

Pilze im strammen Beutel

Picosa ersetzt Tiefziehschale durch sterilisierbaren Stehbeutel

«Picopac» nennt die Picosa AG, Widnau SG, ihre jüngste Verpackung für Pilze und Pilzmischungen, einen teiltransparenten, sterilisierbaren Stehbeutel, in dem das Packgut ein Jahr ohne Kühlung haltbar ist. Mit der Lancierung des Picopac betrat die Pilzverarbeiterin gleich in zweifacher Hinsicht Neuland: Picosa stellte nicht nur von einer Tiefziehverpackung auf einen Stehbeutel um, sondern auch von der Lohnabpackung auf betriebsinterne Abpackung. Sie investierte dazu in eine neue Abfülllinie, die von der Ultramatic AG, Winterthur, konzipiert und installiert wurde. Nach rund zehn Monaten Erfahrung steht für Picosa fest: Beide Schritte haben sich gelohnt.



Der Picopac – einer der ersten sterilisationsfähigen Stehbeutel am Markt.

Auch gute Verpackungslösungen kommen irgendwann in die Jahre. Genau das stellte die Picosa bei ihrem «Gastropac» fest, einer vakuumierten und sterilisierten Tiefziehverpackung für Pilze und Pilzmischungen in Lake. Bei seiner Lancierung vor zwölf Jahren war der Gastropac ein Meilenstein in der Haltbarmachung von Pilzen, der sich schnell bei seinen Abnehmern in der Gastronomie und bei Grossverbrau-

chern etablierte. Zudem liess die Verpackung das Produkt glaubwürdig für sich selbst sprechen: Die Pilze waren durch die transparente Deckelfolie der Tiefziehschale gut sichtbar. Ein optischer «Check» war möglich, im Gegensatz zur Weissblechdose, in denen vor allem importierte Pilzkonserven angeboten werden.

Alternative gesucht...

«Aber heute genügt der

Gastropac den Convenience-Anforderungen nicht mehr», stellt Martin Hüsey, Produktionsleiter der Picosa, nüchtern fest. «Das wichtigste Problem: Beim Vakuumieren der Tiefziehschalen steigt die Lake bis zum Deckel auf. Das führte nicht nur zu gelegentlichen Problemen beim Siegel. Beim Öffnen schwappt zum Ärger des Küchenpersonals leicht Lake über. Zudem ist die Verpackung bei der Entsorgung sperrig und stör-

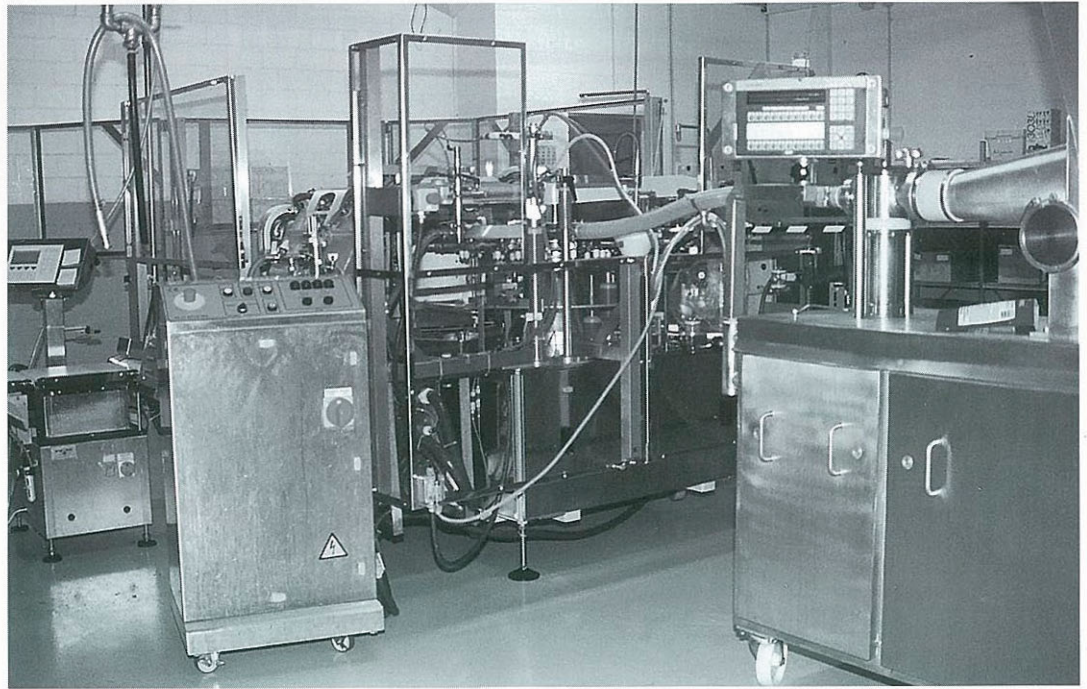
risch. Wir suchten deshalb eine Alternative.»

...und gefunden

Diese Alternative entwickelte Picoso in Zusammenarbeit mit einem ausländischen Produzenten von flexiblen Verpackungen gleich selbst: Einen transparenten Stehbeutel, den Picoso unter dem Namen «Picopac» lancierte.

Dieser Stehbeutel, in dem die Pilze unter Vakuum verpackt und sterilisiert werden, besteht aus einem PET-Verbund und garantiert eine Produkthaltbarkeit von 12 Monaten. Der bedruckte Beutel präsentiert die Pilze durch ein Sichtfenster ebenso gut wie die Tiefziehverpackung. Er ist durch einen Schnitt schnell und leicht zu öffnen, ohne dass Lake austreten kann. Diese sinkt infolge der Schwerkraft sofort nach unten, wenn kein Vakuum mehr vorhanden ist, ein Überlaufen ist ausgeschlossen. Zur Entsorgung lässt sich der Beutel platzsparend zusammenlegen. Der PET-Verbund setzt keine umweltunverträglichen Substanzen bei der Verbrennung frei.

Befüllt werden die vorgefertigten Beutel auf einer neuen Linie, die die Ultramatic AG, Winterthur, für die Picoso projektierte und lieferte. «Das war für uns nicht einfach eine Investition, sondern der Schritt in ein neues Gebiet», erklärt Hüsey. Bisher war die Picoso vor allem im Handel mit Pilzen tätig. Die Pilzkonserven, die unter eigenem Namen vermarktet werden, sind entweder Handelsprodukte oder werden, wie zum Beispiel früher die Gastropacs, im Lohn abgefüllt. Mit der neuen Linie hat sich die Picoso auch zu einem leistungsfähigen Verarbeiter entwickelt und kann schneller und flexibler auf Entwicklungen am Markt und auf Kundenbedürfnisse reagieren.



Teilansicht der von der Ultramatic konzipierten Linie: Rechts der Kolbenfüller, in der Mitte das Herzstück der Anlage, die Verpackungsmaschine Furukawa FVV 8-257 E, links das Bedienungsfeld der Kontrollwaage.

nem Namen vermarktet werden, sind entweder Handelsprodukte oder werden, wie zum Beispiel früher die Gastropacs, im Lohn abgefüllt. Mit der neuen Linie hat sich die Picoso auch zu einem leistungsfähigen Verarbeiter entwickelt und kann schneller und flexibler auf Entwicklungen am Markt und auf Kundenbedürfnisse reagieren.

Nicht nur für Grossverbraucher

Diese Möglichkeiten macht sich Picoso zunutze. Picopac wird im Gegensatz zum Vorgänger Gastropac nicht nur für Grossverbraucher, sondern auch im Detailhandel

angeboten. «Im Detailhandel dominieren bei den Pilzkonserven Dosen, die billig aus China importiert werden. Das Geschäft ist ausgereizt. Neues ist deshalb gefragt, das auch preislich wieder Gestaltungsmöglichkeiten zulässt. Unsere Pilze in Stehbeuteln sind deshalb auf gute Resonanz gestossen», verdeutlicht Hüsey.

Die Ausweitung des Angebotes hat Konsequenzen für die Verpackungsvielfalt. Sie ist gewachsen und umfasst insgesamt 27 Produkte aus zehn Pilzarten in sechs Packungsgrößen von 100 g bis 2,5 kg, darunter auch Exklusivabfüllungen für Grossverteiler.

Eine Membranpumpe saugt die Pilze direkt aus den Paloxen an und leitet sie auf ein Abtropf- und Absprühband. Dort werden zunächst die Lakereste entfernt. Dann kontrollieren Mitarbeiterinnen die Pilze visuell und sondern schadhafte Ware aus. Das Abtropf- und Absprühband ist eine Einzelanfertigung, die Ultramatic passend zur Linie konzipiert und gebaut hat. Vom Band gelangen die Pilze in einen Kolbenfüller. Dort werden sie dosiert und dann portionsweise zur eigentlichen Abfüllmaschine weitergeleitet, eine Furukawa FVV 8-275 E.

Ein Rundläufer für kleine und grosse Beutel

Diese Verpackungsmaschine für vakuumierte Flach- und Stehbeutel ist das eigentliche Herzstück der Linie. Sie verarbeitet vorgefertigte Beutel von 190 bis 275 mm Breite und von 150 bis 380 mm Höhe, die maximale Leistung liegt bei 25 Takten pro Minute. Die Maschine lässt sich einfach und in wenigen Minuten auf unterschiedliche Beutelformate umstellen.

Flexible Verpackungslinie

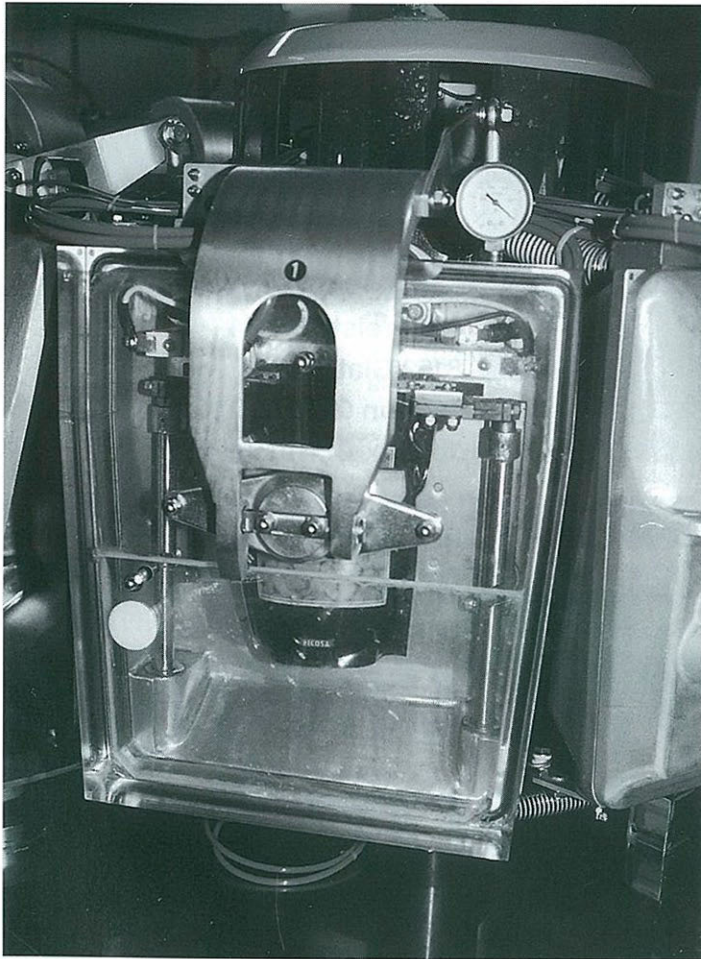
Die Verpackungslinie hat mit dieser Vielfalt keine Schwierigkeiten. Sie ist von Anfang an hohe Flexibilität und kurze Umstellzeiten konzipiert: Die zu verpackenden Pilze bezieht Picoso in Paloxen, das sind Mehrwegcontainer aus Kunststoff für den Transport flüssiger Güter. Die Pilze sind bereits blanchiert und während des Transports in Lake eingelegt.



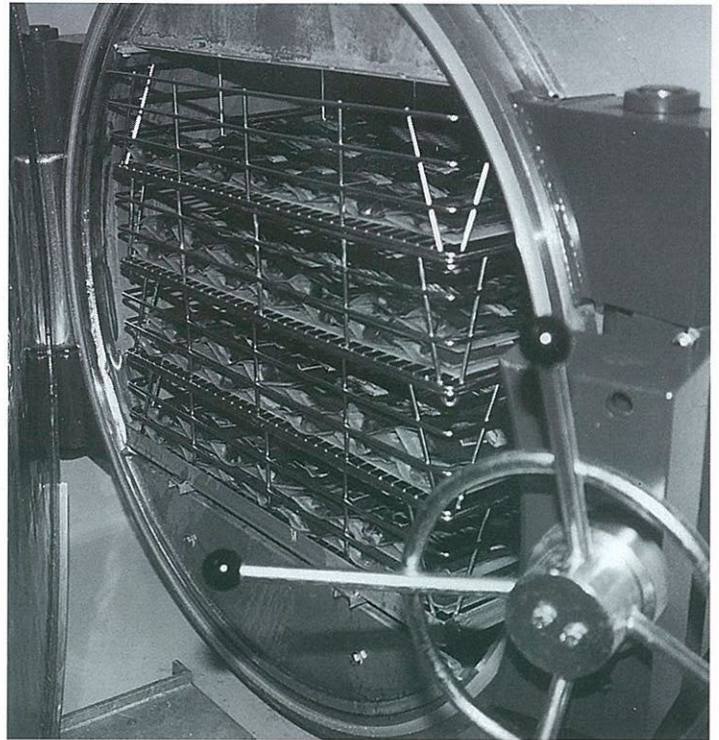
Abgelöst vom Stehbeutel: Tiefziehschale Gastropac.

Die Maschine arbeitet nach dem Rundläuferprinzip: Takt 1 – Aufnahme der Beutel aus dem Magazin, das manuell beschickt wird, 2 – Öffnen der Beutel, kombiniert mit Kennzeichnen (Heissprägung von Datum, Preis usw.), 3 – Einfüllen der Pilze, die portionsweise vom Kolbenfüller zugeführt werden, 4 – Einfüllen der Lake, 5 – Übergabe

der Beutel an die Vakuumkammer, 6 – Vakuumieren, 7 – Verschweissen, 8 – Ausstossen der Beutel auf ein Transportband. Nach Gewichts- und Fremdkörperkontrolle werden die Beutel manuell in Körbe eingelegt und in einen Sterilisator eingebracht. Bei der Sterilisation werden Temperaturen bis 121° C erreicht. Die Sterilisa-



Vakuumkammer für Beutel bis zu einer Grösse 275 x 380 mm.



Hitzeester Kunststoff-Verbund: Im Sterilisator werden die Stehbeutel Temperaturen bis 121° C ausgesetzt.

tion erfolgt produktschonend nach F-Wert, nicht nach Kerntemperatur.

Ein neues Standbein aufgebaut

Die Anlage ist seit rund zehn Monaten in Betrieb und repräsentiert eine Investition von 1,5 Mio. Franken, eine Summe, die nach Überzeugung von Hüssy gut angelegt ist: «Die Resonanz auf die Beutelverpackungen im Markt ist gut. Grossverbraucher loben die einfachere Handhabung, das saubere Öffnen und das wesentlich

günstigere Verhältnis von Pilzen zu Lake als bei der früheren Verpackungslösung. Die Nachfrage nach den neuen Verpackungen ist grösser und damit auch unser Umsatz. Doch wir haben noch in einer weiteren Hinsicht profitiert. Wir haben mit der eigenen Abfülllinie erfolgreich ein neues Standbein aufgebaut, wir sind als Unternehmen flexibler und unabhängiger geworden. Das dürfte unsere Stellung im Wettbewerb auch längerfristig stärken.»

Joachim Kreuter