



Sealed Air revoluciona la seguridad alimentaria en la feria Expo Foodservice

15-05-2013

Sealed Air Corporation, líder en protección alimentaria, higiene de instalaciones y protección de productos, ha estado presente con sus marcas 'Cryovac' y 'Diversey' en la feria [Expo Foodservice 2013](#), celebrada en Ifema entre los pasados días 4 y 5 de junio.

En su stand 42, pabellón 2, Sealed Air ha presentado a los profesionales del sector horeca un conjunto de soluciones innovadoras y sostenibles que les ayudarán a mejorar su eficiencia operacional, a reducir costes fijos y a garantizar la seguridad alimentaria en sus establecimientos.

Sealed Air ha elegido uno de los eventos más importantes en el sector de la hostelería, restauración y catering para reafirmar su compromiso en crear un planeta más limpio, seguro y saludable para las generaciones futuras al seguir desarrollando soluciones que sean lo más eficientes y sostenibles posible. Recientemente, la empresa ha determinado cuatro valores fundamentales: una ética sin compromisos, una determinación valiente, una colaboración ingeniosa y una innovación con propósito claro, para alcanzar su compromiso global.

'Suma Combi', 'OvenEase', 'Liquid Packaging' y 'Clean & Safe Ovens'

Concretamente, la firma Sealed Air ha mostrado en su stand: el 'Suma Combi' de Diversey, un nuevo sistema de detergente y abrillantador 2 en 1 para la reducción de costes en lavavajillas automáticas, cuya combinación de detergente y abrillantador simplifica el proceso de lavado, ahorra espacio en la cocina y reduce los residuos de envases; la bolsa 'OvenEase' de Cryovac, una solución de envasado cómoda para cocinar directamente al horno que garantiza alimentos sanos y de calidad y permite ahorrar tiempo; el 'Liquid Packaging', también de Cryovac, una solución de envasado y dispensado para líquidos; y 'Clean & Safe Ovens' que presenta una nueva forma de obtener resultados superiores a costes inferiores. Combinando la solución de las bolsas de cocción de Cryovac para cocinar en el horno de una manera más rápida y ensuciando mucho menos, y la solución de limpieza de hornos de Diversey, se garantiza que la cocción de los productos sea más rápida, que los hornos sean más fáciles de limpiar, y reduce el uso de agua y productos químicos.

Roberto Santos, marketing manager de Restaurants, Catering, Retail & Kitchen Higiene de Diversey asegura que *“como líder en la industria, estamos comprometidos al 100% con la seguridad alimentaria y nos entusiasma haber presentado en esta edición de la feria Expo Foodservice, junto con Cryovac, un abanico de soluciones eficientes, innovadoras y de utilización económica para una seguridad alimentaria óptima”*.

www.sealedair.com