

Du er her: Forsiden > Emballager > Differentiering gennem merværdi

Differentiering gennem merværdi

Da Spaniens største producent af foie gras produkter ønskede at differentiere sin nye produktserie gennem merværdi, blev virksomheden opmærksom på SchurStar konceptet. Det enkle pakkekoncept i kombination med en kreativ posekonstruktion overbeviste dem om, at konceptet var den helt rigtige emballeringsløsning til det specielle produkt.

31.10.18: Foie gras er ikke et produkt, man spiser til hverdag i store mængder, men derimod en delikatess, som nydes i små, delikate portioner. Og det gør ifølge emballageproducenten deres "Piping Bag" til den perfekte emballageløsning:

– Posen tjener nemlig ikke blot til opbevaring og promovering af produktet, men også som doserings- og dekorationsværktøj. Når posespidsen er klippet af, kan man dosere nøjagtigt den ønskede mængde foie gras og pynte sine retter med rosetter som en professionel kok. Posen er dekoreret med et enkelt og stilrent design, som understøtter produktets ledende position på markedet og samtidig appellerer til de forbrugere, som interesserer sig for gourmetmad, lyder det fra virksomheden.

Martiko, som er blandt Spaniens førende producenter af delikatesser, arbejder med målsætningen om at udvikle andebaserede produkter til hele verdens middagsborde. Familievirksomheden kombinerer tradition og teknologi, og avlsarbejdet sikrer sporbarhed gennem hele produktionsprocessen, fra æg til færdigt produkt. Ønsket om at udvikle de bedste produkter har frembragt kreative opskrifter, som tiltaler alle målgrupper, og det gælder også den nye produktserie.

Med SchurStar-konceptet har Martiko ifølge emballageproducenten fået en helhedsløsning med optimal fleksibilitet og et minimum af kompleksitet. Konceptet består af en dedikeret pakkemaskine og præfabrikerede SchurStar poser, som ved hjælp af en kanal hænger sammen, hvilket skal sikre en smidig og effektiv pakkeproces.

Foie gras moussen fyldes i poserne i en automatisk pakkeproces - og fyldelinjens længde gør det muligt at anvende to fyldestationer, hvilket øger produktionskapaciteten, på trods af det specielle produkt. Efter fyldning pasteuriseres poserne, og til slut tilføjer en thermotransferprinter holdbarhedsdato samt produktrelateret information.

Den spanske foie gras-producent arbejder ifølge Schur på en udvidelse af serien med en SchurStar Piping Bag i cateringstørrelse samt med andre posekonstruktioner.

Posen er udviklet til pastøse og halvflydende produkter som sauce, mayonnaise, marmelade, creme og glasur, og udvalget af laminatmaterialer skal gøre det muligt at skræddersy emballagen med de perfekte barriereegenskaber til det specifikke produkt og dermed sikre optimal opbevaring. En sprøjtetyl - som også fås med genlukslåg - kan lægges i posespidsen inden fyldning, lige som genluk og et rivehak til nem åbning af posen er andre muligheder, oplyser emballageproducenten.

Foto: Schur

GS

