

**N**ell'ambito del fitto calendario di appuntamenti ospitati a Packforum, il centro espositivo permanente alle porte di Parigi, nel quale Sealed Air Cryovac propone ai clienti il proprio know-how in fatto di packaging, lo scorso 27 settembre 2006 si è tenuto un incontro intitolato: "L'innovazione continua: come migliorare la profitabilità". Per Cryovac e per le aziende food si tratta di un tema decisamente interessante e attuale. Da un lato, la multinazionale da oltre mez-

# SEALED AIR

## Presentata a Packforum l'innovazione Cryovac per un packaging più efficace e profittevole

zo secolo è attiva nel confezionamento alimentare, sviluppando concetti innovativi per rispondere al meglio alle

esigenze del mercato e del consumatore. Dall'altro, i produttori alimentari, a prescindere dai canali distributivi presidia-

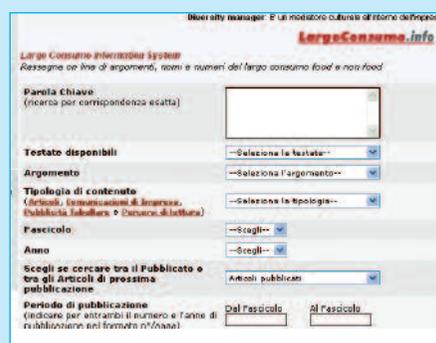
ti, devono assicurare qualità, freschezza, sapore, convenienza, contenendo allo stesso tempo i propri costi.

### Fitto scambio di esperienze

L'evento è stato introdotto dal giornalista Armando Garosci, responsabile di *Largo Consumo Information System*, la banca dati giornalistica sulla filiera dei beni mass market collegata alla rivista. Garosci ha tracciato uno scenario economico-finanziario relativo alle

### Situazione e trend del mercato

Nell'introduzione all'incontro, Armando Garosci di *Largo Consumo* ha tracciato uno scenario dell'andamento di alcuni mercati nei quali il packaging gioca un ruolo assolutamente centrale: le carni fresche (bovine e suine), i salumi e l'ittico. Ogni comparto è stato analizzato sotto diversi punti di vista: la produzione, le politiche Ue, i profili finanziari, il consumo e i canali di vendita, la bilancia commerciale. In conclusione, è stato posto l'accento sulla crescita che sta facendo registrare il segmento dei confezionati. L'analisi di Armando Garosci è stata fondata sull'osservazione storica degli articoli indicizzati nel *Largo Consumo Information System* ([www.largoconsumo.info](http://www.largoconsumo.info)), utile proprio per la sua trasversalità e la sua multidisciplinarietà.



### Cryovac e l'impatto ambientale

Paolo Ciocca di Sealed Air Cryovac ha illustrato, partendo dalla normativa vigente, le strategie della società in tema di riduzione dell'impatto ambientale. Cryovac è attiva - e non da oggi - su due grandi fronti: da un lato, la riduzione dell'uso dei materiali, compreso il riciclo e riutilizzo degli scarti; dall'altro, la ricerca di risorse rinnovabili, l'attenzione al consumo di energia, alle emissioni e ai rifiuti solidi. Uno strumento efficace per "misurare" il successo di questa politica è rappresentato dall'analisi dei cicli di vita (Lca). Si tratta di un processo teso a valutare l'impatto sull'ambiente associato a un prodotto, un processo o un'attività attraverso l'analisi dell'energia e dei materiali usati e dei rifiuti rilasciati. In questo caso, si sta rivelando efficace GreenPack, strumento messo a punto dall'Istituto Italiano Imballaggio.

### La permeabilità personalizzata

Paolo Ciocca (Sealed Air Cryovac) ha illustrato lo "stato dell'arte" della ricerca Cryovac sul tema della personalizzazione della permeabilità, in rapporto alle caratteristiche e quindi alle esigenze spesso diversissime tra le varie tipologie di alimenti. Tre le tematiche affrontate: i prodotti che richiedono alta barriera ai gas e le nuove resine per laminati, nanomateriali, imballaggio sterilizzabile; la permeabilità controllata e i materiali per il confezionamento dei prodotti alimentari; i materiali ad alta permeabilità, con ciò che comporta la conservazione e sicurezza degli alimenti. Ciocca ha quindi tratteggiato gli obiettivi dell'innovazione Cryovac in tema di resine, additivi e tecnologia di estrusione.





tendenze di mercato nel consumo di alimenti pre-confezionati – dalle carni rosse e bianche, ai salumi, all'ittico – in Italia e in Europa.

Sono seguiti gli interventi di esperti Sealed Air Cryovac, che si sono concentrati sulle problematiche più direttamente connesse con il packaging, illustrando come la società le ha approcciate e quali soluzioni ha studiato e realizzato. Hanno portato la loro testimonianza Dario Dainelli (Director Analytical Department & Regulatory Af-

**Sealed Air srl**  
Via Trento, 7 – 20017 Passirana di Rho (Mi)  
Tel. 02.93321 – Fax 02.9332382  
www.sealedair.com

**S**ealed Air è leader mondiale nei materiali e sistemi innovativi di confezionamento protettivo e speciale, fornendo ai clienti soluzioni altamente performanti per applicazioni alimentari, industriali e di consumo. Cryovac EMEA, con oltre 3.000 dipendenti, dispone di impianti di produzione in Francia, Germania, Uk, Spagna, Russia, Polonia, Ungheria, Sudafrica, Botswana, Italia. Lo stabilimento di Passirana di Rho (Mi) è sede del Cryovac EMEA Packaging Technical Center. Cryovac Packaging e Cryovac Food Solutions sono unità di business di Sealed Air, leader nei materiali innovativi di packaging rigidi e flessibili e nei sistemi e servizi di un'ampia gamma di applicazioni alimentari.

fairs), Paolo Ciocca (Director Packaging Technical Center Europe) e Giovanni Candida (Applications & Systems Promo-

tion Manager) di Sealed Air Cryovac; Anne Le Goff (Cheese, S&PM European Marketing Manager, Cryovac Food Solu-

tions); Aldo Galbusera (S&PM European Market Manager, Cryovac Packaging). Molto interessante e ricca di contenuti è stata anche l'ampia sezione della giornata dedicata a un franco e aperto scambio di esperienze e opinioni tra relatori e partecipanti, che hanno messo sul tappeto le loro problematiche e i loro punti di vista. A conferma dell'importanza di Packforum proprio come luogo ideale per dibattere lo stato dell'arte e le prospettive del packaging in Italia e nel mondo.

## Le molte innovazioni firmate Cryovac

Anne Le Goff (Cryovac Food Solutions) e Aldo Galbusera (Cryovac Packaging) hanno presentato le numerose nuove proposte Cryovac in tema di conservazione degli alimenti. Davvero molte le soluzioni innovative, come *Sliceapak Plus* (che consente un display verticale, ottimizzando gli spazi a scaffale, e garantisce freschezza,

visibilità, igiene e apertura facilitata); *Chick-in* (concetto unico per commercializzare il pollo intero, grazie a una nuova tecnologia di termosaldatura delle vaschette con uso dell'atmosfera modificata); *Breathable Darfresh* (un film invisibile a contatto diretto con il prodotto, per un effetto naturale e fresco); *Pizzafresh*<sup>®</sup>, (nuova proposta per il confezionamento delle pizze); una nuova generazione di *vassoi* e *sacchi* con caratteristiche innovative. Si è poi parlato di nuove modalità di stampa (floodprint e stampa a 8-10 colori), del sistema rollstock Cryovac<sup>®</sup>Flowac, del sacco per carni cotte *Roasting Bag* e dei materiali Cryovac *Rollshrink*<sup>™</sup>.



## Packforum, al centro dell'innovazione

Packforum è il centro permanente che Sealed Air Cryovac ha creato per aiutare i propri clienti – produttori, confezionatori e retailer – che devono assumere decisioni nel settore industriale e commerciale dell'industria alimentare. Situato nei pressi dell'aeroporto Roissy Charles de Gaulle, alle porte di Parigi, su un'area di 2.200 mq, Packforum espone tutti i sistemi, prodotti e servizi relativi al confezionamento realizzati da Cryovac Sealed Air.

Presso la struttura parigina vengono regolarmente organizzate visite clien-

ti personalizzate, eventi speciali per tutta Europa, con esposizione di tutti i prodotti disponibili sul mercato, per fornire ai clienti un approccio globale. Molto importanti sono anche i workshop, le visite guidate ai sistemi di confezionamento, "taste and test" e i riconoscimenti speciali per le migliori confezioni europee. Il premio "Best of Packforum 2006" è stato assegnato lo scorso 21 settembre a una confezione di salmone fresco che la tedesca Deutsche See ha sviluppato per la catena Marktkauf.

