

## IML und Prägung kombiniert



**Schalen** | In einer PermaSafe-Verpackung von Weidenhammer Plastic Packaging (WPP), Hockenheim, vertreibt der Feinkosthersteller Appel seine neuen Snacks & Salate in sechs Sorten. Die Kunststoffverpackung ist praktisch undurchlässig für Sauerstoff und Wasserdampf und sorgt damit für eine lange Haltbarkeit. Die hochwertig dekorierte Schale wird im Spritzgussverfahren hergestellt, verfügt über eine leicht zu öffnende Peel-Siegelfolie und einen wiederverschließbaren Deckel. Die Verpackungen lassen sich problemlos in der Mikrowelle erwärmen. Schale und Deckel sind vollflächig im IML-Verfahren dekoriert, das Appel-Markenlogo auf dem Deckel ist samt Schriftzug reliefartig hervorgehoben. Damit erhält die Kunststoffschale eine eigenständige und hoch-

wertige Optik und Haptik, welche den Markenauftritt zusätzlich unterstützt. Die Schalen mit den Snacks werden bei einer Temperatur von rund 121 Grad Celsius gekocht, das Produkt wird dadurch zwölf Monate haltbar. Nach dem Kochprozess, den die Schalen und In-Mould-Etiketten ohne jede Beeinträchtigung überstehen, werden die Produkte mit einem Haftetikett samt Haltbarkeitsdatum und mit Wiederverschlussdeckel versehen. Eine besondere Herausforderung stellte das sehr schmale und lange Seitenetikett dar: Bei der Verarbeitung ist es nicht leicht, es präzise ins Werkzeug einzulegen. Zudem musste die Schrumpfung der Schale beim Sterilisationsprozess einkalkuliert werden, damit Schale und Deckel auch wirklich aufeinander passen.