



Vorstoß: Barrierestarke IML-Plastikbehälter sollen sich bei Food- und Kosmetikprodukten neben traditionellen Packmaterialien etablieren.

Konserven light

Kunststoffschalen und -Becher fordern Glas und Weißblech heraus

Hockenheim. Die Weidenhammer-Packaging Group sieht ihre junge Kunststoffsparte bereits als Wachstumsträger. Auf der Interpack zeigen die Badener eine neue, für empfindliche Lebensmittel und Kosmetika konzipierte Systemlösung.

Als das Familienunternehmen 2005 die Grenzen seiner angestammten Domäne Kombidosen überschritt, war dies überraschend – zumal die Kunststoff-Welt sich stark von der aus Karton unterscheidet. Bei der Übernahme eines Spritzgusswerks brachte der Segmentsneuling allerdings Erfahrung in

der Produktion von Kunststoff-Deckeln und -Verschlüssen für den Eigenbedarf mit. Als Produzent stabiler, hochdekorierbarer Systemlö-

sungen seit Jahrzehnten etabliert, sei das Unternehmen „immer mal wieder“ auf Lösungen aus Kunststoff angesprochen worden, begründet Geschäftsführer Ralf Weidenhammer den „strategisch folgerichtigen“ Eintritt in den Markt für Kunststoffbehälter mit Inmould-Labeling (IML). Schon seit 2006 entwickelt und produziert die Gruppe „maßgeschneiderte“ IML-Behälter für empfindliche Lebensmittel wie Feinkost, Wurstwaren, Fisch, Käse und Eis in ihrem neuen Werk Zwenkau bei Leipzig. Heute gehöre Weidenhammer Plastic Packaging (WPP) zu den Wachstumstreibern, heißt es in der nordbadischen Unternehmenszentrale.

Wirtschaftlichkeit und Logistik im Fokus“, erklärt Sales Director Andreas Rothschink.

Die jüngste Neuenwicklung wird am Interpack-Stand in Halle 9/D 31 als besonderes Highlight hervorgehoben. Das per Dünnspritzguss gefertigte Behältersystem Permasafe zielt vor allem auf das Segment sterilisierte und pasteurisierte Lebensmittel, eine Domäne von Glas- und Weißblechverpackungen. Mit deren Barriere- und Hygieneigenschaften konnte bisher keine Kunststofflösung mithalten.

Die laut Herstellerangaben unzerbrechliche, abfüll- und transportsichere Systemlösung hält Rothschink für nicht weniger als die „Neuerfindung der Konservenverpackung“, geeignet sowohl für empfindliche Lebensmittel als auch für Kosmetika.

„Das ist die Neuerfindung der Konservenverpackung“

Andreas Rothschink, Sales Director WPP

Material und Inmould-Labeling erlauben dem Vertriebsexperten zufolge vielfältige Formen und Grundrisse. Auch in puncto Kosten und Logistik sehen die Hockenheimer sich im Vorteil. Die dünnwandige, stapelbare Lösung sei, so heißt es, um bis zu 90 Prozent leichter als klassische Glasverpackungen und benötige bis zu 80 Prozent weniger Lagervolumen als Konservendosen.

Gegenüber der Lebensmittelindustrie verweisen die Badener auch auf einige zugkräftige Convenience-Vorteile ihrer Eigenentwicklung. Beispielsweise sollen in Portionsverpackungen abgefüllte Produkte wie etwa Babynahrung, Suppen, Gemüse, Obst

Auftraggebern, zu denen Weidenhammer während der Produktentwicklung „engen Kontakt“ pflegt, wird ein „Rundum-Paket aus einer Hand“ angeboten, inklusive Service und Beratung. Bei der Verpackungsentwicklung stehen Zielgrößen wie Markenführung, Endverbraucher-Convenience sowie die Anforderungen an

Babyahrung, Suppen, Gemüse, Obst und darüber hinaus auch Fertig- und Schnellgerichte in den Permasafe-Plastikschalen wahlweise tiefgefroren oder erhitzt werden können. „Gerade im Segment der Single-Haushalte, wo es um kleinere, schnell zubereitete Portionen geht, sehen wir besonders viel Marktpotenzial“, lässt Andreas Rothschink wissen. *hdw/lz 16-08*