



# Hvordan bliver fremtidens emballager mere bæredygtige?

Kom og vær med den 30. september, når Dansk Materiale Netværk, Vejle Erhverv og Food Innovation House inviterer til gå-hjem-møde.

Intentionerne kan være de allerbedste, når man som producent forsøger at gøre *det rigtige*. Det kan være en jungle at finde rundt i, hvilke materialer der rent faktisk er de mest bæredygtige og cirkulære. Og hvor cirkulære er forbrugerne overhovedet? Og er biopolymere i emballager godt eller skidt? Det er blot nogle af de spørgsmål, der bliver belyst og forsøgt svaret på, når eksperterne går på scenen og giver dig et overblik over situationen.

Indlæg 1

## Fremtidens bæredygtige fødevareremballager

- nyeste trends og forskning

1. EU's nye emballagedirektiv og affaldsdirektiv om bl.a.:

- Udvidet producentansvar
- I 2025 skal 55 % af husholdningsaffaldet genanvendes
- I 2030 er målet 60 %

2. Teknologier indenfor fødevareremballager som virksomhederne kan bruge til at overholde de nye direktiver. Herunder erstatning af flerlagsfolier - og sikre de samme egenskaber som flerlagsfolier har.

3. Teknologier, der kan forlænge fødevarens holdbarhed

4. Anvendelse af recycled plast til fødevareremballage

Indlæg 2

## Bioplast – Er det fremtidens bæredygtige plast?

1. Gennemgang af de forskellige typer af bio-plast
2. Er bioplast mere bæredygtigt end konventionelt plast?

Mødet afholdes i Food Innovation House og deltagelse er gratis.

## Program

Kl. 14.45 Ankomst og kaffe

Kl. 14.55 Velkomst  
Emballage og bæredygtighed

Kl. 15.00 Fremtidens bæredygtige fødevareremballager - Nyeste trends og forskning v/Hülya fra Dansk Materiale Netværk

Kl. 15.20 Kaffe BKI genanvendelig kaffepose v/Head of marketing Anders Fisker

Kl. 15.35 Bioplast  
– fremtidens bæredygtige plast? v/Hülya fra Dansk Materiale Netværk

Kl. 16.00 Cellugy, bionedbrydelig biofolio v/ Engagement Manager Serena Leka

Kl. 16.15 Pause - Kaffe og kage

Kl. 16.45 Vil forbrugerne betale mere for bæredygtig emballage? v/Aarhus Universitet, MAPP Centeret ved Polymeros Chrysochou

Kl. 17.10 C-Voucher (projektansøgningsmulighed) v/Ditte Veise, Vejle Erhverv

Kl. 17.20 Case vedr. C-Voucher Brannatura v/founder Sander Sieuwerts

Kl. 17.30 Network – mulighed for at tale med de ovennævnte

Kl. 18.00 Slut

## Tilmelding skal ske på:

[foodinnovationhouse.dk/aktivitet](http://foodinnovationhouse.dk/aktivitet)

Vejle Erhverv, Vejle Kommune vil tage situationsbilleder og indsamle underskrifter til arrangementet, der er finansieret af Horizon 2020 projektet, C-Voucher. Vejle Kommune behandler personoplysninger om dig i forbindelse med arrangementet, da Vejle Kommune er partner i C-Voucher projektet.