Werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wie schon beim R.P.N.E. Forum auch durch die R.P.N.E. Expo begleiten (v.r.): Das Moderatoren-Duo Björn Gallenkamp (Ribbeck) und Olaf Behnel (SN Verlag).

R.P.N.E. Expo

Nach dem Forum ist vor der Expo

Nach dem erfolgreichen Start des R.P.N.E. Forums im April (Fleischmagazin berichtete) findet die Veranstaltungsreihe am 22. Juni im Lebensmittelinstitut KIN in Neumünster mit der R.P.N.E. Expo ihre Fortsetzung. Als hybrides Format angelegt, kann an der R.P.N.E. Veranstaltung entweder vor Ort teilgenommen werden oder online via Live-Stream.

Im Mittelpunkt des Events stehen Workshops, in denen die Teilnehmer fachliche Informationen austauschen und Ergebnisse gemeinsam erarbeiten. Parallel dazu bietet die R.P.N.E. Expo auch wieder Fachvorträge sowie die Möglichkeit zum Netzwerken. Wertvolle Informationen aus der Verpackungsbranche und aktuelles Expertenwissen zu neuesten Entwicklungen über Kunststoffe in der Lebensmittelindustrie und deren Recycling werden auch diesmal wieder Gegenstand der R.P.N.E. Veranstaltung sein.

Die Gewähr dafür bieten insbesondere die Referenten, allesamt Experten auf ihren Fachgebieten, die die Veranstalter auch für das diesjährige zweite R.P.N.E.-Event gewinnen konnten.

Workshops und Fachvorträge

So wird zum Beispiel Dr. Sven Sängerlaub, Professor für Verpackungstechnik der Fakultät 05 der Hochschule München, über recycelbare Mehrschichtverbunde aus Kunststoff und Papier bzw. über aktuelle Trends und Entwicklungen, wie Verbund recycelbar gemacht werden kann, informieren. Professor Sängerlaub ist bundesweit einer der führenden Experten auf dem Gebiet der

Stefan Scheibel ist Vice President Corporate Training & Innovation Center der Multivac-Gruppe.

Dr. Benedikt Brenken ist Direktor der R-Cycle Initiative.

Guido Spix ist Geschäftsführender Direktor von Multivac.

erklärt Guido Spix, Geschäftsführender Direktor von Multivac. „Wir freuen uns, dass wir mit dem Beitritt zur R-Cycle Initiative einen Industriestandard mitgestalten und somit einen positiven Beitrag zur Förderung der Kreislaufwirtschaft für Kunststoffverpackungen leisten können. Der Austausch mit vor- und nachgelagerten Prozessen in der Wertschöpfungskette hilft uns, die einzelnen Schritte noch besser zu verstehen und nachhaltige Lösungen mitzuentwickeln."

Neben der Herstellung von Verpackungsmaschinen liefert Multivac auch Lösungen für das Verarbeiten und Schneiden, das Kennzeichnen und Etikettieren sowie die Qualitätsinspektion und Handhabung von Produkten. Ergänzt wird das Portfolio durch digitale Produkte, wie die Multivac Smart Services, die dazu beitragen, die Maschinenverfügbarkeit und damit die Effizienz zu erhöhen. Ein digitaler Produktpass von Kunststoffverpackungen kann dafür ebenfalls wertvolle Informationen liefern, um den Verpackungsprozess effizienter, schneller und damit nachhaltiger zu gestalten. *beh*

Verpackungskunststoffe und ein sehr beliebter Gast auf vielen internationalen Messen und Fachveranstaltungen.

Ebenso an Bord ist Andreas Milk, Geschäftsführer der Agentur MILK Food & Design Food aus Frankfurt/Main, mit seinem Impulsvortrag „Food packaging design: Wie muss meine Verpackung gestaltet sein, um dem Verbraucher ein gutes Kaufgefühl in puncto Nachhaltigkeit zu vermitteln ?". MILK Food & Design Food kreiert Lebensmittelprodukte und Marken von der Idee über die fertige Verpackung bis hin zum Point of Sale und hat sich u .a. auf Food Packaging Design und Food Brand Development spezialisiert. Vom Selbstverständnis her „Partner des Wandels" ist die Agentur sehr erfolgreich für die ganz großen Player der Lebensmittelindustrie unterwegs und vertritt dabei den Ansatz, die Verpackung und Vermarktung von Lebensmitteln in den kommenden Jahren neo-ökologisch neu zu denken und Mehrwert durch ganzheitliches Produktdesign zu kreieren.

Mit seinem Online-Fachvortrag „Ansätze zur Kreislauffähigkeit von Verpackungen" wird Norbert Völl, Pressesprecher vom Grünen Punkt - Duales System Holding GmbH & Co. KG, neueste Informationen aus dem Bereich Kreislaufwirtschaft und hochwertige Rezyklate liefern. Das Unternehmen Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH hat mit dem „Grünen Punkt" als ihrem Markenzeichen das duale System in Deutschland mit eingeführt und aufgebaut und steht für intelligente Rücknahmesysteme sowie für die Entwicklung und Vermarktung innovativer Rezyklate und Dienstleistungen. „„Feel Good" mit nachhaltiger Verpackung und Mikrowellentechnologie' lautet wiederum der Fachvortrag von Guido Kassel, Muegge Food Solutions.

Das Unternehmen mit Stammsitz im hessischen Reichelsheim gilt als der weltweit führende Hersteller von industriellen Mikrowellen- und Plasmasystemen. „Feel good" beschreibt Kassel als eine neue Erwartungshaltung im Verlauf der Customer Journey und wie sich Verbraucher darin selbst am POS zunehmend als Formel bzw. Profil verhalten. Weitere Aspekte seiner Präsentation sind u.a. die Kriterien des Listungsprofils aus Retailersicht, die resultierende Formel von Entwicklungs- und Investitionsprofilen der Industrie sowie das Nutzenprofil für Tech-Konzepte und die Kommunikation dafür. Mit seiner Präsentation „Folienkonzepte - wo geht die Reise hin ?" wird schließlich Marc Heyer, Betriebsleiter beim Unternehmen PackLogic/Ribbeck, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf den neuesten Stand in Sachen Kunststofffolien sowie deren Nachhaltigkeit und Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie bringen. Den Abschluss in der Reihe der Fachvorträge bildet Dr. Axel Kölle vom Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) mit seinem Beitrag „Messbarkeit von ganzheitlicher Nachhaltigkeit am Beispiel des ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften".

Wird wichtige und interessante Informationen über Verpackungsdesign liefern: Andreas Milk, Geschäftsführer der Agentur MILK Food aus Frankfurt/Main.

Ein absoluter Experte auf dem Gebiet der Verpackungstechnik und Referent der R.P.N.E. Expo: Professor Dr. Sven Sängerlaub von der Hochschule München.

Geballte Informationen, größtmöglicher Nutzen

Nach dem einführenden Impulsvortrag durch den Moderator und der anschließenden Möglichkeit, dazu Fragen zu stellen, erörtern die Präsenzteilnehmer aufkommende Sachfragen der Thematik entsprechend und tragen ihre Ergebnisse zusammen, die abschließend von der Moderation zusammengefasst werden. Dies stellt sicher, dass alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Workshops den größtmöglichen Nutzen aus dem Format ziehen können. Das Programm der R.P.N.E. Expo berücksichtigt dementsprechend, dass alle angebotenen Workshops von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern zeitlich bequem im KIN genutzt werden können. Neben der Möglichkeit zum Netzwerken besteht außerdem die Möglichkeit, mit den Sponsoren der R.P.N.E. Expo vor Ort Kontakt aufzunehmen.

Der R.P.N.E. Expo liegt ein Hygienekonzept zugrunde, um die Durchführung der R.P.N.E. Expo unter Wahrung größtmöglicher Hygieneanforderungen zu gewährleisten. Stattfinden wird das Forum am 22. Juni in den Schulungsräumen des Lebensmittelinstituts KIN in Neumünster (Wasbeker Str. 324, 24537 Neumünster). Aufgrund der hohen Nachfrage sind nicht mehr viele Plätze zur Präsenzveranstaltung verfügbar. „Interessierte sollten daher zeitnah buchen", teilt das R.P.N.E.-Organisationsteam mit. Die Kosten zur Teilnahme an der R.P.N.E. Expo betragen inkl. Verpflegung 199,- Euro (Präsenzveranstaltung in Neumünster sowie ein kostenloser Online-Zugang für eine weitere Person) bzw. 129,- Euro (Online-Teilnahme ohne Präsenz). Weitere Informationen und Buchung unter www.rpne.de. *beh*