

Presseinformation

Effizient verpackt: Suppen, Soßen und Convenience-Produkte im clip-pak®

Hattersheim am Main, 18. März 2026 – Effizienz, gleichbleibende Qualität und wirtschaftliche Prozesse gewinnen in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering zunehmend an Bedeutung. Besonders bei der Herstellung von Suppen, Eintöpfen, Fonds, Soßen oder anderen pastösen Convenience-Produkten in größeren Mengen sind hygienische und prozesssichere Verpackungslösungen gefragt. Mit dem clip-pak®-Konzept bietet Poly-clip System eine Lösung, die speziell für flüssige und pastöse Lebensmittel entwickelt wurde.

Beim clip-pak® handelt es sich um ein Verpackungskonzept, bei dem Produkte in einen flexiblen Schlauch aus Folie oder Kunstdarm gefüllt und anschließend mit Clips sicher verschlossen und portioniert werden. Diese Verpackungsform eignet sich besonders für Produkte wie Suppen, Soßen oder Fonds, da sie absolut dicht ist und sich dem Produkt flexibel anpasst. Gleichzeitig ermöglicht sie eine platzsparende Lagerung, einen effizienten Transport und eine einfache Handhabung. Für Hersteller von Convenience-Produkten sowie für Großküchen oder Cateringbetriebe lassen sich so klar definierte Portionen herstellen, die sich leicht lagern, transportieren und weiterverarbeiten lassen.

Präzise Portionierung für Suppen und Soßen

In der Produktion werden die Schlauchbeutel zunächst über ein Füllsystem mit dem jeweiligen Produkt befüllt. Anschließend sorgt eine automatische Doppelclipmaschine für den sicheren Verschluss der Gebinde. Modelle wie FCA 80, FCA 120 oder FCA 160 übernehmen dabei das präzise Portionieren und Verschließen der Beutel. Zwei Clips trennen die einzelnen Portionen und sorgen für eine zuverlässige Abdichtung – auch bei heißen, flüssigen oder stückigen Produkten. So entstehen definierte Portionsgrößen mit gleichbleibender Qualität und hoher Prozesssicherheit, was eine wichtige Voraussetzung für standardisierte Produktionsabläufe und reproduzierbare Ergebnisse ist.

Automatisierung unterstützt den Produktionsfluss

Für Produktionslinien mit höherem Automatisierungsgrad kann der Clip- und Aufhängeautomat FCHL eingesetzt werden. Die Maschine kombiniert mehrere Arbeitsschritte: Nach dem Verschließen wird automatisch eine Schlaufe gesetzt, das Produkt positioniert und für die weitere Verarbeitung vorbereitet. Dadurch lassen sich

Presseinformation

manuelle Arbeitsschritte reduzieren und der Materialfluss innerhalb der Produktion optimieren.

In Verbindung mit dem automatischen ASL-R, einem robotergestützten System zur Handhabung und Beladung von Prozesswagen, können die Produkte anschließend automatisch weitertransportiert werden. Die durchgängige Automatisierung ermöglicht eine kontinuierliche Produktion und unterstützt stabile, reproduzierbare Abläufe entlang der gesamten Linie.

Cook & Chill und Pasteurisation für längere Haltbarkeit

In der Herstellung von Suppen, Soßen und anderen Convenience-Produkten kommen häufig Verfahren wie Cook & Chill oder die Pasteurisation in der Verpackung zum Einsatz. Beim Cook-&Chill-Verfahren wird das Produkt zunächst erhitzt, anschließend als clip-pak® abgefüllt und danach schnell heruntergekühlt. Dadurch bleiben Geschmack, Nährstoffe und Produktstruktur weitgehend erhalten.

Alternativ können Produkte auch kalt abgefüllt und anschließend in der Verpackung pasteurisiert werden. Beide Verfahren ermöglichen eine verlängerte Haltbarkeit bei gleichzeitig hoher Produktqualität. In Kombination mit gekühlter Lagerung lassen sich so Haltbarkeiten von mehreren Wochen erreichen – ein wichtiger Vorteil für Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung.

Vorteile für Food-Service und Gemeinschaftsverpflegung

Für Großküchen und Convenience-Hersteller bietet das Verpackungskonzept mehrere Vorteile. Die Produktion in größeren Gebinden reduziert die Kosten pro Portion, erleichtert die Planung und sorgt für eine gleichbleibende Qualität über viele Portionen hinweg.

Auch in Bezug auf Hygiene und Produktsicherheit bietet das geschlossene System Vorteile: Die dichte Verpackung minimiert das Kontaminationsrisiko und unterstützt HACCP-konforme Prozesse. Gleichzeitig ermöglichen die flexiblen Gebinde eine platzsparende Lagerung sowie eine effiziente Logistik.

Mit dem clip-pak®-Konzept und den passenden Automatisierungslösungen bietet Poly-clip System damit eine praxisorientierte Lösung, um Suppen, Soßen und andere Convenience-Produkte sicher, effizient und wirtschaftlich zu produzieren.

Textmenge: 4.413 Zeichen mit Leerzeichen

Presseinformation

Über Poly-clip System

Poly-clip System ist der weltweit größte Anbieter von nachhaltigen Clipverschluss-Lösungen und wird in diesem Segment in der Lebensmittelindustrie und Verpackungsbranche als Weltmarktführer und Hidden Champion bezeichnet. Die Unternehmensgruppe unterhält 29 Vertriebsgesellschaften. Darüber hinaus existieren Vertriebspartner in nahezu allen Ländern der Welt. Die Clipverschluss-Lösungen von Poly-clip System überzeugen nicht nur in der fleischverarbeitenden Industrie und im Fleischerhandwerk, sondern auch in zahlreichen anderen Bereichen, wie zum Beispiel in der chemischen Industrie. Aktuelle Neuigkeiten zu Poly-clip System finden Sie im [Presse-Bereich](#) der Webpräsenz.

Poly-clip System GmbH & Co. KG

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Linda Halter

Telefon +49 6190 8886-277

Niedeckerstraße 1

D-65795 Hattersheim a. M.

Telefon +49 6190 8886-200

Telefax +49 6190 8886-15347

E-mail presse@polyclip.de

Internet www.polyclip.com

Presseinformation

Bildmaterial: Copyright Poly-clip System GmbH & Co. KG



Mit dem clip-pak[®]-Konzept bietet Poly-clip System eine Lösung für flüssige und pastöse Lebensmittel.



clip-pak[®] von Poly-clip System: sicher, effizient, wirtschaftlich.



Presseinformation

ASL-R von Poly-clip – robotergestütztes System zur Weiterverarbeitung und Beladung von Prozesswagen.



Poly-clip FCHL: ideal für hochautomatisierte Produktionslinien.



Der FCA 80 von Poly-clip übernimmt das präzise Portionieren und Verschließen von Schlauchbeuteln.



Presseinformation

Poly-clip FCA 80: präzises Portionieren und Verschließen, einfach zu bedienen.