



**Riccardo Castagnetti, Directeur Exécutif du Marketing Stratégique, Sealed Air EMEA**

**Optimiser l'efficacité en restauration : comment Sealed Air soutient les opérations en cuisine avec le système CRYOVAC® FlexPrep™ – Entretien avec Riccardo Castagnetti**

**Q : Riccardo, qu'est-ce qui a inspiré le développement du système de dosage**

**CRYOVAC® FlexPrep™ ? R :** Chez Sealed Air, nous cherchons constamment à aider les professionnels de la restauration à optimiser leurs opérations. Nous avons identifié une réelle opportunité pour moderniser la gestion des sauces et condiments dans les cuisines professionnelles. Les emballages traditionnels comme les boîtes et bidons sont encombrants, peu pratiques, et génèrent souvent du gaspillage lors du transfert vers un système de distribution. FlexPrep™ est né pour simplifier les tâches en cuisine, réduire les déchets et améliorer le contrôle des portions — tout en préservant l'intégrité du produit.

**Q : Quels sont les principaux avantages de FlexPrep™ pour les cuisines**

**professionnelles ? R :** FlexPrep™ change la donne. Il réduit les déchets d'emballage jusqu'à 85 % par rapport aux contenants traditionnels. Il diminue aussi de 35 % le volume des cartons d'expédition pour une même quantité de produit, ce qui améliore le stockage et la logistique. Et surtout, il garantit jusqu'à 98 % de rendement produit grâce à l'unité de distribution dédiée, permettant d'exploiter pleinement chaque sachet. Le contrôle précis des portions aide également à limiter la surconsommation et à mieux maîtriser les coûts alimentaires.

**Q : Comment FlexPrep™ renforce-t-il la sécurité alimentaire et la qualité du produit ?**

**R :** La sécurité alimentaire est essentielle. Les sachets FlexPrep™ sont hermétiquement scellés et conçus pour éliminer tout risque de contamination croisée lors du transfert. Aucun outil tranchant n'est nécessaire pour les ouvrir, ce qui améliore aussi la sécurité au travail. Le système empêche l'exposition à l'air pendant l'utilisation et le stockage, prolongeant la durée de conservation et garantissant une fraîcheur et une saveur constantes à chaque portion.

**Q : Pouvez-vous nous en dire plus sur les matériaux et équipements utilisés ? R :** Les sachets sont fabriqués à partir du film barrière CRYOVAC® et disposent d'un sceau frangible exclusif assurant une distribution propre et fiable. Ils existent en formats de 290 à

710 grammes, offrant une flexibilité adaptée aux différents besoins en cuisine. Ils sont produits sur des machines verticales CRYOVAC® form-fill-seal, et les unités de distribution — disponibles via Franke Foodservice Systems — sont conçues pour une utilisation simple et une compatibilité avec divers types de sauces.

**Q : La durabilité est une priorité croissante dans le secteur de la restauration.**

**Comment FlexPrep™ y répond-il ? R :** La durabilité est au cœur de FlexPrep™. En passant d’emballages rigides à des emballages souples, les opérateurs peuvent réduire considérablement leur empreinte écologique. Le système limite les déchets d’emballage primaire et post-utilisation, tout en améliorant l’efficacité des expéditions. C’est une solution intelligente pour des cuisines qui veulent allier performance et responsabilité environnementale.

**Q : Quels types de produits peuvent être utilisés avec le système FlexPrep™ ? R :**

FlexPrep™ peut gérer une grande variété de sauces émulsionnées, condiments et vinaigrettes — même ceux contenant des particules jusqu’à 6 mm. Du vinaigre balsamique au beurre de cacahuète, le système est conçu pour s’adapter à différentes textures et viscosités.

**Q : En conclusion, quel est le principal message que vous souhaitez transmettre aux professionnels de la restauration à propos de FlexPrep™ ? R :**

FlexPrep™ n’est pas simplement un distributeur. C’est une manière plus intelligente de gérer les condiments en cuisine. Il fait gagner du temps, réduit les déchets alimentaires et d’emballage, améliore la sécurité alimentaire et soutient les objectifs de durabilité. Ce petit changement peut grandement améliorer l’efficacité opérationnelle et les résultats financiers pour les restaurateurs et fabricants.

**Q : Au-delà de FlexPrep™, quelles autres solutions propose Sealed Air pour le secteur de la restauration ? R :**

Sealed Air est profondément engagé dans le secteur foodservice, et notre offre ne se limite pas à la marque CRYOVAC®. Nous proposons notamment **Liquibox®**, leader des systèmes bag-in-box pour les opérations à haut volume, spécialisé dans les préparations laitières et condiments.

Notre portefeuille intègre non seulement des solutions d’emballage, mais aussi des systèmes de distribution, des équipements et des services techniques permettant aux professionnels d’améliorer leur efficacité, de réduire les déchets et de garantir la sécurité alimentaire sur l’ensemble de la chaîne. Ce qui nous différencie, c’est notre capacité à fournir des solutions intégrées et personnalisées en fonction des besoins spécifiques du

client. Nous ne sommes pas juste un fournisseur, mais un partenaire stratégique aidant nos clients à croître de façon durable et à mieux fonctionner.

Le secteur de la restauration évolue, et des solutions comme CRYOVAC® FlexPrep™ rehaussent les standards en matière d'efficacité, de sécurité et de durabilité. Sealed Air offre un accompagnement complet — de l'emballage à la distribution — agissant comme partenaire de confiance pour aider les cuisines à fonctionner de façon plus intelligente et responsable. Que vous gériez un point de vente ou une chaîne mondiale, nous sommes là pour vous accompagner avec confiance.

**En savoir plus**

<https://www.sealedair.com/>

<https://www.liquibox.com/>

<https://www.sealedair.com/uk/products/food-packaging/form-fill-seal-films/flexprep-dispensing-pouch>