

Tirsdag den 8. Januar 2013
Hvidkærvej 29, 5250 Odense SV kl. 9 - 16

Velkommen til seminar om:

Emballering af frugt og grønt

Bedre kvalitet, længere holdbarhed og mindre spild

Det kan lyde let, men det er reelt en svær opgave at emballere frisk frugt og grønt. Holdbarheden kan forlænges betragteligt ved korrekt opbevaring og emballering. Tilsvarende kan forkert emballering få katastrofale konsekvenser for holdbarheden og kvaliteten.



Program, foredragsholdere og deltagerliste

Præsentationer og andet materiale kan efterfølgende findes her:

www.teknologisk.dk/26153



Program

kl. 9:10 SAMLING OG PRAKTISK INFORMATION

v mødeleder Kate Pennerup Thomsen

- **VELKOMST**
v. Lars Germann, Teknologisk Institut
- **DANSKERNES OPLEVELSE AF MADSPILD OG FRISK FRUGT OG GRØNT**
v. Signe Didde Frese, specialkonsulent for miljø og klima i FDB
- **AFGØRENDE FAKTORER FOR SUCCES MED PAKNING**
v. Merete Edelenbos, lektor ved Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer

Kaffe- og tepause

- **EMBALLAGER TIL PAKNING AF FRISK FRUGT OG GRØNT**
v. Hanne Kastberg, Seniorkonsulent ved Teknologisk Institut

kl. 12:00-13:00 Frokostbuffet

- **HIGH QUALITY AND LONG SHELF LIFE (præsentation på engelsk)**
v. Chris Rietveld, konsulent og tidligere Direktør i hollandske Helsing Supervers
- **STIKPRØVE AF EMBALLERET FRISK FRUGT OG GRØNT**
v. Hanne Kastberg, Seniorkonsulent ved Teknologisk Institut
- **STANDE MED PRAKTISKE LØSNINGER TIL PAKNING**
inkl. kaffe- og tepause
Demonstration og udstilling af praktiske løsninger til valg af emballagemateriale, kvalitetsvurdering, opbevaringsforhold mm.
- **DETAILHANDLENS ERFARINGER MED EMBALLERET FRISK FRUGT OG GRØNT**
v. Henrik Nielsen, kategorichef for Grønt i COOP
- **PANELDEBAT OG DISKUSSION**
v. Signe Didde Frese, Henrik Nielsen, Merete Edelenbos, Hanne Kastberg samt alle deltagere
- **AFRUNDING**
v. Hanne Kastberg, Seniorkonsulent ved Teknologisk Institut

kl. 16:00 tak for i dag





Lars Germann er Centerchef for Emballage & Transport Center på Teknologisk Institut, hvor han også har været Direktør gennem de seneste 10 år. Centeret beskæftiger sig med kommercielle opgaver, forsknings- og udviklingsopgaver og vidensdeling indenfor sektionerne: Detailemballage, Transportemballage, Logistik og Digitalisering.



Signe Didde Frese er programchef for Miljø- og klima i FDB. FDB arbejder for et mere ansvarligt forbrug inden for sundhed, klima, miljø og etisk handel. FDB har mere end en million medlemmer og ejer Coop.



Merete Edelenbos er lektor ved Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer. Hun forsker i frugt og grønt i relation til råvarekvalitet, dyrkningsforhold, lagring, forarbejdning og færdigvarekvalitet. Merete har særlig ekspertise indenfor postharvest lagring og forarbejdning samt kvalitetsudvikling.



Hanne Kastberg er seniorkonsulent ved Teknologisk Institut, Hanne arbejder i Emballage og Transport med rådgivning indenfor fødevareemballager. Arbejdet er fokuseret omkring emballagens funktion, og dets interaktion mellem indhold, head space, materiale og omgivelser.



Chris Rietveld har 30 års erfaring fra fødevareindustrien. Chris har i flere år været Administrerende Direktør for Hessing Supervers - en af Hollands ledende producenter af 'ready to cook' grønsager, frisk juice og 'ready to eat' produkter. Chris er nu selvstændig konsulent med fortsat tilknytning til Hessing Supervers.



Henrik Nielsen er kategorichef i Grønt i COOP Danmark. Han er således ansvarlig for køb og salg af Grønt til alle 1.200 butikker i COOP Danmark. Danmarks største dagligvarevirksomhed.