – und zwar auf 55 Prozent. Die Europäische Kommission spricht sich sogar dafür aus, dass bis zu diesem Zeitpunkt alle Kunststoffverpackungen auf dem EU-Markt recyclingfähig sein sollen.

„Bei uns in Deutschland gelten diese verschärften Forderungen ja bereits. Unser nationales Verpackungsgesetz fordert bei Kunststoffen eine Recyclingquote von aktuell 58,5 Prozent, ab 2022 müssen es sogar 63 Prozent sein. Mit unserem in Deutschland produzierten VAC 95+ erreichen Unternehmen die geforderten hohen Recyclingquoten – heute und in Zukunft“, so Gessinger.

Vakuumbbeutel für einen reduzierten CO₂-Footprint

Nicht nur seine wiederverwertbaren Materialien, sondern auch die hohe Qualität des PP-Beutels zahlt sich für die Umwelt aus. Denn der CO₂-Footprint, der bei der Lebensmittelherstellung entsteht, ist wesentlich höher als der beim Herstellungsprozess von Vakuumbbeuteln. So leistet jeder Vakuumbbeutel, der Lebensmittel vor dem Verderben schützt, einen Beitrag für mehr Nachhaltigkeit. Umso umweltfreundlicher, wenn sich der Produktschutz dann auch noch komplett recyceln lässt wie die jüngste Innovation von allfo.

Über allfo:

Die allfo GmbH & Co. KG ist europäischer Marktführer für qualitativ hochwertige Vakuumbbeutel. Von Siegelrand-, Schrumpf- und Schlauchbeuteln über Koch- und Standbodenbeutel bis hin zu Mehrlagenbeutel reicht das umfangreiche Sortiment, das in verschiedenen Größen und Folienstärken erhältlich ist. Eine flexible und schnelle Produktion gewährleistet kurze Lieferzeiten und höchste Versorgungssicherheit für Kunden. Top-Qualität zu fairen Preisen ist die kundenorientierte Philosophie des Unternehmens. Neben dem Food-Bereich eignen sich die allfo Vakuumpackungen auch hervorragend für Non-Food-Anwendungen wie in der Pharmazie, Kosmetik, Chemie sowie bei der Verpackung technischer Produkte. allfo liefert weltweit ein umfangreiches Sortiment an bedruckten und unbedruckten Folienbeuteln.

PRESSEMITTEILUNG

Info:

allfo GmbH & Co. KG

Dieselstraße 9

87448 Waltenhofen

Telefon +49 (0) 831 540 563-0

info@allfo.de

www.allfo.de

Ansprechpartnerin für die Presse:

Lisa Schraut

Tel.: +49 (0)831 - 540 563-20

E-Mail: lisa.schraut@allfo.de

Pressekontakt (nicht zur Veröffentlichung)

Jensen media GmbH

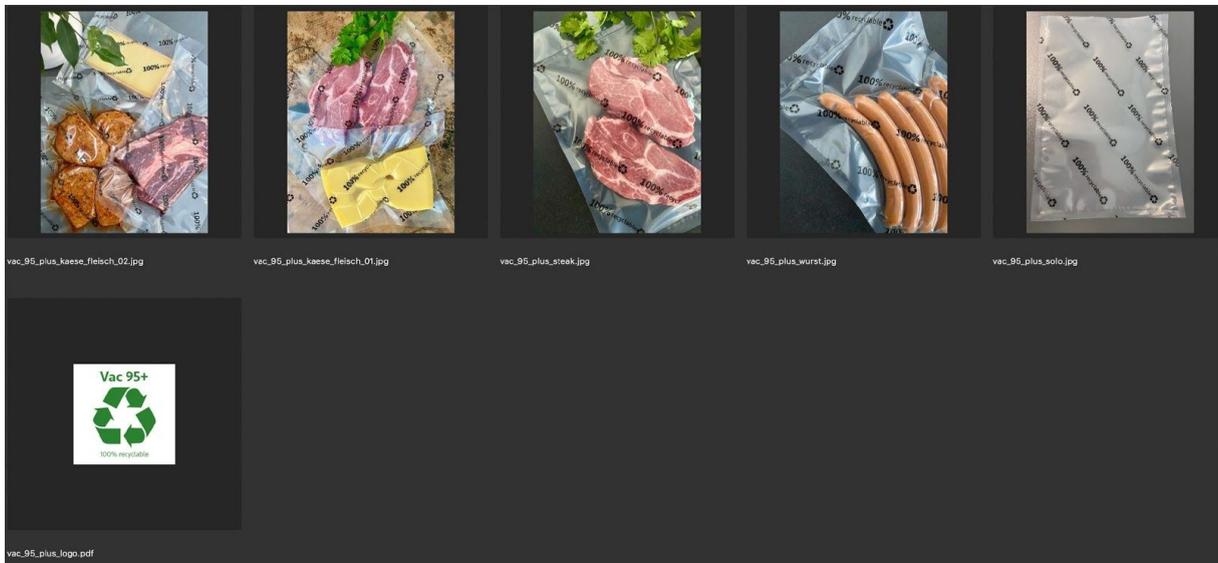
Agentur für Unternehmensnachrichten

Hemmerlestraße 4, 87700 Memmingen, Telefon 08331/99188-0, Telefax

08331/99188-10, info@jensen-media.de, www.jensen-media.de

Ansprechpartnerin: Sabrina Deininger

Bildmaterial:



PRESSEMITTEILUNG

Bildunterschriften:

vac_95_plus_kaese_fleisch_01.jpg, vac_95_plus_kaese_fleisch_02.jpg

Fleisch und Käse machen im VAC 95+ eine gute Figur. Foto: allfo

vac_95_plus_steak.jpg

Gut fürs Fleisch und für die Recyclingquote: Der neue voll recyclingfähige Vakuumbbeutel VAC 95+ von allfo. Foto: allfo

vac_95_plus_wurst.jpg

Der neue Vakuumbbeutel VAC 95+ hält Würstchen frisch und ist dabei besonders nachhaltig. Foto: allfo

vac_95_plus_solo.jpg und vac_95_plus_logo.pdf

Der neue Vakuumbbeutel VAC 95+ von allfo ist voll recyclingfähig. Foto: allfo

*** Bitte beachten Sie:**

Das Text- und Bildmaterial wird Ihnen über Google Drive zur Verfügung gestellt. Für die Nutzung ist kein Google-Konto erforderlich. Allerdings kann Google beim Zugriff auf die Daten Ihre IP-Adresse speichern. Alle Infos zu den Nutzungsbedingungen und die Datenschutzerklärung von Google finden Sie hier: <https://policies.google.com/privacy?hl=de>