



Europäisches
Patentamt
European
Patent Office
Office européen
des brevets



(11)

EP 4 442 605 A1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:
09.10.2024 Patentblatt 2024/41

(51) Internationale Patentklassifikation (IPC):
B65D 85/36 (2006.01) **B65D 5/36** (2006.01)

(21) Anmeldenummer: **24000035.6**

(52) Gemeinsame Patentklassifikation (CPC):
B65D 85/36; B65D 2585/366

(22) Anmeldetag: **11.03.2024**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB
GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC ME MK MT NL
NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR**
Benannte Erstreckungsstaaten:
BA
Benannte Validierungsstaaten:
GE KH MA MD TN

(30) Priorität: **06.04.2023 EP 23000054**

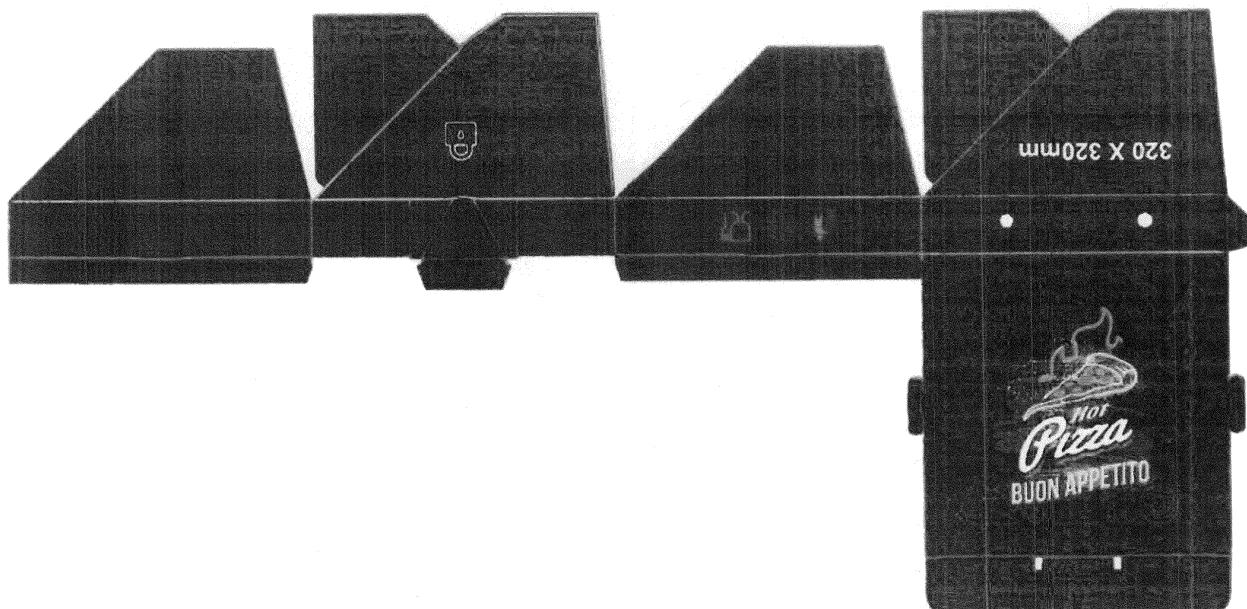
(71) Anmelder: **Topcu, Mehmet**
40789 Monheim (DE)

(72) Erfinder: **Topcu, Mehmet**
40789 Monheim (DE)

(54) PIZZABOX MIT FALTSYSTEM

(57) Variante 1: Pizzabox mit Faltsystem von unten:
A) Klappbares Bodensystem für einfache Handhabung
B) Sicheres Schließsystem
C) Hygienisches Verschlusssystem und Vielseitigkeit
D) Optimierte Seitenhöhe und Isolierung
E) Flexible Struktur für einfache Transformation

Variante 2: Pizzabox mit Faltsystem von hinten:
A) Klappbares Rückwandsystem für optimierten Aufbau
B) Sicheres Schließsystem
C) Hygienisches Verschlusssystem und Vielseitigkeit
D) Optimierte Seitenhöhe und Isolierung
E) Flexible Struktur für einfache Transformation



EP 4 442 605 A1

Beschreibung

[0001] Die Pizzabox mit dem einzigartigen klappbaren Bodensystem repräsentiert eine wegweisende Innovations im Bereich der Lebensmittelverpackungen. Der klappbare Boden dieser Verpackungseinheit wurde entwickelt, um nicht nur den Montageprozess zu vereinfachen, sondern auch um eine äußerst platzsparende Lagerung und Transportmöglichkeit zu bieten. Die intelligente, flexible Struktur ermöglicht eine nahtlose Transformation von einer flachen, kompakten Form zu einer stabilen, dreidimensionalen Verpackungseinheit.

[0002] Das integrierte Schließsystem spielt eine entscheidende Rolle bei der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit während des Transports. Durch einen leicht zu bedienenden Clip wird eine zuverlässige Verriegelung erreicht, und das hygienische Verschlussystem sichert die Einhaltung höchster Standards in Bezug auf Lebensmittelhygiene.

[0003] Die Vielseitigkeit dieser Pizzabox zeigt sich in ihrer Verfügbarkeit in verschiedenen Größen, darunter 26x26 cm, 28x28 cm, 30x30 cm und 32x32 cm, um den unterschiedlichen Anforderungen an Pizzagrößen gerecht zu werden. Die Seitenhöhe von 4 cm wurde bewusst gewählt, um eine ideale Balance zwischen Kompaktheit und ausreichendem Raum für das Lebensmittel zu gewährleisten. Ein zusätzlich eingebauter Isolationsmechanismus im Inneren sichert dabei die konsistente Temperatur der Pizza bis zu ihrer Ankunft beim Kunden.

[0004] Beide Varianten repräsentieren wegweisende Fortschritte in der Verpackungstechnologie, die nicht nur den Transport optimieren, sondern auch höchste Standards in Bezug auf Hygiene, Flexibilität und Qualität erfüllen.

[0005] Die Pizzabox mit dem raffinierten klappbaren Rückwandsystem repräsentiert eine Evolution in der Verpackungstechnologie für Lebensmittel. Das klappbare Rückwandsystem optimiert nicht nur den Montageprozess, sondern minimiert auch den benötigten Arbeitsaufwand erheblich. Die flexible Struktur erlaubt eine einfache Transformation der flachen Verpackung zu einer stabilen, dreidimensionalen Box.

[0006] Das integrierte Schließsystem spielt eine zentrale Rolle bei der Sicherung des Transports und der Frische des Inhalts. Ein leicht zu handhabender Clip garantiert eine zuverlässige Verriegelung, während das hygienische Verschlussystem höchste Standards in Bezug auf Lebensmittelhygiene erfüllt.

[0007] Die Pizzabox ist in verschiedenen Größen erhältlich (26x26 cm, 28x28 cm, 30x30 cm und 32x32 cm) und bietet eine Seitenhöhe von 4 cm. Diese Größenwahl wurde bewusst getroffen, um die optimale Balance zwischen Kompaktheit und Raum für das Lebensmittel zu gewährleisten. Zusätzlich verfügt auch diese Variante über eine isolierende Schicht, die die Temperatur der Pizza konstant hält und sicherstellt, dass sie beim Kunden in optimaler Qualität ankommt.

[0008] Beide Varianten repräsentieren wegweisen-

de Fortschritte in der Verpackungstechnologie, die nicht nur den Transport optimieren, sondern auch höchste Standards in Bezug auf Hygiene, Flexibilität und Qualität erfüllen.

5

Patentansprüche

1. A) Verpackungseinheit für Lebensmittel, insbesondere für Pizzen, die einen klappbaren Boden aufweist, um den Arbeitsaufwand beim Aufbau zu minimieren und das platzsparende Stapeln zu ermöglichen, wobei der klappbare Boden eine flexible Struktur aufweist, die es erlaubt, die Verpackungseinheit von einer flachen Form zu einer stabilen, dreidimensionalen Form zu transformieren.
 B) Die Verpackungseinheit nach Anspruch A, die ein Schließsystem umfasst, welches eine sichere Verriegelung der Verpackungseinheit gewährleistet, um ein Auslaufen oder Verschütten von Lebensmitteln während des Transports zu verhindern, wobei das Schließsystem einen leicht zu bedienenden Clip einschließt, der eine zuverlässige und wiederholbare Verriegelung ermöglicht.
 C) Die Verpackungseinheit nach Anspruch B, wobei das Schließsystem ein integriertes hygienisches Verschlussystem darstellt, das sicherstellt, dass die Verpackungseinheit die Hygienevorschriften für den Lebensmitteltransport erfüllt.
 D) Die Verpackungseinheit nach Anspruch A, die in verschiedenen Größen verfügbar ist, einschließlich Abmessungen von 26x26 cm, 28x28 cm, 30x30 cm und 32x32 cm, um unterschiedliche Größen von Pizzen aufzunehmen.
 E) Die Verpackungseinheit nach Anspruch A, bei der die Seitenhöhe der Box 4 cm beträgt, um eine optimale Balance zwischen Kompaktheit und ausreichendem Raum für das Lebensmittel zu gewährleisten.
 F) Die Verpackungseinheit nach Anspruch A, die eine isolierende Schicht aufweist, um die Temperatur des verpackten Lebensmittels zu erhalten und sicherzustellen, dass die Pizza beim Eintreffen beim Kunden noch warm ist.
2. A) Verpackungseinheit für Lebensmittel, insbesondere für Pizzen, die ein klappbares Rückwandsystem aufweist, um den Arbeitsaufwand beim Aufbau zu minimieren und das platzsparende Stapeln zu ermöglichen, wobei das klappbare Rückwandsystem eine flexible Struktur aufweist, die es erlaubt, die Verpackungseinheit von einer flachen Form zu einer stabilen, dreidimensionalen Form zu transformieren.
 B) Die Verpackungseinheit nach Anspruch A,

die ein Schließsystem umfasst, welches eine sichere Verriegelung der Verpackungseinheit gewährleistet, um ein Auslaufen oder Verschütten von Lebensmitteln während des Transports zu verhindern, wobei das Schließsystem einen leicht zu bedienenden Clip einschließt, der eine zuverlässige und wiederholbare Verriegelung ermöglicht. 5

C) Die Verpackungseinheit nach Anspruch B, wobei das Schließsystem ein integriertes hygienisches Verschlussystem darstellt, das sicherstellt, dass die Verpackungseinheit die Hygienevorschriften für den Lebensmitteltransport erfüllt. 10

D) Die Verpackungseinheit nach Anspruch A, die in verschiedenen Größen verfügbar ist, einschließlich Abmessungen von 26×26 cm, 28×28 cm, 30×30 cm und 32×32 cm, um unterschiedliche Größen von Pizzen aufzunehmen. 15

E) Die Verpackungseinheit nach Anspruch A, bei der die Seitenhöhe der Box 4 cm beträgt, um eine optimale Balance zwischen Kompaktheit und ausreichendem Raum für das Lebensmittel zu gewährleisten. 20

F) Die Verpackungseinheit nach Anspruch A, die eine isolierende Schicht aufweist, um die Temperatur des verpackten Lebensmittels zu erhalten und sicherzustellen, dass die Pizza beim Eintreffen beim Kunden noch warm ist. 25

30

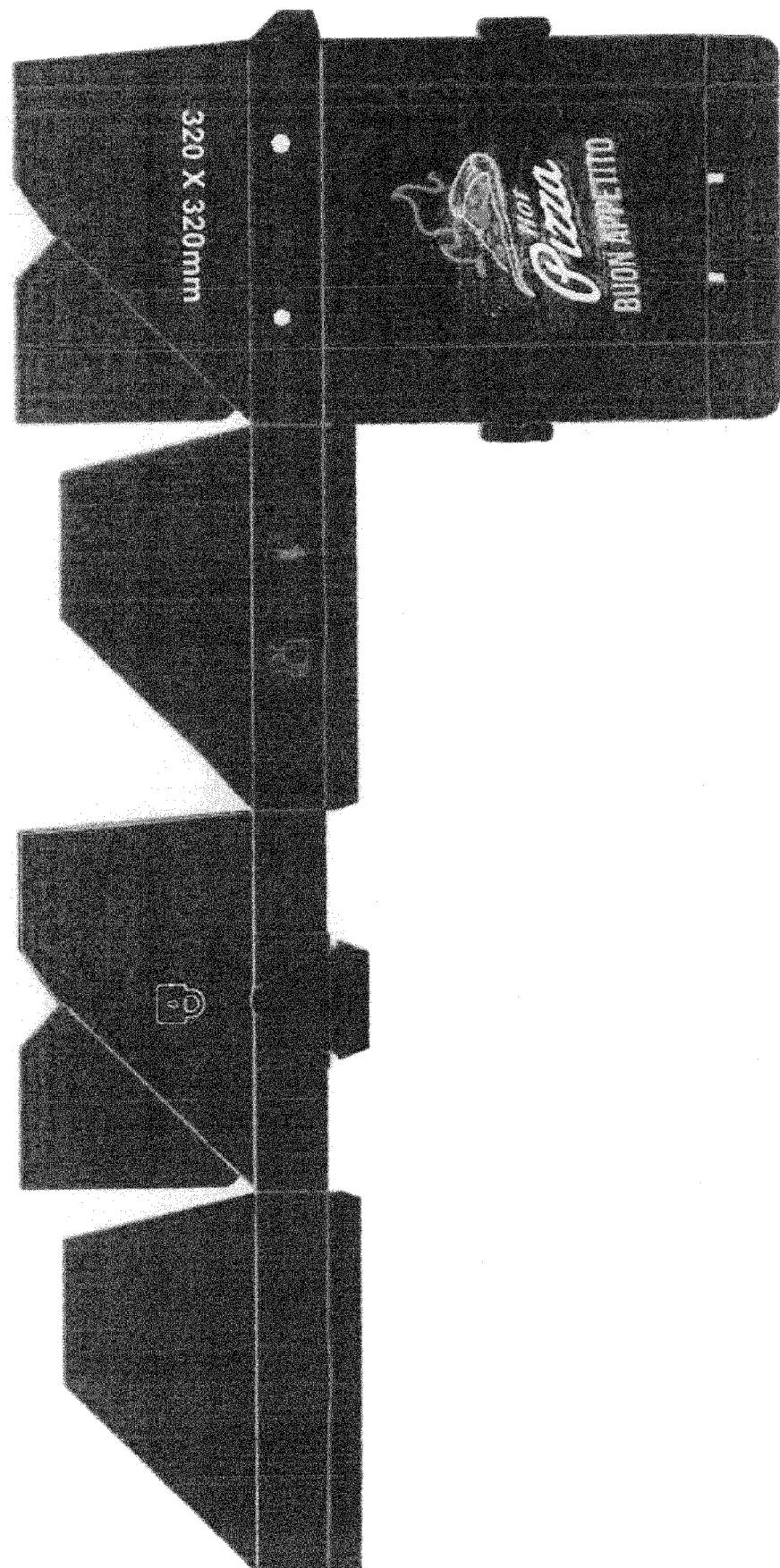
35

40

45

50

55





EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung

EP 24 00 0035

5

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE				
	Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betreift Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)
10	X	KR 2011 0121268 A (DAE DUCK CO LTD [KR]) 7. November 2011 (2011-11-07) * Absätze [0001] - [0026] * * Abbildungen 1-6 *	1-6	INV. B65D85/36 B65D5/36
15	X	US 2016/288948 A1 (KIEFER MATTHEW [US] ET AL) 6. Oktober 2016 (2016-10-06) * Absätze [0001] - [0111] * * Abbildungen 1-49 *	1-6	
20	X	US 2022/055794 A1 (HUMBERSTONE ROBERT F [US] ET AL) 24. Februar 2022 (2022-02-24) * Absätze [0001] - [0079] * * Abbildungen 1-13 *	7-12	
25	X	US 2013/284798 A1 (D AMATO GIANFRANCO [IT]) 31. Oktober 2013 (2013-10-31) * Absätze [0001] - [0075] * * Abbildungen 1-3 *	7-12	
30				RECHERCHIERTE SACHGEBiete (IPC)
35				B65D
40				
45				
50	1	Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt		
55	EPO FORM 1503 03.82 (P04C03)	Recherchenort München	Abschlußdatum der Recherche 19. August 2024	Prüfer Duc, Emmanuel
		KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE		
		X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze
		Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie		E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist
		A : technologischer Hintergrund		D : in der Anmeldung angeführtes Dokument
		O : nichtschriftliche Offenbarung		L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument
		P : Zwischenliteratur		& : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT
ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 24 00 0035

5 In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patendifikamente angegeben.
Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am
Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

19-08-2024

10	Im Recherchenbericht angeführtes Patendifikument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
	KR 20110121268 A	07-11-2011	KEINE	
15	US 2016288948 A1	06-10-2016	KEINE	
	US 2022055794 A1	24-02-2022	US 2022055794 A1	24-02-2022
			US 2023312164 A1	05-10-2023
			US 2023312165 A1	05-10-2023
20	US 2013284798 A1	31-10-2013	DE 202010014364 U1	19-01-2012
			EP 2627567 A1	21-08-2013
			US 2013284798 A1	31-10-2013
			WO 2012048898 A1	19-04-2012
25				
30				
35				
40				
45				
50				
55				

EPO FORM P0461

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82