

Wurst to go

Damit Eilige ohne Anpatzen Käsekrainer und Co genießen können



Bös Müller

So, wie es sich gehört – Sauce und Wurst bleiben in der Verpackung

Seit geraumer Zeit hält der sogenannte „To go“-Trend Einzug in unser Leben. Was mit dem klassischen „Coffee to go“ begann, ist nun weit verbreitet, und mittlerweile gibt es von „Noodles to go“ oder „Sushi to go“ bis hin zu „Apple to go“ oder „Rosen to go“ ein vielfältiges Angebot an diesbezüglichen Verpackungen.

Spezielle Verpackung

Um den aktuellen Trend aufzugreifen und aus purer Leidenschaft zum Produkt hat **Bös Müller** eine „To go“-Verpackung für Würstel kreiert. Denn gerade in Österreich haben Würstel Tradition – gerade in Wien mit seinen vielen Würstelständen. Ob nach einer rauschenden Ballnacht, einem Besuch im Theater oder einfach als Stärkung für zwischendurch – die schmackhaften Würstel sind trotz Fast Food, Kebab und Co zum Glück immer noch sehr begehrt.

Der Bös Müller-Verpackungsexperte Zoran **Surlina**, bekennender Würstliebhaber und Würstelstandbe-

sucher, hat ganz nach dem Motto „iss wurscht – wann und wo Du willst“ eine Verpackung entwickelt, die hält, was sie verspricht. Die zentrale Frage dabei lautet: Wie isst man ein Würstel im Gehen, ohne sich dabei schmutzig zu machen? Eine Verpackung mit Biss – den klassischen Hot Dog – gibt es bereits, doch die multifunktionale, praktische sowie lebensmittelkonforme Kartonverpackung ist ganz neu auf dem Markt. Die Verpackung wurde bereits in mehreren Variationen zum Patent angemeldet. Sie wird direkt bei der Druckerei Bös Müller nach individuellen Wünschen gefertigt und bedruckt.

RED/BÖSMÜLLER

INFO

Weitere Infos

Bös Müller Print Management
GesmbH & Co. KG, Wien
www.boesmueller.at

Für Mensch und Umwelt

Nachhaltigkeit und der schonende Umgang mit Ressourcen ist auch bei Wegwerfartikeln möglich

Verantwortliches Handeln im Sinne der Gesellschaft erfordert neben wirtschaftlichen Zielsetzungen ebenso eine Berücksichtigung von sozialen und ökologischen Werten. „Diese Zielsetzung, Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen, ist bei Papstar wesentlicher Bestandteil der Unternehmenskultur und fest in unserer täglichen Arbeit verankert“, meint Mag. Harald Steiner, Vertriebsleiter und Prokurist bei **Papstar Österreich**: „Dies zeigt sich nicht nur in der Verwendung nachwachsender Rohstoffe bei der Produktion unseres Pure-Sortiments (biologisch abbaubares Ein-

weggeschirr), sondern auch in der konsequenten Überprüfung aller Unternehmensprozesse hinsichtlich ökologischer Kriterien“, ist Steiner überzeugt.

Daher ist das Papstar-Umweltmanagement-System nach ISO 14001:2004 zertifiziert, und das Engagement des Unternehmens für Umwelt und die nachhaltige Nutzung der Ressource Holz wurde 2011 u. a. durch Zertifizierungen der unabhängigen, gemeinnützigen Nichtregierungsorganisation **FSC** (Forest Stewardship Council) oder der **PEFC** (Paneuropäische Holzertifizierungsinitiative) bestätigt.

„Durch die Verwendung von Ökostrom, eine eigene Wasseraufbereitungsanlage inkl. Regenwasserverwendung, die Ausleuchtung des Lagers durch moderne LED-Technik und den Einsatz von Lithium-Polymerbatterien in den Flurförderfahrzeugen schont Papstar die zur Verfügung stehenden Ressourcen bestmöglich und trägt so auch zur nachhaltigen Nutzung von Energie bei allen innerbetrieblichen Prozessen bei“, meint Steiner stolz.

Aber nicht nur die Produktionsprozesse unterliegen innerhalb der Papstar-Gruppe zertifizierten Umweltstandards. Auch vor- und nachgelagerte Prozesse der Wertschöpfungskette müssen hohen Nachhaltigkeitskriterien standhalten.

So besteht die gesamte Papstar-LKW-Flotte ausschließlich aus schadstoffarmen Euro-5-Fahrzeugen, die doppelstöckig beladen werden können. Damit kann eine optimale Ausnutzung des Transportvolumens ermöglicht werden. Auch die Fahrer werden regelmäßig im Rahmen von Eco-Fahrerschulungen trainiert, um den Kraftstoffverbrauch des gesamten Fuhrparks zu reduzieren.

RED/PAPSTAR



Papstar

Nachwachsende Rohstoffe dienen der Produktion des Pure-Sortiments

Tiroler Kräutermax

Ein Tiroler Original ist gerade dabei, die Jausenbretter der Österreicher zu erobern

Nach hängen sie im Kühlraum, eingehüllt in einen Kräutermantel oder einen feurigen Chiliumhang, doch schon in wenigen Tagen werden der „Kräutermax“ und „Der scharfe Tiroler“ die Jause der Österreicher bereichern.

Hergestellt werden diese besonderen Jausenwürstel in Wörgl. „Vorwiegend in Handarbeit“, wie Martin **Hirner**, Chef der Firma **Berg Bauer** betont. Die Firma **Schlögl** liefert die Würstel in bester Fleischqualität, im Naturdarm und auf Buchenholz kalt geräuchert. Danach werden sie im neuen Reinraum der Firma Berg Bauer veredelt. Der „Kräutermax“ wird händisch in einer Mischung von sieben verschiedenen Kräutern gewälzt, „Der scharfe Tiroler“ in Gewürzen mit Chili und Paprika.

Ursprünglich wurden von der Firma Spar 1.000 Paar Würstel geordert, doch beim Probeverkauf kamen sie so gut an, dass die Menge erhöht wurde und die Erzeuger wortwörtlich



Eberharder

Alois Schlögl, Martin Hirner sen. und Martin Hirner jun. (v. l.) freuen sich über den Erfolg des „Kräutermax“

alle Hände voll zu tun hatten, um diese Tiroler Spezialität termingerecht ausliefern zu können.

„Die Ideen für derartige Spezialitäten kommen sehr oft von so kleinen Betrieben, wie wir es sind“, meint Hirner. Doch meist dauert es nicht lang, und die Produkte werden in in-

dustrieller Fertigung nachgemacht, und dann zählt nur mehr der Preis. Deshalb tüfelt Hirner bereits am nächsten Produkt, das, so wie viele bisher, vor allem durch Ursprünglichkeit, Qualität, Regionalität und Geschmack glänzen muss.

RED/BE-MEDIEN

Komfortbeutel



Feurige oder pikante Marinaden im praktischen, öldichten Siegelbeutel

Scheyer bringt einen neuen Marinade-Beutel auf den Markt – ein Siegelrandbeutel mit öldichtem Druckverschluss, der sämtlichen Komfort für den Endverbraucher bietet. Das Material wird mit einer Hochbarriere hergestellt und eignet sich somit auch für „feurige“ Marinaden.

So einfach funktioniert's: Marinade-Beutel mithilfe der Laserperforation von Scheyer einfach und ohne Schere öffnen. Durch den

dichten Druckverschluss handelt es sich um eine 100 % saubere Angelegenheit. Fleisch in beliebiger Größe einlegen und Beutel wieder verschließen. Das Fleisch etwa eine Stunde in der Marinade ziehen lassen und fertig! Anschließend das marinierte Fleisch in gewünschter Art zubereiten.

Zum Verkosten gibt's all das auf der Fachpack am Scheyer-Stand in Halle 7, Stand 114.
RED/SCHeyer



Saugeinlagen



Tel +43 (0) 2682 / 62 170 Fax +43 (0) 2682 / 62 170-60 • www.vacpac.at • office@vacpac.at