

Världsnvyhet på Scanpack:

# Färdigmatstråg med avdragbar botten!

Att förflytta mat från ett konventionellt färdigmatstråg till en tallrik kan inte bara bli en "kladdig" procedur – det kan dessutom vara nästintill omöjligt att få samma tilltalande uppläggning av maten på tallriken, som den har i tråget...

Men nu har svenska företaget Innovative Design of Scandinavia AB utvecklat ett plasttråg med avdragbar botten! Det unika tråget, som sägs vara en världsnvyhet, premiärvisades på Scanpack i montern till estländska plastföretaget EstPak Plastik, som medverkar i produktionen av trågen.

Principen för hur tråget fungerar är enkel: När den uppvärmda färdigmaten ska läggas upp, placeras tråget med botten neråt på en tallrik och hålls fast, varefter den fastsvetsade botten enkelt dras av med hjälp av en plastflik, medan tråget står på tallriken. Därefter lyfts den resterande, bottenlösa, delen av tråget av – och voila!, maten har nu hamnat på tallriken med samma tilltalande uppläggning, som den hade i tråget...

Trågen kan tillverkas i olika plastmaterial, färger och former. De levereras färdiga med den avdragbara botten på plats och kan sedan fyllas och toppförseglas på samma sätt som traditionella färdigmatstråg.

Att principen med den avdragbara botten verkligen fungerar visade sig, när förpackningskonceptet premiärvisades på Scanpack. Då utmanade

Innovative Design of Scandinavia VD Rickard Gillblad ödet genom att inför en intresserad, men skarpögd publik testa att dra av botten på fyra färdigmatstråg med mat, som fanns på plats i montern. Och i alla fyra fallen fick man den avsedda effekten: bottenlöst resterna av trågen lyftes bort.

Det har tagit Innovative Design of Scandinavia AB, som grundades 2004 och har sin hemort i Onsala, fem år att utveckla det unika patenterade tråget med sin avdragbara bottenlöst.

Nu är tråget i princip färdigutvecklat och man har redan fått sin första större kund. Det är Mälardalsföretaget Salt & Peppar AB, som med leveransstart våren 2010, kommer att ersätta sina traditionella tråg med det nya tråget. Salt & Peppars volymbehov beräknas bli en miljon PP-tråg med avdragbar botten under det första året.

"När vi fick erbjudandet att bli först ut på den svenska marknaden, var vi inte sena att tacka ja. Tråget är helt unikt och ger ett starkt mer



Rickard Gillblad, VD i Innovative Design of Scandinavia, demonstrerar hur man enkelt drar bort botten delen på tråget och får färdigmaten att ligga kvar snyggt på tallriken!



När botten delen dragits av, lyfter man helt enkelt upp det resterande delen av tråget och färdigrätten är överförd till tallriken med samma tilltalande uppläggning, som den hade från början i tråget!

värde åt våra färdigrätter, eftersom den snygga presentationen kan överföras till tallriken med ett enkelt handgrepp. Vi tror att det här kommer att bli en succé", säger Leif Larsson, VD på Salt & Peppar AB.

Utvecklaren av "Arboga Kupan" och vinnaren av "Årets förpackning 2009", Arta Plast AB, kommer att ansvara för produktionen av PP-trågen genom sin anläggning i Tyresö.

"Tråget är innovativt och spännande och vi ser fram mot samarbetet med Innovative Design of

Scandinavia", säger Helge Steg, VD på Arta Plast AB.

När det gäller produktion av tråget i andra plastkvaliteter blir det estländska EstPak Plastik AS, som får ta hand om den tillverkningen.

"Det är EstPak Plastik:s konkurrenskraft och resurser, som gör att vi väljer dem som partner för vår produktion i PS och CPET. Vi har redan förfrågningar från marknaden och genom överenskommelsen räknar vi med att kunna leverera tråg i dessa material under 2010", säger Rickard Gillblad.



Historypack visade svensk förpackningshistoria. Att förpackningar kan kopplas till många minnen stod klart. Det fanns gott om kommentarer från besökarna av typen "Den där kommer jag ihåg, den hade vi alltid på köksbordet", eller "den där förpackningen kommer jag ihåg att min farmor alltid hade hemma". Förpackningarna ställdes ut av nord emballages chefredaktör Bo Wallteg tillsammans med förpackningsklustret PackBridge.