

Tietoa pakkauksen kolmelle kyljelle

Snellman on lisännyt tehtaaseensa yhteensä neljä etiketöintilinjastoa.

Elintarviketeollisuuden tarve lisätä tietoa pakkauksiin kasvaa uusien lakiasetusten ja kaupan tarpeiden myötä. Pietarsaarelaisessa lihanjalostamossa, Snellmanissa päätettiin vastata haasteeseen päivittämällä tuorelihatuotteiden etiketöintijärjestelmä tehtaassa pari vuotta sitten.

– Rasioiden pitää kommunikoida entistä enemmän ja tietenkin kahdella kielellä. Päädyimme ratkaisuun, jossa yläetiketin lisäksi on pohjaetiketti, joka taipuu kylkeen tai siihen paikkaan tulee erillinen etiketti, Snellmanin tuotantopäällikkö **Roland Snellman** kertoo.

Pakkauksen sivussa sijaitseva etiketti myös auttaa asiakasta lukemaan pakkauksia, jos ne ovat kaupassa pinottu päällekkäin ylähyllylle. Pohjatarra mahdollistaa pakkaukseen lisää tekstiä. Näin esimerkiksi kuluttajien kaipaama lihan valmistusvinkki saatiin lisättyä lihapakkaukseen uudelleen.

– Nykyajan kuluttaja lukee pakkaukset todella tarkasti. Pakkauksessa on oltava tietoa muun muassa mahdollisista allergeneista, fitness-asioista ja tietenkin tuotteen alkuperästä. Tosin meillä tuotteen suomalaisuus on mainittu pakkauksessa jopa kolmeen kertaan, Snellmanin graafinen suunnittelija **Susan Hedman** sanoo.

Snellmanin lihanjalostus Oy

– Perustettu vuonna 1951

– Lihajalosteita
40 miljoonaa kiloa vuodessa

– Liikevaihto 300 miljoonaa euroa

– Henkilöstöä 1 300,
Pietarsaaren tehtaassa 700



Snellmanin tuotepäällikön Roland Snellmanin mukaan pakkauksen pitää kommunikoida entistä enemmän, mikä vaatii uusien ratkaisujen etsimistä myös tehtaassa.

Snellmanilla testattiin sivuetiketin lisäämistä hihnalla yksittäisellä koneella ja lopputulos koettiin toimivaksi. Kuitenkin yksi ainoa laite, joka sujauttaisi etiketin pohjaan, päälle ja sivuun, miellettiin käytännöllisemmäksi ja edullisemmäksi ratkaisuksi. Yhdistelmää etsittiin pitkään.

Merkintä saatiin sovitettua nykyiseen laitekantaan

Snellmanissa päädyttiin toteuttamaan kokonaisuus Informan kanssa. Yhtiö osasi ottaa elintarviketeollisuuden erityispiirteet huomioon. Näitä ovat esimerkiksi tehtaan ilmankosteus, vaihtajat ja nopeus. Pakkauksella ei ole varaa pysähtyä tarraansa ottamaan vaan sen on tartuttava pintaan kiinni vauhdissa. – Suunnittelu ja tarjous vastasivat tarpeitamme. Myös hinta-laatusuhde miellytti. Erityisen tyytyväisiä olimme siihen, että ratkaisussa otettiin huomioon olemassa olevat laitteemme. Ne saatiin myös hyötykäyttöön, Snellman tuumii.

Kun kaupoista oli sovittu, kumppanit tekivät yhteisen matkan Tanskaan, josta koneiden osia toimitetaan. Mukana tuotumassa oli myös Snellmanin omia huoltomiesiä, joiden mielestä laitteet ovat edelleen hyvin helpokäyttöisiä. – Asennuksessa vaatimus oli, että tuotantokatkoksia ei saa tulla. Meillä ei ole



Snellmanin tuorelihatuotteet näkyvät kaupan ylähyllystä hyvin, koska pakkauksen sivulla on nyt tietoa.

varaa esimerkiksi yhden päivän taukoon, vaan asennuksen täytyy sujua saumattomasti, niin kuin se sujuikin, Roland Snellman lisää.

Informa on itsensä mukaan ainoa alan kotimainen kokonaispalvelua tarjoava yritys, joka suunnittelee, kokoaa, toimittaa ja asentaa laitteet sekä opastaa niiden käytön. – Olemme joustavia, koska kokonaisuus ja laitteiden rakentaminen ovat omissa käsissämme, avainasiakaspäällikkö Pertti Nerg hehkuttaa. – Suunnittelu lähtee aina asiakkaan tehtaan pohjapiirustuksesta, jotta pystymme räätälöimään järkevän kokonaisuuden. Sen täytyy sulautua tehtaan tarpeisiin, hän lisää.