

# Verpacken von Molkereiprodukten

## Information

<b>Description:</b>	Molkereiprodukte 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 Molkereiprodukte 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.
<b>Target group:</b>	Hersteller und Abpacker von Molkereiprodukten sowie Packmittelproduzenten mit technischem Schwerpunkt
<b>Level:</b>	<b>Level 1</b> - no previous knowledge required
<b>Event code:</b>	<b>VM-06-25</b>
<b>Time and place:</b>	<p>Wednesday, 25. June 2025, <b>9:00 - 17:00</b> o'clock</p> <p><b>ZLV - Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V.</b>  Heisinger Str. 12  87437 Kempten</p> <p><i>Telefon: +49 831 570537-80</i></p>
<b>Hotel recommendations:</b>	<p><b>Landhotel Hirsch &amp; Lenz</b>  Lenzfrieder Straße 55  87437 Kempten i. Allgäu  <b>Room price from 65,00€*</b></p> <p>You can book hotel accommodation directly during registration or later in the "Event2Go area".</p>
<b>Event price:</b>	<p><b>620,00€ net</b> (plus 117,80€ VAT)</p> <p><b>Livestream participation: 450,00€ net</b> (plus 85,50€ VAT)</p>
<b>included in the price:</b>	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.