



Finsk restaurangchef berömmar Woody®-påsar efter att ha erhållit fantastiska resultat

Den [värmeförseglade påsen](#) Woody® fångade framgångsrikt den nordiska serviceindustrins uppmärksamhet efter [dess lansering i början på våren](#). Som väntat, många har varit och är intresserade av att gå över till ett mer hållbart och träbaserat förpackningsalternativ.

Restaurangen och servicestationen Neste Kontiomäki i norra Finland har också nyligen övergått till Woody®-påsen. Men en ny produkt kan ibland kräva en del övertygande, särskilt om du inte har använt den tidigare.



"Först hade jag mina tvivel, eftersom priset skilde sig från den tidigare påsen vi använde. Jag tänkte att vi bara skulle gå igenom proverna och helt enkelt gå tillbaka till vår gamla påse", säger Soile Lillinen, restaurangchef på Neste Kontiomäki.

Men resultaten av Woodyly®-påsen var alldeles för bra för att ignoreras av Lillinen, som har sett sin beskärda del av olika förpackningsapplikationer under sin nästan 40-åriga karriär inom servicebranschen.

"Enligt min åsikt är det den bästa påsen som jag har använt under min långa karriär under vilken jag har förpackat många smörgåsar och food-to-go produkter för displayhyllorna", fortsatte hon.

Innan den värmeförseglade Woodyly®-påsen introducerades, stötte Lillinen hela tiden på flera irriterande problem som behövde åtgärdas.

"Woodyly®-påsen går inte sönder såsom våra tidigare påsar. Du kan enkelt fylla den och det är lätt att applicera en stadig försegling på den. Jag gillar hur den känns, den är mjuk och ger inga knasande ljud. Dessutom, på grund av mjukheten och beständighet, går den inte sönder om den faller på golvet, till

skillnad från de tidigare påsarna jag använde. I det avseendet är de också mer ekonomiskt fördelaktiga”, konstaterar Lillinen.

Inget mer fuktigt bröd

Skrynkling och revor var dock inte huvudproblemet med den förra påsen. Med brödprodukter i display-skåpet handlar det om produktens utseende och känsla. Lillinen avslöjar att fukt var det största problemet.

“Med den förra påsen skulle den understa brödskivan på smörgåsen i slutänden bli fuktig och blöt. Nu hålls våra produkter fräscha inuti Woody®-påsen och ser bra ut, de blir inte fuktiga som de brukade”, säger hon.

Efter att ha lagt sina inledande tvivel åt sidan, är Lillinen mer än nöjd med resultatet och rekommenderar starkt att de som är verksamma inom servicebranschen också bör övergå till den [träbaserade värmeförseglade påsen](#).

“Oavsett prisskillnaden är den här påsen värd det. Lätt att använda och hantera, vi använder varje påse och sparar pengar eftersom de inte lätt går sönder och produkterna behåller fräschören. Jag rekommenderar andra att prova dem, slå in dina smörgåsar som placeras i displayen så att kunderna ska se dem”, avslutar Lillinen.