

Kontaktpersoner:

Jan Endre Vartdal
Daglig leder

E-post: jan@vartdalplast.no
Telefon: 91 36 74 60

Mounir El'Mourabit
Produktsjef

E-post: mounir@vartdalplast.no
Telefon: 48 16 18 10



Sandefjord, 03.11.2016

PRESSEMELDING (INGEN SPERREFRIST)

Optimeringsprisen 2015 til Vartdal Plast (Vartdal Plastindustri AS)

Vartdal Plast ble torsdag kveld tildelt Optimeringsprisen 2015 for produktet SuperFresh på Emballasjedagene i Sandefjord. Prisen styrker arbeidet med et internasjonalt gjennombrudd for det innovative produktet.

Vartdal Plast ble tildelt Optimeringsprisen 2015 for utviklingen av SuperFresh, en pute som fortløpende slipper ut CO₂. Utviklingsarbeidet har skjedd i nært samarbeid med Nofima.

I juryens begrunnelse heter det: Vartdal Plast har gjort en imponerende innsats i å skape et helt nytt produkt som kan være med på å redusere emballasjevolumet med opptil 50 prosent. Samtidig har de utviklet en tilhørende pakkelsesløsning som øker levetiden til produktet med opptil 40 prosent.

Gjennom produktet SuperFresh har Vartdal Plast startet det som forhåpentligvis vil bli en trend når det gjelder ferskpakking av fisk, kjøtt og kylling i konsumentforpakninger.

Kort fortalt baserer SuperFresh seg på en absorbent som er som en pute som ligger i konsumentforpakningen. På fagspråket kalles det en CO₂-emitter, som utvikler bakteriehemmende CO₂. Denne er spesialtilpasset til både type mat og til vekten på maten. Laks kan eksempelvis holde seg fersk i 20 dager med SuperFresh, mot 14 dager normalt.

SuperFresh er utviklet over flere år av Vartdal Plast i tett samarbeid med Nofima. Tildelingen av Optimeringsprisen til SuperFresh på Emballasjedagene er en bekreftelse på at Nofimas forskning bedrer kvaliteten på mat. Implementeringen av produktet har tatt tid, men når slike prosesser tar tid blir sluttresultatet godt. Flere norske og utenlandske produsenter har allerede tatt i bruk SuperFresh.

Prisen ble delt ut av Thomas Weihe, leder av Næringslivets Emballasjeoptimeringskomite (NOK) og Yngve Krokann, kompetanseleder i Emballasjeforeningen.

Testing med SuperFresh i konsumentforpakninger er gjennomført i Frankrike, Nederland, Belgia, Italia og Storbritannia på produktene laks, torsk, kylling og reker.

- Vi har tro på et stort gjennombrudd i Europa i løpet av kommende halvår, sier produksjef Mounir El'Mourabit.

- Vi har kunde i New Zealand som har tatt i bruk SuperFresh på lysing (Merluccius merluccius). Første testperiode med produktet i butikkene er i gang og vi har forventning om større ordre mot slutten av 2016/begynnelsen av 2017, sier produksjef Mounir El'Mourabit.

Ved hjelp av SuperFresh, som gir lengre holdbarhet og lenger hylletid, kan de transportere fisken ferdig pakket med båt til Australia for salg der.

Etter produktlanseringen i Brussel for tre år siden har Vartdal Plast jobbet målrettet med optimaliseringen av produktet og fortsatt forskningen i samarbeid med Nofima. I dag er produktet i norske butikker på følgende produkter: Krabbe, torsk og klippfisk. Rema 1000 og Coop er kjedene som selger produkter med SuperFresh.

- For Vartdal Plast har dette vært en veldig lærerik og motiverende prosess å være gjennom. Det er gledelig å registrere at markedet modnes mer og mer for produktet.

Når det er sagt, mener vi at sisteleddsomsetningen av matvarer i Norge og globalt har en vei å gå for å sette mer fokus på matsvinn og matvaretrygghet, sier produksjef Mounir El'Mourabit.

Et slikt fokus vil gi lengre hylletid og store miljømessige og økonomiske ringvirkninger.

Den vestlige verden kaster matvarer tilsvarende 3 ganger behovet til hele verdens befolkning. SuperFresh vil således være et lite, men viktig, bidrag til redusert matsvinn.

Vartdal Plast håper at denne prisen kan bidra til at flere av de store matvarekjedene setter økt fokus på matsvinn og matvaretrygghet. Et slikt fokus vil gi et tydelig signal til produsentene at de må følge med i utviklingen og gi sitt bidrag til økt matvaretrygghet og redusert matsvinn.

Fakta om bedriftene:

Nofima er et oppdragsbasert institutt for anvendt forskning. Instituttet har i flere år jobbet med Vartdal Plast, en innovativ emballasjebedrift på Sunnmøre.

Vartdal Plast har sitt hovedkontor på Vartdal i Ørsta kommune (Møre og Romsdal). I tillegg til dette har bedriften produksjonslokaliteter på Ualand (Rogaland), Hjelmeland (Rogaland) og logistikkcenter i Sykkylven (Møre og Romsdal) og Frogner (Akershus). Bedriften opererer innen fire forretningsområder – fiskeemballasje, byggisolering, teknisk emballasje og logistikk. Konsernet har en samlet omsetning på ca. 680 mill. med 150 ansatte. I tillegg har selskapet eierinteresser både i Nesseplast AS med produksjon på Nessane (Sogn og Fjordane) og på Bømlo (Hordaland), samt i Atlantic Styro på Lovund (Nordland).

Linker:

<http://vartdalplast.no/no/mat/produkter/haldbarheit>

<https://nofima.no/forskning/naringsnytte/laksen-holdbar-i-20-dager/>

<http://www.emballasjeforeningen.no/kompetanse/emballasiedagene/>

<http://www.emballasjeoptimering.no/>

Bilder:

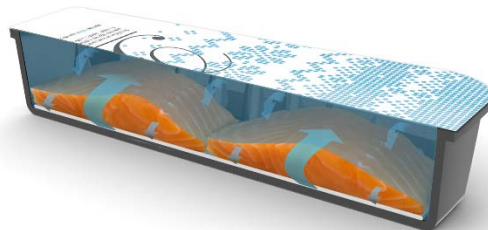
Fra prisutdeling:



F.v **Kari Bunes** (Direktør i Emballasjeforeningen, Prisutdeler), **Mounir El'Mourabit** (Produktsjef, Vartdal Plast) og **Thomas Weihe** (Director Value Chain Affairs at Grocery Suppliers of Norway- DLF, Prisutdeler)

(Fotograf: Per Øyvind Nordberg, Emballasjeforeningen)

Produktillustrasjon:



Snitt av emballasje med emitter og laks. Emmitteren tar opp fuktighet fra fisken og frigir CO₂ til emballasjen.

(Illustrasjon: Vartdal Plast / Raas AS)

Flere bilder ligger her: <https://1drv.ms/f/s!AiE8YbGndtSegplBdZ07vofisccXrg>