

Lebensmittel haltbar und optimal verpacken

Information

Event code:	HO-03-21
Description:	<p>Eine der wichtigsten Aufgaben der Verpackung ist es, den Schutz des verpackten Lebensmittels zu gewährleisten. Die optimale Verpackung bietet dem Lebensmittel Lagerbedingungen, welche die Qualität erhalten und somit den Verderb verzögern. Wie gelingt es, Verpackung und Lebensmittel optimal aufeinander abzustimmen? Welche Hilfsmittel gibt es, um eine Verpackung „maßzuschneidern“? Genau diese Fragen werden in diesem Seminar beantwortet.</p> <p>In diesem Seminar beschäftigen wir uns intensiv mit dem System „Lebensmittelverpackung“.</p> <p>Im Grundlagenteil erarbeiten wir zunächst das Anforderungsprofil verschiedener Lebensmittelgruppen und stellen typische Verderbsmechanismen vor. Außerdem geben wir einen Überblick über wichtige Packstoffe, deren Herstellung und ihre Eigenschaften.</p> <p>Anhand konkreter Beispiele aus Forschung und Praxis wird dann das Zusammenspiel von Verpackung und Lebensmittel genauer beleuchtet: Welche Verpackung passt zu welchem Produkt? Wie wird „Barriere“ ermittelt und welche Barriereigenschaften werden benötigt? Gibt es nützliche Zusatzfunktionen? Aufgrund der kleinen Gruppengröße können auch individuelle Fragestellungen der Teilnehmer diskutiert werden. Abgerundet wird das Seminar durch aktuelle Themen aus Forschung und Entwicklung: Aktive Verpackungen für Lebensmittel, „Shelf Life Modelling“ - Modellierung in der Verpackungsentwicklung sowie Trends bei Lebensmittelverpackungen.</p>
Level:	Level 2 - Previous knowledge is helpful, but not required
Target group:	Lebensmittelhersteller, Abpacker und Verpackungsexperten, die ihr Wissen über haltbares Verpacken und neue Methoden dazu vertiefen wollen.
Time and place:	<p>Tuesday, 9. March 2021, 9:00 - 17:30 o'clock • optional supporting programme from 19:30 Wednesday, 10. March 2021, 8:30 - 15:30 o'clock</p> <p>Vienna House Remarque (ex Steigenberger) Natruper-Tor-Wall 1 49076 Osnabrück</p> <p>Telefon: +49 541 6096-0</p>
Supporting programme:	1.day at 19:30 - Gemütlicher Abend in der Hausbrauerei Rampendahl
Hotel recommendations:	<p>Vienna House Remarque (ex Steigenberger) (Event hotel) Natruper-Tor-Wall 1 49076 Osnabrück Room price from 96,00€*</p> <p>You can book hotel accommodation directly during registration or later in the "Event2Go area".</p>
Event price:	<p>1.198,00€ net (plus 191,68€ VAT) for 2 days</p> <p>From 2 participants per person 1.130,00€ net (plus 180,80€ VAT)</p>
included in the price:	Certificate of participation, event documents as well as food and beverage during the event are included in the event fees, plus overnight costs. All prices plus statutory VAT.