

PACOVISION

pacovis

Remplacement de l'huile de palme –

L'ALTERNATIVE SUISSE

Page 2

AUTOMNE
2016



Une alternative à l'huile exotique pousse en Suisse

ON PEUT VIVRE SANS GRAISSE DE PALME

Plus de la moitié des produits finis alimentaires contiennent des graisses de palme. À l'échelle mondiale, les plantations de palmiers à huile recouvrent une surface équivalente à trois fois celle de la Suisse, tendance à la hausse. La marche triomphale de l'huile de palme au cours des dernières décennies n'a rien de surprenant, puisqu'elle offre bon nombre de caractéristiques positives: culture comparativement aisée, bon rendement entre surface, travail et récolte ainsi que résistance élevée à la chaleur et à l'oxydation.

Toutefois, ce développement fulgurant présente également des inconvénients. En Malaisie et en Indonésie, d'où proviennent 80% de l'huile de palme, quelque 5 millions d'hectares de plantations de palmiers à huile ont été aménagés au cours des vingt dernières années, dont plus de la moitié au détriment des forêts tropicales. La déforestation a réduit à néant non seulement la diversité des espèces, mais aussi les bases existentielles de nombreux autochtones. Pacovis utilise également de la graisse de palme, pour des raisons technologiques notamment, mais surtout à la demande du com-

merce. Mais existe-t-il des alternatives à la graisse de palme? Quelles quantités de graisses de palme transformons-nous et où sont-elles utilisées? Un domaine d'application: les coatings pour sel et additifs. Les émulsifiants, eux aussi, sont produits à partir de graisse de palme. Les marinades Pacovis contiennent une faible part de graisse de palme, d'env. 5%, conférant aux produits leur consistance spécifique. Comment y remplacer la graisse de palme?

La substitution de l'huile de palme par une autre graisse exotique telle que la graisse de coco ou le beurre de cacao ne serait pas durable, puisqu'elle impliquerait un simple déplacement géographique de la déforestation. N'oublions pas les obstacles techniques: le beurre de cacao se liquéfie à partir de 30° C et durcit fortement lorsqu'il est refroidi. La graisse de coco est également inutilisable en raison de son comportement à la fusion et de ses propriétés gustatives.



Problématique, la graisse de palme peut être entièrement remplacée par des produits plus écologiques comme l'huile de colza ou de tournesol, grâce à des technologies de transformation inédites.

Solidifié n'est pas hydrogéné

La quête de véritables alternatives ne mène pas nécessairement au bout du monde. On les trouve devant notre porte, Europe; en Suisse: l'huile de colza et l'huile de tournesol. Contrairement à l'huile de palme, les huiles alimentaires locales doivent cependant être hydrogénées afin de se solidifier. Hydrogénées? Il n'en faut pas plus pour alarmer bon nombre de



consommateurs: les graisses hydrogénées sont nocives, ce que ne cessent de nous répéter les nutritionnistes. C'est exact: l'hydrogénation partielle, utilisée surtout autrefois, engendre effectivement des acides gras trans, comportant un risque sanitaire. C'est pourquoi le législateur fixe une limite maximale pour la quantité de ces acides gras trans dans les denrées alimentaires. Aujourd'hui, les huiles alimentaires peuvent toutefois être entièrement solidifiées, ce processus excluant pratiquement toute formation d'acides gras trans. Suite à la solidification complète de l'huile de colza, on obtient un produit dont les propriétés sont parfaitement identiques à celles de l'huile de palme. La Société suisse de nutrition souligne par ailleurs les bénéfices sanitaires de l'huile de colza, dont les besoins peuvent de surcroît être couverts localement à 80%.

Nous pouvons ainsi remplacer la graisse de palme dans nos marinades par de l'huile de colza solidifiée, sans la moindre perte de qualité, et opter pour des coatings à base d'huile de tournesol solidifiée pour tous les sels. Pour ce qui est des émulsifiants, nous examinons actuellement des alternatives à base d'huile de tournesol.

Cependant, ce n'est qu'avec le concours de nos clients que nous pouvons réellement envisager l'abandon de la graisse de palme, nuisible à l'environnement. Le changement, vous le tenez aussi entre vos mains. ■



La protection de l'environnement, ce n'est pas forcément le bien contre le mal

Chères lectrices, chers lecteurs,

L'un de nos principes directeurs s'intitule: «Nous gérons notre entreprise en respectant la société et l'environnement.» Et nous y tenons. Par rapport à un particulier, une entreprise a un pouvoir encore plus grand pour promouvoir la protection de l'environnement ou limiter les évolutions néfastes. Pourtant, il n'est pas toujours évident d'identifier les actions qui serviront, en fin de compte, réellement la planète.

«Bon pour l'environnement» contre «mauvais pour l'environnement», cela ne se résume généralement pas à «noir» ou «blanc». Prenons pour exemple celui de la graisse de palme, actuellement très discutée. La graisse de palme est, en soi, un produit fabuleux: il s'agit de la seule graisse végétale disponible en grande quantité, qui reste ferme à température ambiante. Elle se conserve longtemps, son goût est neutre et elle résiste à la chaleur. Cultivée sur une surface relativement petite, l'huile de palme permet de couvrir une grande partie des besoins mondiaux en huiles végétales: un argument de taille au vu de la croissance démographique. Malheureusement, la conscience écologique des producteurs diminue à mesure que la demande augmente. Afin d'accroître les surfaces de plantation, de plus en plus de forêts tropicales sont défrichées, souvent de manière illégale.

Pacovis est d'avis que ces aspects négatifs prévalent sur les bénéfices de la graisse de palme qu'il est, par ailleurs, facile de remplacer par des produits équivalents. Vous pourrez découvrir notre solution en lisant le chapitre «En point de mire». Cette édition vous permettra aussi d'en savoir plus sur nos nouveaux emballages, notre chapelure SUISSE GARANTIE et notre service complet pour les grandes occasions.

Urs Oswald, directeur

SOMMAIRE

FOOD SOLUTIONS NEWS	2-7
FOOD PACKAGING NEWS	8-13
PACOVIS AMREIN	14
EVENTS	15
ACTUALITÉS	16

IMPRESSUM

pacovision – le magazine des entreprises Pacovis – paraît deux fois par an en français et en allemand; il est tiré à environ 12 000 exemplaires.

RÉDACTION: Rebecca Hauser. **TEXTES:** Gerhard Reinecke, Rebecca Hauser, Pacovis Amrein. **CONCEPTION:** Hauser Imaging, Teufen. **IMAGES:** Hauser Imaging, Teufen, Pacovis SA. **IMPRESSON:** Vögeli AG, Langnau im Emmental.





Marinade au pain d'épices

UN ÉTÉ PLUVIEUX CACHE TOUJOURS UN AUTOMNE DORÉ

L'été, une raclette au bord de la piscine? Depuis plusieurs années déjà, la publicité essaie de nous vendre ce mode de consommation. Et ça marche: la raclette est en effet de plus en plus souvent mangée en été. Est-ce dû à un changement dans notre perception? Ou plus simplement au fait que les étés, comme cette année, ressemblent de plus en plus souvent à des hivers un peu doux? Plaisir du barbecue en un tour de main.

Si la raclette a conquis nos étés, pourquoi ne pas s'adonner au barbecue en automne et en hiver? Puisque les températures de fin d'année entrent en concurrence directe avec celles d'un bon nombre de journées estivales... Les scènes de barbecue à Noël s'inviteront-elles bientôt dans notre album d'images collectif? Imaginez vos convives qui entonnent des chants de Noël dans la neige fraîchement tombée, rassemblés autour du feu ardent d'un barbecue, des moufles qui se cramponnent à un verre de bière chaude et les visages qui se réjouissent des délicieux steaks qui grillent au-dessus des braises. Afin de perfectionner encore cette image, Pacovis a développé une marinade idéalement assortie: une marinade au pain d'épices (sans graisse de palme). La note épicée de la cannelle, du clou de girofle et de la coriandre, la fraîcheur du citron et de l'orange ainsi que la douceur du miel sont autant d'évocations on ne peut plus chaleureuses des doux moments que nous réserve l'hiver.

Mais rien ne dit qu'un barbecue entre amis doit impérativement se passer en extérieur. Il suffit que le maître du grill se tienne dehors. Ses invités peuvent l'assister de leurs encouragements par la fenêtre. L'événement peut également être des plus agréables au coin de la cheminée.

Et même si le grand barbecue au feu de bois se transforme en minigril électrique sur table, l'ambiance BBQ incomparable sera au rendez-vous: dans les tréfonds de notre âme, nous restons ces hommes préhistoriques qui se réjouissent de leur premier repas chaud, de ce demi-bison grillé à la broche. Dans une caverne, au jardin ou dans un chalet alpin, à la campagne, en ville ou à la montagne, notre marinade au pain d'épices sera source d'inspiration pour tous les maîtres ès BBQ: elle permet de parfaire les steaks, mais aussi d'assaisonner les burgers ou peut même se métamorphoser en sauce froide ou en farce.

Commandez votre échantillon gratuit!

Pour que les idées foisonnent, rien de mieux que de goûter notre marinade au pain d'épices. Nous vous transmettrons volontiers un échantillon gratuit de 200 g!

Produit de saison, cette marinade est proposée en seau de 2,5 kg d'octobre à fin mars. Ne perdez pas de temps pour la commander!

Marinade au pain d'épices, 200 g, n° d'art. 14466.0,2

panmix®
paniermehl
Chapelure
Pangrattato



panmix® Beim **panmix®** werden die Gewürze bereits im Brot eingebacken. Die Würzung ist gleichmässig verteilt und das Salz gelangt beim Panieren nicht mehr direkt aufs Fleisch. Paniertes bleibt saftig und behält das volle Aroma.
Anwendung: Fleisch oder Fisch trockentupfen, in verquirltem Ei wenden und in **panmix®** panieren.

panmix® **panmix®** contient déjà des épices, incorporées dans le pain avant sa cuisson. Les assaisonnements sont répartis uniformément et le sel n'entre plus en contact direct avec la viande au moment de paner. Les aliments panés restent juteux et conservent tout leur arôme.
Utilisation: essuyer la viande ou le poisson, les tremper dans l'œuf battu et les paner dans **panmix®**.

panmix® Con **panmix®** le spezie sono già incorporate nel pane. Gli aromi sono distribuiti uniformemente e durante la panatura il sale non entra direttamente a contatto con la carne. L'alimento impanato resta tenero e conserva tutta la propria fragranza.
Modo d'uso: asciugare la carne o il pesce, passare nell'uovo sbattuto e impanare con **panmix®**.

Vertrieb durch | Distribué par | Distribuito da:
Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten, T +41 56 485 93 93

panmix®
Paniermehl
Chapelure



fixfertig gewürzt

déjà assaisonnée



30711.01
q.inspecta GmbH

Dorénavant, notre boîte Panmix® 200 g est entièrement durable

Notre chapelure assaisonnée Panmix® est désormais disponible en qualité SUISSSE GARANTIE, aussi bien en emballages pour la transformation qu'en boîte de 200 g redessinée, destinée à la revente. Cette dernière est produite de manière durable à partir de résidus agricoles, la matière première étant fournie en grande partie par la canne à sucre utilisée dans la production sucrière. La boîte présente en outre une impression climatiquement neutre. Tant le contenu que l'emballage traduisent ainsi notre engagement en faveur de la durabilité.



30711.01
q.inspecta GmbH



SUISSE GARANTIE

LA GARANTIE DU TOUT SUISSE

Partout dans le monde, les consommateurs associent le label «Suisse» aux idées de tradition, de qualité et de raffinement. Cependant, la présence du mot «Suisse» sur l'emballage ne garantit pas un contenu 100% suisse. Une photo du Cervin ou une croix suisse ne signifient pas forcément que l'article a effectivement été produit en Suisse à partir de matières premières locales.

Comment les consommatrices et consommateurs peuvent-ils donc être sûrs qu'un produit provient effectivement de Suisse? La marque SUISSE GARANTIE apporte ici une réponse. Elle se fait le gage de produits agricoles locaux de première qualité. Pour bénéficier de ce label, ces derniers doivent provenir de Suisse, mais aussi respecter une charte sur l'environnement et l'élevage.

Tous les produits SUISSE GARANTIE sont entièrement fabriqués et transformés en Suisse à partir de matières premières issues de l'agriculture suisse. Les produits non composés, comme la viande, sont à 100% suisses. Dans le cas des produits composés, un minimum de 90% des ingrédients d'origine agricole doit remplir les critères imposés. Tous les produits SUISSE GARANTIE sont soumis à un vaste système de certification et de contrôle.

À partir du mois d'octobre, nos panades liquides et chapelures décors tant appréciées seront labellisées SUISSE GARANTIE. Notre panade liquide, très populaire, réunit trois opérations en une seule: assaisonner, fariner, passer dans l'œuf. Il suffit de détremper ces mélanges neutres ou épicés au préalable avec de l'eau. Visuellement, les chapelures dé-

cors assurent également une diversité de couleurs dans notre gamme. Elles offrent une base idéale pour créer une enveloppe croustillante autour de vos produits. ■

À partir d'octobre 2016, nos panades liquides, chapelures décors et Panmix® tant appréciés seront labellisés SUISSE GARANTIE:

- Panmix® SG gros emballages (n° d'art. 4173)
- Panmix® SG boîte de 200 g (n° d'art. 4170)

Panades liquides

- Panade non assaisonnée SG (n° d'art. 1704)
- Panade assaisonnée SG (n° d'art. 1705)

Chapelures décors

- Chapelure citron SG (n° d'art. 9318)
- Chapelure tomates et origan SG (n° d'art. 9321)
- Chapelure Gyros SG (n° d'art. 9323)



Gobelet à café «Élégance»

POUR LE PLAISIR DES DOIGTS ET DES YEUX

Le café à l'emporter est devenu un réflexe courant. Sa diffusion à large échelle s'accompagne de nouvelles exigences – aussi bien en termes de qualité du café que de conditionnement.

Lorsque nous nous sommes retrouvés pour réfléchir et trouver un nom pour ce nouveau gobelet, nous avions toujours un délicat goût de café, mais également un terme bien précis sur la langue: «élégant». C'est donc à juste titre que nous l'avons baptisé «Élégance». Ce qui n'est pas le comble de l'originalité, mais qui met le doigt sur l'essentiel: le design de la gamme «Élégance» est aussi raffiné qu'un costume rayé et harmonieux comme le tissage délicat d'une chaise en osier pour le jardin. Le gobelet donne vraiment l'impression d'être gainé d'un fin tressage. Il s'agit d'une illusion d'optique et haptique due à une association judicieuse de stries fines et

d'un motif imprimé. Mais que vaut la forme si la fonction ne suit pas? Grâce à ses stries, le gobelet ne glisse pas dans la main et ne brûle pas les doigts.

«Élégance» est une autre preuve que la vaisselle à usage unique peut être élégante. Et parce qu'il n'est pas simple de décrire ce gobelet en quelques mots seulement, nous recommandons la chose suivante: testez-le par vous-même! Le gobelet à café est disponible dans les tailles de 1 dl, 2 dl et 3 dl. ■

Par le biais de l'art. n° 12596 vous pouvez commander gratuitement une collection d'échantillons du gobelet à café «Élégance» dans les tailles 1 dl, 2 dl et 3 dl.
Téléphone +41 56 485 93 93
E-mail verkauf@pacovis.ch





Couverts, couvercles et barquettes en CPLA

LA MATIÈRE PREMIÈRE CPLA

La vaisselle jetable à base de matières premières renouvelables et biodégradables constitue une solution optimale pour réduire les déchets. Nous sommes pourtant nombreux à privilégier l'aspect cliniquement propre du plastique. La vaisselle en matières durables tenant compte de cet aspect n'était pas thermorésistante jusqu'ici. Un nouveau procédé permet d'y remédier.

Même si vous ne buvez pas de macchiato, de cappuccino ou de latte, mais ne savourez votre expresso qu'en doppio et noir, vous pourrez malgré tout établir un lien entre votre café et le lait. En effet, la matière première de nos couvercles pour gobelets à café est le polyacide lactique (PLA). Des matériaux naturels non adaptés à la consommation humaine, comme la canne à sucre, sont utilisés pour produire du PLA. Il est ainsi possible de fabriquer de la vaisselle jetable à l'apparence du plastique traditionnel, mais constituée entièrement de matières premières durables.

Flexibilité de formage et stabilité extrême

Le PLA peut être mis en forme de façon plurielle et le produit fini a une stabilité élevée. Mais le PLA classique présente un inconvénient: il ne supporte pas les températures élevées et un gobelet à café se déformerait une fois rempli. Toutefois, un procédé spécial permet de transformer le PLA en CPLA. Les produits en CPLA sont thermorésistants jusqu'à 85°C. Voilà pourquoi nos gobelets à café sont recouverts de ce type de CPLA.

Son bilan écologique est également réjouissant: la production de CPLA génère considérablement moins de CO₂ que

celle de matières plastiques traditionnelles comme le PET. Et comme le PLA est composé à 100% de matière biologique, il est à 100% biodégradable – à l'instar des autres produits nature'sse®. C'est pourquoi il est idéal pour une utilisation unique, sous forme de couverts pour tous les aliments, sous forme de barquettes ou de couvercles de gobelets à café. ■





Après être tombées naturellement, les feuilles du palmier à bétel sont recueillies et triées. Les feuilles de palmier, pouvant atteindre la taille d'un homme, repoussent jusqu'à sept fois par an.

Production de feuilles de palmier

VAISSELLE EN FEUILLES DE PALMIER DE PRODUCTION CERTIFIÉE

Dans certains pays exotiques, les conditions de travail sont souvent très éloignées de nos standards. Il nous tient toutefois à cœur que les produits que nous distribuons soient produits de manière équitable. Comment assumer notre responsabilité sociétale en matière de production?

La vaisselle jetable à base de feuilles de palmier présente de nombreux avantages. En premier lieu, elle permet de réduire les déchets plastiques. Les produits à base de feuilles de palmier sont idéaux en termes de durabilité, puisque la matière première est un véritable «déchets»: les gaines de feuilles tombées naturellement sont recueillies, lavées et formées en barquettes. Après leur utilisation, le processus identique à celui d'une gaine de feuille ordinaire intervient lors du compostage: elles se transforment rapidement en humus. Parallèlement, elles présentent toutes les propriétés appréciées des matières plastiques. Elles sont légères, imperméables et neutres en goût. Plus encore: elles peuvent même être utilisées pour la cuisson au four ou au micro-ondes.



Responsabilité sociétale

Nous aspirons à ce que notre vaisselle en feuilles de palmier soit non seulement écologique, mais également produite dans des conditions de travail acceptables. C'est la raison pour laquelle notre producteur de feuilles de palmier en Inde, Eco Bliss, a été certifié selon le standard strict SA 8000, garant de la responsabilité sociétale. La certification SA 8000 est uniquement octroyée aux entreprises respectant des directives spécifiques de protection de la santé et de sécurité au travail, autorisant les syndicats et versant des salaires permettant de subvenir aux besoins vitaux. Ces établissements s'engagent en outre à définir une durée maximale de travail, à ne pas employer d'enfants et à ne discriminer personne en raison de sa race, de son sexe ou de sa religion. La certification est effectuée par un certificateur accrédité SA 8000.

Grâce à cette certification, nous sommes en mesure de proposer un produit non seulement attrayant, mais également produit dans des conditions correctes. La modique majoration du prix qui en découle en vaut la peine à nos yeux. Et nous sommes persuadés qu'il en va de même pour nos clients. ■



Notre partenaire Eco Bliss est certifié selon la norme internationale SA 8000, protégeant notamment les droits des employés.



Nouvelle barquette alimentaire à trois éléments

TRIOLOGIE GUSTATIVE

Qui ne se souvient pas, étant enfant, du petit lac qu'on formait dans la purée de pommes de terre avec la sauce du rôti? Pour profiter de ce plaisir en déplacement, il faut non seulement de la purée, du rôti et de la sauce, mais surtout une barquette alimentaire à trois éléments – qui vient désormais compléter l'assortiment Pacovis existant.

Pacovis présente la nouvelle barquette alimentaire à trois éléments. Elle offre aux restaurants, aux snack-bars et aux traiteurs l'opportunité inédite de proposer un plat principal avec deux garnitures.

Possibilités illimitées pour la composition des menus

La purée, le rôti et sa sauce ne sont que l'une des nombreuses recettes automnales qui vous permettront de choyer vos clients. Que diriez-vous d'un bœuf Stroganov onctueux et poivré, accompagné de riz long grain et de haricots verts? Ou encore de spaghettis avec de la piccata et des légumes, voire du poisson avec des pommes vapeur et une sauce au vin blanc? Afin que rien ne coule, nous avons veillé à ce que les couvercles des barquettes soient absolument hermétiques. Les barquettes à trois éléments sont également idéales pour la production, puisqu'elles résistent au micro-ondes et sont empilables, donc peu encombrantes.

Les avantages des barquettes alimentaires en un coup d'œil

- Matériau stable
- Parfaitement hermétiques
- Couvercle transparent assorti
- Empilables et peu encombrantes
- Résistantes au micro-ondes
- Barquette à 3 éléments, contenus 450 ml/240 ml/210 ml ■

NOUVEAU



Notre barquette alimentaire à trois éléments vous est proposée avec le numéro d'article 15226 (couvercle: n° d'art. 15227).

Nous nous réjouissons de trouver avec vous la solution d'emballage adaptée à vos menus. Appelez-nous ou écrivez-nous! Nous sommes là pour vous!

Téléphone +41 56 485 93 93

E-mail verkauf@pacovis.ch

Notre collection d'échantillons de la barquette alimentaire décrite est proposée avec le numéro d'article 6306.



Un look naturel

DES PAQUETS D'ÉNERGIE POUR L'AUTOMNE

L'Angleterre nous a apporté la minijupe, les Beatles, Miss Marple et Adele. À présent, la toute dernière tendance british atteint le Continent: la Food Box en kraft.

Les jours raccourcissent, les journées s'allongent et les températures baissent. On aime manger quelque chose de chaud. Même en déplacement. Un plat en sauce dans une Food Box en papier kraft, par exemple. Outre le plaisir gustatif, elle est aussi particulièrement appétissante: le dispositif antibuée empêche la formation de buée sur la fenêtre des plats chauds et le plat reste parfaitement visible, ce qui, en plus du look naturel du kraft, contribue à l'esthétique visuelle. La Food Box en kraft est étanche, donc optimale pour les plats en sauce – qui restent chauds, puisque la boîte est également isolante. Par ailleurs, elle dispose d'un revêtement intérieur résistant aux graisses et au micro-ondes. La Food Box en kraft convient également aux plats froids. Elle est disponible en deux tailles, avec ou sans fenêtre.

Les gobelets à café à double paroi en kraft, isolante, sont disponibles en trois tailles. Avec ces gobelets à café, vos clients et vous serez gagnants. En découvrant, par exemple, qu'un gobelet bien isolant peut également être naturel et joli à voir. En effet, le kraft est ici aussi garant d'un aspect naturel, mais également d'une bonne isolation (paroi double).

Les gobelets à soupe en kraft sont également parfaitement isolants, afin que la soupe puisse être mangée aussi chaude qu'elle a été mitonnée. Disponibles en cinq formats, avec deux couvercles différents et la possibilité de sceller le gobelet. Nos serviettes spéciales se chargent également d'un look naturel et autumnal: les serviettes en papier recyclé contribuent à préserver nos ressources. Et, ornées de votre logo, à la notoriété de votre entreprise. Tous les autres produits en kraft peuvent bénéficier d'une impression individuelle et contribuent ainsi à votre branding. ■

Commandez vos échantillons sans tarder!

Food Box en kraft	N° d'art. 15119
Gobelet à café double paroi en kraft	N° d'art. 15213
Gobelet à soupe en kraft	N° d'art. 15097
Serviette recyclée, marron	N° d'art. 15229



Gobelet Desto

DESTO: DINGUE DE FRUITS

L'entreprise Arnold Walker AG de Bitsch (près de Brigue), célèbre pour ses spécialités fromagères, mise sur la tradition. La tradition en termes de régionalité et de naturel. La tradition en matière de qualité et d'artisanat. Dans le choix des emballages, les Haut-Valaisans misent cependant sur l'innovation: votre yogourt à base de lait frais et aux fruits du Valais vous est proposé dans les gobelets Desto de Pacovis Amrein.

Desto est doublement malin: il s'agit d'une part d'un gobelet en matière plastique qui nécessite jusqu'à 50% de matériaux en moins que les emballages classiques et qui produit donc moitié moins de déchets. Le contenant en matière plastique préserve les nutriments, la couleur naturelle, l'arôme et le goût du produit. Pour donner de la tenue au plastique fin, il est emballé dans une banderole de papier. Non seulement elle apporte de la stabilité, mais elle garantit également une excellente visibilité en rayon, puisqu'elle peut être imprimée en plusieurs couleurs du bord supérieur jusqu'au fond du gobelet, ou même être embellie par gaufrage à chaud. Le fond du gobelet lui-même peut aussi être utilisé pour le branding. Après consommation, le papier est éliminé avec le recyclage du papier, un autre atout pour l'environnement. Les produits Desto sont disponibles dans de nombreux formats différents et peuvent être utilisés dans les installations de conditionnement standard. Naturellement, Desto est adapté au yogourt mais également à un grand nombre de produits, notamment tous ceux qui sont conservés à température ambiante ou congelés. ■



N'hésitez pas et contactez-nous – nous nous tenons à votre disposition pour vous conseiller.

Téléphone +41 31 818 51 11

E-mail info@pacovis-amrein.com



Le service complet Pacovis pour les grands événements

FÊTE DE LA LUTTE OU DU SWING: UN CATERING SANS ACCROC

Avec quelque 250 000 visiteurs, la Fête fédérale de lutte qui vient de prendre fin à Estavayer est l'événement sportif le plus important de Suisse. Le festival de musique Blue Balls est à peine plus petit: sur les neuf jours, les organisateurs ont compté quelque 280 000 spectateurs. Les organisateurs doivent pouvoir compter sur des partenaires qui maîtrisent les événements d'une telle envergure. Et ce également en matière de vaisselle. Nous proposons des prestations complètes dans ce domaine.

Conseil et prestations

- Nous conseillons le comité d'organisation pour trouver l'assortiment de produits adapté.
- Nous réalisons des échantillonnages et des présentations auprès des traiteurs.
- Nous participons aux réunions de lancement des grands événements.
- Nous participons à la planification d'un concept global, incluant l'élimination et la logistique sur place, nous donnons des conseils pour lutter contre le littering par le biais d'un système de consigne ou d'autres mesures.
- Nous livrons les stands directement avec la marchandise commandée sous forme de première livraison et préparons, si nécessaire, un stock pouvant être livré en l'espace d'une heure.
- Nous nous chargeons de l'encaissement et effectuons le décompte sur place.
- À la fin des événements, nous reprenons les cartons originaux propres et encore fermés. Le risque est réduit pour l'organisateur.

- Nous disposons d'un service de piquet 24 h/24 et sommes équipés pour répondre aux solutions d'urgence.
- Sur demande, nous participons aux débriefings.

Assortiment

- Un assortiment complet proposant des produits à base de matériaux renouvelables «naturese®»
- L'assortiment complet compte 6000 articles standard en quantités importantes, disponibles à l'entrepôt – livraison rapide.
- Des articles avec impression individuelle ou manufacturés (à commander à l'avance), tels des serviettes, des gobelets, des assiettes, des sacs, etc. ■





Scène fictive

Notre centre technique est en cours de transformation

EXPÉRIMENTER, EXPLORER, ÉPROUVER

Dans notre propre centre technique, nous travaillons jour après jour à des innovations. Le centre technique lui-même est modernisé en permanence afin que le parc de machines soit toujours à la pointe de la technologie. C'est un investissement pour l'avenir, car ce centre, avec sa cuisine expérimentale, son laboratoire de développement et son assurance qualité, constitue le cœur même de Pacovis. Ce cœur est en cours d'extension, afin d'accroître encore davantage les bé-

néfices pour nos clients. Les nouveaux locaux permettront d'organiser des séminaires culinaires (même de plusieurs jours) avec notre clientèle. Là, les participants pourront expérimenter, explorer et éprouver. À cette fin, des groupes pouvant aller jusqu'à 50 personnes disposeront d'un espace flexible et divisible, offrant des places assises tout aussi flexibles et, bien sûr, une infrastructure des plus modernes pour les présentations. ■

FOIRES ET EXPOSITIONS À VENIR

Présence de Pacovis dans les foires
Où nous découvrir en direct.

FBK Berne, du 22 au 25 janvier 2017

Le rendez-vous du secteur Boulangerie



Interpack Düsseldorf, du 4 au 10 mai 2017

Un événement qui revient tous les trois ans



Lors de l'Interpack de Düsseldorf, l'événement le plus important du monde pour le secteur de l'emballage, nous serons présents avec notre marque naturessence®.

Envie de lecture?

Vous trouverez plus d'informations sur les produits
Pacovis sous www.pacovis.ch

Vous pourrez également y consulter nos brochures en ligne ou les télécharger au format PDF:
www.pacovis.ch/FR/brochures



Pacovis AG
(maison mère)
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
T +4156 485 93 93
F +4156 485 93 00
www.pacovis.ch
verkauf@pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
(food solutions)
Hasenbergsteige 14
D-70178 Stuttgart
T +49 711 505 369 70
F +49 711 505 369 71
www.pacovis.de/food-solutions
info@pacovis.de

Pacovis food solutions GmbH
(food solutions)
Zum Buckesch 9
D-48336 Füchtorf / Sassenberg
T +49 5426 8060 0
F +49 5426 806010
www.pacovis-food.de
info@pacovis-food.de

Pacovis Amrein AG
(filiale)
Hühnerhubelstrasse 95
CH-3123 Belp
T +41 31 818 51 11
F +41 31 818 51 12
www.pacovis-amrein.com
info@pacovis-amrein.ch

Pacovis Deutschland GmbH
(food packaging)
Kappishäuser Straße 74
D-72581 Dettingen / Erms
T +49 7123 38 004-0
F +49 7123 38 004-29
www.pacovis.de
mail@pacovis.de

Pacovis Österreich GmbH & Co KG
(food packaging)
Czeija-Nissl-Gasse 11
A-1210 Wien
T +43 270 16 20
F +43 270 79 07
www.pacovis.at
info@pacovis.at

