

# Von Genussmenschen und Visionären

## Attraktive Skinverpackungen begeistern nicht nur am Point of Sale

„Wir von Fumoirs Gosselin sind das erste Unternehmen in Kanada, das die moderne und zugleich besonders nachhaltige Full Wrap Labelling Lösung von Multivac einsetzt!“, so die beiden Brüder Gosselin: Samuel und Charles Gosselin haben sich auf Räucherlachs spezialisiert – und beeindrucken seit neuestem treue wie neue Kunden mit ansprechenden Vakuum-Skinverpackungen, die nicht zuletzt auch dank eines farbigen Full Wrap Etiketts den Blick des Verbrauchers magisch anziehen.

kaufen. Daneben bieten die agilen Lachsspezialisten ihren Räucherlachs auch „Nature“ oder mit Honig verfeinert an.

Für den kleinen Hunger zwischendurch, als Vorspeise und ebenso als Fischkomponente in Salaten oder Poke Bowls wiederum gibt's den Fisch mittlerweile aber auch in mundgerechten Stücken als Natural, Spicy und selbstverständlich auch als Maple Smoked Salmon Nuggets.



■ Abb. 1: Die Verpackung aus der Multivac Verpackungsmaschine R 105 MF präsentiert den Maple-Räucherlachs hoch transparent auf einer recyclingfähigen Unterfolie, tiefgezogen zu einer schwarz eingefärbten Schale, hinter einer sehr dünnen, flexiblen Oberfolie.

### Die Vakuum-Skinverpackung

Sie sticht bei allen Produktvarianten direkt ins Auge. Denn die recyclingfähige Unterfolie, die mit einer Multivac Verpackungsmaschine des Typs R 105 MF zu einer formstabilen Schale tiefgezogen wird, ist schwarz eingefärbt, die sehr dünne, flexible Oberfolie hingegen hoch transparent. So kommt der leuchtend rote Lachs besonders gut zur Geltung. Qualität, Frische, Farbe und Struktur werden natürlich präsentiert.

Bei den Verpackungen handelt es sich um Multifresh Packungen. Die besonders attraktiven Vakuum-Skinverpackungen werden auf eigens entwickelten Multifresh Anlagen unter Verwendung spezieller Multifresh Packstoffe von Multivac hergestellt. Die Oberfolie legt sich eng und spannungsfrei um das Produkt, ohne dessen Form zu beeinflussen. Das Packgut wird in der Packung fixiert, so dass diese stehend, hängend oder liegend am Point of Sale in Szene gesetzt werden kann. Gleichzeitig wird der Austritt von Produktflüssigkeit wirkungsvoll reduziert – ein weiterer wichtiger Aspekt in puncto Qualität und Haltbarkeit.

### Genussmenschen und Visionäre

Der Lachs stammt aus nachhaltiger Zucht und ist von höchster Qualität. Geräuchert wird er ausschließlich über würzig duftendem Ahornholz, wobei man sich bei Fumoirs Gosselin in Quebec vor allem eins lässt: Zeit. „So wird der Fisch auf sehr schonende Weise dehydriert. Er bewahrt Nährstoffe ebenso wie antioxidative Eigenschaften. Und er erhält eine zarte Textur sowie eine appetitliche rote Farbe“, erklärt Samuel Gosselin.

#### Modernes Handwerk, sorgfältige Verarbeitung

Zuvor allerdings muss er nach dem Säubern eine Trockensalzung durchlaufen. „Wir reduzieren dadurch die natürliche Feuchtigkeit und auch das Wachstum von Bakterien. Zugleich schaffen wir eine wichtige Voraussetzung, damit der Lachs

später die Raucharomen besser aufnimmt“, unterstreicht sein Bruder Charles. Um zusätzlich den gewünschten Geschmack der verschiedenen Produktvarianten zu erzielen, wird der rohe Lachs zunächst in braunem Zucker, Salz und unterschiedlichen Kräutern mariniert, ehe er für zwei Stunden in den Rauch kommt. Die Räucher-temperatur liegt dabei stets zwischen 50 und maximal 70 °C.

Das erste Produkt, das Fumoirs Gosselin auf den Markt brachte und mit dem die Erfolgsgeschichte des Unternehmens ihren Anfang nahm, ist der Maple-Räucherlachs. Der Klassiker und Top-Seller im Sortiment ist mit Petersilie, Estragon und Schnittlauch abgeschmeckt und besticht durch kräftige Ahornnoten und einen zarten Schmelz. Angeboten wird er in Packungen von 200 und 320 g. Großverbraucher und Gastronomie allerdings können auch ganze Filets

Kern der Lösung ist die Tiefziehverpackungsmaschine R 105 MF. Bei Fumoirs Gosselin hat man sich ganz bewusst für das Multifresh Verfahren entschieden, da man die Top-Qualität des Fisches mit einem entsprechenden Verpackungsdesign wie auch einer möglichst langen Haltbarkeit unterstreichen wollte. Aus Sicht der beiden Unternehmer, Genussmenschen und Visionäre in Personalunion, ist daher auch die Multivac Tiefziehverpackungsmaschine R 105 MF „eine intelligente Investition“: Das kompakte, wirtschaftliche und zugleich hochflexible Einstiegsmodell kann unterschiedliche Folienarten, wie Weich- und Hartfolien, aber auch Papier-Verbundmaterialien verarbeiten und ermöglicht ein schnelles Umrüsten auch auf Vakuum- und MAP-Packungen. Durch das einzigartige Zusammenspiel von Maschine und Packstoff entstehen

© Multivac Sepp Haggenmüller SE & Co. KG

Vakuum-Skinverpackungen in wegweisender Qualität und Perfektion.

Der Verpackungsprozess ist eine smarte Kombination aus Technik und „Handwerk“: Nach dem Räuchern werden die Lachsseiten manuell auf ein Zuführband gelegt und in einem Portionierer in gleichgewichtige Portionen geschnitten. Ist die Unterfolie von der Rolle im Tiefziehbereich der R 105 MF zu stabilen Packungskavitäten geformt, befüllen die Mitarbeiter diese im Einlegebereich manuell mit den einzelnen Fischstücken. Für einen hohen Durchsatz sind diese Prozessabschnitte dreispurig angelegt. Die befüllten Schalen werden danach vollflächig rund um das Produkt mit der flexiblen Oberfolie unter Vakuum versiegelt. Ein Schneidsystem gibt der Verpackung schließlich die gewünschte Kontur.

### Präzise, effizient, nachhaltig

Damit ebenso effizient und zuverlässig etikettiert werden kann, müssen die Packungen in einem nächsten Schritt vereinzelt und in der richtigen Taktung zum Full Wrap Etikettierer L 310 geführt werden. Das für Hochleistungen ausgelegte, platzsparende Modell von Multivac Marking & Inspection ist in die Linie integriert und lässt sich sicher und komfortabel wie alle Linienkomponenten über das HMI der Verpackungsmaschine steuern. Mühelos erreicht es den Durchsatz der vorgelagerten R 105 MF.

Mit seinen patentierten, servoangetriebenen Andrückbürsten ermöglicht der Transportbandetikettierer die automatische Etikettierung mit eingefärbten, vorbedruckten Selbstklebeetiketten über bis zu vier Seiten einer Packung. Die maximale Etikettenbreite beträgt dabei bis zu 500 mm, die Etikettierleistung bis zu 120 Packungen pro Minute. Je nach Anforderung lassen sich unterschiedliche Thermotransfer- oder Thermal-



■ Abb. 2: Die beiden Brüder Samuel (r.) und Charles Gosselin (l.) wählen das Multifresh Verfahren um die Top-Qualität des Räucherlaches mit ansprechendem Verpackungsdesign und maximaler Haltbarkeit zu verbinden.

Inkjet-Drucker in den Etikettierer integrieren, um wie bei Fumoirs Gosselin zusätzlich auch variable Daten wie Mindesthaltbarkeit, Inhaltsstoffe oder Gewicht auf das Etikett zu bringen.

Jedes Produkt ist dabei auf den ersten Blick an seiner Etikettenfarbe zu erkennen: Die Packungen für den Räucherlachs Nature sind in der linken Packungshälfte an allen Seiten von einem hellblauen Full Wrap Etikett umschlungen, Honiglachs erkennt der Konsument an der goldgelben Farbe und Lachs mit Ahornaroma an dem herbstrotten Ton des Labels. Die rechte Packungsseite bleibt frei und erlaubt den Blick auf den Packungsinhalt.

Ganz bewusst hat man sich in Quebec für einfache, geradlinige Full Wrap Banderolen

„ohne Chichi“ entschieden. Auch wenn die Anwendungsszenarien und Designvarianten des Verfahrens vom Full Wrap Umschlag mit Ausstanzung und Überlappung bis zum vollflächigen Etikett reichen und auch zusätzliche Funktionalitäten wie Perforation, Öffnungshilfen, Sichtfenster oder klebefreie Zonen integriert werden können. „Schließlich spielt bei uns der Räucherlachs immer noch die Hauptrolle“, betont Samuel Gosselin mit leichter Ironie in der Stimme.

Michael Reffke, Produktmanager bei Multivac Marketing & Inspection, fügt hinzu: „Selbst bei einem solch „einfachen“ Etikettendesign wie bei Fumoir Gosselin und auch bei der Verwendung von kostengünstigem Material überzeugt unser Konzept mit einem hochwertigen Look & Feel, da sich Formgebung, Materialart und auch Druck individuell dem Produkt und der Marke anpassen lassen.“

### Fazit

Charles und Samuel Gosselin sind sich einig: „Das Full Wrap Labelling entspricht voll und ganz unseren Vorstellungen in puncto Wertigkeit und Design. Obendrein ist es durch den automatisierten Prozess auch noch deutlich effizienter und dank eines signifikant reduzierten Materialeinsatzes vor allem umweltfreundlicher als herkömmliche Karton-Sleeves. Es unterstreicht also optimal unsere Unternehmensphilosophie, die sich in erster Linie in unseren nachhaltigen Fischspezialitäten widerspiegelt und die wir marketingtechnisch natürlich auch entsprechend herausheben.“

Der Kennzeichnungsexperte von Multivac setzt noch eins drauf: „Insbesondere, wenn es um Natur- und Bioprodukte geht, ist das Full Wrap Labelling eine exzellente Alternative. Denn im Vergleich zu Karton-Sleeves kann sich dabei das Gewicht der Banderole um die Hälfte reduzieren. Und bei Kartonschlägen sind noch weit höhere Materialeinsparungen möglich.“ Das leichte Etikettenmaterial spart demnach Ressourcen und verringert zugleich das Transportgewicht der Packungen entlang der gesamten Lieferkette. Im Endeffekt trägt das Verfahren also auch zu einer Verbesserung der CO<sub>2</sub>-Bilanz bei.

### Kontakt:

**Multivac Sepp Haggemüller SE & Co. KG**  
Wolfertschwenden  
Jennifer Read  
Tel.: +49 8334 601 34426  
jennifer.read@multivac.de  
www.multivac.de

**Multivac Marking & Inspection GmbH & Co. KG**  
Enger  
Michael Reffke  
Tel.: +49 5224/931-0  
michael.reffke@multivac.de  
www.multivac.com



■ Abb. 3: Die Verpackungsmaschine R 105 MF kann unterschiedliche Folienarten, wie Weich- und Hartfolien, aber auch Papier-Verbundmaterialien verarbeiten und ermöglicht ein schnelles Umrüsten auch auf Vakuum- und MAP-Packungen.