



אריזות אטומות* - המדריך המלא

כאן ברצוננו להציג מספר שיטות לאריזת עוגיות / מאפים, להשוות ולהבין מהם היתרונות והחסרונות בין השיטות השונות. בחרנו במספר מארזים עגולים, כדי להשוות בין השיטות השונות:

קטגוריה	מארז "פרימיום" של פלסטו-ווק (פטנט)	מארז "כתר" של פלסטו-ווק	אריזת "הלחמה עליונה"	אריזה "קשיחה"
תמונה				
אבטחת פתיחה מובנית במארז מונע פתיחה בסופר	כולל אבטחת פתיחה מובנית - לאחר סגירה פשוטה של המארז נוצרת אבטחת פתיחה.	ללא אבטחת פתיחה מובנית - אבטחת הפתיחה נוצרת ע"י מדבקה.	ללא אבטחת פתיחה מובנית - יש אבטחת פתיחה המצריכה מכונה. מדבקה.	ללא אבטחת פתיחה מובנית - אבטחת הפתיחה נוצרת ע"י מדבקה.
נוחות תפעול	מארז עם מכסה מחובר קל ונוח לסגירה.	מארז עם מכסה מחובר קל ונוח לסגירה.	מארז עם מכסה נפרד - מסורבל לוגיסטי וקשה לסגירה (בזבז זמן על הפרדת המכסים מהערמה).	מארז עם מכסה נפרד - מסורבל לוגיסטי וקשה לסגירה (בזבז זמן על הפרדת המכסים מהערמה).
כוח אדם וציוד	העבודה אינה מצריכה כוח אדם נוסף או מכונה , חוץ מהעובד האורז עצמו.	העבודה אינה מצריכה כוח אדם נוסף או מכונה , חוץ מהעובד האורז עצמו.	העבודה מצריכה שימוש במכונה להלחמת הסרט ההיקפי ועובד נוסף המפעיל את המכונה.	העבודה מצריכה שימוש במכונה להלחמת הסרט ההיקפי ועובד נוסף המפעיל את המכונה.
עלות המארז עצמו	עלות בינונית	עלות סבירה	עלות גבוהה ביותר	עלות גבוהה ביותר
עלויות נוספות	המארז אינו כולל עלויות נוספות.	המארז אינו כולל עלויות נוספות	המארז כולל עלויות של הסרט ההיקפי + תחזוקת מכונה.	המארז כולל עלויות של הסרט ההיקפי + תחזוקת מכונה.
שקיפות	שקיפות גבוהה ביותר	שקיפות גבוהה ביותר	שקיפות גבוהה	שקיפות גבוהה
שבירות	נמוכה	נמוכה	נמוכה	שבירות גבוהה - נשבר בקלות
אפשרות לסידור יציב בקומות	יציבות גבוהה מאוד – נכנס אחד בשני ואינו מחליק.	יציבות גבוהה מאוד – נכנס אחד בשני ואינו מחליק.	יציבות גבוהה מאוד – נכנס אחד בשני ואינו מחליק.	יציבות גבוהה מאוד – נכנס אחד בשני ואינו מחליק.
אטימות* על המדף	אטימות* גבוהה מאוד	אטימות* גבוהה מאוד	אטימות גבוהה	אטימות טובה – רק עם הדבקת הסרט ההיקפי.
אטימות* לאחר פתיחת הלקוח	נשאר אטימות* ברמה גבוהה מאוד.	נשאר אטימות* ברמה גבוהה מאוד.	הפוייל נקרע והמכסה אינו אוטם כלל את המארז – גורם לעוגיות להתייבש במהירות.	הפוייל נקרע והמכסה אינו אוטם כלל את המארז – גורם לעוגיות להתייבש במהירות.

* בכל אחת מהאופציות הנ"ל, האטימות אינה מגיעה לכ- 100%.