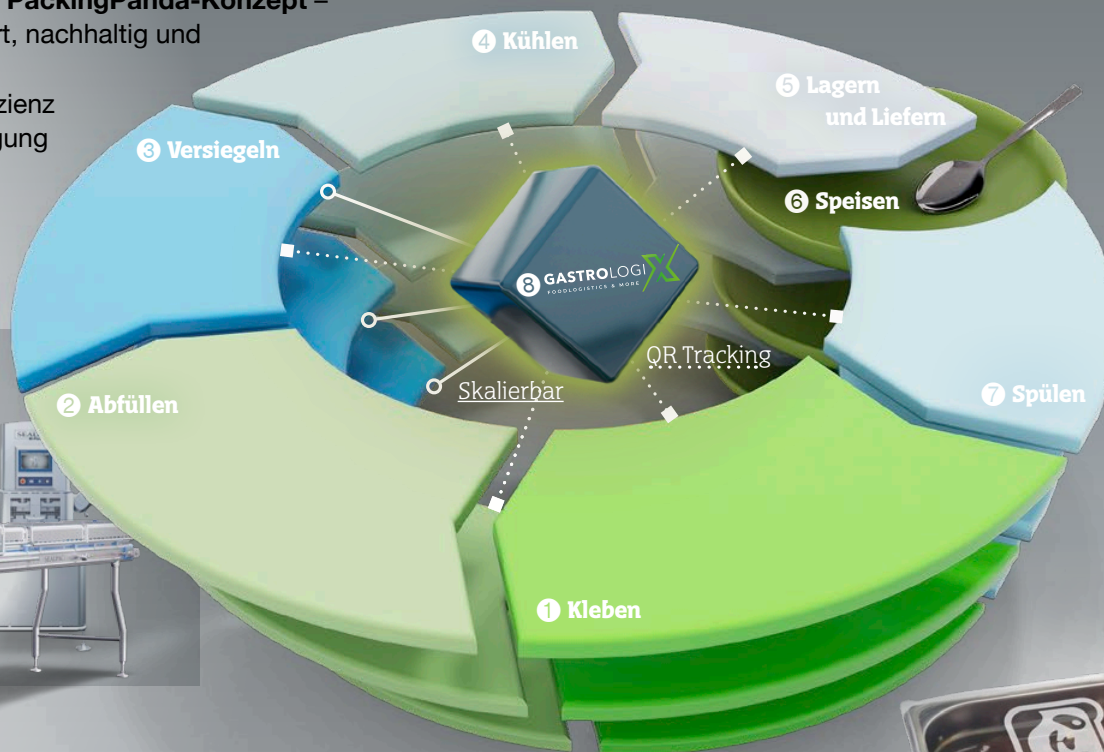


Besuchen Sie uns auf der Intergastra in Stuttgart in **Halle 3, Stand 3C70**

Entdecken Sie in der Sonderschau **KLASSE(N)ESSEN** innovative Konzepte für zeitgemäße Verpflegung und erleben Sie live das **PackingPanda-Konzept** – eine **verpackungstechnische Revolution**, smart, nachhaltig und praxisnah.

Frischeverlängerung ist das Schlagwort für Effizienz und Skalierbarkeit in der zentralen Speiseversorgung und unsere Lösung für das immer dringlichere Personalproblem.

Besuchen Sie das Herzstück der Zentralküche 2.0!



1 Kleben:
Auf Mehrwegbehältnisse kann bis zu 5 Tage im Voraus eine Klebnaht aufgebracht werden.

2 Abfüllen:
Mehrwegbehältnisse werden befüllt. Idealerweise mit unseren Abfüllhilfen, um die Klebnaht zu schützen.

3 Versiegeln:
Die Mehrwegbehältnisse können für ein längeres MHD von Sealpac Traysealern hermetisch und unter MAP verpackt werden.

4 Kühlen:
Versiegelte Behälter können in klassischen Schnellkühlern heruntergekühlt werden.

5 Lagern und Liefern:
Unproblematischer Transport auf kurzen und längeren Wegen.

6 Jetzt wird gegessen!

7 Spülen:
Beim Öffnen löst sich die Folie rückstandslos vom Behälter – gut für Ihre Spülmaschine, die die Mehrwegbehälter absolut sauber und trocken wieder in den Kreislauf bringt.

8 GastroLogiX:
Unsere Systemsteuerung für Ihren perfekten Verpackungsprozess.



◀ HIER IHR MESSETICKET SICHERN!



Nachhaltig, Innovativ!

