

Ihre Verpackungen. Mehr Potenzial.

Verpackungsoffensive Nachhaltigkeit und wissenschaftliche Optimierungsberatung für Unternehmen unterschiedlicher Branchen.



KI-generiertes Konzeptbild: Materialvielfalt, Bioökonomie und Technik. Keine reale Kundenanwendung.

Wo lassen sich Material und Kosten reduzieren? Welche Alternative erfüllt die benötigte Schutzfunktion? Und welche Daten braucht Ihr Team, um eine Umstellung fundiert vorzubereiten?

01 Vorträge - Orientierung zu Materialtrends, Bioökonomie und nachhaltiger Verpackung.

02 Seminare nach Maß - 52 Themenmodule zu Ihrem ein- oder zweitägigen Vortragsprogramm kombinieren.

03 Verpackungsscheck - Wissenschaftliche Optimierungsberatung: Potenziale vor Ort analysieren und bewerten.

04 Inhouse-Workshops - Fachimpulse, eigene Verpackungsbeispiele und konkrete nächste Schritte verbinden.

Branchenübergreifend: produzierende Industrie, technische Produkte, Konsumgüter, Verpackungswirtschaft und Lebensmittel. Auch außerhalb der Life Sciences.

Gemeinsam bewerten. Gezielt weiterarbeiten.

Wissenschaftliche Fachvorträge und moderierter Austausch verbinden den Wissensstand mit Ihren Verpackungsbeispielen.

Einkauf, Entwicklung, Produktion, Qualität und Logistik bringen ihre Perspektiven zusammen. Im Mittelpunkt steht eine vorab vereinbarte Auswahl Ihrer Verpackungen - mit klaren Fragen und verfügbaren Daten.

01 Anforderungen verstehen

Produkt, Schutzfunktion, Transport, Lagerung, Verarbeitung und Kostenrahmen in einem gemeinsamen Verpackungssteckbrief zusammenführen.

02 Materialalternativen einordnen

Faserstoffe, Papier, Pappe, Karton, Kunststoff, Glas und Metall anhand der benötigten Funktionen vergleichen. Zielkonflikte und Datenqualität transparent machen.

03 Nutzen messbar machen

Geeignete Kenngrößen festlegen: zum Beispiel Materialmasse je Verpackungseinheit, Kosten je geschütztem Produkt, Ausschuss oder Transportschäden.

04 Nächste Schritte priorisieren

Verbesserungsansätze nach Nutzen, Aufwand, Risiko und Datenlage ordnen. Offene Fragen, Zuständigkeiten und nächste Erprobungsschritte gemeinsam dokumentieren.

Ein Tag: gemeinsamer Wissensstand, ausgewählte Fallbeispiele und Prioritäten.

Zwei Tage: zusätzliche Vertiefung, weitere Fallarbeit und ein genauerer Erprobungsplan.

Ergänzzbar: vorgeschalteter Verpackungsscheck oder wissenschaftliche Optimierungsberatung.

Vorbereitung, Zahl der Beispiele und Ergebnisdokumentation werden im Angebot vereinbart. Ein interdisziplinäres Kernteam von etwa 6 bis 12 Personen ist für die gemeinsame Fallarbeit ein sinnvoller Ausgangspunkt.

Verpackungscheck. Vor Ort sehen. Fundiert bewerten.

Ein eigenständig anfragbares Angebot für Unternehmen, die ihre Verpackungen mit wissenschaftlicher Unterstützung verbessern möchten.

Als wissenschaftlicher Ansprechpartner analysiere ich das Zusammenspiel von Material, Produkt und Prozess. Die Betriebsbegehung liefert Beobachtungen; Literatur, Materialdaten und Ihre verfügbaren Betriebsdaten bilden die Grundlage für die anschließende Bewertung.

Wo wir nach Potenzialen suchen

Überdimensionierte Wanddicken und Formate, unnötiger Leerraum, Materialvielfalt, Polsterung, Materialverluste, Handhabung und Anforderungen aus Lagerung und Transport. Produktschutz und Prozessfähigkeit werden dabei mitbetrachtet.

Priorisierte Potenzialübersicht

Beobachtungen und Verbesserungsansätze mit ihrer betrieblichen Relevanz, den Annahmen und verbleibenden Unsicherheiten.

Nachvollziehbare wissenschaftliche Bewertung

Geeignete Methoden und Vergleichsbedingungen für Materialbedarf, Schutzfunktion, Kosten und ökologische Wirkungen.

Quantifizierbarer Nutzen

Material- und Kosteneffekte soweit belastbar abschätzen, wie die Datengrundlage dies erlaubt. Datenlücken ausdrücklich benennen.

Empfehlungen und Prüfbedarf

Nächste Schritte, benötigte Nachweise und geeignete Untersuchungen ableiten; Ergebnisse im gemeinsamen Auswertungsgespräch erläutern.

Typischer Rahmen: ein Tag vor Ort für einen vereinbarten Bereich. Vorbereitung, Auswertung und Dokumentation werden nach Fragestellung abgestimmt. Eigenständig oder mit einem Seminar beziehungsweise Workshop kombinierbar.

Das Angebot umfasst wissenschaftliche Analyse und Bewertung. Laborleistungen, Zertifizierungen und verbindliche Verpackungsfreigaben sind nicht Bestandteil. Forschungsk Kooperationen und Forschungsdienstleistungen werden in meiner hauptamtlichen Funktion am SPI besprochen.

Die richtigen Themen. Für Ihr Team.

52 Module von ca. 20 bis 90 Minuten. Nutzen Sie einen Seminarvorschlag oder stellen Sie Ihr Vortragsprogramm individuell zusammen.

Grundlagen & Entscheidungswissen · 5 Module

Verpackung als System verstehen · Vom Produkt zum Anforderungsprofil · weitere Themen

Packstoffe & Materialaufbau · 9 Module

Die Packstofffamilien im Vergleich · Papier, Pappe, Karton und Faserguss · weitere Themen

Schutzfunktionen & Verfahren · 7 Module

Permeation und Barriere verständlich erklärt · Barriere bedarfsgerecht dimensionieren · weitere Themen

Nachhaltigkeit & Bioökonomie · 8 Module

Nachhaltigkeitsbegriffe sauber unterscheiden · Recyclingfähigkeit technisch einordnen · weitere Themen

Regulatorik & Nachweise · 4 Module

PPWR: Orientierung für Verpackungsverantwortliche · Lebensmittelkontakt: Grundlagen und Schnittstellen · weitere Themen

Lebensmittel & Haltbarkeit · 6 Module

Lebensmittelverderb und Verpackungsschutz · Vakuum und Schutzatmosphäre · weitere Themen

Industrie, Einkauf & Logistik · 6 Module

Technische Produkte und Bauteile verpacken · Leerraum, Polster und Verpackungsgröße · weitere Themen

Projektarbeit & Praxistransfer · 7 Module

Verpackungsumstellungen als Projekt aufsetzen · Schnittstellen und Verantwortlichkeiten klären · weitere Themen

Ein oder zwei Tage: je Tag bis zu 315 Minuten Themenmodule, 45 Minuten Auftakt, Austausch und Transfer sowie 60 Minuten Pausen. Inhalte und Vertiefung stimmen wir auf Vorkenntnisse und Zielsetzung ab.

Themen auswählen: www.foodinnovations.de/seminarbaukasten.html

Praxis. Wissenschaft. Wirtschaftlichkeit.



Prof. Dr. Markus Schmid

Mein beruflicher Weg verbindet Handwerk, Betriebswirtschaft und angewandte Verpackungsforschung. Diese Perspektiven prägen meine Vorträge, Seminare und wissenschaftliche Optimierungsberatung.

Hauptberuflich bin ich Professor für Prozesstechnik und Prozessdesign und leite das Sustainable Packaging Institute SPI an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen.

Fleischermeister mit Ausbildereignung

Betriebliche Praxis und verständliche Vermittlung: Inhalte müssen im Produktionsalltag funktionieren.

Betriebswirt des Handwerks

Wirtschaftliche Tragfähigkeit: Materialkosten, Aufwand, Ausschuss und Umstellung gemeinsam betrachten.

Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie · M. Sc. Food Processing

Anwendungsorientierte Naturwissenschaft: Anforderungen formulieren und Nutzen mit geeigneten Kenngrößen überprüfen.

Promotion am Lehrstuhl für Lebensmittelverpackungstechnik, TU München

Wissenschaftliche Tiefe: Daten, Materialeigenschaften und Studien kritisch einordnen; Annahmen und Nachweise trennen.

Fraunhofer IVV · Materialentwicklung und Biopolymere

Forschung und industrielle Anwendung verbinden: von der Materialidee über die Erprobung bis zur Prozessanforderung.

Professor für Prozesstechnik und Prozessdesign

Hauptberuflich an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen: Prozessverständnis, didaktische Struktur und fachübergreifende Perspektiven.

Leitung des Sustainable Packaging Institute SPI

Hauptberufliche Institutsleitung: nachhaltige Verpackung, Bioökonomie und das Zusammenspiel unterschiedlicher Materialien einordnen.

Porträt: © KREATIV KOMPANIE GmbH. Berufliche Stationen nach den bereitgestellten Lebensläufen.

Ihre Verpackungsfrage. Unser nächster Austausch.

Für eine erste Abstimmung genügen Branche, Fragestellung, Zielgruppe und gewünschter Zeitraum. Daraus entsteht ein individuelles Angebot mit klar beschriebenen Umfang.

Prof. Dr. Markus Schmid · Food Innovations - and beyond

Rostr. 19 · D-72488 Sigmaringen

Telefon: +49 (0) 7571 929 7248

markus.schmid@foodinnovations.dewww.foodinnovations.de

Nebenberufliche freiberufliche Tätigkeit

Die in dieser Unterlage vorgestellten Leistungen sind Angebote meiner nebenberuflichen freiberuflichen Tätigkeit unter Food Innovations. Ich erbringe sie in eigener Verantwortung und auf eigene Rechnung. Die genannten Hochschul- und Forschungstätigkeiten erläutern meinen fachlichen Hintergrund; die Hochschule und das SPI sind nicht Anbieter oder Vertragspartner dieser Leistungen.

Das Angebot ist ausschließlich auf persönlich erbrachte wissenschaftliche Tätigkeiten und Vortragstätigkeiten im Sinne von § 63 Absatz 1 Nummer 3 des Landesbeamtengesetzes Baden-Württemberg beschränkt. Dazu zählen die hier beschriebenen Fachvorträge, Seminar- und Workshopformate sowie die wissenschaftliche Optimierungsberatung. Genehmigungspflichtige Leistungen außerhalb dieses Rahmens sind nicht Gegenstand des Angebots.

Die jeweils vorgesehene entgeltliche Nebentätigkeit zeige ich meinem Dienstvorgesetzten rechtzeitig vor ihrer Aufnahme nach den geltenden Anzeigevorschriften an (§ 63 Absatz 2 LBG).

Über Forschungsk Kooperationen und Forschungsdienstleistungen spreche ich mit Ihnen gern in meiner hauptamtlichen Funktion an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen. Solche Leistungen werden nicht über Food Innovations angeboten. Informationen und Kontaktmöglichkeiten finden Sie beim Sustainable Packaging Institute SPI.

Regulatorische Themen vermitteln Grundlagen und technische Schnittstellen. Eine rechtliche Einzelfallberatung ist nicht Bestandteil der Seminare.