

Marktplatz

Innovative TraySkin®-Verpackung

Micarna-Seafood-Grillprodukte sind in einer innovativen TraySkin®-Verpackung erhältlich, die gemeinsam von Schalenspezialist Bachmann Forming AG, Folienlieferant Sealed Air GmbH und Anlagenanbieter Sealpac GmbH entwickelt wurde. Die hochwertige, optisch ansprechende Verpackung leistet zuverlässigen Produktschutz, verlängert die Haltbarkeit und überzeugt durch mehr Nachhaltigkeit im Herstellungsprozess. Bachmann Forming liefert für das TraySkin®-Verfahren eine spezielle Verpackungsschale mit EVOH-Barriere, die den grossen Beanspruchungen während des Verpackungsprozesses durch einen speziell geformten Schalenrand und besondere Hitzebeständigkeit optimal standhält. Mit einer hochtransparenten, eng anliegenden und peelfähigen Barriere-Folie von Sealed Air wird das Produkt direkt in die Verpackungsschale geskinnt. Dabei umschliesst die Folie Fisch oder Seafood wie eine zweite Haut.

Maschinenlieferant Sealpac entwickelte hierfür seinen InsideCut-Konturenschnitt weiter, der für eine millimetergenaue Passform der Oberfolie innerhalb des Schalenrandes und damit für sparsamen Folienverbrauch sorgt. Besondere Verbraucherfreundlichkeit beweist die Verpackung durch die innovative EasyPeelPoint-Öffnungshilfe: Die Folie wird zum Öffnen in eine Mulde gedrückt, lässt sich dadurch gut greifen und dank ihrer hervorragenden Peel-Eigenschaften mühelos von der Verpackung abziehen. Den Erfolg des Seafood-Sortiments führt Micarna neben bester Produktqualität auch auf das neue Verpackungskonzept zurück.

www.sealpac.ch, www.sealedair.com/eu/de

(Bild der Verpackungen siehe Seite 3)



WeLoc® Gripper PA 100 FD.

WeLoc® Verschlussklemmen

Clip schliessen, dichten, Clip wieder öffnen – WeLoc® Clips haben eine hohe Festigkeit, eine lange Lebensdauer und bieten höchste Qualität. Sie verschliessen zuverlässig flexible Verpackungen, z.B. Gefrierbeutel, Müllsäcke, Getränkekartons und Tuben und haben sich zu einem der weltweit erfolgreichsten Verschlussysteme entwickelt. Die fast unendliche Zahl möglicher Anwendungen verhalf WeLoc® von Beginn an zum Erfolg. WeLoc® erfüllt die FDA-Vorschriften sowie auch die anderen internationalen Anforderungen für Produkte im Lebensmittelbereich. Die WeLoc® Verschlussklemmen lassen sich individuell bedrucken. Erfreuen Sie Ihre Kunden mit einem kleinen Mitbringsel, das Ihr Firmenlogo trägt. Wir beraten Sie gerne! Lindner Suisse GmbH, Tel 071 987 61 51, holzwohle@lindner.ch, www.lindner.ch

ERFORSCHT

Rinder erkennen ihre Namen

Nicht nur Fido kennt seinen Namen und wedelt mit dem Schwanz, wenn man ihn ruft. Auch Hermine, das Rind, weiss, wie es heisst. Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft hat kürzlich eine Studie durchgeführt mit dem Ziel, künftig mit akustischen Signalen Optimierungen des Kuhverkehrs vor Krafftutterstationen und automatischen Melkstationen zu erreichen. Auch Rivalitäten zwischen Rindern sollen so verringert werden. Dazu wurden den Tieren über Lautsprecher ihre Namen vorgespielt. Zunächst lernten sie ihren Namen mit einer Belohnung zu verknüpfen, später wurden die Namen maximal dreimal gerufen und das Krafftut-

ter erst abgegeben, nachdem ihr Name aufgerufen worden war. Nach einer vierwöchigen Pause zeigte sich, dass sich 93 % der Rinder ihre Namen tatsächlich gemerkt hatten.



(GB/Infos: aid)

Bild der Woche



Der Freiburger Kunstmaler und Metzgermeister Corpaato hat einige seiner Kunstwerke an der Igeho ausgestellt (unter anderem eine fliegende Kuh am Multivac-Stand). Ist er unter die Boxer gegangen oder warum trägt er schwarze Handschuhe? «Nur wegen der Hygiene», beteuert er.

(GB)

Hofer Metz AG
Beat Hofer
Oberdorfstrasse 12
3322 Urtenen-Schönbühl



Wir suchen einen

Fleischfachmann

für den Ladenverkauf

Wir möchten mit Ihnen in unseren neuen Verkaufsladen starten. Der Eröffnungstermin und Ihr Stellenantritt ist der 1. März 2014. Wir bieten Ihnen ein einzigartiges Ladenkonzept.

Sie sind motiviert, dynamisch und haben Freude mit Fleisch zu arbeiten. Sie bringen Erfahrung im Fleischverkauf mit. Mit oder ohne Berufsprüfung. Es besteht die Möglichkeit, bei uns die Berufsprüfung zu absolvieren.

Hofer Metz AG | Oberdorfstrasse 12 | 3322 Urtenen-Schönbühl | 031 859 01 34

Angst

Wir sind eine dynamische, moderne, nach FSSC 22000 zertifizierte Gross-Metzgerei mit etwa 220 Mitarbeitern und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Betriebsmechaniker (100%)

für Wartungs- und Reparaturarbeiten an Produktions-Maschinen und Infrastruktur

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Maschinen-, Auto-, Landmaschinen-, Motorradmechaniker oder Poly- bzw. Elektromechaniker, Berufserfahrung sowie sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift mit. Sie sind CH-Bürger, belastbar und flexibel und arbeiten exakt und speditiv.

Wir bieten Ihnen einen modern ausgestatteten Arbeitsplatz, ein aufgestelltes Team, einen Gratis-Parkplatz und ein Personalrestaurant. Herr Urs Hinder, Telefon 044 497 92 22, beantwortet Ihnen gerne allfällige Fragen.

Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnis kopien senden Sie bitte an:

Metzgerei Angst AG, Frau Susanne Egger, Herdernstrasse 61, Postfach, 8040 Zürich,
E-Mail: susanne.egger@metzgerei-angst.ch

Haben Sie in Ihrem Betrieb eine

vakante Stelle?

Dann veröffentlichen Sie Ihr Stellen- oder Immobilien-Angebot in «foodaktuell» und profitieren Sie von diesen Vorteilen:

- «foodaktuell» ist das offizielle Organ des Metzgereipersonal-Verbandes MPV
- wir schalten Ihr Stellen-Inserat gratis online auf www.mpv.ch
- «foodaktuell» erscheint alle 14 Tage mit 6600 Exemplaren

Ihr Stellen- oder Immobilien-Angebot senden Sie bitte an
Claudia Weigand, c.weigand@bag.ch, 041 318 34 85

Erscheinungsdaten: siehe www.bag.ch/verlag/zeitschriften/foodaktuell/

Brunner AG, Druck und Medien
«foodaktuell», Arsenalstrasse 24, 6010 Kriens