

Weniger Plastikabfall beim Vakuumieren



Foto: Salvis

Wer an Haltbarmachen denkt, kommt an Vakuumieren nicht vorbei. Das traditionelle Verfahren wird seit jeher mit Einwegbeuteln praktiziert. Um dies zu vermeiden, bietet Salvis ein Ressourcen schonendes System.

Mit der Diskussion um die Einführung der Plastik-Steuer hat das GreenVAC-System einmal mehr an Bedeutung gewonnen: Dabei handelt es sich um ein umweltfreundliches Mehrweg-Vakuumsystem. Bei dem Verfahren wird eine einzige GN-Schale für Vorbereitung, Produktion, Kühlen, Zwischenlagern und Transport unter Hochvakuum und Ausgabe verwendet. Es gewährleistet ein Maximal-Vakuum direkt im Salvis GreenVAC GN-Behälter, für alle Lebensmittelgruppen wie Gemüse, Stärkebeilagen, Fleischgerichte, Suppen und auch für empfindliche Produkte wie Salate, Beeren und Blattgemüse.

Durch die langjährige Nutzung reduzieren sich Kunststoffabfälle in der Küche laut Salvis um bis zu 65 Prozent. Die Lebensmittel bleiben durch den hermetischen Verschluss länger frisch. Durch den Sauerstoffentzug beim Vakuumieren oxidieren Salate weniger schnell und der Verderb wird deutlich reduziert. Dadurch werden die Warenkosten positiv beeinflusst und Foodwaste wird reduziert.

Die Salvis GreenVAC Container sind aus fast zwei Millimeter starkem Chrom-Nickelstahl hergestellt, um dem Hochvakuum entgegen zu wirken. Die Deckel werden aus stoßfestem, klarem und spülmaschinentauglichem Hochleistungskunststoff geformt.