

Pressemitteilung

drinksplus: Systemkonzeptionen für neue Erfolgsrezepte

Stück für Stück Mehrwert erleben

Juni 2009. Weltweit sucht die Lebensmittelindustrie nach erfolgversprechenden Produktinnovationen, die Mehrwert bieten: für den Verbraucher, für den Hersteller und für den Handel. Mit dem *drinksplus*-Konzept hat SIG Combibloc Lösungen entwickelt, die den Mehrwert von Produkten Stück für Stück „spürbar“ machen: In Form von natürlichen Extras wie gesunden Frucht- und Gemüsestückchen oder auch Cerealien. Das *drinksplus*-Konzept eröffnet den Einstieg in gänzlich neue Produktkategorien, die dem aktuellen Verbrauchertrend „Gesundheit und Wellness“ ideal entsprechen. Mit *drinksplus* können Getränke mit bis zu zehn Prozent natürlichen Stückchen aseptisch in Kartonpackungen gefüllt werden. Die *drinksplus*-Produkte lassen sich allesamt auf Standard-Füllmaschinen von SIG Combibloc für Liquid Dairy- und NCSD-Produkte realisieren. Die einzelnen Bits können bis zu sechs Millimeter lang als auch breit sein. *drinksplus* ist die Basis für eine Fülle möglicher Trendprodukte, die sich schnell und kosteneffizient umsetzen lassen.

Die Verbrauchertrends „Gesundheit und Wellness“ sind weltweit die Haupttreiber für Produktneuentwicklungen der Lebensmittelindustrie. Vor allem Natürlichkeit und Naturbelassenheit sind wesentliche Aspekte, auf die Konsumenten bei der Auswahl von Added-Value-Produkten Wert legen. Vor diesem Hintergrund hat SIG Combibloc eine internationale Verbraucherstudie in Auftrag gegeben, die belegt, dass für Konsumenten das Mehrwertversprechen eines Getränkes mit natürlichen Fruchtstückchen deutlich glaubwürdiger und erlebbarer wird, als es ein Getränk ohne hochwertige Fruchtstücke vermag. Darüber hinaus zeigt die Studie: Auch Erwachsene genießen Produkte mit spürbarem Added-Value am Liebsten mit einem Trinkhalm. Beim Trinken durch einen Halm lässt sich eine außergewöhnliche Produkttextur mit Frucht- oder Cerea-

lienstückchen besonders gut erleben und Sorge für ein vollkommen neues Trinkerlebnis. Hier setzt die *drinksplus*-Konzeption von SIG Combibloc an und eröffnet eine gänzlich neue Produktkategorie: Haltbare Milchmix- und NCSD-Produkte werden in der Kartonpackung mit echten Frucht- bzw. Gemüsestückchen oder Cerealien kombiniert.

Bei der Entwicklung entsprechender Produktkonzepte geht es nicht nur um innovative Ideen, sondern auch um die technische Machbarkeit. SIG Combibloc hat sich erfolgreich der besonderen Herausforderung gestellt, flüssige und feste Produktbestandteile im laufenden Füllprozess kontinuierlich zusammen zu bringen und unter sterilen Bedingungen mit Standardmaschinen für Liquid Dairy- und NCSD-Produkte in die Kartonpackung zu füllen.

Gemeinsam mit der DöhlerGruppe (einer der international führenden Hersteller von Fruchtsaftkonzentraten, Fruchtzubereitungen, Blends, Grundstoffen, Ingredient Systems, Emulsionen, Aromen und Farben für die Getränke-, Milch- und Eiskreminindustrie) hat SIG Combibloc eine Reihe innovativer Drinks mit stückigen Extras konzipiert. Darunter beispielsweise Smoothies mit Ananas- und Orangenbits verfeinert mit einer Pfeffernote und Joghurt drinks mit Mango- und Ananas-Stückchen. Die erprobten Konzepte eröffnen Spielraum für viele weitere kreative Getränke, mit denen Lebensmittelhersteller ihr Produktportfolio erweitern und aufwerten können: vom Fun-Getränk für Kinder bis hin zum Wellness-Drink für Erwachsene.

Um Gesamtlösungen zu bieten, die auch die Produktbehandlung und die Prozesstechnik vor der Abfüllung einschließen, hat SIG Combibloc in der Entwicklung und Umsetzung der gesamten Produkt- und Systemkonzeptionen eng mit dem erfahrenen internationalen Unternehmen GEA TDS zusammen gearbeitet. GEA, ein weltweit erfolgreicher Technologiekonzern, hat sich auf den Spezialmaschinenbau mit den Schwerpunkten Prozesstechnik und Komponenten sowie den Anlagenbau konzentriert.

Gemeinsam wurden drei technische Basisvarianten entwickelt. Sie lassen sich allesamt mit Standard-Füllmaschinen von SIG Combibloc für Liquid Dairy- und NCSD-Produkte umsetzen. Jede Basislösung kann individuell an bestehende Produktionsanlagen des Lebensmittelherstellers und an das gewünschte Produktkonzept angepasst werden und lässt sich so auf die Zielvorstellungen, Investitionsvolumen und Produktionskapazitäten ausrichten. An der Füllmaschine werden lediglich produktspezifische Anpassungen vorgenommen.

Eine Erhitzungsanlage: Ideal für viskose Produkte

Mit der ersten möglichen Basislösung zur Verarbeitung und Abfüllung neuer drinks-*plus*-Produkte mit gesunden Extras wird die Flüssigkeit mit den Stückchen zusammengebracht und im Anschluss in ein und derselben Erhitzungsanlage wärmebehandelt. Diese Methode ist besonders gut für Getränke mit hoher Viskosität geeignet, in denen sich die Stückchen gleichmäßig verteilen: beispielsweise für hochwertige Smoothies.

Separate Aufbereitung bei geringerer Viskosität

Für Produkte mit geringerer Viskosität wie Milchmix- oder Fruchtsaftgetränke mit Frucht- und Gemüsestückchen oder Cerealien können Flüssigkeiten und Stückchen getrennt voneinander mit Wärme behandelt und aseptisch in die Kartonpackung gefüllt werden. Dafür stehen zwei Optionen zur Verfügung.

In der ersten Variante wird die Flüssigkeit in einer Standard-Erhitzungsanlage behandelt, während die Stückchen vom Ingredient-Hersteller in einem mobilen Aseptiktank keimfrei in einer Trägerflüssigkeit bereitgestellt werden. Der Tank wird von außen an das Anlagensystem der Füllmaschine angedockt; die Stückchen werden dem Produktfluss gleichmäßig zugeführt.

Alternativ ist es möglich, Flüssigkeit und Stückchen vor Ort in der Produktion des Lebensmittelherstellers in zwei Erhitzungsanlagen separat aufzubereiten. Diese Lösung zur Abfüllung von neuen Produkten mit stückigen Extras ermöglicht das breiteste Spektrum zur Mischung und Abfüllung innovativer Erfolgsrezepte mit mehrwerten, gesunden Stücken. Die Produktbestandteile werden nach der Erhitzung über eine Dosiereinheit in einer Mischeinheit zusammengebracht und anschließend mit einer Standard-Füllmaschine in die aseptischen Kartonpackungen von SIG Combibloc gefüllt.

Fülltechnologie stellt die Weichen

Die flexible Fülltechnologie von SIG Combibloc ist die Grundlage für die Abfüllung von innovativen Getränken mit natürlichen Stückchen. Der Systemhersteller von Kartonpackungen und Füllmaschinen ist seit über 20 Jahren führend in der aseptischen Abfüllung von stückigen Lebensmitteln in die Kartonpackung. Dieses Know-how wurde nun auf den Getränkebereich übertragen und eröffnet die Möglichkeit, innovative Produkte zu entwickeln.

Entscheidend hierfür ist das Mantelsystem, mit dem SIG Combibloc arbeitet: Jeder in den Packungswerken bei SIG Combibloc produzierte Kartonmantel wird vor Ort beim Abfüller in den Füllmaschinen von SIG Combibloc einzeln aufgeförm, sterilisiert und befüllt. Nach dem Füllprozess wird die Packung oberhalb des Füllspiegels – und nicht durch das Produkt hindurch – per Ultraschall versiegelt. So wird verhindert, dass

Stückchen oder Fasern in der Siegelnaht eingeschlossen werden. Die Standard-Füllmaschinen von SIG Combibloc für Liquid Dairy- und NCSD-Produkte werden für *drinksplus* lediglich mit einem neuen Upgrade-Set ausgerüstet. Das leicht zu installierende „Particulates-Upgrade“ umfasst Ventile, Ventilschäfte und Füllstutzen, die auf einen optimalen Produktfluss und auf die Abfüllung von innovativen Drinks mit Stückchen zugeschnitten sind.

Weltweit werden immer mehr Getränke aus Single-Serve-Packungen konsumiert. SIG Combibloc entspricht diesem Trend mit einer Fülle von kleinformatischen Packungen, die es mit unterschiedlichen Volumina gibt. Mit *combiblocMini* und *combiblocSmall* sowie den entsprechenden *combifit*-Varianten haben Lebensmittelhersteller viele Möglichkeiten, ihre *drinksplus*-Produkte mit echtem, spürbarem Mehrwert zu positionieren. Damit die neuen Produkte bequem aus der Kartonpackung getrunken werden können, haben die Trinkhalme für *drinksplus* einen Durchmesser von bis zu acht Millimeter. So lassen sich auch innovative Getränke mit natürlichen Stückchen gleichmäßig trinken.

Diana Bechtold und Norman Gierow, Global Market Segment Manager bei SIG Combibloc: „Mit der flexiblen Fülltechnologie von SIG Combibloc lässt sich ein breites Spektrum neuer Produktideen mit natürlichen Stückchen und überraschenden Trinkerlebnissen realisieren, die vor allem eines sind: Ganz nach dem Geschmack der Konsumenten. Klassische Mahlzeiten werden immer häufiger ausgelassen oder durch Zwischenmahlzeiten ersetzt. Drinks mit stückigen Bits haben den Charakter von gesunden Snacks. In handlichen Verpackungen sind sie daher ideale Begleiter und Fitmacher für unterwegs. Die Kartonpackung mit ihren ganzseitig bedruckbaren Displayflächen ist ideal geeignet, den Mehrwert-Charakter derartiger Produktkonzepte zu kommunizieren.“

Bildunterschrift (*drinksplus*):

Weltweit sucht die Lebensmittelindustrie nach erfolgversprechenden Produktinnovationen, die Mehrwert bieten: für den Verbraucher, für den Hersteller und für den Handel. Mit dem *drinksplus*-Konzept hat SIG Combibloc Lösungen entwickelt, die den Mehrwert von Produkten Stück für Stück „spürbar“ machen: In Form von natürlichen Extras wie gesunden Frucht- bzw. Gemüsestückchen oder auch Cerealien.

Foto: SIG Combibloc

Bildunterschrift (Straw):

Eine internationale Verbraucherstudie belegt: Für Konsumenten wird das Mehrwertversprechen eines Getränkes mit natürlichen Fruchtstückchen deutlich glaubwürdiger und erlebbarer, als es ein Getränk ohne hochwertige Fruchtstücke vermag. Darüber hinaus zeigt die Studie: Auch Erwachsene genießen Produkte mit spürbarem Added-Value am Liebsten mit einem Trinkhalm. Beim Trinken durch einen Halm lasse sich eine außergewöhnliche Produkttextur mit Frucht- oder Cerealienstückchen besonders gut erleben und sorgte für ein vollkommen neues Trinkerlebnis.

Foto: SIG Combibloc

Bildunterschrift (Splash-Milk):

Mit *drinksplus* können Getränke mit bis zu zehn Prozent natürlichen Stückchen aseptisch in Kartonpackungen gefüllt werden. Die *drinksplus* lassen sich allesamt auf Standard-Füllmaschinen von SIG Combibloc für Liquid Dairy- und NCSD-Produkte realisieren. Die einzelnen Bits können bis zu sechs Millimeter lang als auch breit sein. *drinksplus* ist die Basis für eine Fülle möglicher Trendprodukte, die sich schnell und kosteneffizient umsetzen lassen.

Foto: SIG Combibloc

SIG Combibloc ist einer der weltweit führenden Systemhersteller von Kartonpackungen und Füllmaschinen für Getränke und Lebensmittel und erzielte 2008 mit rund 4.100 Mitarbeitern in 40 Ländern einen Umsatz von 1.249 Millionen Euro. SIG Combibloc ist Teil der neuseeländischen Rank Group.

Ihr Kontakt:

Heike Thevis – Pressereferentin
SIG Combibloc GmbH
Rurstraße 58, D-52441 Linnich, Deutschland
Tel.: +49 2462 79 2608
Fax: +49 2462 79 17 2608
E-Mail: heike.thevis@sig.biz