



PIZZAFLEX DEVELOPMENT A/S

BÆREDYGTIG, PIZZAEMBALLAGE UDEN SKADELIGE STOFFER

Differentieringspuljeprojektet Pizzaflex har til formål at udvikle et bæredygtigt alternativ til de gængse papæsker, som anvendes til pizza i dag. Det er målet, at den nye emballage til take away-pizzaer skal være af højere kvalitet både i forhold til produktfunktionalitet og design samtidig med, at den er bæredygtig og ikke sundhedsskadelig.

Joint venture-selskabet Pizzaflex Development A/S er stiftet i 2012 sammen med investerings- og udviklingselskabet Imakers A/S. Virksomheden er opstået som et spin-off fra plastfabrikationsselskabet Ehrno Flexible A/S, der er grundlagt i 1971 og beskæftiger sig med fleksible emballager og laminaer inden for fødevarerindustrien. Pizzaflex er et emballeringskoncept til take away-/take home-markedet for pizza. Udover Imakers er der i dette projekt etableret et samarbejde med AB Inventech samt Techno Tools, der vil rådgive og arbejde med produktudvikling og produktion, ligesom der også er etableret et samarbejde med Just Eat A/S, som kommer til at spille en vigtig rolle i forhold til produktmodningen. Desuden har Fødevarerministeriet givet tilsagn om tilskud til produktudvikling/modning.

I dag er den eneste form for emballage til take away-pizzaer de traditionelle papæsker, som har vist sig at indeholde kræftfremkaldende stoffer. Når pappet varmes op, og der tilføres fugt fra maden, afgives der skadelige stoffer, som hæfter sig til maden. Dette problem blev enegyldigt og videnskabeligt bekræftet af Aarhus Universitet i 2011. Derfor fraråder Fødevarerstyrelsen i øjeblikket brugen af sådanne fiberbaserede emballager, og der forventes på sigt at komme lovgivningsmæssige indgreb overfor disse emballagetyper.

Emballagen fra Pizzaflex indeholder ingen skadelige stoffer, der kan overføres til maden. Materialet består af ikke-sundhedsskadeligt polypropylen, som er specielt velegnet

til at isolere, og pizzaen holdes varmere end i den traditionelle emballage. Derudover gør de glatte overflader, at ost/toppings mv. ikke bliver hængende på emballagen. Posen lukkes med en fødevaregodkendt limstribbe, og indvendigt i posen er der monteret en "tallerken", der fikserer pizzaen, ligesom der også er monteret kegler, som holder afstand mellem pizza og posen. Disse er placeret asymmetrisk, så det er muligt at stable pizzaerne, uden at disse tager skade, samtidigt med at de kan stables uden at bruge for meget plads (som æggebakker). Desuden forsynes posen med microhuller, som tillader em fra pizzaen at trænge bort, så pizzaen holder sig sprød.

I forhold til håndteringen af Pizzaflex-emballagen er der i pizzariaerne pladsbesparelse samt tidsbesparelse, idet Pizzaflex er klar til brug og ikke skal foldes som papæskerne. I hjemmet er det muligt at åbne emballagen på oversiden, således at pizzaen serveres direkte fra posen på tallerkenen med dækkeserviet omkring.

Markedet for take away-pizzaer i Danmark er på årsbasis små kr. 2 mia. Lykkes dette projekt, vil man kunne forvente en stor markedsandel i Danmark på relativt kort sigt, da den nuværende konkurrence ikke er baseret på andet end pris. Desuden forbruges der på verdensplan fem-seks mia. pizzabakker årligt, og derfor er det et af projektets målsætninger at lave et produkt, som på sigt kan anvendes og afsættes globalt.

Resultaterne fra dette projekt vil også kunne benyttes til emballering af andre fast food-fødevarer, hvor papmaterialet i dag anvendes, såsom chipsposer, bagepapir og lignende, og kan på den måde bidrage til, at kræftfremkaldende stoffer kan fjernes fra vores fødevareremballager i al almindelighed.



FUTURE FOOD INNOVATION

Gyda Bay

Innovationschef

gb@agropark.dk

Tel.: +45 2441 7262

www.futurefoodinnovation.dk

Pizzaflex Development A/S

Peter Mathies og Ole Østergård, bestyrelsen

E-mail: pma@makers.dk, ooe@ehrno.dk

Tlf.: 6118 4708 / 2715 3090



DEN EUROPÆISKE UNION

Den Europæiske Fond
for Regionaludvikling



Vi investerer i din fremtid