

IMMER MEHR FOOD TO GO

WENN RETAILER ZU GASTRONOMEN WERDEN

Schnell noch eine Bowl mit frischen Salaten oder ein gesundes Sandwich zum Essen holen. Genau so schnell und flexibel muss die täglich frische Etikettierung dieser To Go-Esswaren sein. Am besten mit Zusatzinfos über Verbrauch- und Haltbarkeitsdatum.

Food To Go ist die Antwort auf eine schnelllebige Welt und hat unser Essens- und Einkaufsverhalten revolutioniert. Es ist bequem, spart Zeit und ist erschwinglicher als ein Restaurantbesuch. Die Vielfalt lässt keine Wünsche offen. Vorbei sind die Zeiten, in denen das Essen zum Mitnehmen das Synonym für eine ungesunde, verarbeitete Ernährungsweise war. In den heutigen Regalen finden sich frische Bowls, gesunde Sandwiches sowie viele vegane Alternativen. Dies stellt Retailer vor völlig neue Herausforderungen, mit welchen normalerweise die Gastronomie konfrontiert ist. Plötzlich tauchen Fragen auf wie: Welche Angaben

müssen auf den Lebensmitteln deklariert werden? Welche Etiketten eignen sich für den Tiefkühler oder die Wärmetheke? Wie kann ich zeigen, welche Produkte hausgemacht sind? Und wie gelingt eine zeitsparende Kennzeichnung im Bereich Selbstbedienung?

Sichere Etikettierung für To Go-Lebensmittel

Lebensmittel erfordern eine sichere und zugleich praktische Verpackungslösung. Siegeletiketten spielen hierbei eine zentrale Rolle. Diese Etiketten haben sich in der Systemgastronomie, beim Catering sowie generell bei den Food-Lieferservices be-

Der Meto Handauszeichner.



Siegeletiketten zeigen an, ob die Box schon einmal geöffnet wurde.

währt und haben entsprechend auch im Take-away Bereich der Retailer Einzug gehalten. Im Schweizer Lebensmittelhandel, wo oft abgepackte Ware wie zum Beispiel Sushi-Boxen oder Torten angeboten werden, sind solche Etiketten unverzichtbar. Sie signalisieren die Unversehrtheit der Produkte. Die Etiketten bieten den nötigen Schutz vor unbefugtem Zugriff. Von Fertiglagnen bis hin zu frischen Salaten eignen sie sich hervorragend für eine breite Palette von Produkten.

Manipulationssichere Siegetiketten gibt's für:

- Becher und Getränkedeckel
- Dessert-Verpackungen
- Burgerwickelpapier und -kartons
- Papiersäcke, z. B. Lunchboxen
- Sonstige Lebensmittelbehälter

Meto Handauszeichner: Wenn die Etikettierung schnell gehen muss

Nahezu jedem Retailer ist der Meto Handauszeichner ein Begriff. Preisauszeichnung und Datierung waren und sind auch heute noch die Kernaufgaben für diese Art von Etikettenspendern. Seit einigen Jahren gibt es zudem auch die Möglichkeit, dem Etikett mit Texten wie z. B. «zu verbrauchen bis:», «in Kühler am:» oder «hausgemacht» Informationen mitzugeben. Diese Ergänzungen machen den Handauszeichner zum Must-have für alle Retailer, die auch frische Sandwiches, Salate etc. anbieten. Sie



Siegetiketten mit persönlicher Note.

können so sicherstellen, dass alle Produkte ordnungsgemäss deklariert sind.

Meto steht weltweit für praxisorientierte Etikettierungslösungen. Die Siegetiketten

kommen nicht nur in der Gastronomie und Hotellerie zum Einsatz, sondern mehr und mehr auch im Lebensmittelhandel. Die Kühnis Solutions AG ist authorized partner Switzerland von Meto. Damit erhalten Unternehmen in der Schweiz neben dem bewährten

Meto-Original auch eine kompetente Beratung. Die Kühnis Solutions gibt den Läden in der Schweiz – so verschieden sie auch sind – eine passende Etikettierungslösung in die Hand, bei der Retailer sicher sein können, dass die Deklaration konform und praxistauglich ist.

WWW.KUEHNIS-SOLUTIONS.CH