

Multiformline –

Verantwortungsvoller Genuss: Kuchenform
aus Karton

STI - Gustav Stabernack GmbH

Richard-Stabernack-Straße

D- 36341 Lauterbach

Tel. +49 6641 81-0

Fax +49 6641 81-711407

service@sti-group.com

Verantwortungsvoller Genuss: Kuchenform aus Karton

Für den Frischteigkuchen des Schweizer Backwarenherstellers Jowa hat die STI Group eine innovative Verpackung aus dem nachwachsenden Rohstoff Papier entwickelt. Durch die Möglichkeit, Karton und Wellpappe tiefzuziehen, können die positiven Materialeigenschaften in der Multiform-Line-Lösung optimal zum Tragen kommen.

Unbedenklicher Kuchenspaß

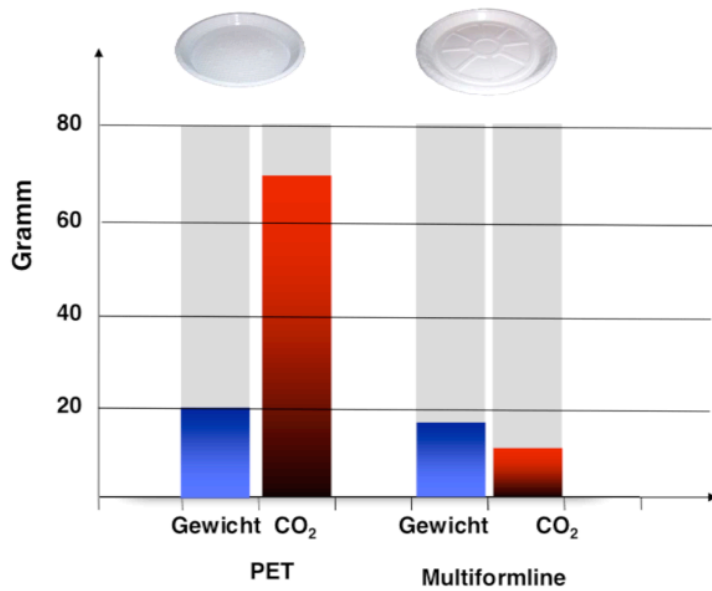
Die Jowa AG portioniert Frischteig für Kuchen auf tiefgezogenen, PBTbeschichteten Multiformline-Tellern, die vom Verbraucher im heimischen Ofen bei 180°C fertig gebacken werden können. Der Teig kann zuvor mit verschiedenen Füllungen und Belägen selbst garniert werden. Im Backofen erhitzt sich die Schale selbst nicht, sodass der Kuchen problemlos mit bloßen Händen aus dem Ofen entnommen werden kann. Eine Perforation im unteren Drittel der Form ermöglicht nach dem Backen eine Trennung, so dass der Kuchen direkt auf einem „Teller“ serviert werden kann. Durch den Einsatz dieser Multiformline-Kuchenteller kann auf die ursprünglich verwendeten PET -Teller verzichtet werden. Das schont nicht nur nachhaltig die Umwelt, sondern sorgt auch für einen unbeschwerten Kuchengenuss, denn die Kartonschale verursacht weder Geschmacks-, noch Konsistenzveränderungen. Gleichzeitig hält das Material den Rohteig in Form und weicht während der 36-tägigen Mindesthaltbarkeit nicht durch. Auch während der Hitzezufuhr bleibt die Kartonschale im Gegensatz zu Kunststoffschalen im Backofen formstabil.

Vorteile der Innovation Multiformline gegenüber Kunststoff oder Aluminiumbackformen:

Eine tiefgezogene Kartonschale glänzt durch mehrfarbige Bedruckbarkeit, Formenvielfalt, Hitzebeständigkeit (-40°C bis +220° C, bis 30 Minuten) und Siegelfähigkeit. Dem Endkonsumenten bietet sie innovative Convenience, hervorragende Back-Trenn-Eigenschaften und perfekten Genuss durch einfache Handhabung und gleichmäßige Hitzeverteilung sowie –speicherung. Multiformline-Schalen können sowohl in der Mikrowelle, als auch im Backofen verwendet werden, Aluminiumschalen hingegen können nicht in der Mikrowelle und Kunststoffschalen nur bedingt im Backofen erhitzt werden. Aluminium ist im Gegensatz zu Multiformline nicht geschmacksneutral und nicht bedruckbar. Kunststoff und Aluminium unterliegen starken Rohstoffpreisschwankungen. Aluminium ist im Gegenteil zu PET-beschichteten Schalen nicht siegelfähig. Mit den seit 2008 von der STI Group produzierten Kartonformen für Kuchenteig zum Backen knüpft die Jowa AG nahtlos an den Erfolg der Multiformline Muffins-Verpackungen an. In 2011 konnte die Kartonstärke der Kuchenform nochmals reduziert und somit weitere Ressourcen eingespart werden.

Für 2012 ist der Umstieg von einer PBT-Beschichtung der Kartonschalen auf eine PETBeschichtung geplant, welche das Backergebnis durch eine gleichmäßigere Bräunung nochmals verbessern wird.

CO2 Reduktion Jowa Runde Kartonform



PET-Teller

- Gewicht = 20 g
- 1 Tonne Kunststoff = 3.453 kg CO₂
- pro Teller = 69g CO₂

Beschichteter Frischfaserteller

- Gewicht = 17,75 g
- 1 Tonne Frischfaser = 676 kg CO₂
- pro Teller = 11g CO₂

