

Vakuumbeutel von ALLFO halten Fleisch und Wurst frisch

Leistungsstarke Verpackungslösungen für die Verkaufstheke

Die Verkaufstheken von Metzgereien präsentieren Wurst und Fleisch appetitlich und verkaufsfördernd. Neben frisch aufgeschnittener Salami, Mortadella und Schinken finden sich immer öfter auch vakuumierte Wurstangebote oder in Folie verpacktes Frischfleisch. „Die Kunden von Metzgereien legen immer mehr Wert darauf, dass die Ware länger frisch bleibt und man nicht täglich beim Metzger einkaufen muss“, erklärt Hans Bresele, Geschäftsführer von ALLFO, dem europäischen Marktführer für Vakuumbeutel die besondere Auslage.

Kariert, silbern, gold oder schwarz

Da Fleisch und Wurst zu den besonders sensiblen Verpackungsgütern gehören, weil sie schnell verderben können, brauchen sie auch eine entsprechend leistungsfähige Verpackungslösung. In den attraktiven rot-, grün- oder blau-karierten Beuteln mit transparenter Oberfolie von ALLFO, bleiben Wurst, Schinken oder Fleisch länger frisch. Wer seine Produkte hochwertiger verpacken möchte, kann sich für die silbernen, goldenen oder schwarzen Varianten mit oder ohne transparenter Oberfolie entscheiden.

Sauerstoffbarriere und Aromaschutz

Zum Einsatz kommen hier die klassischen Siegelrandbeutel in einer Folienstärke von 90my, die ALLFO in vielen Varianten auch in großen Mengen vorrätig hat. Der Drei-Rand-Vakuumbeutel wird aus qualitativ hochwertiger PA/PE-Barrierefolie hergestellt und auf hochmodernen Anlagen von ALLFO produziert. Für eine Sauer-

stoffbarriere und den Aromaschutz sorgt das PA (Polyamid). Für die Feuchtigkeitssperre und die sehr guten Siegeleigenschaften das PE (Polyethylen). Für höchste Produktsicherheit und Aromaschutz sorgt die stabile Gasbarriere. Koteletts, Spareribs oder Tiroler Schinken brauchen aufgrund der spitzen Knochen oder der rauen, kantigen Oberfläche Vakuumbutel, die besonders durchstoßfest sind, damit das Vakuum erhalten bleibt.

Exzellente Bedruckbarkeit

Was bei Metzgereien ebenfalls gut ankommt, ist die exzellente Bedruckbarkeit. Geringe Luftzieherraten sind ein weiterer Vorzug. Eine perfekte Präsentation von Fleisch gewährleisten die Schlauchbeutel und Schrumpfbeutel, die nahtlos frischem Fleisch eine glanzvolle Schutzschicht liefern. „Die Beutel können auf allen gängigen Vakuumkammermaschinen versiegelt werden“, erklärt Bresele, „was sie für Metzgereien ausgesprochen alltagstauglich macht.“

Internationaler Erfolgskurs

Das Angebot kommt an. Nicht nur im deutschsprachigen Raum, sondern international. „Wir erobern mit unseren Vakuumbuteln viele klassische Märkte in Süd- und Nordamerika, in Osteuropa und in den arabischen Ländern“, sagt Bresele. Dafür sorgen die internationalen Logistikketten für Fleisch und Wurst, aber auch das bewusstere Verhalten der Konsumenten und der Gedanke „Save Food“, der weltweit auf dem Vormarsch ist. Um dem neuen Bewusstsein ein noch größeres Sortiment an Vakuumbuteln anbieten zu können, investiert ALLFO viel Zeit und Entwicklungsarbeit in Vakuumbutel aus nachwachsenden Rohstoffen, um so Alternati-

ven zu Folien aus fossilen Rohstoffen zu machen. „Die ersten Varianten sind bereits in der Produktion“, freut sich der Geschäftsführer. Mehr Infos unter www.allfo.de

((Dieser Text hat 3.067 Zeichen inkl. Leerzeichen))

Über ALLFO Vakuumverpackungen:

ALLFO Vakuumverpackungen ist europäischer Marktführer für hochwertige Vakuumbutel, die in verschiedenen Größen und Folienstärken erhältlich sind. Perfekt ergänzt wird das Portfolio von ALLVAC. Das Schwesterunternehmen stellt Barriere-Verbund-Folien auf Basis von Polyethylen und Polyamid her. Diese bilden die Basis für die Beutelproduktion. Auf coextrudierte Blasfolien ist das Schwesterunternehmen BREVAC spezialisiert. Alle drei Unternehmen sind in der Produktion perfekt aufeinander abgestimmt. Am neuen Unternehmensstandort im Industriegebiet Waltenhofen ist ALLFO Vakuumverpackungen mit seinen Schwesterfirmen seit 2017 vereint. Dort arbeiten rund 270 Mitarbeiter, darunter sechs Auszubildende auf knapp 23.000 Quadratmetern Produktions- und Lagerfläche und in dem dreistöckigen Verwaltungsgebäude. Der Unternehmensverbund wurde 1966 von Hans Bresele senior gegründet und wird heute von seinem Sohn geleitet.

Pressekontakt:

allfo Vakuumverpackungen

Hans Bresele KG

Harald Gessinger

Dieselstraße 9

D-87448 Waltenhofen

Tel.: ++49 (0)831 - 540 563-13

E-Mail: h.gessinger@allfo.de

www.allfo.de

Krämer & Strack. Public Relations & Content.

Ilona Krämer

Schöne Aussicht 12a

24944 Flensburg

Tel.: +49 (0) 461 – 40 78 01 14

E-Mail: ilona.kraemer@kus-pr.de

www.kus-public-relations-content.de