Transluzente Menüschalen

Artikel vom **24. November 2020**
Verpackungen aus Kunststoff/Verbundverpackungen



Transluzente CPET-Schalen für Fertiggerichte und Suppen setzen die Produkte am POS in Szene (Bild: Etimex Primary Packaging).

Jeder kennt sie: schwarze, weiße oder zweifarbige Schalen aus CPET (kristallines Polyethylenterephthalat) sind backofentauglich und somit prädestiniert für klassische Fertiggerichte und Convenience-Produkte – es ist damit jedoch kein Blick auf den Inhalt möglich. Den Verpackungsingenieuren von Etimex Primary Packaging ist es nun gelungen, eine neue Materialrezeptur zu entwickeln, die den Inhalt der Schale erkennbar macht. Dank der neuen, transluzenten CPET-Schale können Endverbraucher erkennen, was gekauft werden soll, denn das Auge isst bekanntlich mit. Im hartumkämpften Lebensmitteleinzelhandel können Hersteller so einen weiteren Anstoß für den Kauf eines Produktes schaffen. Ein weiteres Merkmal ist die auffallende Optik, sodass sich damit verpackte Fertiggerichte am POS von den klassischen Primärverpackungen differenzieren und abheben können. Die Schalen sind pasteurisierbar, verfügen über

besonders gute Siegeleigenschaften und sind temperaturbeständig von -40 bis +220 °C, wodurch sie sich für die Zubereitung der Gerichte in der Mikrowelle und in Heißluftöfen eignen.

Durch die veränderte Oberflächenfarbe lassen sich die transluzenten CPET-Schalen problemlos detektieren, was bei der Müllsortierung ein wichtiges Kriterium ist, um aus CPET-Menüschalen hochwertiges Rezyklat zu gewinnen und wiederzuverwenden. Die Entwicklung nachhaltiger, rezyklierbarer Mono-Lösungen für die Lebensmittelindustrie ist ein erklärtes Ziel des Herstellers. Laut eigenen Angaben ist bereits heute der überwiegende Teil seiner Produkte voll rezyklierfähig.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag