

**Veranstaltungsort:** Hochschule Rhein-Waal, Marie-Curie-Straße 1, 47533 Kleve  
Gebäude 1, Erdgeschoss, Raum 4 (01 EG 004)

Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung über [anmeldung@giqs.org](mailto:anmeldung@giqs.org), da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

**Die Teilnahme ist kostenfrei.** Bei Fragen nehmen Sie bitte Kontakt mit Tim Mäkelburg ([t.maekelburg@giqs.org](mailto:t.maekelburg@giqs.org)) auf.

Die Veranstaltung wird gemeinsam von GIQS e.V. und der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg organisiert und aus Mitteln des Projekts FOOD2020 finanziert.

FOOD2020 wird im Rahmen des INTERREG-Programms Deutschland-Niederland durchgeführt und durch die Europäische Union, das MWEIMH NRW, die Niedersächsische Staatskanzlei, dem niederländischen Wirtschaftsministerium sowie den Provinzen Drenthe, Flevoland, Fryslân, Gelderland, Groningen, Limburg, Noord-Brabant und Overijssel mitfinanziert.

[www.deutschland-nederland.eu](http://www.deutschland-nederland.eu)  
[www.food2020.eu](http://www.food2020.eu)



Hochschule  
Bonn-Rhein-Sieg  
University of Applied Sciences



Workshop  
**VERPACKUNGSMATERIALIEN  
AUS NACHWACHSENDEN  
ROHSTOFFEN FÜR LEBENSMITTEL**  
20. September 2017, Kleve

FOOD  
2020



## VERMEIDUNG VON VERPACKUNGSMÜLL DURCH DEN EINSATZ NACHWACHSENDER ROHSTOFFE

Im Juli dieses Jahres eröffnete António Guterres, Generalsekretär der Vereinten Nationen, die erste UN-Konferenz zum Schutz der Ozeane mit dem Hinweis, dass es einer Studie zufolge in etwas mehr als 30 Jahren mehr Müll als Fische in den Ozeanen der Erde geben würde. Er rief bei der Eröffnung der UN-Konferenz die teilnehmenden Länder dazu auf, „kurzfristige nationale Gewinne“ zurückzustellen, damit eine langfristige globale Katastrophe verhindert werden kann.

Welchen Beitrag zur Vermeidung von Verpackungsmüll die Lebensmittelindustrie dabei leisten kann, widmet sich der Workshop mit dem Titel "Verpackungsmaterialien aus nachwachsenden Rohstoffen für Lebensmittel". Experten aus Wissenschaft und Wirtschaft diskutieren über Möglichkeiten und Grenzen des Einsatzes neuartiger Verpackungsmaterialien, die die Haltbarkeit von Lebensmittel gewährleisten und dabei die Umwelt weniger belasten sollen.

**Der Workshop richtet sich an Vertreter von Unternehmen sowie Interessierte aus Politik und Wissenschaft.**

Produktbeispiel:  
Eierkarton aus 50% Grasfasern

## PROGRAMM

- 10:00 **Registrierung / Kaffee**
- 10:30 **Begrüßung**  
Prof. Dr.-Ing. Thorsten Brandt, Dekan Fakultät Technologie und Bionik Hochschule Rhein-Waal
- 10:40 **Verbesserung der Lebensmittelqualität durch Optimierung der Verpackungsmaterialien**  
PD Dr. Judith Kreyenschmidt, Universität Bonn
- 11:00 **Anwendungspotentiale für nachwachsende Rohstoffe in der Agrar- und Lebensmittelindustrie**  
Prof. Dr. Ralf Pude, Universität Bonn
- 11:20 **Neue Werkstoffe aus nachwachsenden Rohstoffen für Lebensmittelverpackungen**  
Dr. Basma El Khaldi-Hansen, Hochschule Bonn-Rhein-Sieg
- 11:40 **Verpackungen auf Basis von Kartoffelstärke**  
Prof. Dr. Christoph Heß, Hochschule Rhein-Waal
- 12:00 **Grasfaser – die Alternative der Zukunft**  
Uwe D'Agnone, Creapaper GmbH
- 12:30 **Abschlussdiskussion, Mittagsimbiss und Networking**
- 13:30 **Ende**

Moderation: Dr. Martin Hamer (Internationales Zentrum für Nachhaltige Entwicklung, Hochschule Bonn-Rhein-Sieg)

