

Suppenbecher mit Click On – MatBørsen erneuert seine Verpackung mit Technik von Sealpac

Die norwegische MatBørsen AS, ansässig in Stokke südlich der Hauptstadt Oslo, hat sich erfolgreich auf dem wachsenden Ready-Meal-Markt etabliert. Das Unternehmen wurde 1994 von Freddy Henriksen und seinen beiden Söhnen gegründet, die zuvor im Fleischsegment langjährige Erfahrung gesammelt hatten. Freddy André Henriksen ist als zuständiger Controller im Unternehmen maßgeblich für innovative Neueinführungen wie den Click-on-Suppenbecher verantwortlich. Abgefüllt wird dieser auf Verpackungslinien, die hauptsächlich auf Komponenten von Sealpac basieren.



Für den Click-on-Suppenbecher investierte MatBørsen in eine komplette Linie, die hauptsächlich auf Equipment von Sealpac basiert. (Foto: © Sealpac)

Qualität, Innovation und Flexibilität als Erfolgsrezept

Das wachsende Geschäft des Ready-Meal-Herstellers MatBørsen basiert auf schmackhaften Produkten mit „Homemade“-Charakter, die Verbraucher*innen durch einen hohen Convenience-Grad den Alltag vereinfachen. Freddy André Henriksen unterstreicht den Anspruch des Unternehmens an die hohe Produktqualität: „Diese sichern wir unter anderem durch die Benennung von ‚Köchen‘ in unserem Unternehmen. So bezeichnen wir ausgewählte Mitarbeiter, die jede einzelne produzierte Charge unserer Gerichte verkosten – das ist die bestmögliche Qualitätskontrolle.“

Ein weiteres Kennzeichen von MatBørsen ist der hohe Innovationsgrad. Das Unternehmen entwickelt kontinuierlich neue Ready-Meal-Konzepte. So hat es beispielsweise im Jahr 2017 innerhalb von nur zwei Monaten 60 Neuprodukte im Handel eingeführt und damit die Aufmerksamkeit der Konsumenten auf sich gezogen. Außerdem ist man bei MatBørsen stolz auf die hohe Flexibilität. Henriksen erläutert: „Wir produzieren einzelne Produkte in kleinen

Mengen von 100 Kilogramm ebenso wie im Umfang von 15 Tonnen. Das ist außergewöhnlich für ein mittelständisches Unternehmen.“



Bei der Linie sorgt ein Walking-Beam-System für eine exakte Positionierung der Trays unter den Füllköpfen. (Foto: © Sealpac)

Effizienz der Linien optimiert

Um die große Vielfalt flexibel in unterschiedlichen Produktionsmengen herzustellen, benötigt das Unternehmen das passende Equipment. Im Jahr 2009 war MatBørsen auf der Suche nach einer effizienten Linie zur Herstellung der „Fresk & Ferdig“-Menü-Range in Zwei- und Dreikammer-Schalen. Nach einem Besuch der Seafood Expo, der europäischen Leitmesse rund um die Verarbeitung und Verpackung von Fisch und Meeresfrüchten, entschieden sich die Verantwortlichen für eine Lösung von Sealpac. Henriksen: „Wir haben einen Traysealer der A-Serie auf dem Sealpac-Stand gesehen und waren sofort von dessen Flexibilität beeindruckt.“ Und so nahm MatBørsen Kontakt mit der MPack AS auf, die norwegische Vertretung von Sealpac. „Wir haben uns schon lange umfassend durch MPack beraten lassen und beziehen dort nicht nur Equipment, sondern lassen uns auch kontinuierlich innovative Verpackungssysteme vorstellen. Darüber hinaus sorgen die Servicetechniker von MPack in enger Zusammenarbeit mit unseren hauseigenen Technikern für eine exzellente Wartung der Anlagen und unterstützen uns dabei, die Effizienz unserer Linien zu optimieren“, so Henriksen.

Vier Traysealer verteilt auf zwei Gebäude

Heute stehen bei MatBørsen vier A5-Traysealer, verteilt auf zwei Gebäude der Werkshallen, sowie ein A7-Traysealer. Die A5 leistet eine vollautomatische Schalenversiegelung, eignet sich für Frischeverpackungen aller Art und ist kompakt und platzsparend. Sie verarbeitet effizient alle siegelfähigen Materialien und verschließt, abhängig von Schalentyp und Anwendung, bis zu 70 Verpackungen pro Minute. „Das innovative Werkzeug-

Schnellwechsellsystem ermöglicht uns jetzt, Produkte in verschiedenen Tray-Formaten an einem einzigen Tag mit nur geringen Standzeiten zu produzieren“, freut sich Henriksen.

Auf nachhaltigere Verpackungen umgestellt

Beim Erwerb der Anlagen setzte MatBørsen auf die besonderen Kompetenzen von Sealpac und MPack in der Gestaltung von Linien-Lösungen. Eine der Anlagen wird nun beispielsweise zur Verpackung von Convenience-Gerichten in nachhaltigeren Verpackungen genutzt. Dafür verarbeitet die A5 prozesssicher vorgefertigte Kartontrays aus dem Hause Schuhmacher Packaging in Ebersdorf. Nach Gebrauch lässt sich die Verpackungsschale in ihre beiden wesentlichen Bestandteile, das Funktionsmaterial (Kunststoff-Inlay) und das Trägermaterial (Karton- beziehungsweise Fasermaterial), zerlegen und getrennt voneinander entsorgen. „Damit sparen wir rund acht Tonnen Kunststoffabfall pro Jahr ein“, erklärt Henriksen.



Freddy André Henriksen präsentiert den Click-on-Suppenbecher, der durch sein convenientes Handling überzeugt. (Fotos: © Sealpac)

Außergewöhnliche Convenience-Verpackung

Auch das Konzept für den Click-on-Suppenbecher unterstreicht die partnerschaftliche Zusammenarbeit aller Beteiligten. Sealpac und MPack entwickelten gemeinsam mit Naber Plastics, einem niederländischen Spezialisten für Spritzguss-Verpackungen, ein komplett neues Verpackungskonzept mit einer eigens zur Verpackung der Suppen konzipierten Linie. Diese startet mit einem Sealpac AS-LS1200 Entstapler, der die Suppenbecher sorgfältig auf dem Zuführband absetzt. Von dort werden sie mithilfe von Walking-Beam zum Füllsystem transportiert. Dahinter verbirgt sich ein von Sealpac entwickeltes Transportsystem, welches eine exakte Positionierung der Trays unter dem Füllsystem gewährleistet. Nach der Befüllung der Verpackungen stellt das System sicher, dass der flüssige Inhalt sicher transportiert wird, ohne den Becherrand zu kontaminieren. Mit einem A7-Traysealer werden die Trays dann versiegelt und weiter zur Deckelstation transportiert. Hier klickt das erste Sealpac DA-M770 Bedeckelungssystem einen weiteren leeren Tray auf den versiegelten Suppenbecher. Direkt darauffolgend platziert das zweite Bedeckelungssystem einen Snap-on-Deckel auf den leeren Click-on-Tray, der später im Lebensmitteleinzelhandel mit frischen Zutaten bestückt werden soll. Schließlich werden die Trays durch die Röntgeninspektion geleitet, auf der Ober- und Unterseite etikettiert und automatisiert in Kartons verpackt.

Haltbarkeit verlängert um 30 Tage

Der Einsatz der neuen Linie optimiert den Herstellungsprozess der Suppen bei MatBørsen. Die jeweilige Variante wird nun in einem Tumbler produziert. Danach wird sie in ein Kühlsystem gepumpt und bei vier bis sechs Grad Celsius nach etwa einer Stunde portioniert unter MAP mit der A5 versiegelt und der Restsauerstoffgehalt in der Verpackung damit auf unter 0,4 Prozent reduziert. Das verlängert die Haltbarkeit signifikant auf bis zu 30 Tage. Die neue Verpackung wirkt dem Lebensmittelverderb entgegen, und sorgt für einen ressourcenschonenderen Materialeinsatz, wie Henriksen erklärt: „Wir konnten den Verbrauch von Verpackungsmaterial aus Kunststoff im Jahr 2018 um bis zu 120 Tonnen verringern.“

Die Investition zahlt sich aus

Das neue Verpackungssystem für die bewährten Suppen zahlt sich aus: Nach der Umstellung ist das Produktionsvolumen bei MatBørsen sprunghaft in die Höhe geschneit. „Aktuell produzieren wir vier verschiedene Suppen. Unser Topseller ist eine schmackhafte Fischsuppe. Allein davon füllen wir pro Monat etwa 50.000 Click-on-Becher ab. Der eigentliche Gedanke, die hinter dieser Verpackungsinnovation stand, war allerdings die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung, die mit den ursprünglichen Bulk-Verpackungen einherging“, unterstreicht Henriksen.

Dank des Erfolgs wird nun die Produktion erweitert. „Um mehr Platz zu schaffen, werden wir zwischen die bestehenden Werkshallen ein neues Gebäude setzen, welches diese verbindet. Mehr Raum ermöglicht uns dann, die Click-on-Schalen, die auf die Suppenbecher gesetzt werden, gleich hier im Werk mit den frischen Zutaten zu befüllen“, so Henriksen, der auch weiterhin mit einem kontinuierlichen Wachstum seines Unternehmens in den kommenden Jahren rechnet. So ist es gut möglich, dass er in naher Zukunft weitere Traysealer von Sealpac benötigt.

Weitere Informationen und Kontakt

Casa Blanca Communication GmbH & Co. KG

Hamburg
Tel: 040 47 11 001-75
diedrichsen@c-b-c.de
www.c-b-c.de