

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges
Eigentum

Internationales Büro

(43) Internationales
Veröffentlichungsdatum
3. August 2017 (03.08.2017)



(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2017/129664 A1

- (51) Internationale Patentklassifikation:
B65D 81/34 (2006.01) **A23L 5/00** (2016.01)
- (21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2017/051622
- (22) Internationales Anmeldedatum:
26. Januar 2017 (26.01.2017)
- (25) Einreichungssprache: Deutsch
- (26) Veröffentlichungssprache: Deutsch
- (30) Angaben zur Priorität:
10 2016 101 467.2
27. Januar 2016 (27.01.2016) DE
10 2016 120 615.6
28. Oktober 2016 (28.10.2016) DE
- (71) Anmelder: **LIDL STIFTUNG & CO. KG** [DE/DE];
Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm (DE).
- (72) Erfinder: **SCHWARZ, Stefan**; c/o Lidl Stiftung & Co.
KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm (DE).
WEWIORA, Slawomir; c/o Lidl Stiftung & Co. KG,
Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm (DE).
- (74) Anwalt: **WEICKMANN & WEICKMANN PARTMBB**;
860 820, 81635 München (DE).

(81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), europäisches (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Veröffentlicht:

— mit internationalem Recherchenbericht (Artikel 21 Absatz 3)

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

(54) Title: METHOD FOR COOKING AND PRESENTING FOOD PRODUCTS

(54) Bezeichnung : VERFAHREN ZUM GAREN UND PRÄSENTIEREN VON LEBENSMITTELPRODUKTEN

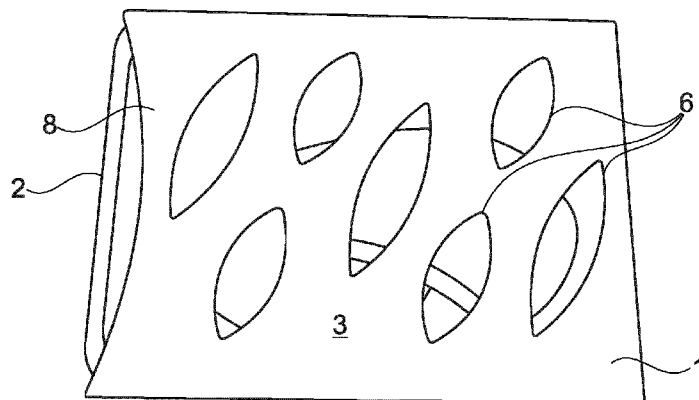


Fig. 1

(57) Abstract: Disclosed is a method for cooking and presenting a food product. Said method is to be developed such that same provides a ready-to-eat warm food product in an appealing design and can be easily carried out during handling. To this end, according to the invention, the method has the following steps: providing the food product (7) in deep-frozen form in a packaging (1, 2, 9); cooking the food product (7) in a provided oven, wherein the food product (7) is in the packaging (1, 2, 9) during the cooking process; presenting the cooked food product (7) in a provided device for keeping the product warm for a customer, wherein the food product (7) is in the packaging during the presenting, and the packaging together with the cooked food product (7) therein can be removed from the warm-keeping device by the customer.

(57) Zusammenfassung:

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]



WO 2017/129664 A1



— mit geänderten Ansprüchen gemäss Artikel 19 Absatz 1

Es wird ein Verfahren zum Garen und Präsentieren eines Lebensmittelprodukts beschrieben. Dieses Verfahren soll derart weitergebildet werden, dass es ein verzehrfertiges warmes Lebensmittelprodukt in ansprechender Gestaltung zur Verfügung stellt und gleichzeitig in der Handhabung einfach durchführbar ist. Zur Lösung dieser Aufgabe wird vorgeschlagen, dass das Verfahren folgende Schritte umfasst: Bereitstellen des Lebensmittelprodukts (7) in tiefgekühlter Form in einer Verpackung (1,2; 9), Garen des Lebensmittelprodukts (7) in einem bereitgestellten Ofen, wobei sich das Lebensmittelprodukt (7) während des Garprozesses in der Verpackung (1,2; 9) befindet, Präsentieren des gegarten Lebensmittelprodukts (7) in einer bereitgestellten Warmhalteeinrichtung für einen Kunden, wobei sich das Lebensmittelprodukt (7) während des Präsentierens in der Verpackung befindet und die Verpackung samt dem darin befindlichen gegarten Lebensmittelprodukt (7) von dem Kunden aus der Warmhalteeinrichtung entnehmbar ist.

5

VERFAHREN ZUM GAREN UND PRÄSENTIEREN VON LEBENSMITTELPRODUKTEN

10

I. Anwendungsgebiet

Die vorliegende Erfindung betrifft ein Verfahren zum Herstellen, Garen und Präsentieren eines Lebensmittelprodukts sowie einen Schubert zur Verwendung im Rahmen des Verfahrens. Das Verfahren kann zumindest ab Bereitstellen des Lebensmittelprodukts in tiefgekühlter Form beispielsweise in einem Geschäft eines Lebensmitteleinzelhändlers zur Anwendung kommen. Bei dem Geschäft kann es sich insbesondere jeweils um einen Filialladen einer Kette des Lebensmitteleinzelhandels handeln. Denkbar ist auch die Anwendung des Verfahrens in Tankstellen, in Schulen oder Universitäten zur Verpflegung der Schüler, Studenten und Lehrkräfte, in Unternehmen aller Art zur Verpflegung der Mitarbeiter, in Kiosken sowie ähnlichen Einrichtungen.

25

II. Technischer Hintergrund

Es ist bekannt, Fertiggerichte beispielsweise in einer aus Aluminium bestehenden Schale in einem Mikrowellenofen aufzuwärmen. In einer entsprechenden Schale abgepackte Fertiggerichte sind im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich. Der Kunde kauft dort das (kalte) Fertiggericht und wärmt es in der Regel zu Hause auf. Diese Vorgehensweise hat zwar die Durchführung der Speisenzubereitung zu Hause bereits erheblich beschleunigt, wird jedoch von Verbrau-

chern, die zu Hause keine Infrastruktur zur Zu- bzw. Aufbereitung von Speisen unterhalten möchten, nicht bevorzugt.

5 III. Darstellung der Erfindung

a) Technische Aufgabe

Es ist daher die Aufgabe der vorliegenden Erfindung, ein Verfahren zum Her-
10 stellen, Garen und Präsentieren eines Lebensmittelprodukts zu schaffen, mit
welchem ein verzehrfertiges warmes Lebensmittelprodukt in ansprechender
Gestaltung zur Verfügung gestellt werden kann und welches gleichzeitig in der
Handhabung möglichst einfach durchführbar ist. Eine weitere Aufgabe der Er-
findung besteht darin, eine Verpackung zur Verwendung in dem Verfahren zu
15 schaffen.

b) Lösung der Aufgabe

20 Erfindungsgemäß wird ein Verfahren zum Herstellen, Garen und Präsentieren
eines Lebensmittelprodukts vorgeschlagen, das folgende Schritte umfasst:

- Bereitstellen des Lebensmittelprodukts in tiefgekühlter Form in einer Ver-
packung insbesondere am Ort des späteren Präsentierens,
- 25 – Garen des Lebensmittelprodukts in einem bereitgestellten Ofen, insbe-
sondere am Ort des späteren Präsentierens, wobei sich das Lebensmittel-
produkt während des Garprozesses in der Verpackung befindet, und
- Präsentieren des gegarten Lebensmittelprodukts in einer bereitgestellten
Warmhalteeinrichtung, insbesondere einem Warmhalteregal, für einen
30 Kunden, wobei sich das Lebensmittelprodukt während des Präsentierens
in der Verpackung befindet und die Verpackung samt dem darin befindli-

chen gegarten Lebensmittelprodukt von dem Kunden im Wege der Selbstbedienung aus der Warmhalteeinrichtung entnehmbar ist.

Dabei können insbesondere folgende Verfahrensschritte vorangehen:

- 5 – Herstellen des Lebensmittelproduktes (7),
 – Anordnen des Lebensmittelproduktes (7) in mindestens einer Verpackung,
 – Tiefkühlen des in der Verpackung angeordneten Lebensmittelproduktes (7),
 also herab bis auf mindestens -18° C, besser -25° C, besser -30° C.
- 10 Das Verfahren lässt sich zumindest ab Bereitstellen des Lebensmittelprodukts
 in tiefgekühlter Form beispielsweise in dem Geschäft eines Lebensmitteleinzel-
 händlers anwenden, das von einem Filialladen einer Kette des Lebensmittelein-
 zelhandels gebildet werden kann. In diesem Fall werden zumindest der Ofen,
 vorzugsweise ein mittels Wärme-Strahlung arbeitender Ofen, insbesondere ein
15 Umluft-Ofen, sowie die Warmhalteeinrichtung in dem Geschäft bereitgestellt.
 Denkbar ist auch, dass zusätzlich Tiefkühlzellen zur Zwischenlagerung der in
 der Verpackung befindlichen und tiefgekühlten Lebensmittelprodukte in dem
 Geschäft vorgehalten werden.
- 20 Die Erfinder haben festgestellt, dass sich das Verfahren besonders einfach und
 effektiv durchführen lässt, wenn sich das Lebensmittelprodukt wenigstens über
 den gesamten Zeitraum von seiner Bereitstellung in tiefgekühlter Form, insbe-
 sondere ab seiner Herstellung, bis zu dem Zeitpunkt, in welchem der Kunde
 das gegarte Lebensmittelprodukt aus der Warmhalteeinrichtung entnimmt,
25 durchgehend in seiner Verpackung befindet. Dies bedeutet, dass sich das Le-
 bensmittelprodukt in tiefgekühltem Zustand in der Verpackung befindet, wäh-
 rend des Garens in dem bereitgestellten Ofen in der Verpackung verbleibt und
 sich schließlich während der Phase des Präsentierens für den Kunden in der
 Warmhalteeinrichtung in der Verpackung befindet, in welcher es zuvor tieffe-
30 kühlt und gegart wurde.

Die Verpackung ist dabei vorzugsweise derart gestaltet, dass das Lebensmittelprodukt selbst für den die Verpackung betrachtenden Kunden zumindest teilweise sichtbar ist.

- 5 Wenn es sich bei der Verpackung um eine formhaltige Verpackung wie eine Schale oder einen korbartigen Tragebehälter handelt, wird das Lebensmittelprodukt in diese formhaltige Verpackung eingelegt. Wenn es sich dagegen um eine nicht-formhaltige Verpackung wie etwa ein Umhüllungs-Papier oder eine Umhüllungs-Folie handelt, wird das Lebensmittelprodukt damit umgeben, insbesondere eng anliegend umgeben, insbesondere eingewickelt, und kann dann
10 zusätzlich in diesem Zustand zusammen mit der nicht-formhaltigen Verpackung in eine formhaltige Verpackung eingebracht, insbesondere eingelegt, werden.

- Die im Rahmen des erfindungsgemäßen Verfahrens verwendete Verpackung
15 ist ihrer Art nach vorzugsweise so ausgebildet, dass sie ohne Weiteres übliche Tiefkühltemperaturen von mindestens -18°C , insbesondere -20°C , insbesondere -30°C , aushält. Die Verpackung soll vorzugsweise im Rahmen des Garens auftretende hohe Temperaturen insbesondere mindestens 140°C , besser mindestens 180°C , besser mindestens 220°C , aushalten, vorzugsweise bis zu
20 dieser Temperatur nicht entflammbar sein.

- Darüber hinaus ist die Verpackung in einer ästhetisch vorteilhaften Erscheinungsform gestaltbar, so dass sie für den Kunden einen zusätzlichen Kaufanreiz bzw. Konsumanreiz darstellen kann.
25

- Besonders vorteilhaft ist es für die Mitarbeiter des Betreibers des erfindungsgemäßen Verfahrens, dass sie die gegarten und damit erhitzten Lebensmittelprodukte beim Transport von dem Ofen in die Warmhalteeinrichtung nicht mehr unmittelbar mit der Hand anfassen müssen. Die im Rahmen des erfindungsgemäßen Verfahrens verwendete Verpackung kann derart gestaltet werden, dass
30 sie sich entweder nur relativ wenig erhitzt und/oder einen Tragegriff aufweist.

Verbrennungen durch unmittelbaren Kontakt mit den heißen Lebensmittelprodukten können dadurch vermieden werden.

Die Verpackung des Lebensmittelprodukts erfolgt erfindungsgemäß während
5 oder vor dem Tiefkühlprozess, dem Garprozess und dem Präsentierprozess, wobei in letzterem die Warmhaltung des Lebensmittelprodukts erfolgt.

Die Betreiber des Verfahrens muss insbesondere am Präsentationsort des Lebensmittelproduktes somit zu keinem Zeitpunkt eine von dem Lebensmittelprodukt
10 zunächst räumlich getrennte Verpackung handhaben. Es entfällt die gesamte Logistik, die für eine separat Hand zu habende Verpackung erforderlich wäre, in welche das Lebensmittelprodukt nach dem Garen von dem Mitarbeiter gesteckt werden würde. Der Prozess des Garens und des Präsentierens der gegarten Lebensmittelprodukte wird somit für den Mitarbeiter deutlich erleichtert.
15 Darüber hinaus erübrigt sich eine für jeden Ort der Anwendung des erfindungsgemäßen Verfahrens zu unterhaltende Logistik für separate Verpackungen. Erfindungsgemäß wird eine ästhetisch ansprechende Präsentation der Lebensmittelprodukte für die Kunden folglich mit deutlich geringerem Handhabungs- und Logistikaufwand erreicht.

20

Ein weiterer Vorteil des erfindungsgemäßen Verfahrens besteht darin, dass Umweltressourcen geschont werden. Bisher erforderliche Zwischenverpackungen sowie Backpapier und Ähnliches sind nicht mehr erforderlich. Des Weiteren können hohe Hygieneanforderungen erfüllt werden, da es in keinem Verfahrensschritt notwendig ist, das Lebensmittelprodukt aus der Verpackung zu entfernen und in irgendeiner Weise von Hand zu berühren.
25

Bei den Lebensmittelprodukten im Sinne der vorliegenden Erfindung kann es sich beispielsweise um Fertiggerichte aller Art, Fleischwaren, insbesondere
30 Hähnchenteile, Backwaren, Brot oder sonstige Brotwaren, belegte oder unbelegte Brötchen, Burger, gefüllte und insbesondere gerollte Teigfladen, Teigta-

schen wie etwa Apfeltaschen, Currywurst, Frikadellen, Kartoffelprodukte wie etwa Kartoffelpuffer oder Ähnliches handeln.

5 Vor dem Tiefkühlen der Lebensmittelprodukte können diese vorgegart, insbesondere vorgebraten, vorgekocht, vorgegünstet, vorfrittiert oder vorgebacken worden sein. Das Unterbringen des Lebensmittelproduktes in der Verpackung kann dann wahlweise vor oder nach Vorgaren oder Vorbacken durchgeführt werden, auf jeden Fall aber vor dem Tiefkühlen des vorgegarten oder vorgebackenen Lebensmittelproduktes.

10

Dementsprechend kann es sich bei dem Garen der Lebensmittelprodukte auch lediglich um ein Fertiggaren vorgegarter oder vorgebackener Lebensmittelprodukte handeln. Bei Lebensmittelprodukten, die bereits vor dem Tiefkühlen vollständig fertiggegart wurden, ist unter dem „Garen“ im Sinne der vorliegenden
15 Erfindung lediglich ein „Aufwärmen“ in dem bereitgestellten Ofen zu verstehen.

Aus der vorzugsweise als Warmhalteregal ausgebildeten Warmhalteeinrichtung, in der am Ende des Verfahrens das verpackte, insbesondere warme, Lebensmittelprodukt präsentiert wird, kann der Kunde im Wege der Selbstbedie-
20 nung ein verzehrfertiges warmes Lebensmittelprodukt entnehmen.

Besonders vorteilhaft ist es, im Bereich der Warmhalteeinrichtung ein tragbares Thermobehältnis zur thermischen Isolierung des gegarten Lebensmittelprodukts bereit zu stellen. Der Kunde kann dann die Verpackung samt dem darin
25 befindlichen gegarten Lebensmittelprodukt in das Thermobehältnis geben und transportieren. Auf diese Weise ist es möglich, das Lebensmittelprodukt bis zum Zeitpunkt des tatsächlichen Verzehrs warm zu halten. Der tatsächliche Verzehr kann jedoch auch unmittelbar vor Ort erfolgen, so dass sich der Gebrauch eines Thermobehältnisses erübrigt. Dasselbe gilt für den Fall, dass der
30 Kunde das Lebensmittelprodukt zum Zweck des Verzehrs unterwegs („To Go“) aus der Warmhalteeinrichtung entnimmt.

Die Verpackung kann einerseits beispielsweise eine formhaltige Verpackung, insbesondere eine Schale, und einen vorzugsweise aus Pappe bestehenden, vorzugsweise ebenfalls formhaltigen, Schubert umfassen, in welchen die Schale, in der sich das Lebensmittelprodukt befindet, einschiebbar ist und in der Praxis auch eingeschoben ist. Das Material der Schale sowie das Material des Schubers sind für die Zwecke der vorliegenden Erfindung ausreichend kälte- und hitzebeständig ausgestaltet. Im Falle eines Pappschubers besteht der Schubert aus einem Kartonmaterial. Das Kartonmaterial des Pappschubers kann beispielsweise durch eine Beschichtung vorzugsweise mit einer Folie, insbesondere einer PET-Folie, hinreichend hitzebeständig gemacht werden.

In vorteilhafter Weise sind in derjenigen Oberfläche des Schubers, welche die Oberseite der Verpackung bildet, ein oder mehrere Durchgangslöcher vorgesehen. Sie unterstützen die Luftzirkulation zwischen dem Verpackungsinnenraum und der Umgebung, so dass sich in der Verpackung kein Kondenswasser bildet, durch welches das Lebensmittelprodukt verwässert werden könnte. Dadurch werden nachteilige Auswirkungen auf Geschmack und Frische des Lebensmittelprodukts vermieden. Außerdem kann von oben auf die Verpackung gelangende Strahlungswärme unmittelbar auf das zu garende Lebensmittelprodukt einwirken.

Vorteilhaft ist es, wenn die Summe der Flächen aller vorhandenen Durchgangslöcher eine Lochfläche bildet, die ihrer Größe nach wenigstens 15%, vorzugsweise wenigstens 25%, der die Oberseite der Verpackung bildenden Oberfläche des Schubers, zu der auch die vorgenannte Lochfläche selbst gezählt wird, beträgt.

Unabhängig von der konkreten Art des Lebensmittelprodukts kann die Verpackung in vorteilhafter Weise auch als korbartiger Tragebehälter mit einem Traggriff ausgebildet. Der Tragebehälter besteht vorzugsweise aus Pappe bzw. Kartonmaterial und kann mit dem darin befindlichen Lebensmittelprodukt wie ein Korb getragen werden.

Die vorliegende Erfindung schlägt außerdem einen Schubert für eine Schale zur Aufnahme eines Lebensmittelprodukts vor, wobei die Schale in den Schubert einschiebbar und herausziehbar ist. Erfindungsgemäß weist der Schubert an
5 seiner Oberseite eine Schließwand zum Verschließen der Schale auf, wobei die Schließwand mit einem oder mehreren Durchgangslöchern versehen ist.

Vorzugsweise ergibt die Summe der Flächen aller vorhandenen Durchgangslöcher eine Lochfläche, die wenigstens 15%, vorzugsweise wenigstens 25%, der
10 Fläche der gesamten Schließwand einschließlich der Lochfläche selbst ausmacht.

Der Schubert ist mit wenigstens einer Seitenöffnung zum Einschieben bzw. Herausziehen der Schale versehen. In einem an die Seitenöffnung angrenzenden
15 Bereich weist die Schließwand des Schubers eine Aussparung auf, die in demjenigen Zustand der Schale, in welcher sie vollständig in den Schubert eingeschoben ist, eine Eingriffsöffnung zum Eingreifen in die Schale mit wenigstens einem Finger oder einer Fingerkuppe offen lässt. Die Schale kann dann einfach an ihrer frei liegenden Seitenwand ergriffen und aus dem Schubert herausgezogen werden.
20

Es ist bevorzugt, dass die Eingriffsöffnung in der Einschubrichtung zum Einschieben der Schale in den Schubert eine Erstreckung aufweist, die kleiner als 15%, vorzugsweise kleiner als 10%, der Abmessung des Schubers in der Einschubrichtung ist.
25

Der Schubert besteht in vorteilhafter Weise aus einer gleichzeitig hitze- sowie tiefkühlbeständigen Pappe, die mit einer Folie beschichtet sein kann.

30 Die Verpackung kann einerseits beispielsweise eine nicht-formhaltige Verpackung, insbesondere ein Umhüllungs-Material, insbesondere ein Umhüllungs-Papier und/oder eine Umhüllungs-Folie sein.

Unter einer nicht-formhaltigen Verpackung soll verstanden werden, dass bei Festhalten der Verpackung an nur einer, möglichst kleinflächigen, Stelle der Verpackung diese Verpackung allein aufgrund ihres Eigengewichtes nicht in
5 jeder Halte-Stellung ihre Ausgangsform im Wesentlichen beibehält. Insbesondere fällt darunter eine, meist sehr dünne, plattenförmige Verpackung, die quer zu ihrer Hauptebene bei Festhalten an nur einem Rand der Platte und etwa horizontale Anordnung nicht einen ebenen Ausgangszustand beibehält, sondern sich allein aufgrund des Eigengewichts verbiegt. Dies gilt beispielsweise für üb-
10 liche Umhüllungs-Papiere oder Umhüllungs-Folien, wie sie zum Einwickeln von Lebensmitteln wie etwa Brot oder Fleischprodukte verwendet werden.

Ein solches Umhüllungs-Material kann vorzugsweise fettdicht sein und zu diesem Zweck insbesondere mit Wachs oder Polyethylen beschichtet sein, um aus
15 dem darin befindlichen Lebensmittelprodukt auslaufendes Fett nicht nach außen dringen zu lassen.

Daneben sollte ein solches Umhüllungs-Material, insbesondere ein Umhüllungs-Papier oder eine Umhüllungs-Folie vorzugsweise weitere für den hier
20 vorgesehenen Anwendungszweck vorteilhafte Eigenschaften aufweisen, nämlich dass – einzeln oder in Kombination –

– das Umhüllungs-Material, insbesondere das Umhüllungs-Papier, fettdicht ist oder mit einem fettdichten Material, insbesondere Wachs oder Polyethylen, beschichtet ist, welches besondere eine Fett-Dichtigkeit gemäß DIN 3116 der
25 Stufe III besitzt.

– das Umhüllungs-Material (11) temperaturbeständig, insbesondere nicht entflammbar, ist bis mindestens 140 °C, insbesondere bis mindestens 180 °C, insbesondere bis mindestens 220 °C ist,
30

- das Umhüllungs-Material (11) in dem genannten Mindest-Temperaturbeständigkeits-Bereich eine Bruchfestigkeit gemäß ISO 1924 von mindestens 3,0 kN/m, besser mindestens 3,5 kN/m, besser mindestens 3,7 kN/m in Längsrichtung und in Querrichtung von mindestens 1,2 kN/m, besser mindestens 1,5 kN/m, besser mindestens 1,7 kN/m aufweist.
- das Umhüllungsmaterial (11) einen Berstwiderstand nach Mullen, insbesondere gemäß DIN 2758, von mindestens 110 kPa, besser von mindestens 130 kPa, aufweist, insbesondere in dem genannten Mindest-Temperaturbeständigkeits-Bereich, insbesondere jedoch bei 20° C.

c) Ausführungsbeispiele

- 15 Nachfolgend werden zwei Ausführungsbeispiele der vorliegenden Erfindung beispielhaft beschrieben. Es zeigen:

- Fig. 1: eine Aufsicht auf ein erstes Ausführungsbeispiel einer Verpackung umfassend eine Schale und einen Pappschuber;
- 20 Fig. 2: eine perspektivische Ansicht der in Fig. 1 gezeigten Verpackung;
- Fig. 3: eine perspektivische Ansicht der in Fig. 2 gezeigten Verpackung mit etwas ausgezogener Schale;
- Fig. 4: eine perspektivische Ansicht der in Fig. 2 gezeigten Verpackung mit einer noch weiter ausgezogenen Schale;
- 25 Fig. 5: eine perspektivische Ansicht der in Fig. 2 gezeigten Verpackung, wobei die Schale vollständig aus dem Pappschuber herausgezogen ist;
- Fig. 6: eine Ansicht der in Fig. 5 gezeigten Verpackung von oben;
- Fig. 7: eine perspektivische Ansicht der in den vorangegangenen Figuren gezeigten Verpackung, wobei die Schale vollständig aus dem Pappschuber herausgezogen ist und die Blickrichtung im Wesent-
- 30

lichen in diejenige Richtung verläuft, in welcher die Schale in den Pappschuber hineingeschoben wird;

Fig. 8: eine perspektivische Seitenansicht eines zweiten Ausführungsbeispiels einer Verpackung;

5 Fig. 9: eine perspektivische Ansicht der in Fig. 8 gezeigten Verpackung von rechts,

Fig. 10: einen in ein Umhüllungs-Material eingeschlagenen Burger in Schnittdarstellung,

10 Fig. 11: den umhüllten Burger gemäß Figur 10 eingelegt in einen Tragebehälter,

Fig. 12: den umhüllten Burger gemäß Figur 10 eingeschoben in einen Schuber;

Fig. 13a - c: Ansichten eines weiteren Ausführungsbeispiels einer formhaltigen Verpackung in Form einer verschließbaren Papphülse.

15

Die Fig. 1 und 2 zeigen ein erstes Ausführungsbeispiel einer Verpackung, die im Rahmen des erfindungsgemäßen Verfahrens verwendet werden kann. Die Verpackung umfasst eine schwarze Schale 2 sowie einen Pappschuber 1. Der Pappschuber 1 weist insgesamt fünf Wandungen auf, wobei in den Figuren nur
20 die Schließwand 3 sowie eine Seitenwand 4 zu erkennen ist. Die in den Figuren linke Stirnseite des Pappschubers 1 ist vollständig offen gehalten, wie am besten in Fig. 7 zu sehen ist. Dort ist die Stirnseitenöffnung 5 des Pappschubers 1 gekennzeichnet. Alternativ ist denkbar, den Pappschuber 1 nicht an der kurzen Stirnseite, sondern an der langen Längsseite zum Einschieben der Schale 2
25 offen zu gestalten. Dann wäre die Stirnseitenöffnung 5 geschlossen und die Seitenwand 4 nicht vorhanden.

Wie in den Fig. 1-7 zu erkennen ist, weist die Schließwand 3 des Pappschubers 1 bei dem gezeigten Ausführungsbeispiel sieben Durchgangslöcher 6 auf, die
30 eine Zirkulation von Luft aus der Umgebung in den Innenraum der Verpackung bzw. der Schale 2 ermöglichen. Die Bildung von Kondenswasser an den Innenwandungen der Schale 2 sowie an der Innenseite der Schließwand 3 wird

dadurch vorteilhaft vermieden. Außerdem kann durch die Durchgangslöcher 6 hindurch Strahlungswärme besser in den Innenraum der Verpackung und somit an das zu garende Lebensmittelprodukt 7 gelangen. In dem Ausführungsbeispiel handelt es sich bei dem Lebensmittelprodukt 7 um ein halbes Hähnchen.

5

In den Fig. 1-6 ist zu erkennen, dass die Schließwand 3 an ihrem linken Rand eine bei dem gezeigten Ausführungsbeispiel bogenförmig begrenzte Aussparung 8 aufweist. Wie am besten in den Fig. 1 und 2 zu sehen ist, ist die Aussparung 8 derart bemessen, dass bei vollständig in den Pappschuber 1 eingeschobener Schale 2 die linke Seitenwand der Schale 2 frei liegt und darüber hinaus durch die Aussparung 8 hindurch auf die Innenseite der in den Fig. 1-6 linken Seitenwand der Schale 2 geschaut werden kann. Zwischen der bogenförmigen Begrenzung der Aussparung 8 und der Innenseite der linken Seitenwand der Schale 2 entsteht dadurch eine schmale, längliche Eingriffsöffnung, durch welche hindurch mit einem Finger die linke Seitenwand der Schale 2 ergriffen und dann die Schale 2 aus dem Pappschuber 1 nach links herausgezogen werden kann.

Die Fig. 3-7 zeigen verschiedene Zustände der Verpackung, in welchen die Schale 2 mehr oder weniger aus dem Pappschuber 1 herausgezogen ist. In den Fig. 5, 6 und 7 ist die Schale 2 mit dem darin befindlichen Lebensmittelprodukt 7 vollständig aus dem Pappschuber 1 herausgezogen.

Die Durchgangslöcher 6 können beliebige Geometrien aufweisen. Abweichend von dem gezeigten Ausführungsbeispiel mit augenschlitzförmigen Durchgangslöchern 6 sind unter anderem auch kreisförmige Geometrien denkbar. Die Summe der Flächen aller sieben Durchgangslöcher 6 ist größer als 20% der gesamten Oberfläche der Schließwand 3. Zu der gesamten Oberfläche der Schließwand 3 zählt in diesem Zusammenhang sowohl derjenige Bereich der Schließwand 3, der nicht von Durchgangslöchern 6 durchsetzt ist, als auch die Fläche der Durchgangslöcher 6 selbst. Die Aussparung 8 an der linken Seite der Schließwand 3, die eine Eingriffsöffnung in den Innenraum der Schale 2

freilegt, zählt in diesem Zusammenhang weder zu der gesamten Oberfläche des Pappschubers 1 noch zu der Summe der Flächen der Durchgangslöcher 6.

Die Fig. 8 und 9 zeigen ein zweites Ausführungsbeispiel einer im Rahmen des
5 erfindungsgemäßen Verfahrens verwendbaren Verpackung in Form eines korb-
artigen Papptragebehälters 9. Er wird im vorliegenden Ausführungsbeispiel für
die Verpackung belegter Brötchen verwendet. Ein Tragegriff 10 ermöglicht den
Transport des gegarten heißen Brötchens, ohne selbiges unmittelbar anfassen
zu müssen. Wie zu erkennen ist, weist der Papptragebehälter 9 beidseits des
10 Tragegriffs 10 Zugriffsöffnungen sowie diverse ovale Sichtlöcher auf. In dem
Tragegriff 10 ist ein Durchgangsloch 6 vorgesehen, das wie die Durchgangslö-
cher 6 bei dem ersten Ausführungsbeispiel gemäß der Fig. 1-7 dafür sorgt,
dass die Luftzirkulation verbessert und der Innenraum des korbartigen
Papptragebehälters 9 für Strahlungswärme besser zugänglich wird.

15

Die in den Fig. 1-7 bzw. 8 und 9 gezeigten Verpackungen nehmen das tiefge-
kühlte Hähnchen bzw. das tiefgekühlte Brötchen auf. Vorzugsweise befindet
sich das Hähnchen bzw. das Brötchen bereits während des Tiefkühlens in der
jeweiligen Verpackung. In diesem tiefgekühlten Zustand werden die Hähnchen
20 bzw. die Brötchen in die diversen Filialgeschäfte des Lebensmitteleinzelhänd-
lers geliefert. Dort können sie bei Bedarf in vorgehaltenen Tiefkühlzellen zw-
ischengelagert werden. Sollen sie gegart oder fertiggegart werden, so werden
sie in der Schale 2 und dem Pappschuber 1 bzw. in dem Papptragebehälter 9 in
einen bereitgestellten Ofen gegeben, wo der Garprozess stattfindet. Nach Ab-
25 schluss des Garprozesses werden die gegarten Hähnchen bzw. die gegarten
Brötchen in einem bereitgestellten und an sich bekannten Warmhalteregal ab-
gelegt, in welchem sie warmgehalten werden.

Das Warmhalteregal dient der Selbstbedienung durch einen Kunden. Mit Hilfe
30 geeigneter Türen oder sonstiger Öffnungsmechanismen kann der Kunde nach
Bedarf auf den Innenraum des Warmhalteregals zugreifen und den Pappschu-
ber 1 mit der Schale 2 und dem darin befindlichen Hähnchen oder den korbarti-

gen Papptragebehälter 9 mit dem darin befindlichen Brötchen entnehmen. Von dem Zeitpunkt der Tiefkühlung bis mindestens zu dem Zeitpunkt der Entnahme aus dem Warmhalteregal durch den Kunden bildet der Pappschuber 1 mit der Schale 2 und dem darin befindlichen Hähnchen bzw. der korbartige Papptragebehälter 9 mit dem darin befindlichen Brötchen ständig eine in praktischer Weise handhabbare Einheit. Weder der Filialmitarbeiter noch der Kunde müssen zu irgendeinem Zeitpunkt dafür sorgen, dass das Hähnchen mit der Schale 2 in den Pappschuber 1 oder das belegte Brötchen in den Papptragebehälter 9 gelangt.

10

Die Figuren 13a - c zeigen eine weitere formhaltige Verpackung in Form einer Papphülse 12, in die ein Lebensmittelprodukt eingeschoben werden kann und die danach beidseitig verschlossen werden kann.

- 15 Zu diesem Zweck besitzt die rohrförmige Papphülse 12 einen vorzugsweise linsenförmigen Querschnitt und kann an den stirnseitigen Enden durch Umschlagen einer Klapp-Lasche 14 geschlossen werden, die Bestandteil der Wandung des rohrförmigen Mittelstückes der Papphülse 12 ist, in eine quer zu Erstreckungsrichtung 12' des rohrförmigen Mittelstückes liegende Verschlusslage, 20 die dann den linsenförmigen Querschnitt verschließt.

- An jedem der beiden stirnseitigen Enden ist vorzugsweise jeweils mindestens eine oder auch zwei einander gegenüber angeordneter solcher Klapplaschen 14 vorhanden, die an ihrer freien Endkante vorzugsweise eine Ausnehmung 15 25 zum Eingreifen mit einem Finger besitzt, um die Klapp-Lasche 14 auch wieder öffnen zu können.

- In der Regel wird die geschlossene – und dann vorzugsweise mit einem Lebensmittelprodukt wie etwa einer Teigtasche gefüllte – Papphülse 12 jedoch 30 geöffnet, indem ein sich um den gesamten Umfang im mittleren Bereich der Papphülse herumerstreckender Aufreißstreifen 13 an einem greifbaren Ende

vom Benutzer ergriffen und der Aufreißstreifen vollständig aus der Papphülse 12 herausgetrennt wird, wodurch diese in zwei Teile getrennt wird.

Der eine, meist der längere Teil, wird dann zum Halten des Lebensmittelproduktes benutzt, aus dem es dann stirnseitig, also an dem Ende, an dem sich vorher der Aufreißstreifen 13 befand, hervorsteht.

Das Lebensmittelprodukt kann direkt in die Papphülse 12 eingesteckt sein oder zusammen mit einer das Lebensmittelprodukt umhüllenden, nicht-formhaltigen Umhüllungs-Material wie einem Einwickelpapier-Papier.

Figur 10 zeigt in einer Schnittdarstellung einen Burger, der von einem nicht-formhaltigen Umhüllungs-Material, insbesondere einem Umhüllungs-Papier, umgeben ist.

15

Dabei ist mit einer gestrichelten Linie der ursprünglich im auf dem Burger aufgelegten Ausgangszustand etwa ebene Zustand des Umhüllungs-Materials 11, dessen seitlich über den Burger überstehende Ränder lediglich etwas nach unten hängen, dargestellt, von dem aus die seitlich überstehenden Randbereiche des Umhüllungs-Materials 11 manuell nach unten gebogen und unter den Boden des Burgers geführt werden und dort überlappen. Aufgrund des vorgesehenen allseitigen Überstandes ist der Burger dann vollständig von dem Umhüllungs-Material 11 umgeben. Durch das Eigengewicht des Burgers auf dem Überlappungsbereich des den Burger einhüllenden Umhüllungs-Materials wird diese alleine nicht formhaltige Verpackung geschlossen gehalten, vor allem auch im tiefgekühlten Zustand.

Dennoch kann ein derart gemäß Figur 10 umhüllter Burger zusätzlich in einen auf der Oberseite weitestgehend offenen, beispielsweise nur einen die obere Öffnung quer überspannenden Tragegriff 10 aufweisenden, schalenförmigen oder korb förmigen Tragebehälter 9 eingelegt werden, der vorzugsweise in sei-

nen seitlichen Wänden Durchgangsöffnungen 6 aufweist, durch die beim Garen heiße Umgebungsluft zum Burger vordringen kann, um diesen zu Erhitzen.

5 Dadurch muss der Kunde lediglich den Tragebehälter 9, insbesondere nur dessen Tragegriff 10, ergreifen, der weniger Wärmekapazität besitzt und sich damit weniger heiß anfühlt als das am Burger anliegende sehr dünne Umhüllungs-Material, welches eine Temperatur etwa gleich der Temperatur des Burgers besitzen wird.

10 Aus dem gleichen Grund kann der gemäß Figur 10 umhüllte Burger auch in einen Schubler 1 eingeschoben werden, der den Burger vorzugsweise auf der Oberseite und Unterseite eng umschließt, wodurch ebenfalls die Überlappung des Umhüllungs-Materials 11 unter dem Burger in Position gehalten wird.

15 Der Schubler 1 kann eine beidseits offene Hülse sein oder an einer Stirnseite zusätzlich geschlossen sein, also eine nur einseitig offene Tasche bilden.

Der formhaltige Tragebehälter 9 kann ebenso wie der formhaltige Schubler 1 aus einem Kartonmaterial bestehen.

BEZUGSZEICHENLISTE

	1	Pappschuber
5	2	Schale
	3	Schließwand
	4	Seitenwand
	5	Stirnseitenöffnung
	6	Durchgangsloch
10	7	Lebensmittelprodukt
	8	Aussparung
	9	Papptragebehälter
	10	Tragegriff
15	11	Umhüllungs-Material, Umhüllungs-Papier, Umhüllungs-Folie
	12	Papphülse
	13	Aufreißstreifen
	14	Klapp-Lasche
20		

PATENTANSPRÜCHE

1. Verfahren zum Herstellen, Garen und Präsentieren eines Lebensmittelprodukts, umfassend folgende Schritte:
 - 5 – Bereitstellen des Lebensmittelprodukts (7) in tiefgekühlter Form in einer Verpackung (1,2; 9),
 - Garen des Lebensmittelprodukts (7) in einem bereitgestellten Ofen, wobei sich das Lebensmittelprodukt (7) während des Garprozesses in der Verpackung (1,2; 9) befindet,
 - 10 – Präsentieren des gegarten Lebensmittelprodukts (7) in einer bereitgestellten Warmhalteeinrichtung für einen Kunden, wobei sich das Lebensmittelprodukt (7) während des Präsentierens in der Verpackung (1,2; 9) befindet und die Verpackung (1,2; 9) samt dem darin befindlichen gegarten Lebensmittelprodukt (7) von dem Kunden aus der Warmhalteeinrichtung ent-
 - 15 nehmbar ist,wobei insbesondere folgende Schritte vorangehen:
 - Herstellen des Lebensmittelproduktes (7),
 - Anordnen des Lebensmittelproduktes (7) in mindestens einer Verpackung,
 - Tiefkühlen des in der Verpackung angeordneten Lebensmittelproduktes (7).
- 20 2. Verfahren nach Anspruch 1,
dadurch gekennzeichnet, dass
die Verpackung einen formhaltigen Tragebehälter umfasst.
- 25 3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2,
dadurch gekennzeichnet, dass
ein tragbares Thermobehältnis zur thermischen Isolierung des gegarten Lebensmittelprodukts (7) bereitgestellt wird, in welchem die Verpackung (1,2; 9)
samt dem darin befindlichen gegarten Lebensmittelprodukt (7) nach der Ent-
- 30 nahme aus der Warmhalteeinrichtung transportierbar ist.

4. Verfahren nach Anspruch 1, 2 oder 3,
dadurch gekennzeichnet, dass
die Verpackung von einer insbesondere formhaltigen Schale (2), in der sich das
5 Lebensmittelprodukt (7) befindet, und einem insbesondere formhaltigen Schu-
ber (1) gebildet wird, in welchen die Schale (2) einschiebbar ist.

5. Verfahren nach Anspruch 4,
dadurch gekennzeichnet, dass
10 der Schuber (1) an seiner Oberseite eine Schließwand (3) mit einem oder meh-
reren Durchgangslöchern (6) aufweist.

6. Verfahren nach Anspruch 5,
dadurch gekennzeichnet, dass
15 alle Durchgangslöcher (6) zusammen eine Lochfläche aufweisen, die wenigstens 15% der Fläche der gesamten Schließwand (3) einschließlich der Lochfläche selbst ausmacht.

7. Verfahren nach Anspruch 1, 2 oder 3,
20 dadurch gekennzeichnet, dass
die Verpackung von einem insbesondere formhaltigen korbartigen Tragebehälter
(9) mit einem Tragegriff (10) gebildet wird.

8. Verfahren nach Anspruch 1,
25 dadurch gekennzeichnet, dass
die Verpackung ein plattenförmiges, jedoch quer zu seiner Hauptebene kaum
formhaltiges, Umhüllungs-Material (11), insbesondere ein Umhüllungs-Papier
(11) und/oder eine Umhüllungs-Folie(11), umfasst, welches um das Lebensmit-
telprodukt (7), insbesondere eng anliegend, herumgelegt oder herumgewickelt
30 wird, so dass es das Lebensmittelprodukt (7), vorzugsweise vollständig, umgibt.

9. Verfahren nach Anspruch 8,

dadurch gekennzeichnet, dass

das im Umhüllungs-Material (11) befindliche Lebensmittelprodukt (7) in ein
5 formhaltiges Tragebehältnis, insbesondere den Schubert (1), die Schale (2) oder
das korbartige Tragebehältnis (9), eingebracht wird, insbesondere vor dem
Tiefkühlen.

10. Verpackung aus

- 10 – einem, insbesondere formhaltigen, Schubert (1) mit einer Schale (2) zur
Aufnahme eines Lebensmittelprodukts (7), wobei die, insbesondere form-
haltige, Schale (2) in den Schubert (1) einschiebbar ist
und/oder
– einem plattenförmigen, jedoch quer zu seiner Hauptebene nicht formhalti-
15 ges Umhüllungs-Material (11), insbesondere ein Umhüllungs-Papier (11)
und/oder eine Umhüllungs-Folie (11), ist.

11. Verpackung nach Anspruch 10,

dadurch gekennzeichnet, dass

20 der Schubert (1) an seiner Oberseite eine Schließwand (3) mit einem oder meh-
reren Durchgangslöchern (6) aufweist.

12. Verpackung nach Anspruch 11,

dadurch gekennzeichnet, dass

25 alle Durchgangslöcher (6) zusammen eine Lochfläche aufweisen, die wenig-
stens 15% der Fläche der gesamten Schließwand (3) einschließlich der Lochflä-
che selbst ausmacht.

13. Verpackung nach Anspruch 10, 11 oder 12,

30 dadurch gekennzeichnet, dass

der Schubert (1) wenigstens eine Seitenöffnung (5) zum Einschieben der Schale
(2) aufweist, wobei die Schließwand (3) in einem an die Seitenöffnung (5) an-

grenzenden Bereich eine Aussparung (8) aufweist, die in eingeschobenem Zustand der Schale (2) eine Eingriffsöffnung zum Eingreifen in die Schale (2) offen lässt, so dass die Schale (2) aus dem Schubser (1) heraus gezogen werden kann.

5

14. Verpackung nach Anspruch 13,
dadurch gekennzeichnet, dass
die Eingriffsöffnung in einer Einschubrichtung zum Einschieben der Schale (2)
in den Schubser (1) eine Erstreckung aufweist, die kleiner als 15% der Abmes-
10 sung des Schubers (1) in der Einschubrichtung ist.

15. Verpackung nach einem der Ansprüche 10 bis 13,
dadurch gekennzeichnet, dass
der Schubser (1) aus einer Pappe besteht.

15

16. Verpackung nach Anspruch 15,
dadurch gekennzeichnet, dass
die Pappe mit einer hitzebeständigen Beschichtung versehen ist.

20 17. Verpackung nach Anspruch 16,
dadurch gekennzeichnet, dass
die Beschichtung eine Folie ist.

18. Verpackung nach Anspruch 10,
25 dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungs-Material, insbesondere das Umhüllungs-Papier, fettdicht ist
oder mit einem fettdichten Material, insbesondere Wachs oder Polyethylen, be-
schichtet ist, welches besondere eine Fett-Dichtigkeit gemäß DIN 3116 der Stu-
fe III besitzt.

30

19. Verpackung nach Anspruch 10 oder 18,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungs-Material (11) temperaturbeständig, insbesondere nicht ent-
5 flammbaar, ist bis mindestens 140 °C, insbesondere bis mindestens 180 °C, ins-
besondere bis mindestens 220 °C.

20. Verpackung nach Anspruch 19,
dadurch gekennzeichnet, dass
10 das Umhüllungs-Material (11) in dem genannten Mindest-Temperatur-
beständigkeits-Bereich, insbesondere bei 20° C, eine Bruchfestigkeit gemäß
ISO 1924 von mindestens 3,0 kN/m, besser mindestens 3,5 kN/m, besser min-
destens 3,7 kN/m in Längsrichtung und in Querrichtung von mindestens 1,2
kN/m, besser mindestens 1,5 kN/m, besser mindestens 1,7 kN/m aufweist.

15

21. Verpackung nach Anspruch 19 oder 20,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungsmaterial (11) einen Berstwiderstand nach Mullen, insbesondere
gemäß DIN 2758, von mindestens 110.kPa, besser von mindestens 130.kPa,
20 aufweist, insbesondere in dem genannten Mindest-Temperaturbeständigkeits-
Bereich, insbesondere jedoch bei 20° C,.

22. Verpackung nach Anspruch 10 oder einem der Ansprüche 18 - 21,
dadurch gekennzeichnet, dass
25 das Umhüllungs-Material (11) ein spezifisches Gewicht von höchstens 45 g/m²,
besser höchstens 40 g/m², besser höchstens 30 g/m², besser höchstens 25
g/m², besitzt, insbesondere bei einer Abweichung von einem vorgegebenen
Sollwert von höchstens +/-3 g/m².

23. Verpackung nach Anspruch 10 oder einem der Ansprüche 18 - 22,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungs-Material (11) eine Dicke von höchstens 0,20 mm, besser
5 höchstens 0,15 mm, besser höchstens 0,10 mm aufweist.

24. Verpackung nach Anspruch 10 oder einem der Ansprüche 18 - 23,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungs-Material (11) zu mindestens 50 %, besser zu mindestens 60
10 %, besser zu mindestens 70 % besser zu mindestens 80 % aus pflanzlichen
Fasern, insbesondere aus Cellulose-Fasern, besteht.

GEÄNDERTE ANSPRÜCHE

beim Internationalen Büro eingegangen am 12. Juli 2017 (12.07.2017)

5

1. **Verfahren** zum Herstellen, Garen und Präsentieren eines Lebensmittelprodukts, umfassend folgende Schritte:
 - a) Bereitstellen des Lebensmittelprodukts (7) in tiefgekühlter Form in einer Verpackung (1,2; 9),
 - b) Garen des Lebensmittelprodukts (7) in einem bereitgestellten Ofen, wobei sich das Lebensmittelprodukt (7) während des Garprozesses in der Verpackung (1,2; 9) befindet,
 - c) Präsentieren des gegarten Lebensmittelprodukts (7) in einer bereitgestellten Warmhalteeinrichtung für einen Kunden, wobei sich das Lebensmittelprodukt (7) während des Präsentierens in der Verpackung (1,2; 9) befindet und die Verpackung (1,2; 9) samt dem darin befindlichen gegarten Lebensmittelprodukt (7) von dem Kunden aus der Warmhalteeinrichtung entnehmbar ist,
- 20 wobei insbesondere folgende Schritte vorangehen:
 - d) Herstellen des Lebensmittelproduktes (7),
 - e) Anordnen des Lebensmittelproduktes (7) in mindestens einer Verpackung,
 - f) Tiefkühlen des in der Verpackung angeordneten Lebensmittelproduktes (7).
- 25 2. Verfahren nach Anspruch 1,
dadurch gekennzeichnet, dass
die Verpackung einen formhaltigen Tragebehälter umfasst.
3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2,
- 30 dadurch gekennzeichnet, dass
ein tragbares Thermobehältnis zur thermischen Isolierung des gegarten Lebensmittelprodukts (7) bereitgestellt wird, in welchem die Verpackung (1,2; 9)

samt dem darin befindlichen gegarten Lebensmittelprodukt (7) nach der Entnahme aus der Warmhalteeinrichtung transportierbar ist.

4. Verfahren nach Anspruch 1, 2 oder 3,

5 dadurch gekennzeichnet, dass die Verpackung von einer insbesondere formhaltigen Schale (2), in der sich das Lebensmittelprodukt (7) befindet, und einem insbesondere formhaltigen Schub-
ber (1) gebildet wird, in welchen die Schale (2) einschiebbar ist.

10 5. Verfahren nach Anspruch 4,

dadurch gekennzeichnet, dass der Schub-
ber (1) an seiner Oberseite eine Schließwand (3) mit einem oder mehreren Durchgangslöchern (6) aufweist.

15 6. Verfahren nach Anspruch 5,

dadurch gekennzeichnet, dass alle Durchgangslöcher (6) zusammen eine Lochfläche aufweisen, die wenigstens 15% der Fläche der gesamten Schließwand (3) einschließlich der Lochfläche selbst ausmacht.

20

7. Verfahren nach Anspruch 1, 2 oder 3,

dadurch gekennzeichnet, dass die Verpackung von einem insbesondere formhaltigen korbartigen Tragebehälter
(9) mit einem Tragegriff (10) gebildet wird.

25

8. Verfahren nach Anspruch 1,

dadurch gekennzeichnet, dass die Verpackung ein plattenförmiges, jedoch quer zu seiner Hauptebene kaum
formhaltiges, Umhüllungs-Material (11), insbesondere ein Umhüllungs-Papier
30 (11) und/oder eine Umhüllungs-Folie(11), umfasst, welches um das Lebensmittelprodukt (7), insbesondere eng anliegend, herumgelegt oder herumgewickelt
wird, so dass es das Lebensmittelprodukt (7), vorzugsweise vollständig, umgibt.

9. Verfahren nach Anspruch 8,
dadurch gekennzeichnet, dass
das im Umhüllungs-Material (11) befindliche Lebensmittelprodukt (7) in ein
5 formhaltiges Tragebehältnis, insbesondere den Schubert (1), die Schale (2) oder
das korbartige Tragebehältnis (9), eingebracht wird, insbesondere vor dem
Tiefkühlen.

10

10. Verpackung

- aus einem, insbesondere formhaltigen, Schubert (1) mit einer Schale (2) zur Aufnahme eines Lebensmittelprodukts (7), wobei die, insbesondere formhaltige, Schale (2) in den Schubert (1) einschiebbar ist,
- 15 – wobei der Schubert (1) an seiner Oberseite eine Schließwand (3) mit einem oder mehreren Durchgangslöchern (6) aufweist,
- alle Durchgangslöcher (6) zusammen eine Lochfläche aufweisen, die wenigstens 15% der Fläche der gesamten Schließwand (3) einschließlich der Lochfläche selbst ausmacht.

20

11. Verpackung

- aus einem plattenförmigen, jedoch quer zu seiner Hauptebene nicht formhaltigen Umhüllungs-Material (11), insbesondere einem Umhüllungs-Papier (11) und/oder einer Umhüllungs-Folie (11),
- 25 – welches so ausgebildet ist, dass es um ein Lebensmittelprodukt (7), insbesondere eng anliegend, herumgelegt oder herumgewickelt werden kann,
- das Umhüllungs-Material (11) sich mit darin befindlichem Lebensmittelprodukt (7) in einem formhaltigen Schubert (1) oder einer formhaltigen Schale (2) befindet.

30

12. Verpackung nach Anspruch 10 oder 11,
dadurch gekennzeichnet, dass
der Schuber (1) wenigstens eine Seitenöffnung (5) zum Einschieben der Schale
5 (2) aufweist, wobei die Schließwand (3) in einem an die Seitenöffnung (5) an-
grenzenden Bereich eine Aussparung (8) aufweist, die in eingeschobenem Zu-
stand der Schale (2) eine Eingriffsöffnung zum Eingreifen in die Schale (2) offen
lässt, so dass die Schale (2) aus dem Schuber (1) heraus gezogen werden
kann.
- 10 13. Verpackung nach Anspruch 12,
dadurch gekennzeichnet, dass
die Eingriffsöffnung in einer Einschubrichtung zum Einschieben der Schale (2)
in den Schuber (1) eine Erstreckung aufweist, die kleiner als 15% der Abmes-
15 sung des Schubers (1) in der Einschubrichtung ist.
14. Verpackung nach einem der Ansprüche 10 bis 13,
dadurch gekennzeichnet, dass
der Schuber (1) aus einer Pappe besteht.
- 20 15. Verpackung nach Anspruch 14,
dadurch gekennzeichnet, dass
die Pappe mit einer hitzebeständigen Beschichtung versehen ist.
- 25 16. Verpackung nach Anspruch 15,
dadurch gekennzeichnet, dass
die Beschichtung eine Folie ist.
17. Verpackung nach einem der Ansprüche 11 - 16,
30 dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungs-Material (11), insbesondere das Umhüllungs-Papier, fettdicht
ist oder mit einem fettdichten Material, insbesondere Wachs oder Polyethylen,

beschichtet ist, welches besondere eine Fett-Dichtigkeit gemäß DIN 3116 der Stufe III besitzt.

18. Verpackung nach einem der Ansprüche 11 - 17,
5 dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungs-Material (11) temperaturbeständig, insbesondere nicht entflammbar, ist bis mindestens 140 °C, insbesondere bis mindestens 180 °C, insbesondere bis mindestens 220 °C.
- 10 19. Verpackung nach Anspruch 18,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungs-Material (11) in dem genannten Mindest-Temperaturbeständigkeits-Bereich, insbesondere bei 20° C, eine Bruchfestigkeit gemäß
15 ISO 1924 von mindestens 3,0 kN/m, besser mindestens 3,5 kN/m, besser mindestens 3,7 kN/m in Längsrichtung und in Querrichtung von mindestens 1,2 kN/m, besser mindestens 1,5 kN/m, besser mindestens 1,7 kN/m aufweist.
20. Verpackung nach einem der Ansprüche 11 - 19,
dadurch gekennzeichnet, dass
20 das Umhüllungsmaterial (11) einen Berstwiderstand nach Mullen, insbesondere gemäß DIN 2758, von mindestens 110.kPa, besser von mindestens 130.kPa, aufweist, insbesondere in dem genannten Mindest-Temperaturbeständigkeits-Bereich, insbesondere jedoch bei 20° C,.
- 25 21. Verpackung nach einem der Ansprüche 11 - 20,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungs-Material (11) ein spezifisches Gewicht von höchstens 45 g/m², besser höchstens 40 g/m², besser höchstens 30 g/m², besser höchstens 25 g/m², besitzt, insbesondere bei einer Abweichung von einem vorgegebenen
30 Sollwert von höchstens +/-3 g/m².

22. Verpackung nach einem der Ansprüche 11 - 21,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungs-Material (11) eine Dicke von höchstens 0,20 mm, besser
5 höchstens 0,15 mm, besser höchstens 0,10 mm aufweist.

23. Verpackung nach einem der Ansprüche 11 - 22,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Umhüllungs-Material (11) zu mindestens 50 %, besser zu mindestens 60
10 %, besser zu mindestens 70 % besser zu mindestens 80 % aus pflanzlichen
Fasern, insbesondere aus Cellulose-Fasern, besteht.

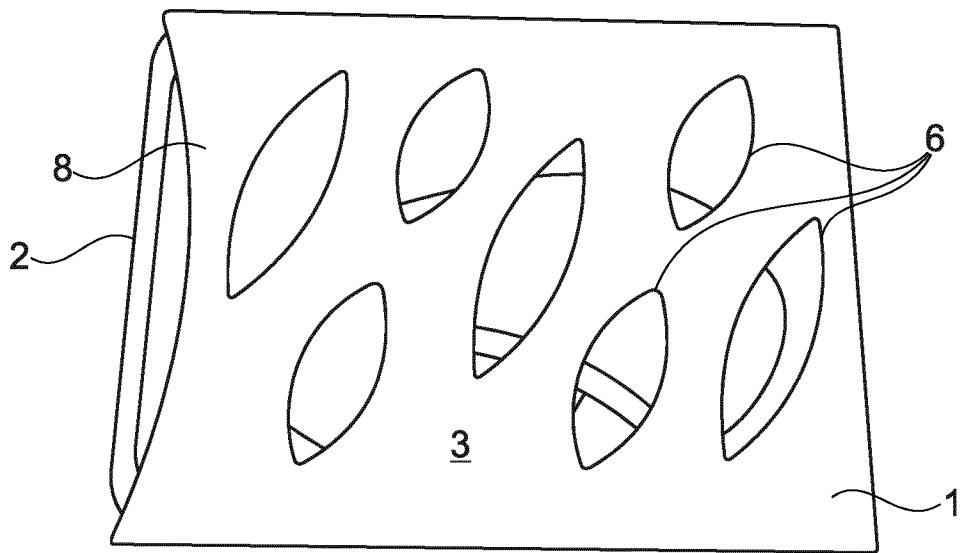


Fig. 1

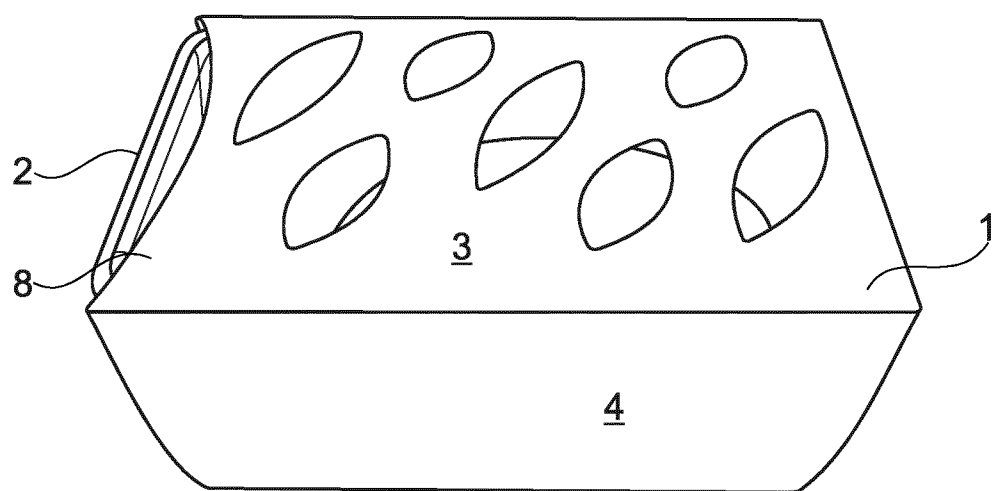


Fig. 2

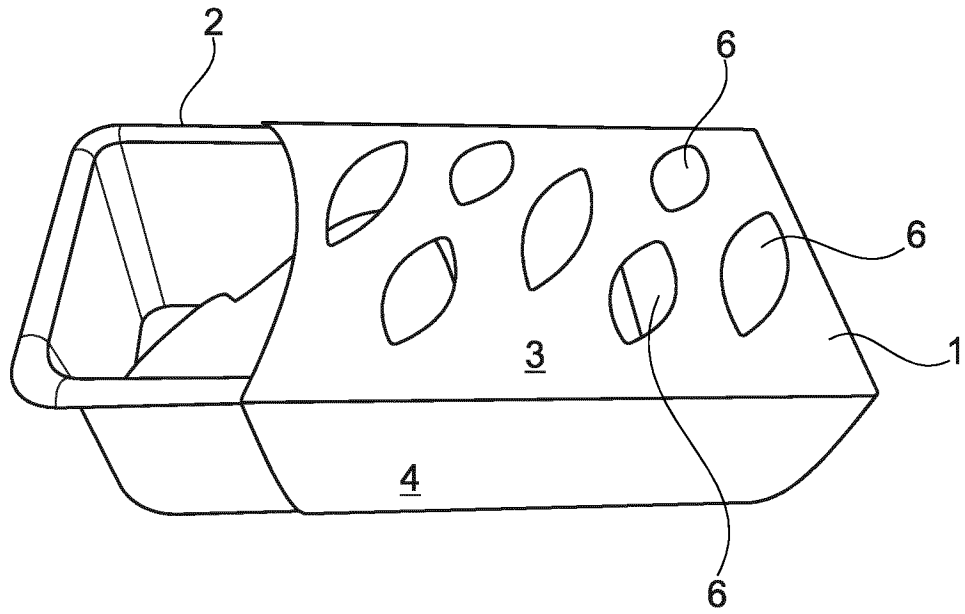


Fig. 3

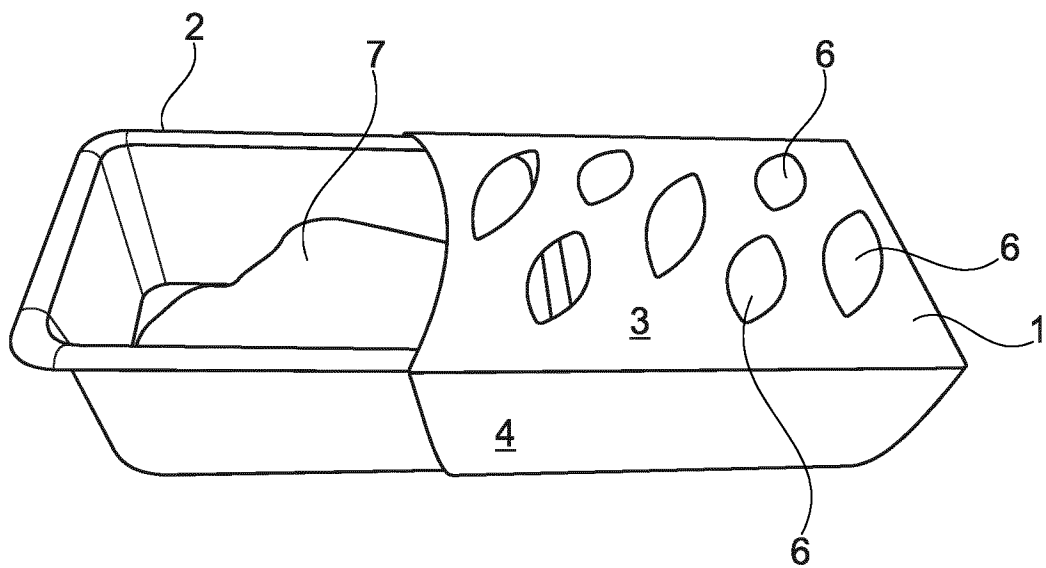


Fig. 4

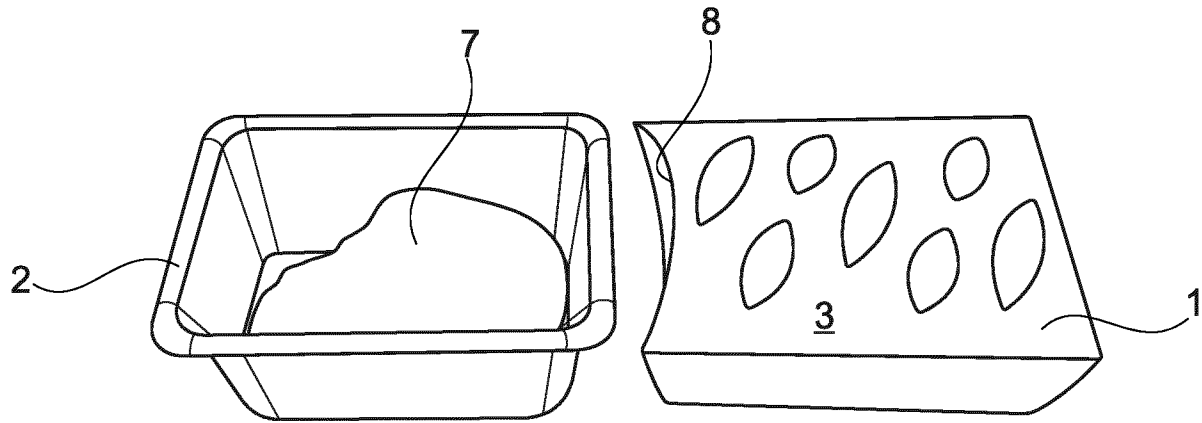


Fig. 5

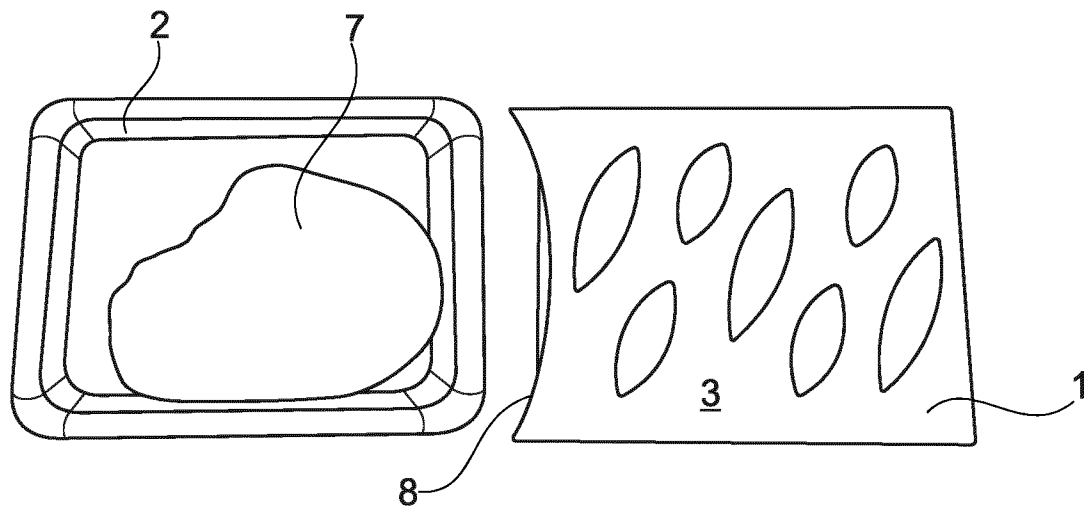


Fig. 6

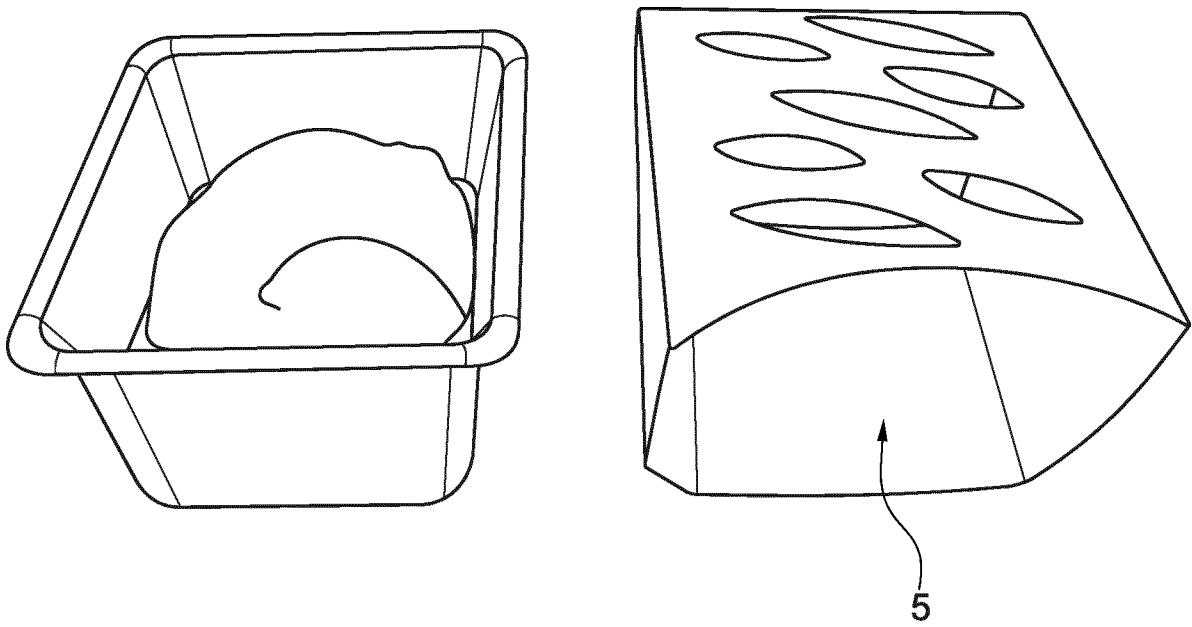


Fig. 7

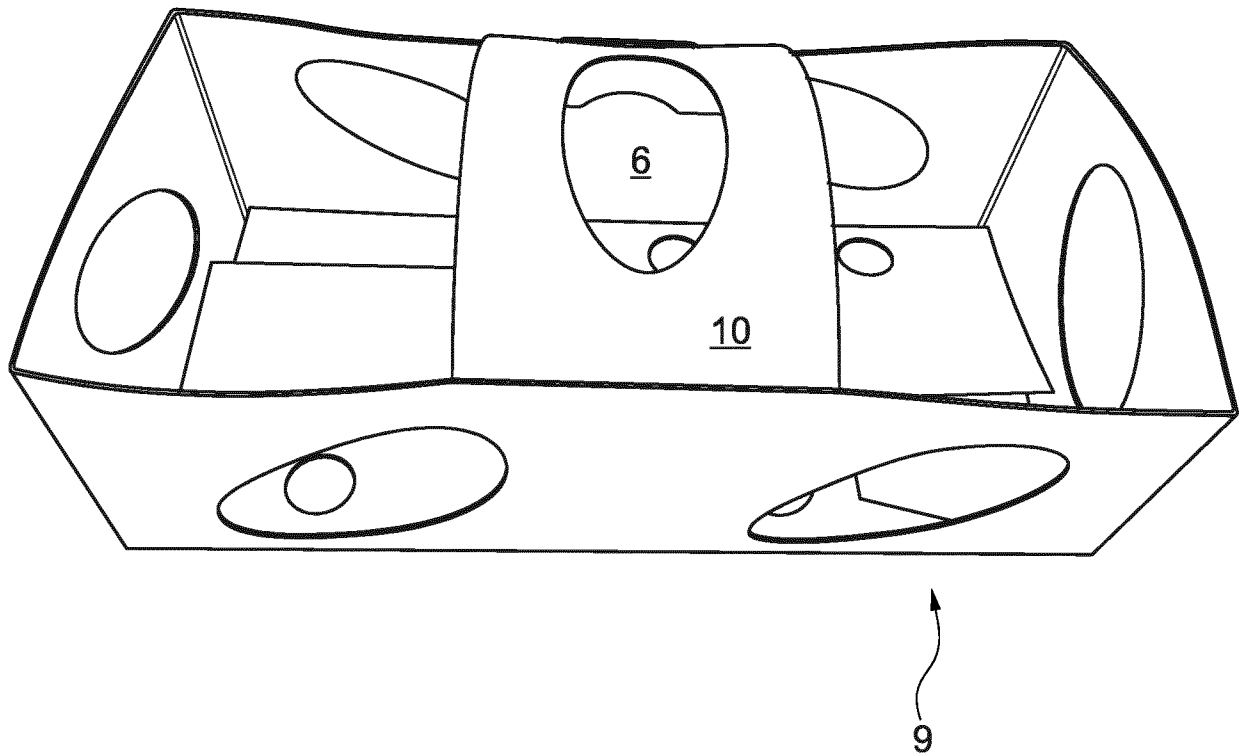


Fig. 8

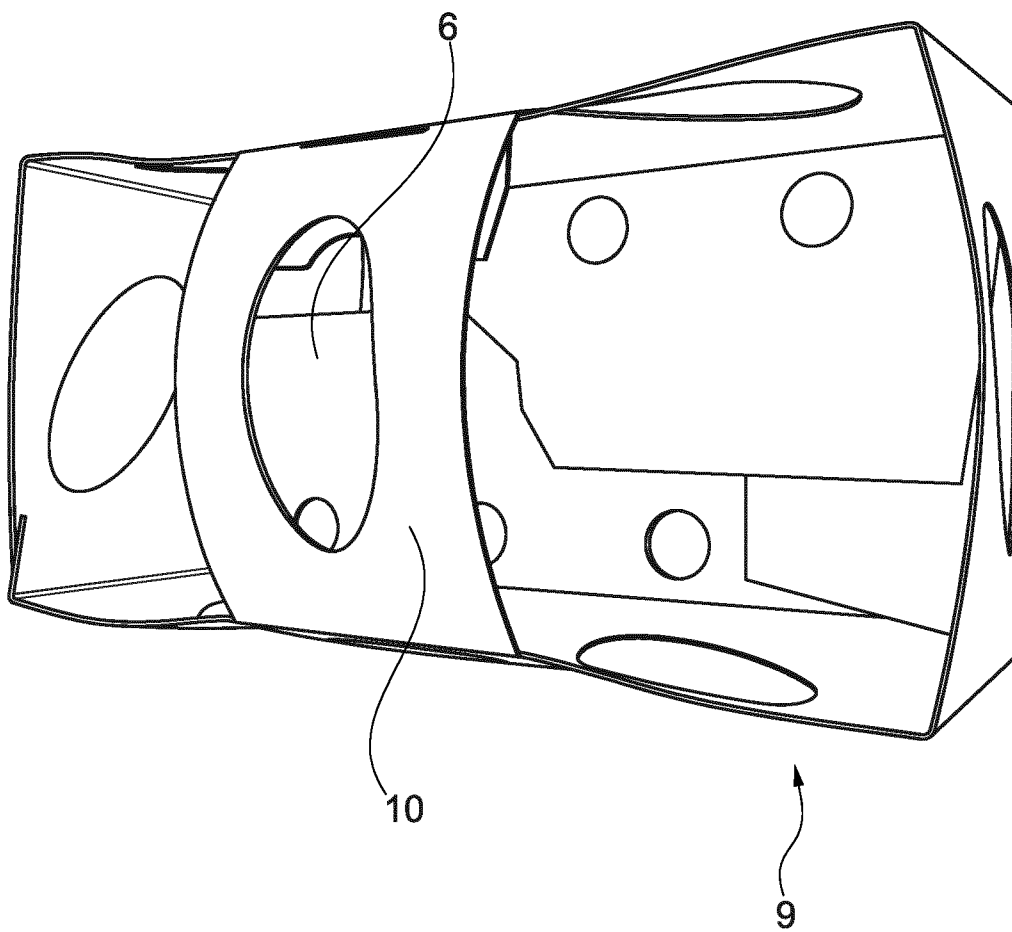
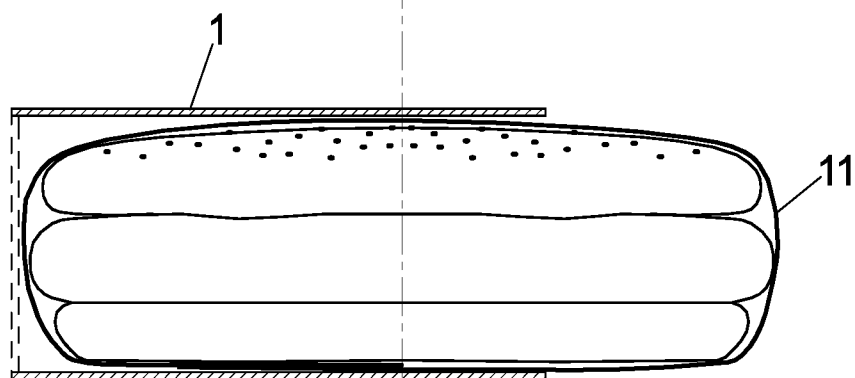
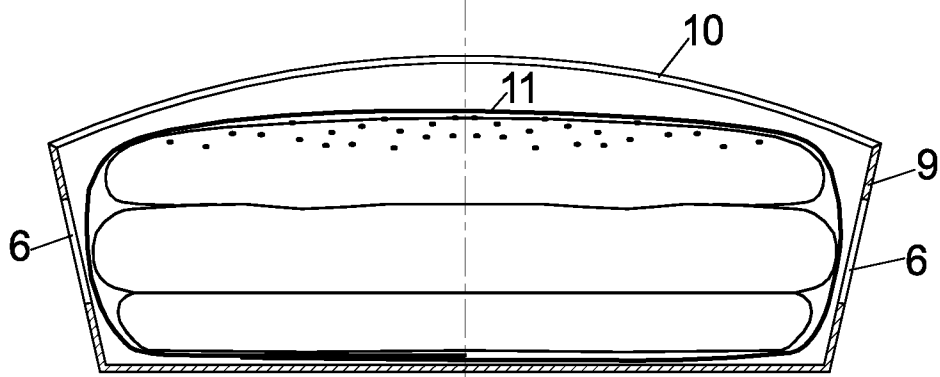
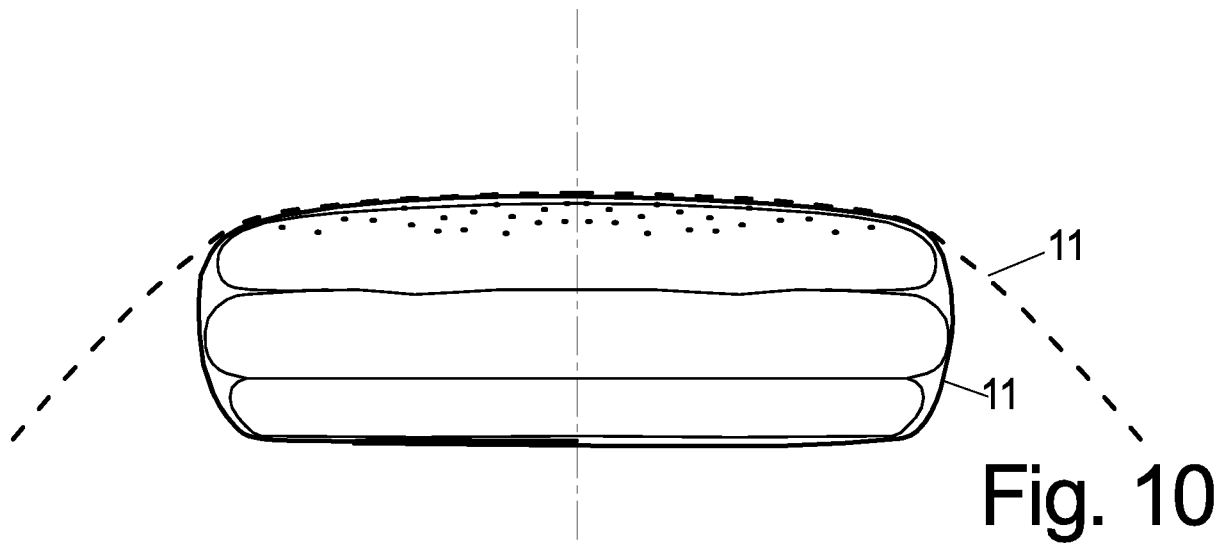


Fig. 9



8/8

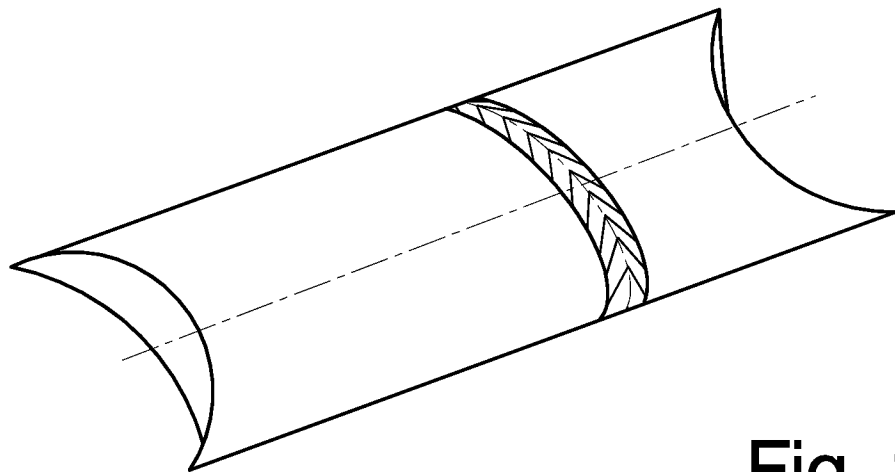


Fig. 13a

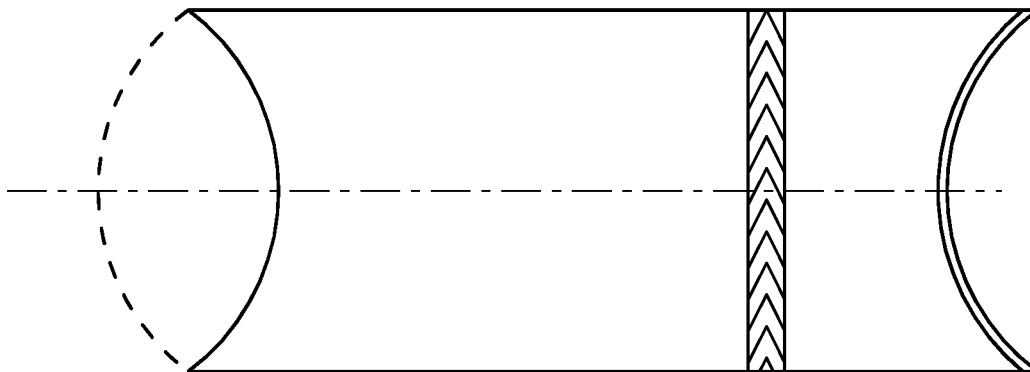


Fig. 13b

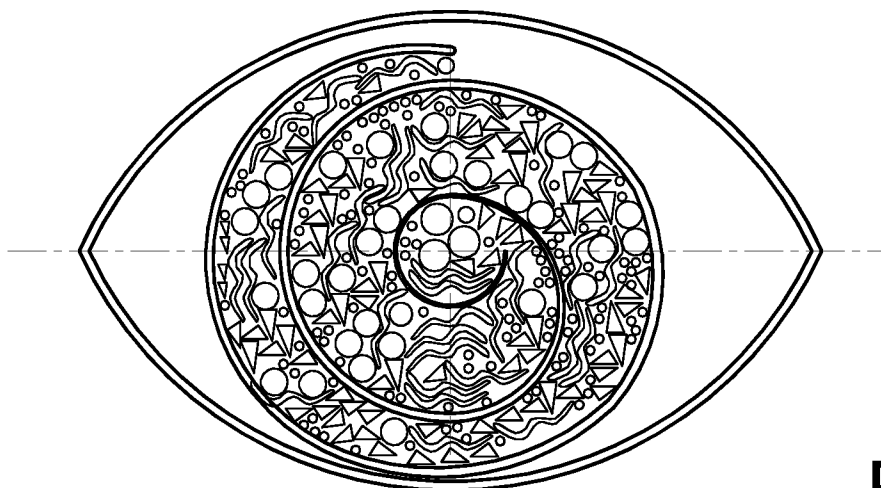


Fig. 13c

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/EP2017/051622

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
INV. B65D81/34 A23L5/00
ADD.

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
B65D A23L

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

EPO-Internal, WPI Data

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	DE 196 02 564 A1 (NICOLAUS NORBERT DIPL ING [DE]) 31 July 1997 (1997-07-31) abstract; figures 1,2 column 1, last paragraph - column 3, line 19	1-9
X	----- WO 2014/001739 A1 (DISCOVERY FLEXIBLES LTD [GB]) 3 January 2014 (2014-01-03)	10-17
Y	page 1, paragraph 1; figures 1a-1c page 1, paragraph 3	1-9
X	----- DE 20 2006 002072 U1 (MACK FLORIAN [DE]) 13 April 2006 (2006-04-13)	10,18-24
Y	claims 1,3,5,,6,8; figure 1 paragraph [0010] - paragraph [0011] ----- -/-	1-9

☒ Further documents are listed in the continuation of Box C.

☒ See patent family annex.

* Special categories of cited documents :

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

"E" earlier application or patent but published on or after the international filing date

"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

17 May 2017

Date of mailing of the international search report

23/05/2017

Name and mailing address of the ISA/

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040,
Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Segerer, Heiko

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/EP2017/051622

C(Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	US 2002/096056 A1 (HOPKINS GARY L [US]) 25 July 2002 (2002-07-25) abstract; figures 1,5 paragraph [0023] - paragraph [0041] -----	10-17
X	WO 96/15958 A1 (PAK PACIFIC CORP PTY [AU]; HAMBLIN GEOFFREY RONALD [AU]) 30 May 1996 (1996-05-30) abstract; claims 1,6-8; figures 1-4 page 6, line 23 - page 10, last line -----	10,18-24
A	GB 565 508 A (L IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE K) 14 November 1944 (1944-11-14) figures 1,2 -----	1-24
A	FR 2 564 073 A1 (NOELLE ANCENIS COOP AGRICOLE [FR]) 15 November 1985 (1985-11-15) abstract; figures 1,2 -----	1-24
A	US 2005/230384 A1 (ROBISON RICHARD G [US] ET AL) 20 October 2005 (2005-10-20) abstract; figures 1,3,5,7 -----	1-24
A	WO 2009/023286 A1 (GRAPHIC PACKAGING INT INC [US]; FITZWATER KELLY R [US]) 19 February 2009 (2009-02-19) abstract; figures 1A-1C -----	1-24

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/EP2017/051622

Box No. II Observations where certain claims were found unsearchable (Continuation of item 2 of first sheet)

This international search report has not been established in respect of certain claims under Article 17(2)(a) for the following reasons:

1. ☐ Claims Nos.:
because they relate to subject matter not required to be searched by this Authority, namely:

2. ☐ Claims Nos.:
because they relate to parts of the international application that do not comply with the prescribed requirements to such an extent that no meaningful international search can be carried out, specifically:

3. ☐ Claims Nos.:
because they are dependent claims and are not drafted in accordance with the second and third sentences of Rule 6.4(a).

Box No. III Observations where unity of invention is lacking (Continuation of item 3 of first sheet)

This International Searching Authority found multiple inventions in this international application, as follows:

see extra sheet

1. ☒ As all required additional search fees were timely paid by the applicant, this international search report covers all searchable claims.
2. ☐ As all searchable claims could be searched without effort justifying additional fees, this Authority did not invite payment of additional fees.
3. ☐ As only some of the required additional search fees were timely paid by the applicant, this international search report covers only those claims for which fees were paid, specifically claims Nos.:

4. ☐ No required additional search fees were timely paid by the applicant. Consequently, this international search report is restricted to the invention first mentioned in the claims; it is covered by claims Nos.:

Remark on Protest

- ☐ The additional search fees were accompanied by the applicant's protest and, where applicable, the payment of a protest fee.
- ☐ The additional search fees were accompanied by the applicant's protest but the applicable protest fee was not paid within the time limit specified in the invitation.
- ☒ No protest accompanied the payment of additional search fees.

The International Searching Authority has found that this international application contains multiple (groups of) inventions, as follows:

1. Claims 1-9

A method for producing, cooking and presenting a food product in a package.

2. Claims 10-24

A shape-retaining or non-shape-retaining package for food.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/EP2017/051622

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
DE 19602564	A1	31-07-1997	NONE
WO 2014001739	A1	03-01-2014	GB 2517891 A 04-03-2015 WO 2014001739 A1 03-01-2014
DE 202006002072	U1	13-04-2006	NONE
US 2002096056	A1	25-07-2002	AT 290760 T 15-03-2005 CA 2435338 A1 01-08-2002 DE 60109327 D1 14-04-2005 EP 1364558 A1 26-11-2003 JP 2004520901 A 15-07-2004 US 2002096056 A1 25-07-2002 WO 02060223 A1 01-08-2002 ZA 200306500 B 02-03-2004
WO 9615958	A1	30-05-1996	CA 2205487 A1 30-05-1996 EP 0790940 A1 27-08-1997 NZ 295320 A 29-07-1999 US 6137099 A 24-10-2000 WO 9615958 A1 30-05-1996
GB 565508	A	14-11-1944	CH 225903 A 28-02-1943 DE 895120 C 29-10-1953 FR 890434 A 08-02-1944 GB 565508 A 14-11-1944
FR 2564073	A1	15-11-1985	FR 2564073 A1 15-11-1985 GB 2160414 A 24-12-1985
US 2005230384	A1	20-10-2005	CA 2601087 A1 12-10-2006 CA 2706625 A1 12-10-2006 CA 2835106 A1 12-10-2006 EP 1866215 A1 19-12-2007 US 2005230384 A1 20-10-2005 US 2008087664 A1 17-04-2008 US 2011233202 A1 29-09-2011 WO 2006107636 A1 12-10-2006
WO 2009023286	A1	19-02-2009	CA 2694535 A1 19-02-2009 EP 2176139 A1 21-04-2010 EP 2208689 A1 21-07-2010 EP 2500293 A1 19-09-2012 ES 2532859 T3 01-04-2015 ES 2567071 T3 19-04-2016 US 2010193509 A1 05-08-2010 US 2013026158 A1 31-01-2013 US 2016130065 A1 12-05-2016 WO 2009023286 A1 19-02-2009

A. KLASSIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES
 INV. B65D81/34 A23L5/00
 ADD.

Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPC) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPC

B. RECHERCHIERTE GEBIETE

Recherchierter Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole)
 B65D A23L

Recherchierte, aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen

Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe)

EPO-Internal, WPI Data

C. ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN

Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
Y	DE 196 02 564 A1 (NICOLAUS NORBERT DIPL ING [DE]) 31. Juli 1997 (1997-07-31) Zusammenfassung; Abbildungen 1,2 Spalte 1, letzter Absatz - Spalte 3, Zeile 19	1-9

X	WO 2014/001739 A1 (DISCOVERY FLEXIBLES LTD [GB]) 3. Januar 2014 (2014-01-03)	10-17
Y	Seite 1, Absatz 1; Abbildungen 1a-1c Seite 1, Absatz 3	1-9

X	DE 20 2006 002072 U1 (MACK FLORIAN [DE]) 13. April 2006 (2006-04-13)	10,18-24
Y	Ansprüche 1,3,5,,6,8; Abbildung 1 Absatz [0010] - Absatz [0011]	1-9

	-/-	



Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen



Siehe Anhang Patentfamilie

* Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen :

"A" Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert,
aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist

"E" frühere Anmeldung oder Patent, die bzw. das jedoch erst am oder nach
dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist

"L" Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft er-
scheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer
anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden
soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie
ausgeführt)

"O" Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung,
eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht

"P" Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach
dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist

"T" Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum
oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der
Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der
Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden
Theorie angegeben ist

"X" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung
kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf
erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden

"Y" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung
kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet
werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren
Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und
diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist

"&" Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist

Datum des Abschlusses der internationalen Recherche

17. Mai 2017

Absendedatum des internationalen Recherchenberichts

23/05/2017

Name und Postanschrift der Internationalen Recherchenbehörde

Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2
 NL - 2280 HV Rijswijk
 Tel. (+31-70) 340-2040,
 Fax: (+31-70) 340-3016

Bevollmächtigter Bediensteter

Segerer, Heiko

C. (Fortsetzung) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN		
Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	US 2002/096056 A1 (HOPKINS GARY L [US]) 25. Juli 2002 (2002-07-25) Zusammenfassung; Abbildungen 1,5 Absatz [0023] - Absatz [0041] -----	10-17
X	WO 96/15958 A1 (PAK PACIFIC CORP PTY [AU]; HAMBLIN GEOFFREY RONALD [AU]) 30. Mai 1996 (1996-05-30) Zusammenfassung; Ansprüche 1,6-8; Abbildungen 1-4 Seite 6, Zeile 23 - Seite 10, letzter Zeile -----	10,18-24
A	GB 565 508 A (L IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE K) 14. November 1944 (1944-11-14) Abbildungen 1,2 -----	1-24
A	FR 2 564 073 A1 (NOELLE ANCENIS COOP AGRICOLE [FR]) 15. November 1985 (1985-11-15) Zusammenfassung; Abbildungen 1,2 -----	1-24
A	US 2005/230384 A1 (ROBISON RICHARD G [US] ET AL) 20. Oktober 2005 (2005-10-20) Zusammenfassung; Abbildungen 1,3,5,7 -----	1-24
A	WO 2009/023286 A1 (GRAPHIC PACKAGING INT INC [US]; FITZWATER KELLY R [US]) 19. Februar 2009 (2009-02-19) Zusammenfassung; Abbildungen 1A-1C -----	1-24

Feld Nr. II Bemerkungen zu den Ansprüchen, die sich als nicht recherchierbar erwiesen haben (Fortsetzung von Punkt 2 auf Blatt 1)

Gemäß Artikel 17(2)a) wurde aus folgenden Gründen für bestimmte Ansprüche kein internationaler Recherchenbericht erstellt:

1. ☐ Ansprüche Nr.
weil sie sich auf Gegenstände beziehen, zu deren Recherche diese Behörde nicht verpflichtet ist, nämlich

2. ☐ Ansprüche Nr.
weil sie sich auf Teile der internationalen Anmeldung beziehen, die den vorgeschriebenen Anforderungen so wenig entsprechen, dass eine sinnvolle internationale Recherche nicht durchgeführt werden kann, nämlich

3. ☐ Ansprüche Nr.
weil es sich dabei um abhängige Ansprüche handelt, die nicht entsprechend Satz 2 und 3 der Regel 6.4 a) abgefasst sind.

Feld Nr. III Bemerkungen bei mangelnder Einheitlichkeit der Erfindung (Fortsetzung von Punkt 3 auf Blatt 1)

Diese Internationale Recherchenbehörde hat festgestellt, dass diese internationale Anmeldung mehrere Erfindungen enthält:

siehe Zusatzblatt

1. ☒ Da der Anmelder alle erforderlichen zusätzlichen Recherchegebühren rechtzeitig entrichtet hat, erstreckt sich dieser internationale Recherchenbericht auf alle recherchierbaren Ansprüche.

2. ☐ Da für alle recherchierbaren Ansprüche die Recherche ohne einen Arbeitsaufwand durchgeführt werden konnte, der zusätzliche Recherchegebühr gerechtfertigt hätte, hat die Behörde nicht zur Zahlung solcher Gebühren aufgefordert.

3. ☐ Da der Anmelder nur einige der erforderlichen zusätzlichen Recherchegebühren rechtzeitig entrichtet hat, erstreckt sich dieser internationale Recherchenbericht nur auf die Ansprüche, für die Gebühren entrichtet worden sind, nämlich auf die Ansprüche Nr.

4. ☐ Der Anmelder hat die erforderlichen zusätzlichen Recherchegebühren nicht rechtzeitig entrichtet. Dieser internationale Recherchenbericht beschränkt sich daher auf die in den Ansprüchen zuerst erwähnte Erfindung; diese ist in folgenden Ansprüchen erfasst:

Bemerkungen hinsichtlich eines Widerspruchs

- ☐ Der Anmelder hat die zusätzlichen Recherchegebühren unter Widerspruch entrichtet und die gegebenenfalls erforderliche Widerspruchsgebühr gezahlt.
- ☐ Die zusätzlichen Recherchegebühren wurden vom Anmelder unter Widerspruch gezahlt, jedoch wurde die entsprechende Widerspruchsgebühr nicht innerhalb der in der Aufforderung angegebenen Frist entrichtet.
- ☒ Die Zahlung der zusätzlichen Recherchegebühren erfolgte ohne Widerspruch.

WEITERE ANGABEN**PCT/ISA/ 210**

Die internationale Recherchenbehörde hat festgestellt, dass diese internationale Anmeldung mehrere (Gruppen von) Erfindungen enthält, nämlich:

1. Ansprüche: 1-9

Verfahren zum Herstellen, Garen und Präsentieren eines Lebensmittelproduktes in einer Verpackung

2. Ansprüche: 10-24

Form- bzw. nichtformhaltige Verpackung für Lebensmittel

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlichungen, die zur selben Patentfamilie gehören

Internationales Aktenzeichen

PCT/EP2017/051622

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
DE 19602564	A1	31-07-1997	KEINE
WO 2014001739	A1	03-01-2014	GB 2517891 A 04-03-2015 WO 2014001739 A1 03-01-2014
DE 202006002072	U1	13-04-2006	KEINE
US 2002096056	A1	25-07-2002	AT 290760 T 15-03-2005 CA 2435338 A1 01-08-2002 DE 60109327 D1 14-04-2005 EP 1364558 A1 26-11-2003 JP 2004520901 A 15-07-2004 US 2002096056 A1 25-07-2002 WO 02060223 A1 01-08-2002 ZA 200306500 B 02-03-2004
WO 9615958	A1	30-05-1996	CA 2205487 A1 30-05-1996 EP 0790940 A1 27-08-1997 NZ 295320 A 29-07-1999 US 6137099 A 24-10-2000 WO 9615958 A1 30-05-1996
GB 565508	A	14-11-1944	CH 225903 A 28-02-1943 DE 895120 C 29-10-1953 FR 890434 A 08-02-1944 GB 565508 A 14-11-1944
FR 2564073	A1	15-11-1985	FR 2564073 A1 15-11-1985 GB 2160414 A 24-12-1985
US 2005230384	A1	20-10-2005	CA 2601087 A1 12-10-2006 CA 2706625 A1 12-10-2006 CA 2835106 A1 12-10-2006 EP 1866215 A1 19-12-2007 US 2005230384 A1 20-10-2005 US 2008087664 A1 17-04-2008 US 2011233202 A1 29-09-2011 WO 2006107636 A1 12-10-2006
WO 2009023286	A1	19-02-2009	CA 2694535 A1 19-02-2009 EP 2176139 A1 21-04-2010 EP 2208689 A1 21-07-2010 EP 2500293 A1 19-09-2012 ES 2532859 T3 01-04-2015 ES 2567071 T3 19-04-2016 US 2010193509 A1 05-08-2010 US 2013026158 A1 31-01-2013 US 2016130065 A1 12-05-2016 WO 2009023286 A1 19-02-2009