

# Sluiting aan product aanpassen zorgt voor optimale bewaring



Carrefour Belgium biedt steeds meer voedingsproducten aan in hersluitbare verpakkingen. Het doel? Het leven van de consument vereenvoudigen en helpen om voedselverspilling te vermijden. Het bedrijf kiest daarom steeds voor de sluitsystemen die het best zijn aangepast aan het product en de verpakking.

prevent pack

Ongeveer **90 producten** met hersluitbare verpakking

**Carrefour is wereldwijd de op een na grootste distributeur van voeding en niet-voeding.** In België biedt de supermarktketen ongeveer 90 producten in hersluitbare verpakking aan, zonder rekening te houden met de klassieke hersluitbare verpakkingen zoals jampotten (zie ook Dossier). De belangrijkste producten in kwestie zijn voorgesneden vleeswaren en kaas

in verpakkingen met een zelfklevende sluiting. Verder worden bereide salades, kaas in blokjes, noten en gedroogde vruchten verkocht in schaalpjes met sluitfolie en deksel. Die voedingsmiddelen worden aangeboden in verpakkingen van verschillende porties.

Makkelijk te **openen** en te **sluiten**

“Met hersluitbare verpakkingen kunnen we de consument beter helpen. Zo kan hij het voedingsproduct na opening in de originele verpakking laten”, verduidelijkt Guido Brosius, Packaging Manager bij Carrefour Belgium. “Dit type verpakking is ook eenvoudiger te openen en te sluiten. Bovendien kunnen we op die manier een grotere keuze aanbieden in de rekken.”

De hersluitbare verpakking moet wel een meerwaarde bieden voor het product in kwestie. Ook de beschikbaarheid van

systemen speelt daarbij een rol. “Het is belangrijk om de juiste producten te kiezen”, merkt Guido Brosius op. “Het hersluitbare karakter van de verpakking en ook het gebruiksgemak moeten het risico op productverspilling verkleinen, tijdswinst opleveren voor de consument en hem ertoe aanzetten het product opnieuw te kopen. Het is essentieel om het sluitsysteem te optimaliseren: de verpakking mag niet te makkelijk opengaan (om geen product te verspillen) maar ook niet te moeilijk (om de consument niet te ontmoedigen).”

Kleine **productiemeerkost**, **minder voedselverspilling**

Hersluitbare verpakkingen vergen enkele aanpassingen aan het productieproces. In de meeste gevallen blijft de plastic basisverpakking dezelfde, maar is er een speciale machine nodig om het zelfklevende systeem aan te brengen. “Die aanpassingen maken het proces iets complexer. Het kost naar schatting 5% meer dan

een normale verpakking”, legt Guido Brosius uit. “Anderzijds rekenen we op een grotere tevredenheid bij de klant, vooral omdat er minder voedselverspilling is. Zo zullen de randen van vleeswaren minder snel verkleuren, zodat de consument het product niet vroegtijdig zal weggooien.”

om te onthouden

Met een **hersluitbare verpakking** kan het product na opening optimaal worden bewaard zodat **het risico op verspilling verkleint**.

Carrefour Belgium biedt **hersluitbare verpakkingen** aan als die **het leven van de consument** kunnen **vergemakkelijken**.

Om dat gemak **te garanderen** worden **tests gedaan** met de producenten en met consumentenpanels.

# Sluiting aan product aanpassen zorgt voor optimale bewaring



## Hoe ontwikkelt Carrefour hersluitbare verpakkingen?

### Stap 1: de meest geschikte sluiting bepalen

Na keuze van het kandidaat-product en zijn beoogde gewicht, test Carrefour Belgium, samen met de producent, verschillende types hersluitbare verpakkingen. Is het mechanisme makkelijk te openen en opnieuw te sluiten? Blijft het kleefstelsel na herhaald gebruik goed werken? Begint het sluitsysteem niet te scheuren?

### Stap 2: tests door een consumentenpanel

Vervolgens wordt een prototype van de verpakking gemaakt en voorgelegd aan een consumentenpanel om het gebruiksgemak te evalueren. Uit die tests blijkt of verpakking, voedingsmiddel en sluitsysteem een perfect geheel vormen dat een reële meerwaarde betekent.

### Stap 3: aanbieden in de winkel

De consument moet meteen zien dat het om een hersluitbare verpakking gaat. Dat kan worden aangegeven op een speciaal ontworpen etiket. Eventueel wordt het nog benadrukt met infokaartjes in de rekken. De verpakking moet ook de werking van het openings- en sluitmechanisme duidelijk maken.

Guido Brosius, Packaging Manager,  
Carrefour Belgium

“Om een reëel gebruiksgemak op te leveren moeten het product, de verpakking en het sluitsysteem een perfect geheel vormen.”

### Carrefour en het milieu

Carrefour kiest stelselmatig voor zo weinig mogelijk verpakking en minimaliseert tegelijk het energieverbruik en de CO<sub>2</sub>-uitstoot. Zo heeft de supermarktketen verschillende programma's om:

- de hoeveelheid grondstoffen aan de bron te beperken;
- zoveel mogelijk gerecycleerd materiaal te gebruiken;
- het sorteren en recycleren te vergemakkelijken;
- hernieuwbaar materialen te gebruiken.

[www.carrefour.eu](http://www.carrefour.eu)