

**SCHWIMMENDES
SCHWEINEFLEISCH
FINDET MAN
VOR DEN BAHAMAS!**



VERY „PAD“ NEWS!

Zig Tonnen an Lebensmitteln landen im Müll, nur weil sich jemand für die „falschen“ MeatPads entschieden hat.

Eine unappetitliche Warenpräsentation gefährdet das Image Ihrer Marke, Ihrer Handelsmarke, des Konzerns oder gar einer ganzen Industrie nachhaltig. Nur mit dem richtigen MeatPad ist eine optimale Warenpräsentation am PoS garantiert.

18 Mio. Tonnen

18 Mio. Tonnen Lebensmittel landeten 2018 laut einer Studie des WWF allein in Deutschland im Müll. Die Hälfte davon wäre zum Beispiel durch längere Haltbarkeit der Produkte vermeidbar gewesen, ein Teil der Fleisch- und Fischprodukte davon durch den Einsatz der richtigen MeatPads.

Für **77,8%** der qualitätsbewussten Deutschen ist laut einer aktuellen Statista-Umfrage der „frische Eindruck“ das wesentliche Entscheidungskriterium beim Kauf von Lebensmitteln. Wer falsch dimensionierte oder minderwertige Pads einsetzt, der verliert am Ende bares Geld und im schlimmsten Fall seine Kundschaft.



Falsche Saugleistung

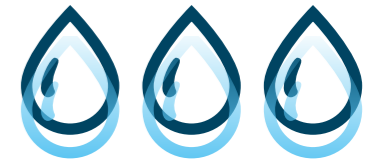
20%

Mindestens 20% schlechtere Saugleistung bei billigen Kopien!

Sie sehen aus wie MeatPads von McAirLaid's, sind aber nur billige Kopien: Plagiate mit mindestens 20% schlechterer Saugleistung, minderwertigen Roh- und Zusatzstoffen sowie synthetischen Klebmitteln oder Bindern.

Falsche Größe ...

oder falsche Anzahl an Pads = freie Flüssigkeit in der Schale



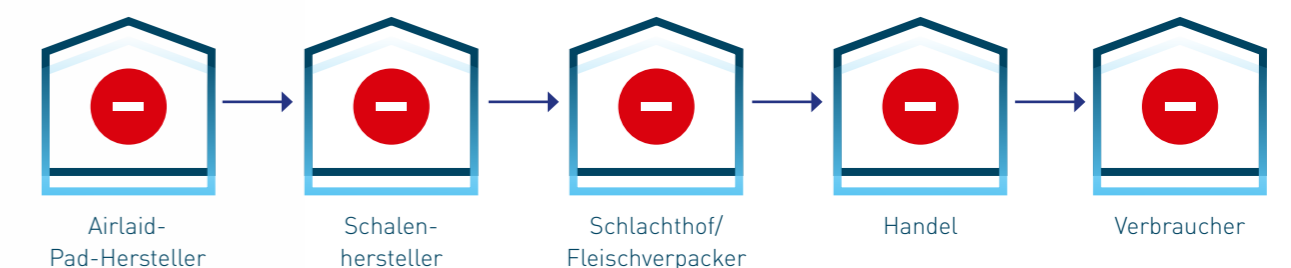
Zu kleines Pad = große Probleme! Die falsche Padgröße hat fatale Folgen für das Produkt und lässt Mikroben und Bakterien sprießen. Das wirkt sich direkt auf die Optik und den Geruch des Fleisches aus. Es wirkt nicht mehr frisch und appetitlich und entwickelt einen strengen Geruch.

Wer einen Cent beim Einkauf minderwertiger Pads statt originaler MeatPads spart, der zahlt am Ende ein Vielfaches drauf.

Kurze Haltbarkeit, unappetitliche Präsentation am PoS, hohe Rabatte, schlechter Abverkauf oder sogar die Entsorgung der Lebensmittel sind die Folgen. Sie sparen minimal beim Einkauf, aber das kostet am Ende Ihren Erfolg!

Wenn nicht alle Player zusammenarbeiten, verliert jeder!

Alle Player, vom Produzenten bis zum Handel, haben es gemeinsam in der Hand, unnötige Lebensmittelabfälle und Verluste gerade in der vor- bzw. nachgelagerten Wertschöpfungskette zu vermeiden. Zum Beispiel durch die Definition eines einheitlichen Qualitätsstandards für MeatPads.



Intelligente Verpackungslösungen von McAirlaid's reduzieren Lebensmittelabfälle!

MeatPads und MeatGuards haben einen großen Einfluss auf die Hygiene, die Haltbarkeit, die Lebensmittelsicherheit und die sichtbare Frische am PoS. Mit ihrer Verwendung sichern Sie sich Wettbewerbsvorteile, steigern Ihren Profit und reduzieren gleichzeitig Lebensmittelabfälle.



Der Weg ist frei: hohe Saugkraft ohne Kleber und Bindemittel dank SuperCore

Unsere SuperCore-Saugkerne bestehen aus reinem, äußerst absorptionsfähigem Material auf Zellstoffbasis. Aber erst durch die patentierte Herstellungstechnologie wird ein Produkt möglich, das auf jegliche Art von Klebe- und Bindemitteln verzichtet. Durch die spezielle thermo-mechanische Faserbindung kann man mit SuperCore eine im Vergleich zu herkömmlichen Saugkernen höchst beeindruckende Absorptionsleistung und Flüssigkeitsverteilung erreichen.



Am Ende überzeugt eine Zahl:

30%

Bis zu 30% höhere Saugleistung gegenüber anderen Saugkernen

Geprüft und für gut befunden



Wir bieten für vakuumierte Verpackungen von Fisch, Fleisch und Geflügel spezielle Pads mit unterschiedlichen Eigenschaften für Haltbarkeit und Geschmackstreue an: Neben Unterlagen für Lebensmittel tierischen Ursprungs liefern wir auch Pads für Früchte.

Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) untersuchte unser Produkt **VAC-Guard** auf ge-

schmackliche Reinheit – mit eindeutigem Ergebnis. VAC-Guard verbessert den Geschmack.

Beim geprüften **CO₂ Pad** bleibt Geflügel bis zu 3 Tage länger frisch, Fisch sogar bis zu 5 Tage. Auch das sind Ergebnisse der DIL-Studie. Fazit: Mit unserem CO₂ Pad erhöhen Sie die Haltbarkeit der Lebensmittel deutlich und reduzieren mit anderen Pads aus unserem Haus zudem Abfallmengen.

Für jede Anwendung das passende Airlaid!

MeatPads und MeatGuards von McAirlaid's können individuell an Ihre Bedürfnisse angepasst werden: von geringer bis zu höchster Saugstärke und Speicherung der Flüssigkeit, in unterschiedlichen Farben, auf Rolle oder auf Format zugeschnitten.

Wir sind Experten für Absorption und Lebensmittel

Seit rund 20 Jahren arbeitet McAirlaid's für die Lebensmittelindustrie und kennt ihre Anforderungen wie kein anderer Hersteller.

20 Jahre

Wir bieten Ihnen nachhaltige Lösungen, die die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel verlängern, die Lebensmittelsicherheit steigern und Ihren Produkten sichtbare und erlebbare Frische verleihen.



Lebensmittel werden aus der ganzen Welt nach Deutschland importiert, Logistik-Ketten werden komplexer. Die Folge: Die Verkehrsdichte auf den Straßen nimmt stetig zu. Geflügel zum Beispiel wird über mehrere Tage von Brasilien und der Ukraine nach Deutschland transportiert. Auch Früchte und Beeren treten eine lange Reise aus Spanien und Portugal an. Gut, wenn schnell verderbliche Ware durch clevere Verpackungslösungen länger haltbar bleibt.

McAirlaid's Produkte schützen das Image und die Margen von Fleisch- und Lebensmittelherstellern.

Die vielen positiven Effekte von McAirlaid's Lösungen eröffnen Ihnen ganz neue Möglichkeiten entlang der Wertschöpfungskette der Fleischherstellung. Von mehr Flexibilität in der Logistik und beim Transport durch längere Haltbarkeit der Produkte über eine optimale Sicherheit der Lebensmittel durch zertifizierte Produktqualität bis hin zu einer perfekten und zum Kauf aktivierenden Warenpräsentation am PoS. Mehr noch: Profitieren Sie von längeren Abverkaufszeiten, in denen die Ware nicht rabattiert werden muss, denn MeatPads und MeatGuards saugen die Flüssigkeit nicht nur auf, sie speichern sie auch – sogar unter Druck oder in Schräglage.

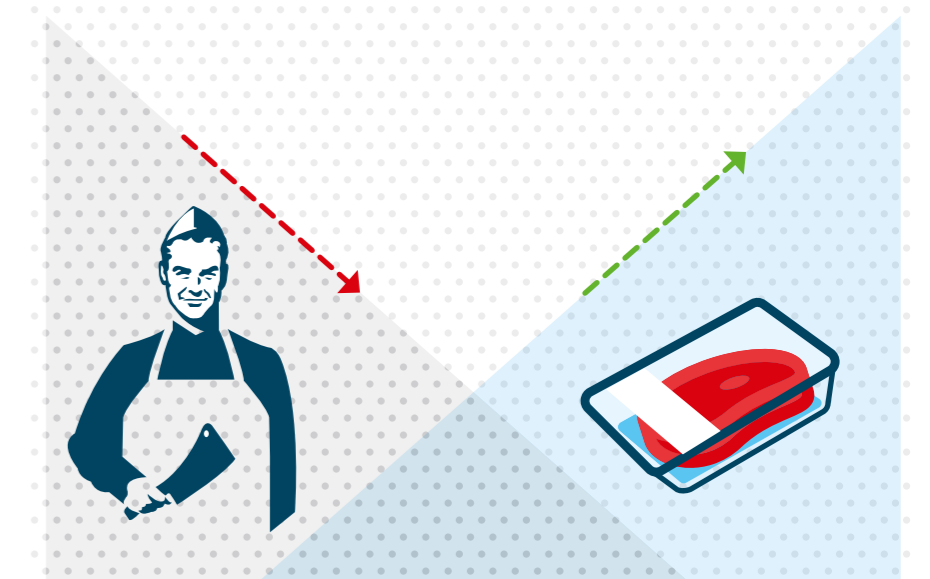
Am Ende gewinnt neben den Fleischherstellern und dem Handel auch eine ganze Branche. Denn die Reputation von Fleisch- und Fischprodukten verbessert sich sukzessive durch den Einsatz der echten MeatPads und MeatGuards. Unternehmen und Marken stärken ihr Image, denn sie profitieren von:

- der verkaufsfördernden frischen Produktästhetik,
- der besseren Fleischqualität,
- dem besseren Geruch,
- dem besseren Geschmack,
- der höheren Produktloyalität,
- der höheren Kundenloyalität,
- weniger Lebensmittelabfall und
- weniger Verpackungsmüll.

Am PoS hat das Produkt nur eine Chance!

Früher stand den Konsumenten oftmals ausgebildetes Fleischerei-Fachpersonal beim Kauf beratend zur Verfügung. Die frische Ware wurde sichtbar für den Kunden ausgewählt und mit der Hand sauber verpackt. Kein austretender Fleischsaft, keine sichtbare Beeinträchtigung der Ware. Ein Luxus, der heutzutage immer seltener wird. Zur Orientierung dient dem Konsumenten heute häufig nur die Verpackung am PoS und gegebenenfalls weiterführende Produktinformationen auf Werbeschildern. Der Kunde muss innerhalb kürzester Zeit und nur durch visuelle Eindrücke „sein Fleisch“ auswählen. Schon die kleinste Unregelmäßigkeit beim Produkt führt zu schlechtem Abverkauf, dem man nur mit teils starken Rabatten entgegenwirken kann.

Die Verpackung wird zum Verkäufer

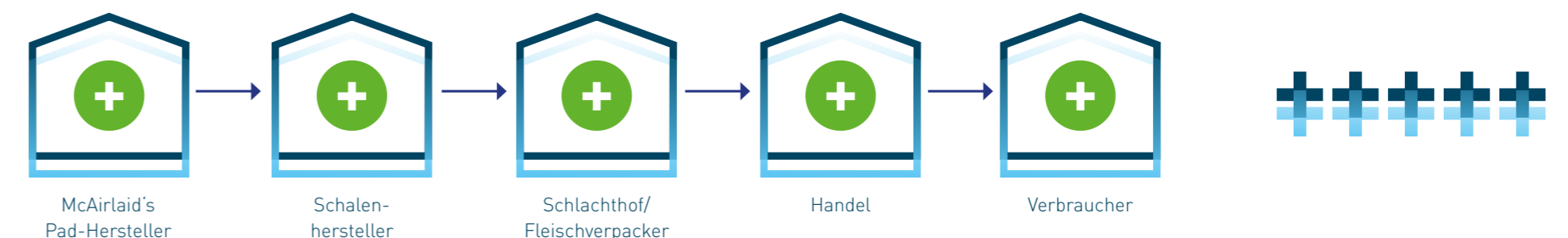


Damals: persönliche Bedienung durch das Fleischerei-Fachpersonal

Heute: die Verpackung wird zum Verkäufer

Minimales Invest, maximaler Effekt: Wenn alle Player zusammenarbeiten, profitiert jeder!

Investieren Sie jetzt in das original McAirlaid's MeatPad oder ein MeatGuard von McAirlaid's und sichern Sie sich Ihren nachhaltigen Verkaufserfolg sowie nachweislich höhere Margen.



Weltweiter Partner der Lebensmittelindustrie

Die Globalisierung hält auch in der Lebensmittelindustrie Einzug. McAirlaid's trägt den globalen Anforderungen mit Produktionsstandorten in Europa und Amerika Rechnung und ist auch für die Zukunft saugut aufgestellt!



Weniger Lebensmittelabfall. Weniger Verpackungsmüll. Mehr Gewinn!

Unser Produktportfolio umfasst weitere clevere Lösungen, zum Beispiel für die Verpackung und den Transport von Fisch und Geflügel sowie für vakuumierte Verpackungen von Fleisch, Fisch und Geflügel. Des Weiteren bieten wir unseren Kunden Lösungen für die Zubereitung schmackhafter Ofen- und Grillgerichte an. Und nicht zuletzt den beliebten VAC-Guard, der den Dry-Aging-Prozess für Rindfleisch in der Vakuumverpackung simuliert.



Als einziger Airlaid-Hersteller lässt sich McAirlaid's jedes Jahr nach den international etablierten Qualitätsstandards der ISO zertifizieren. Als Beweis höchster Hygiene- und Lebensmittelsicherheit sind unsere Produkte zertifiziert nach:

BRC Global Standard for Food Safety und BRC Global Standard für Verpackungen und Verpackungsmaterialien



MeatPad ist die Lösung für geringe bis hohe Absorption und ideal, um unterschiedliche Fleischsorten unter Schutzatmosphäre zu verpacken. Die verschiedenen Produktvarianten bieten eine Saugleistung von rund 800 bis 8.000 Millilitern Flüssigkeitsaufnahme pro Quadratmeter. Die Performance der Produktvarianten ab 1.500 Millilitern wird mit einem Kern aus Zellstoff und superabsorbierenden Fasern erzielt.



MeatPad Plus ist die leistungsfähige Lösung für die Absorption von Flüssigkeiten aller Art auf Wasserbasis einschließlich Salzwasser und auf Ölbasis. Ein Saugkern aus 100-prozentig reinem Zellstoff erzielt eine Saugleistung von 4.000 Millilitern Flüssigkeit pro Quadratmeter. Unabhängig von der Art und dem Mineralgehalt der absorbierten Flüssigkeit erfolgt die Flüssigkeitsaufnahme völlig gleichmäßig.



MeatGuard ist die leistungsfähige Lösung für die Verpackung von Rind, Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch unter Schutzatmosphäre und für Vakuumverpackungen. Eine dreidimensionale Folie an der Oberfläche garantiert die schnelle, rückstandslose Flüssigkeitsaufnahme. Der Saugkern aus reinem Zellstoff und einem beigefügten Superabsorber bietet je nach Ausführung hohe bis höchste Saugleistung.



VAC-Guard ist die Lösung, mit der vakuumverpacktes Rindfleisch die Vorteile der klassischen Trockenreifung, des Dry Aging, aufweist, weil überschüssige Flüssigkeit in der Vakuumverpackung absorbiert wird. Transport und Lagerung sind effizient und einfach, denn das vakuumverpackte Rindfleisch kann gestapelt werden, ohne dass im Saugkern eingeschlossene Flüssigkeit in die Verpackung austritt. Auch beim Öffnen der Verpackung durch den Konsumenten läuft kein Fleischsaft aus.



Das FishPad sichert die Lagerung und den Transport von frischem, auf Eis gelagertem Fisch und ist z. B. beim Flugtransport unentbehrlich, da es das Schmelzwasser in den Styroporboxen aufnimmt, ehe es auslaufen und die Ware verderben kann. Die Anwendungsbereiche des FishPads sind vielfältig. Abgestimmt auf die Anforderungen des Marktes ist es in verschiedenen Größen und Absorptionsstärken verfügbar, immer individuell passend zu Ihren Produkten. Ganze Fische oder Portionsware, alle profitieren von der einzigartigen Produktgestaltung.



CO₂ Pad ist die Lösung für die Optimierung von Transport, Lagerung und Präsentation von Geflügel und Fisch. Die Lösung hemmt das mikrobielle Wachstum in der Schale über zwei komplementäre Mechanismen: Einschluss absorbierter Flüssigkeit im Kern und automatisches CO₂-Management in der Verpackung. Deshalb ist die Ware um bis zu fünf Tage länger haltbar, sodass die Logistik zusätzliche Zeit gewinnt.



OvenPad überträgt die Vorteile des GrillPads in die heimische Küche des Verbrauchers. Das Pad wird in zwei Varianten für unterschiedliche Produkte angeboten: mit weißer PET-Folie für CPET-Schalen und mit ALU-PET-Folie für Aluminiumschalen. Beide Varianten sind bis zu 220 Grad hitzebeständig (Ofen oder Mikrowelle), bleiben beim Garen in der Schale, werden anschließend im Restmüll entsorgt und sind auch als CO₂ Pad erhältlich.



Mit GrillPad bleiben Fleisch und Fisch beim Grillen knusprig. Überschüssiges Fett, Öl und andere heiße Flüssigkeiten werden absorbiert, um den Genuss zu erhöhen. GrillPad verfügt über eine Außenhaut aus Aluminium, ist bis zu 300 Grad hitzebeständig, wird in Aluminiumschalen eingelegt und ist auch als CO₂ Pad erhältlich.

Für mehr Informationen besuchen Sie uns bitte auch auf unserer Website:



McAirlaid's 
Absorption. Clever. Integrated.

McAirlaid's Vliesstoffe GmbH
Münsterstraße 61-65 | D-48565 Steinfurt
T +49 2552 9334-0 | F +49 2552 9334-20

info@mcairlaid.com
www.mcairlaid.com