

Verpackungen für Milcherzeugnisse

Informationen

Veranstaltungscod: VM-11-20

Beschreibung: Milcherzeugnisse sind beliebt wie selten. Doch wie verpackt man Käse, Milch und Joghurt eigentlich heute optimal? Es dominieren flexible Verpackungen und thermogeformte Dickfolien - wie Joghurtbecher - den Markt. Neue Materialien und etablierte Systeme ergänzen sich. Welche Folientypen werden heute für die Milcherzeugnisse eingesetzt? Welche Haltbarkeiten werden, z. B. durch MAP (Modified Atmosphere Packaging) oder aseptisches Abfüllen, erreicht? Welche Rolle spielen Barriereigenschaften von Materialien und welche gibt es heute? Nutzen Sie diesen Crash-Kurs für einen fundierten Überblick über Systeme und Materialien für Ihre Milcherzeugnisse und Packmittel.

Niveau: Stufe 1 - keine Vorkenntnisse erforderlich

Zielgruppe: Hersteller und Abpacker von Milcherzeugnissen sowie Packmittelproduzenten mit technischem Schwerpunkt

Zeiten und Ort: Dienstag, 24. November 2020, 8:30 - 16:30 Uhr
Mittwoch, 25. November 2020, 8:30 - 16:30 Uhr

ZLV - Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V.

Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten

Telefon: +49 831 5290-600

Hotelempfehlungen: Landhotel Hirsch & Lenz
Lenzfrieder Straße 55
87437 Kempten i. Allgäu
Zimmerpreis ab 65,00€*

Sie können Hotelübernachtungen während der Anmeldung oder später im „Event2Go-Bereich“ direkt anfragen.

Veranstaltungspreis: 1.190,00€ netto (zzgl. 190,40€ MwSt.) für 2 Tage

Ab 2 Teilnehmern pro Person 1.120,00€ netto (zzgl. 179,20€ MwSt.)

Im Preis inklusive: Teilnahmebestätigung, Veranstaltungsunterlagen sowie Speisen und Getränke während der Veranstaltung sind in der Veranstaltungsgebühr enthalten, zuzüglich Übernachtungskosten. Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.