

18.03.2024



SIG stellt auf der ANUGA FoodTec zwei Neuheiten vor

## **SIG präsentiert SIG Terra-Portfolio nachhaltiger Innovationen und erweitert aseptische Technologieplattform auf Spouted Pouches**

Unter dem Schwerpunktthema "Forward. for better" präsentiert SIG auf der diesjährigen ANUGA FoodTec zwei wegweisende Innovationen: SIG Terra, das Portfolio der besonders nachhaltigen Verpackungsmaterialien von SIG, sowie SIG Prime 55 In-Line Aseptic, die neue Füllmaschine mit integrierter Sterilisationstechnologie für vorgefertigte aseptische Standbeutel mit Verschluss (Spouted Pouches).

Die ANUGA FoodTec findet vom 19. bis 22. März 2024 in Köln (Deutschland) statt, in der Nähe von Linnich, einem der wichtigsten Produktions- und F&E-Standorte von SIG. Branchenführer aus aller Welt können sich in der SIG-Lounge im ANUGA Congress Center von der Innovationskraft der SIG überzeugen und die nächsten großen Highlights im Bereich der aseptischen Verpackung kennenlernen. Darüber hinaus können Besucher eine Tour auf dem SIG-Campus in Linnich erleben. Die spannende Mischung aus Messeaktivitäten und dem Besuch eines der wichtigsten SIG-Standorte bietet die exklusive Möglichkeit, das Portfolio von SIG zu entdecken und die gesamte Wertschöpfungskette von SIG kennenzulernen – von der Packstoffentwicklung über die Packstoffproduktion bis hin zum Betrieb der Füllmaschinen.

**Norman Gierow, Director Global Customer Marketing & Positioning bei SIG:** „Die Reduzierung des Kohlenstoffausstoßes in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie und die Bereitstellung von sicheren, nachhaltigen und erschwinglichen Lebensmitteln und Getränken sind heute wichtiger denn je. Wir sind hier, um Hersteller mit hocheffizienten Produkten und Technologien zu unterstützen. Wir freuen uns auf viele persönliche Treffen auf der Messe, wo wir unsere Innovationen vorstellen werden.“

Unter dem Motto „Forward. for better“ werden diese beiden Highlights in der SIG-Lounge auf der ANUGA FoodTec und am SIG-Produktionsstandort in Linnich in den Mittelpunkt gestellt:

**SIG Terra**-Portfolio: Dabei handelt es sich um die besonders nachhaltigen Packstoffinnovationen von SIG, die sich problemlos in bestehende SIG-Systeme integrieren lassen. Dazu gehört beispielsweise SIG Terra Alu-free + Full Barrier, das neue Vollbarriere-Packungsmaterial für aseptische Kartonpackungen, das ohne Aluminiumschicht auskommt. Mit diesem einfachen, aber wirkungsvollen Unterscheidungsmerkmal ist SIG Terra Alu-free + Full Barrier ein exzellentes Beispiel für besondere Nachhaltigkeit im Bereich der aseptischen Kartonpackungen auch für empfindliche Produkte wie Fruchtsäfte, aromatisierte Milch und pflanzliche Getränke. Denn obwohl Aluminium nur etwa fünf Prozent eines aseptischen Standardkartons ausmacht, ist es bei einer Verpackung mit vollem Barrierschutz für ca. 25 Prozent des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks verantwortlich. Dass die Aluminiumschicht aus der Gleichung herausgenommen werden kann, reduziert den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck also deutlich.

**SIG Prime 55 In-Line Aseptic:** die neue Füllmaschine mit integrierter Sterilisationstechnologie („Inline-Sterilisation“) für vorgefertigte aseptische Standbeutel mit Verschluss. Sie bietet technologischen Fortschritt, der dadurch erreicht wurde, dass die seit Jahrzehnten erfolgreich im Bereich der Kartonpackungen eingesetzte aseptische Fülltechnologie mit integrierter Verpackungssterilisation auf Spouted Pouches ausgeweitet wurde. Durch die Inline-Sterilisation entfällt die Notwendigkeit einer Vorsterilisation der Packungen durch einen Drittanbieter. So werden die Komplexität in der Lieferkette und die Gesamtbetriebskosten für die aseptische Abfüllung von Produkten in Spouted Pouches reduziert. Aseptisch verpackte Lebensmittel und Getränke behalten ihre hohe Qualität und können über einen langen Zeitraum ohne Kühlung und ohne Konservierungsstoffe gelagert werden. Dies trägt zu einer sicheren Ernährung für viele Menschen auf der ganzen Welt bei und ermöglicht gleichzeitig den Zugang zu neuen Produktkategorien, die aseptisch in Standbeuteln verpackt werden können.

**Christoph Wegener, Chief Markets Officer bei SIG:** „Mit der Vorstellung unserer beiden Innovationen auf der ANUGA FoodTec unterstreichen wir unsere Leidenschaft für nachhaltige aseptische Verpackungslösungen und Fülltechnologien. Damit erfüllen wir den Bedarf der Industrie an besonders nachhaltigen, sicheren und erschwinglichen Verpackungen. Bei der ANUGA FoodTec haben Hersteller die Chance, unsere Technologie näher kennenzulernen, ihre Vorstellungen von Verpackungen neu zu überdenken und die nächsten großen Schritte im Bereich der aseptischen Systeme zu erleben. Mit der neuen Füllmaschine für vorgefertigte Spouted Pouches, die mit integrierter Packungssterilisation ausgestattet ist, reduzieren wir für Hersteller die Komplexität im Produktionsprozess. Aseptisch in Spouted Pouch verpackte Produkte stehen für hohe Qualität, sicher geschützte Nährstoffe und lange Haltbarkeit ohne Kühlung oder Konservierungsstoffe. Unser kontinuierliches Streben danach, Verpackungsmaterialien zu vereinfachen, immer mehr erneuerbare Materialien zu verwenden, die Kreislauffähigkeit zu erhöhen und unsere technischen Stärken und Kernkompetenzen voll auszuschöpfen, stellt sicher, dass die nächste Generation der Verpackungen und Technologien von SIG wegweisend für Lebensmittel- und Getränkehersteller ist.“

## Über SIG

SIG ist ein führender Anbieter von Verpackungslösungen „for better“ – besser für unsere Kunden, für Verbraucherinnen und Verbraucher und für die Welt. Mit unserem einzigartigen Portfolio aus aseptischen Kartonpackungen, Bag-in-Box-Lösungen und Standbeuteln mit Verschlüssen arbeiten wir partnerschaftlich mit unseren Kunden zusammen, um Lebensmittel- und Getränkeprodukte auf sichere, nachhaltige und erschwingliche Weise an Verbraucherinnen und Verbraucher in aller Welt zu bringen. Unsere Technologie und unsere herausragende Innovationskraft ermöglichen es uns, unseren Kunden vielfältige Verpackungssysteme und -lösungen für innovative Produkte und smarte Produktionsprozesse anzubieten, die den sich ständig ändernden Bedürfnissen der Verbraucherinnen und Verbrauchern gerecht werden. Nachhaltigkeit ist ein integraler Bestandteil unserer Geschäftstätigkeit und leitet uns auf unserem Weg, Verpackungen „for better“ zu schaffen – Verpackungen, die mehr für die Menschen und den Planeten tun, als sie in Anspruch nehmen.

Gegründet im Jahr 1853, hat SIG den Hauptsitz in Neuhausen, Schweiz, und ist an der SIX Swiss Exchange notiert. Die Kompetenz und Erfahrung unserer weltweit rund 9.000 Mitarbeitenden ermöglichen es uns, schnell und effektiv auf die Bedürfnisse unserer Kunden in mehr als 100 Ländern einzugehen. 2023 produzierte SIG 53 Milliarden Packungen und erzielte einen Umsatz von EUR 3,2 Milliarden. SIG hat ein AA ESG-Rating von MSCI, eine Bewertung von 13,9 (geringes Risiko) von Sustainalytics, ein Platin-CSR-Rating von EcoVadis und ist im FTSE4Good Index vertreten. Weitere Informationen finden Sie auf unserer [Website](#).

Einblicke in Trends, die die Lebensmittel- und Getränkeindustrie beeinflussen, finden Sie im [SIG-Blog](#).

**Bildunterschrift:**

Unter dem Schwerpunktthema "Forward. for better" präsentiert SIG auf der diesjährigen ANUGA FoodTec zwei wegweisende Innovationen: SIG Terra, das Portfolio der besonders nachhaltigen Verpackungsmaterialien von SIG, sowie SIG Prime 55 In-Line Aseptic, die neue Füllmaschine mit integrierter Sterilisationstechnologie für vorgefertigte aseptische Standbeutel mit Verschluss (Spouted Pouches).

**Foto: SIG**

Ihr Kontakt für Medienanfragen:

**Heike Thevis**

Press Officer

Tel: +49 (0)2462 79 2608

Email: [heike.thevis@sig.biz](mailto:heike.thevis@sig.biz)