

# Einsteigerseminar: Typische Folienverpackungen für Lebensmittel

## Informationen

**Beschreibung:** Dieses Seminar beschreibt die typischen Folienverpackungen, die wir aus den Regalen kennen. Sie erfahren Hintergründe über Struktur und Abfüllverfahren solcher Verpackungssysteme wie z.B.:

- Käse- und Wurstverpackungen (Trays, Schlauchbeutel, Klapppack)
- Fleischverpackungen wie Skin-Packs oder vorgefertigte Schalen mit Deckelfolie
- Pulververpackungen wie Schlauchbeutel oder Pillow-Packs
- Flüssigkeitsverpackungen wie Standbeutel, Quatro-Packs

Alle, die einen Überblick über etablierte Folienverpackungen für Lebensmittel erhalten möchten, ohne zu tief in die Herstellung und Veredelung einsteigen zu wollen (Hier eignete sich der Kurs: Grundlagen der Kunststoffverpackungsfolien besser) sind hier richtig. Sie können nach dem Seminar Folien in Ihrer Struktur grob erkennen und Eigenschaften zuordnen. Es werden neben den Eigenschaften von typischen Folien wie die Schutzwirkung (Barriere) und Funktionen wie Informationsträger, Werbeträger aber auch Kosten und Nachhaltigkeit bis zur Entsorgung beleuchtet.

Die Verarbeitung der Folie hin zu fertigen Verpackungen mit häufigen Schwierigkeiten in den Lebensmittelbetrieben sind Bestandteile des zweiten Teils. Sie werden durch kurze Übungen in die Lage versetzt, selber Verpackungssysteme hinsichtlich ihrer Eignung für Lebensmittel zu bewerten und eine Machbarkeit abzuschätzen. Ein ideales Rüstzeug für Generallisten und Querein- und Aufsteiger.

**Zielgruppe:** Entwickler, Produktmanager, Ein-/Verkäufer von Lebensmittelverpackungen

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

**Veranstaltungscodes:** TL-06-13

**Zeiten und Ort:** Dienstag, 25. Juni 2013, 9:00 - 19:30 Uhr  
Mittwoch, 26. Juni 2013, 8:30 - 15:15 Uhr  
Osnabrück