

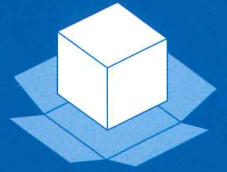
12/2018

D 3896 E · 50. JAHRGANG

Das Fachmagazin  
für industrielles Verpacken

# packREPORT

verpackungswirtschaft.de



100%-Inspektion in Echtzeit

## Für eine lückenlose Qualitätskontrolle

Seite 18

Verpackungsgesetz

## Belohnungen inklusive

Seite 22

Verpackungsmaschinen

## Für eine saubere Zukunft

Seite 46

Süßwaren Spezial

## Naschen erlaubt

ab Seite 28

Ecocool

## Erst-Zertifizierung bestanden

Der Verpackungshersteller Ecocool hat ein Qualitätsmanagement-System nach ISO 9001:2015 eingeführt und die Erst-zertifizierung im Oktober 2018 erfolgreich bestanden. Zertifiziert wurden „Entwicklung, Produktion und Verkauf von Kühlverpackungen und Verpackungskomponenten für die Logistik temperatursensibler Güter“. Durch die aktive Beteiligung an der Entwicklung der neuen DIN Spec 91360 für den Versand von Lebensmitteln hat Ecocool in diesem Jahr bereits Maßstäbe im Qualitätsmanagement gesetzt. In der DIN-Spezifikation werden die Anforderungen an Verpackungsmittel, passive Kühlsysteme

sowie die Validierung des Systems definiert. Für die Food-Branche bietet Ecocool diverse Kühlverpackungen an, insbesondere für den derzeit boomenden Online-Versand von Lebensmitteln. Ein weiteres Hauptstandbein ist die Produktion von Thermohauben, insbesondere für Luftfrachtsendungen in der Pharmalogistik oder als Frostschutzpackmittel für Landverkehre. Zusätzlich offeriert das Unternehmen für Kunden aus der Pharmalogistik präqualifizierte, GDP-konforme Pharmaboxen für den Versand hochwertiger Pharma-Kühlware im Temperaturbereich 2 - 8°C.

→ [www.ecocool.com](http://www.ecocool.com)



Das Portfolio von Ecocool reicht vom Smartcooler bis zur Pharmabox für den GDP-konformen Transport von Medikamenten.

Micvac

## Saccny-Deloitte Green Award gewonnen

Der schwedische Food Tech Spezialist Micvac ist Gewinner des renommierten SACCNY-Deloitte Green Awards, der jedes Jahr von der Schwedisch-Amerikanischen Handelskammer in Kooperation mit Deloitte während des Sustainability Summits verliehen wird. Als zukunftsweisendes Food-Tech-Unternehmen trägt Micvac mit seinem innovativen System für gesundes und umweltbewusstes Essen zu einer nachhaltigeren Gesellschaft bei. Micvac hat ein System für gekühlte Fertiggerichte entwickelt, das das Kochen und Pasteurisieren in der Verpackung während eines fortlaufenden Prozesses ermöglicht. Herzstück des Micvac Systems sind der Micvac Mikrowellentunnel sowie die patentierten Verpackungskomponenten von

Micvac: das Micvac Ventil, die Schale und die speziell entwickelte Oberfolie. Mit diesem System können schmackhafte gekühlte Fertiggerichte hergestellt werden, die die Lebensmittelverschwendung reduzieren und ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit, höhere Kosteneffizienz und erhebliche Energieeinsparungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette bieten. Das Micvac System erhielt gerade eine besondere Anerkennung mit der Auszeichnung des SACCNY-Deloitte Green Awards 2018. Während des Sustainability Summits wird der SACCNY-Deloitte Green Award jedes Jahr an ein schwedisches Unternehmen verliehen, das eine bahnbrechende „grüne“ Lösung oder Technologie anbietet.

→ [www.micvac.com](http://www.micvac.com)



**DER NEUE STANDARD FÜR EFFIZIENTE KOMMISSIONIERUNG**

### INTELIS PTS

**INTELIS PTS** von SAVOYE ist eine komplette Goods-to-Person Kommissionier-Lösung, bestehend aus Shuttles zur Beförderung Ihrer Waren, Vertikallifte, Regalstruktur, **INTELIS CONVEY** Fördertechnik und ergonomischen Arbeitsstationen.

**MÖCHTEN SIE IHRE LOGISTIKLEISTUNG VERBESSERN?**

- **Hoher Output:**  
das System erreicht 1.100 Ein- und Auslagerungen pro Stunde und an den Arbeitsplätzen bis zu 900 Auftragsbearbeitungen pro Stunde, inklusive einer signifikanten Minimierung der Fehlerrate
- **Volle Skalierbarkeit und Flexibilität:**  
die Lösung ist modular aufgebaut und wächst mit Ihrem Geschäft
- **Erstklassige Ergonomie für Ihre Mitarbeiter:**  
unsere Arbeitsplätze reduzieren Ermüdung und steigern die Produktivität
- **Kompakte Lagerung:**  
reduziert das Lagervolumen Ihrer Waren
- **Höchste Systemverfügbarkeit**  
Wartungsarbeiten können im laufenden Betrieb durchgeführt werden

**Erfahren Sie mehr, besuchen Sie uns auf der LogiMAT 2019 Halle 1 Galerie / Stand OG 30**

 SAVOYE

[www.savoye.com](http://www.savoye.com)