



## FETTDICHTE BIO-SCHALEN UND -PAPIERE FÜR:

- \_ Mikrowellen-Gerichte und Backwaren
- \_ Frischfleisch, Wurst- und Käsewaren
- \_ Obst, Gemüse und Bioprodukte
- \_ Tiernahrung

IMMER MEHR MENSCHEN LEGEN WERT AUF  
**UMWELTFREUNDLICHE VERPACKUNGEN.**  
IHRE KUNDEN AUCH?



# NACHHALTIGE VERPACKUNGSLÖSUNGEN MADE BY SACHSENRÖDER:

## SAVUTEC® FOODO

Erfreuliche Nachrichten für alle Verpackungshersteller: Wir haben einen Werkstoff entwickelt, mit denen Sie Verpackungen produzieren können, die den permanent wachsenden Anforderungen und Wünschen der Lebens- bzw. Nahrungsmittel-Industrie, des Handels, der Käufer und der Endverbraucher in höchstem Maß gerecht werden: SAVUTEC® Foodo. SAVUTEC® Foodo ist herkömmlichen Verpackungsmaterialien wie z. B. Aluminium- und Kunststoffschalen vor allem in punkto Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit deutlich überlegen.

### Studie bestätigt: Umweltfreundliche Verpackungen immer wichtiger.

Ein sehr wichtiger Aspekt, wie eine aktuelle Studie<sup>1</sup> bestätigt: In der Nahrungsmittel-Industrie steht das Thema „Umweltfreundliche Verpackungen“ im Fokus – vor allem, weil die Anforderungen der Retailer weiter steigen: Für sie müssen Verpackungen möglichst leicht, praktisch, haltbar sowie zweckgemäß sein. Für den Gesetzgeber müssen sie sämtliche Forderungen an die gesetzliche Lebensmittelsicherheit erfüllen<sup>2</sup>. Zusätzlich legen auch immer mehr Käufer bzw. Endverbraucher gesteigerten Wert auf die Umweltfreundlichkeit bzw. Nachhaltigkeit von Verpackungen. Damit ist SAVUTEC® Foodo für Sie als Verpackungshersteller genau die richtige und zukunftssichere Lösung.

### Unser Geheimtipp für die Nahrungsmittel-Industrie: Vulkanfiber.

SAVUTEC® Foodo wird aus dem früher viel verwendeten, aber zwischenzeitlich fast in Vergessenheit geratenen Werkstoff Vulkanfiber hergestellt. Im Gegensatz zu herkömmlichen Kunststoff handelt es sich um ein natürliches und umweltfreundliches Verbundmaterial, dessen Grundstoff größtenteils aus Baumwollfasern besteht. Diese nachwachsenden Pflanzenfasern werden zu Rohpapier verarbeitet, das durch Pergamentierung in Vulkanfiber der Marke SAVUTEC® umgewandelt wird. SAVUTEC® ist fest, hornartig und darüber hinaus ein extrem flexibler Werkstoff: Er ist gut formbar und entsprechend vielfältig sind die Anwendungsbereiche.

<sup>1</sup> Quelle: Studie des Zertifizierungsdienstleisters und Umweltgutachters DNV aus Essen. s. [www.neue-verpackungen.de](http://www.neue-verpackungen.de)

<sup>2</sup> SAVUTEC® Foodo erfüllt folgende Anforderungen: FDA 21 CFR 176.170 Components of paper and paperboard in contact with aqueous and fatty foods, 176.180 Components of paper and paperboard in contact with with dry food, BfR XXXVI/2 Paper and Paperboard for Baking Purposes

# VORTEILE GEGENÜBER HERKÖMMLICHEN VERPACKUNGSMATERIAL **MADE BY SAVUTEC®-VULKANFIBER.**



## REINES NATURPRODUKT

01

SAVUTEC® Foodo ist ein reines Naturprodukt, das ohne Zusatz von Farbstoffen oder anderen Additiven hergestellt wird und so konzeptionell hervorragend zu Bio-Produkten passt.



## MIKROWELLEN UND BACKOFEN GEEIGNET

02

Damit eignet sich SAVUTEC® Foodo hervorragend für Verpackungen von Fertiggerichten und -backmischungen sowie Tortenböden.



## GERINGERE WÄRMEREFLEKTION

03

Verpackungen aus SAVUTEC® Foodo reflektieren die Wärme von Infrarotstrahlen im Vergleich zu Aluminium geringer, so dass die Garzeit verkürzt wird und die Garung gleichmäßiger erfolgt.



## FETTDICHT

04

Mit SAVUTEC® Foodo bleiben einerseits die in Lebens- und Nahrungsmitteln vorhandenen Fette erhalten und werden nicht aufgesaugt. Dadurch eignet es sich auch als Trennpapier oder Packpapier für Wurst und Käse.



### GERUCHS- UND GESCHMACKSNEUTRAL

Mit SAVUTEC® Foodo bleiben Aroma, Duft bzw. Geruch und Geschmack von Lebensmitteln und Tiernahrung erhalten.

05



### REISSFEST & FORMSTABIL

Durch die hohe Reißfestigkeit und Stabilität, trotz seines geringen Gewichts, sind mit SAVUTEC® Foodo Lebens- und Nahrungsmittel optimal vor mechanischen Schäden wie z. B. transportbedingten Rissen und Dellen geschützt.

07



### NASSFEST

SAVUTEC® Foodo ist nassfest, das heißt es weicht, im Gegensatz zu Pappe, durch Feuchtigkeit nicht auf und behält seine Stabilität und Reißfestigkeit.

06



### BESCHICHTBAR

SAVUTEC® Foodo kann auch zusätzlich beschichtet werden. So kann z. B. eine Silikonbeschichtung die fettabweisenden und antihaftenden Eigenschaften noch verstärken.

08



# AUS TRENDS UND VISIONEN WERDEN INNOVATIONEN.

Wir haben für Sie einige Muster entwickelt und möchten Ihnen so innovative Lösungen aufzeigen, die Sie mit SAVUTEC® Foodo produzieren können. Unser Versprechen: Egal, ob Ihre Kunden frische Lebensmittel, Mikrowellen-/Backofengerichte oder Tiernahrung verpacken, Käse- und Wurstscheiben voneinander trennen oder einwickeln wollen: Mit SAVUTEC® Foodo erfüllen Sie mühelos alle branchenüblichen Anforderungen.



Schalen für Obst und Gemüse



Schalen für Fleisch- und Wurstwaren



Schalen für Ofen- und Mikrowellengerichte



Tierfutterschalen

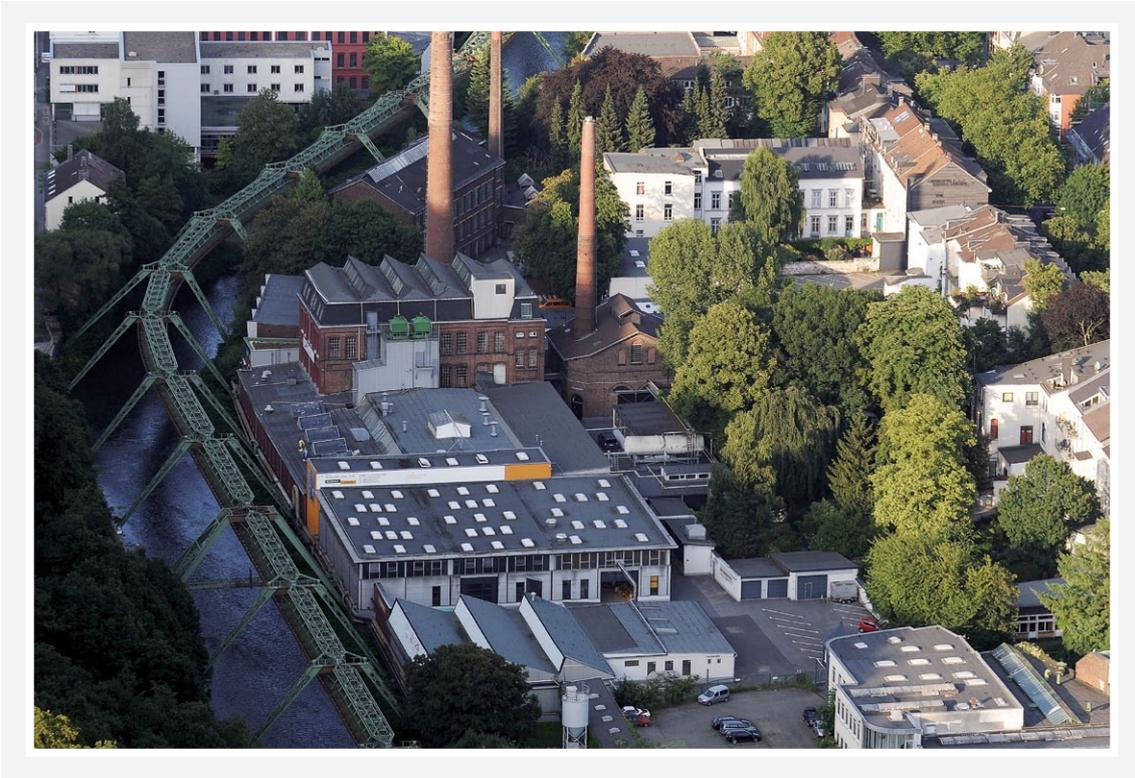


Trennlagen für Fleisch und Wurst



Einwickelpapiere für fetthaltige Lebensmittel

# INNOVATIONEN MADE BY SACHSENRÖDER:



Das Unternehmen nahm 1881 seinen Betrieb im heutigen Wuppertal auf. Zunächst produzierte Sachsenröder Pergamentpapier für Verpackungen und Dekore. Schnell erkannte man die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten des Werkstoffes Vulkanfiber. Die ungebrochene Innovationskraft beweisen u. a. folgende Tatsachen: Sachsenröder gelang es als erstes Unternehmen auf der Welt, Endlos-Vulkanfiber herzustellen.

Das umweltbewusste Familienunternehmen stellt seine hochwertigen Vulkanfiberprodukte nach dem ökoeffizienten Schwefelsäureverfahren her – als einziger Hersteller weltweit. Darüber hinaus betreibt Sachsenröder intensiv Trendforschung und entwickelt permanent Visionen bzw. neue Anwendungslösungen, die mit Vulkanfiber realisiert werden können.

*Sachsenröder*

**SACHSENRÖDER GMBH & CO. KG**

Postfach 201622 . 42216 Wuppertal

Friedrich-Engels-Allee 143 . 42285 Wuppertal // Deutschland

Telefon +49.202.28054-0 . Telefax +49.202.899937 . [info@sachsenroeder.com](mailto:info@sachsenroeder.com)

[www.sachsenroeder.com](http://www.sachsenroeder.com)