

Geschäftsleben: Weidenhammer gewinnt Deutschen Verpackungspreis für PermaSafe-Verpackungen

Neuerfindung der Konserve

Die Weidenhammer Packaging Group (WPG) hat den Deutschen Verpackungspreis 2011 in der Kategorie „Verkaufsverpackungen“ gewonnen. Das Deutsche Verpackungsinstitut prämierte auf der Brau Bevale in Nürnberg die von dem Hockenheim Unternehmen für den Kunden Appel Feinkost produzierte PermaSafe-Verpackung für Fischspezialitäten, gibt die Firma in einer Pressemitteilung bekannt.

Die Jury begründete die Auszeichnung vor allem „mit den Funktionalitätsvorteilen dieser Verpackung, der Innovation und den Möglichkeiten für das Verpackungsdesign“. PermaSafe wurde von der WPG speziell für den Markt

sterilisierter und pasteurisierter Lebensmittel entwickelt. Die „Neuerfindung der Konserve“ erschließt alle Vorteile von Kunststoffverpackungen für das Marktsegment konservierter Lebensmittel, das bislang fast ausschließlich von Glas- und Weißblechverpackungen dominiert wird.



Wegweisende Idee

Seit 1963 prämiert das Deutsche Verpackungsinstitut (dvi) jedes Jahr wegweisende Verpackungsideen in einem branchen- und materialübergreifenden Wettbewerb. Die Gewinner des international ausgeschriebenen Wettbewerbs qualifizieren sich zugleich für den World-Star, den Packaging Award der World Packaging Organisation (WPO).

Der diesjährige Deutsche Verpackungspreis stand unter dem Motto:

„Alternative Konzepte. Intelligente Lösungen. Innovative Entwicklungen.“ Insgesamt begutachtete die Jury rund 250 Einsendungen. Nur sieben innovative Verpackungslösungen im Bereich „Verkaufsverpackungen“ zeichnete das Institut letztlich aus – unter ihnen die PermaSafe-Lösung der WPG.

„Wir sind natürlich sehr glücklich und stolz über diese Auszeichnung. Einen Deutschen Verpackungspreis erhält man schließlich nicht jeden Tag“, freute sich Andreas Rothschnik, Leiter Sales bei Weidenhammer Plastic Packaging, bei der Preisverleihung. „Das Urteil der Jury be-

stätigt in gewisser Hinsicht, was wir auch von unseren Kunden hören: Es gibt einen großen Bedarf im Markt für alternative Verpackungslösungen, die einen hohen Grad an Produktsicherheit mit innovativen Designmöglichkeiten verbinden.

PermaSafe verbindet beide Aspekte ideal miteinander – und bietet darüber hinaus auch dem Verbraucher zahlreiche Vorteile.“

Das von Weidenhammer entwickelte und patentierte Verfahren ermöglicht es erstmals, auch pasteurisierte und sterilisierte Lebensmittel (Konserven) in hochwertigen Kunststoffverpackungen in den Handel zu bringen. Die Haltbarkeit von Produkten in PermaSafe entspricht dabei weitgehend der von Produkten in klassischen Konserven-Verpackungen wie Glas oder Weißblech.

Im Gegensatz zu gängigen Einheitsverpackungen sind PermaSafe-Verpackungen zudem individuell



Strahlende Gesichter bei der Preisübergabe: Burkhard Lingenberg (dvi-Vorstandsmitglied, Beiratsvorsitzender und Gesamtverantwortlicher des Deutschen Verpackungspreises), Andreas Rothschnik (Leiter Sales bei Weidenhammer Plastic Packaging), Dr. Wolfgang Barthel (Vorsitzender der Jury, von links).

BILD: PRIVAT

gestaltbar und sorgen so am sogenannten Point-of-Sale für mehr Aufmerksamkeit. PermaSafe-Verpackungen sind bis zu 90 Prozent leichter als Glas, mikrowelleneignend und wiederverschließbar. Die Verbraucher profitieren zudem von weiteren Vorteilen in der Handhabung der Verpackung wie beispielsweise leichteres Öffnen.

Funktionalität und Design

Argumente, die nicht zuletzt auch den Weidenhammer-Kunden Appel überzeugten. Die nun vom Institut dvi prämierte Verpackung haben Appel und Weidenhammer in enger Zusammenarbeit entwickelt. Es handelt sich um eine hochwertig dekorierte PermaSafe-Schale, die im Spitzgussverfahren hergestellt wird. Die Verpackung verfügt über eine

leicht zu öffnende Peel-Siegelfolie und einen wiederverschließbaren Deckel – zwei wesentliche Verbesserungen zu den herkömmlichen Blechverpackungen.

Beide Aspekte – die hohe Funktionalität der Verpackung wie auch das Verpackungsdesign – betont nun auch die dvi-Jury in ihrer Auszeichnung: PermaSafe ermögliche es erstmalig, „sterilisierte und dauerhaltbare Produkte wie zum Beispiel Fischkonserven in einer spritzgegossenen Schale zu verpacken“. Zudem erlaube die Neuentwicklung, „hochwertig dekorierte Kunststoffschalen zu produzieren, die eine hohe Sauerstoffbarriere aufweisen“.

Auch bei den Verbrauchern kommt das frische Design und die bessere Convenience der WPG-Lösung gut an.