

# Abpacken in flexiblen Verpackungen - Teil B: Thermoformen /Tiefziehverfahren

## Informationen

---

**Beschreibung:** Das Thermoformen, oder auch Tiefziehen genannt, hat in den letzten drei Jahrzehnten einen wahren Siegeszug beim Verpacken von Lebensmitteln erfahren. Ob die Marmeladen-Portionspackung oder das Käsetray, die geschnittene Salami- oder sogar die frische Pizza-Verpackung - Thermo-geformte Verpackungen belegen in vielen Fällen die Regale und Truhen im Lebensmitteleinzelhandel. Aber was müssen Folienhersteller und Abpacker gleichermaßen über das Verfahren wissen? Welche Tücken gibt es bei welchen Materialien, und was nehme ich wofür? In diesem Webinare erläutern wir die wichtigsten Grundlagen und geben Praxistipps für einen erfolgreichen Abpack- und Entwicklungs-Prozess.

---

**Zielgruppe:** Mitarbeiter aus Produktion, Entwicklung, Verpackungstechnik, QS, Einkauf und Vertrieb

---

**Niveau:** **Stufe 1** - keine Vorkenntnisse erforderlich

---

**Weitere Informationen:** Dauer: 1:30h  
Ein Video  
Ein Download

---

**Veranstaltungscodes:** **APb-06-20w**