

Gute Gründe für Eierverpackungen aus Faserform

Verbraucher bevorzugen Faserform.

- Faserform ist ein warmes Material und fühlt sich gut an.
- Die Verpackungen bleiben beim Öffnen und Schließen stabil.
- Faserform ist geräuschlos und angenehm in der Handhabung.
- Eier sind ein Naturprodukt und Faserform als Verpackung die logische Konsequenz.
- Faserform ist ein natürliches Material und gibt Verbrauchern das gute Gefühl einer verantwortungsbewussten Entscheidung.



- Faserform entspricht dem wachsenden Umweltbewusstsein.



Faserform liegt im Trend der Märkte.

- Farbige Faserformverpackungen bieten die besten Möglichkeiten für den wachsenden Anteil an Eierspezialitäten und die notwendige, klare Differenzierung am POS.
- Durch farbige Verpackungen werden Marken unmittelbar wiedererkannt.
- Hartmann bietet zahlreiche Farben und moderne Formen, die auf Basis überzeugender Marktstudien entwickelt wurden.

- Tendenzen auf dem Europäischen Markt zeigen, dass Faserform sehr stark mit Qualität assoziiert wird.
- Die großen Werbeflächen auf Hartmann Verpackungen unterstützen die Marken von Produzenten sowie Handelsketten und ermöglichen die Platzierung aller notwendigen Verbraucherinformationen.

Gute Gründe für Eierverpackungen aus Faserform

Faserform ist nachhaltig und umweltfreundlich.

- Das Faserformmaterial ist aus erneuerbaren Ressourcen (CO2 neutral) und biologisch abbaubar; ein Hauptvorteil für unsere Umwelt.
- Alle Hartmann Produkte sind aus recycelten Papierfasern. Recycling spart wertvolle Ressourcen, verursacht weniger Emissionen und reduziert das Problem der Abfallentsorgung.

- Europaweit sind alle Hartmann Produktionsstätten zertifiziert und entsprechen den europäischen und internationalen Standards des Qualitätsmanagements



(ISO 9001) und des Umweltmanagements (ISO 14001).

- In Europa wird Faserform bei Verpackungssteuern und Gebühren begünstigt.
- Faserformverpackungen können recycelt oder biologisch abgebaut werden. Das ermöglicht eine einfache Entsorgung nach dem Gebrauch.

Hartmann Verpackungen haben sich in den Packstellen bewährt.

- Hartmanns Faserformverpackungen wurden in enger Zusammenarbeit mit den wichtigsten Maschinenherstellern entwickelt und getestet.
- Hartmanns Kunden bevorzugen Faserformverpackungen, weil diese



auf vollautomatischen Maschinen und bei hoher Geschwindigkeit besser laufen.

- Hartmann bietet bei Bedarf vollen Kundenservice.
- Faserformverpackungen werden bevorzugt, weil sie ohne Lärm und bei manueller Handhabung ohne Verletzungsrisiko verwendet werden können.

Ein natürliches Produkt verdient eine natürliche Verpackung.

- Eier atmen und geben Feuchtigkeit ab. Um diesen natürlichen Prozess ohne Qualitätseinschränkung zu ermöglichen, brauchen Eier eine Verpackung, die gleichfalls atmet und die Feuchtigkeit absorbiert.

- Faserform absorbiert Kondenswasser, das durch starke Temperaturschwankungen entsteht.
- Nur Faserform schafft ein trockenes Klima, das die Schimmelbildung zu vermeiden hilft.
- Faserform polstert und schützt durch seine Kompressionsfähigkeit.



Weitere Informationen finden Sie unter hartmann-packaging.com

Gute Gründe für Eierverpackungen aus Faserform

Faserform schützt vor Kondenswasser

Die Bildung von Kondenswasser ist ein physikalischer Prozess, der sich kaum vermeiden lässt. Faserformverpackungen können jedoch das Risiko vermindern, dass Eier dadurch Schaden nehmen. Verpackungen aus saugfähigem und atmungsaktivem Faserformmaterial nehmen die Feuchtigkeit auf und fungieren als zweite schützende Schale.

Warme Umgebung

Hier bildet sich Kondenswasser



Kalte Umgebung oder kalter Gegenstand

Kondenswasser fällt dann an, wenn sich Luft an kalten Oberflächen abkühlt. Kältere Luft kann weniger Wasser speichern und sondert das übrige Wasser als Kondenswasser ab.

	Außen- temperatur	Ei- temperatur
1. Legezeitpunkt	20/22°C	37–40°C
2. Transport zur Packstelle a) Kühlung b) ohne Kühlung	5–8°C ca. 18°C	20–22°C
3. Packstelle	18/20°C	5–8°C ca. 18°C
4. Transport zum Supermarkt a) Kühlung b) ohne Kühlung	5–8°C ca. 18°C	18–20°C
5. Supermarkt a) Kühlung b) ohne Kühlung	5–8°C ca. 18°C	5–8°C ca. 18°C
6. Heimweg	bis zu 25–40°C	5–8°C ca. 18°C

„Die Bildung von Kondenswasser tritt auf, wenn kühle Eier in eine wärmere Umgebung gebracht werden. Das muss unbedingt verhindert werden, denn Wasser zerstört die natürliche Schutzschicht über der porenreichen Eischale und öffnet Keimen den Zugang ins Ei. [...] Deshalb Vorsicht, wenn verpackte Eier aus dem Kühlregal gekauft werden. Durch den Transport nach Hause wird die Kühlkette unterbrochen und es entsteht Kondenswasser und evtl. Schimmel.“

www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/menu/1040897_11/index.html

Jedes Mal, wenn das Ei abkühlt – also zunächst wärmer ist als die Umgebung – zieht es Luft in sein Inneres (je größer der Temperaturunterschied, um so schneller). Mit der Luft können dann bei beschädigter Schale auch Keime ins Ei gelangen. Auch im Amtsblatt der Europäischen Union heißt es in Artikel 37, Absatz 3: „Während der Beförderung und Lagerung sind die Eier sauber, trocken und frei von Fremdgeruch zu halten und wirksam vor Stößen, Lichteinwirkung und starken Temperaturschwankungen zu schützen.“

Verordnung (EG) Nr. 2295/2003

Faserform schützt vor Kondenswasser, Stößen und Licht.