Nachhaltigere Lebensmittelverpackungen gestalten, bewerten und optimieren
Information

Description:	Dieses Seminar gibt einen Überblick über den aktuellen Stand der Technik und einen Einblick in die Gestaltung, Bewertung und Optimierung von nachhaltigeren Lebensmittelverpackungen. Im ersten Teil wird eine Einführung in das Thema gegeben und die Grundlagen für nachhaltigere Lebensmittelverpackungen vorgestellt. Dies gilt insbesondere im Kontext einer kreislauforientierten Bioökonomie. Dabei werden Nachhaltigkeitsaspekte bei Lebensmittelverpackungen, Verpackungsdimensionierung, Nachhaltigkeitsstrategien bei der Verpackungsgestaltung und Nachhaltigkeitsaspekte ausgewählter Packstoffe behandelt. Des Weiteren werden die Eigenschaften von bio-basierten und konventionellen Packstoffen, deren technofunktionelle Eigenschaften sowie die Verarbeitung und Veredelung von nachhaltigeren Verpackungsmaterialien behandelt. Am Nachmittag werden die Grundlagen kreislauffähiger Verpackungskonzepte sowie die wissenschaftliche Herangehensweise an die Bewertung von Nachhaltigkeitsaspekten von Verpackungen erläutert. Am zweiten Tag werden Aspekte des Verbraucherschutzes, einschließlich Migration und Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien sowie umweltbezogenen Aussagen vorgestellt. Ein Workshop bietet die Möglichkeit, Verpackungen nachhaltiger zu optimieren, indem die Ausgangssituation analysiert und Optimierungspotenziale an einem Fallbeispiel ermittelt werden. Anhand dessen wird die Planung, Umsetzung und Implementierung von nachhaltigeren Verpackungskonzepten diskutiert. Das Seminar schließt mit einem Einblick in Aktuelles aus der anwendungsorientierten Forschung ab. Nach dem Seminar sind die Teilnehmer in der Lage, Verpackungskonzepte hinsichtlich ihrer Wirkung auf Produktschutz, Nachhaltigkeit und Recyclingfähigkeit einzuordnen. Darüber hinaus lernen sie die Grundzüge der Bioökonomie mit und für Verpackungen kennen, die von vielen als Zukunftschance gesehen wird.
Target group:	Mitarbeiter/Leitung aus der Entwicklung, Produktion, Verpackungstechnik, QS, Einkauf, Marketing und Vertrieb, die sich mit nachhaltigeren Verpackungslösungen befassen.
Level:	**Level 2** - Previous knowledge is helpful, but not required
Event code:	**NL-02-26**
Time and place:	Wednesday, 4. February 2026, **9:00** - **17:15** o'clock • optional supporting programme from 19:00 Thursday, 5. February 2026, **8:30** - **15:00** o'clock **Innovationscampus Sigmaringen - Startup-Zentrum** Marie-Curie-Straße 20 72488 Sigmaringen *Telefon: +49 7571 927928-0*
Supporting programme:	1.day at 19:00 - Gemeinsames Abendessen
Hotel recommendations:	**Karls Hotel Betriebs GmbH** In den Burgwiesen 7 72488 Sigmaringen **Room price from 109,00€*** **Hotel am Prinzengarten** Bahnhofstraße 7 72488 Sigmaringen **Room price from 100,00€*** **Hotel Garni Jägerhof** Wentelstrasse 4 72488 Sigmaringen **Room price from 91,00€*** You can book hotel accommodation directly during registration or later in the "Event2Go area".
Event price:	**1.350,00€ net** (plus 256,50€ VAT) for 2 days **Livestream participation: 799,00€ net** (plus 151,81€ VAT)
included in the price:	Participation certificate and event documents are included. For events on site, food and drinks are also included during the event. All prices plus VAT, travel and accommodation costs.