



Seminar

# Duurzaam verpakken voor de voedingsindustrie

**Naast het voorkomen van voedselverspilling zijn er meer duurzaamheidskeuzes te maken bij het verpakken van levensmiddelen. In dit seminar komen aspecten als materiaal, eigenschappen, levenscyclus, recycling, wetgeving en veel andere relevante zaken aan bod. Hoe kan duurzaam verpakken bijdragen aan een circulaire en biobased economie én hoe kunnen bedrijven hier het beste mee omgaan, mede in relatie tot het voorkomen van verspilling? In dit seminar werken WUR en FNLI samen om kennis naar de praktijk te vertalen.**

## Doelgroep

Dit seminar is relevant voor professionals die werkzaam zijn in de voedingsindustrie, -handel en -retail en -logistiek en betrokken zijn bij het ontwikkelen of inkopen van verpakkingen alsmede bezig zijn met onderwerpen als "reduce, reuse, recycle en renew" én het tegengaan van voedselverspilling. Bijvoorbeeld transporteurs, productontwikkelaars en verpakkingsspecialisten uit de handel, industrie, foodservice & retail.

## Resultaat

Tijdens dit seminar willen we een indruk geven van de huidige en toekomstige stand van zaken op het gebied van wetgeving, samenwerking in de keten, actieplannen en handleidingen die er zijn om met verpakte levensmiddelen te verduurzamen. Er is ruimte voor interactie en het aan de orde stellen van praktijk-situaties. Hiermee denken we vele relevante spelers op dit onderwerp beter aan elkaar te verbinden.

<b>Datum</b>	<b>11 maart 2025</b>
<b>Locatie</b>	<b>Wageningen Campus</b>
Programma managers	Astrid Kühlkamp, Wageningen Academy (WUR) & Taco Kingma, FNLI

## Opzet

Tijdens dit 1-daagse seminar komen sprekers uit de wetenschap, industrie en overheid samen om kennis en ervaring te delen met deelnemers. Nadrukkelijk wordt deelnemers vooraf gevraagd om uitdagingen en vraagstukken uit de eigen organisatie aan te reiken om gezamenlijk te bespreken. Hierdoor wordt de dag interactief en is het mogelijk om met antwoorden in de eigen organisatie aan de slag te gaan c.q. nieuwe samenwerkingen op te zetten.

## Programma

- 09.00 **Ontvangst en inschrijving met koffie en thee**  
09.30 **Welkom door Wageningen Academy en FNLI "finding answers together"**  
*Astrid Kühlkamp, WUR & Taco Kingma, FNLI*
- 09.45 **Belang van circulaire en biobased economie waarin duurzaam verpakken en tegengaan van verspilling centraal staan.**  
Welke circulaire en/of duurzame verpakkingen zijn kansrijk en toekomstbestendig?  
*Ulphard van Thoden Velzen, Wageningen University & Research*
- 10.15 **Pauze**
- 10.30 **Welke positie hebben verpakkingen en tegengaan van verspilling, in een circulaire economie**  
Over de diverse dilemma's bij verminderen, hergebruik en vernieuwen van verpakkingen en mogelijke oplossingen.  
*Marieke Brouwer, Wageningen University & Research*
- 11.00 **FNLI visie, handvest & design guidelines voor de levensmiddelen en verpakkingindustrie**  
*Taco Kingma, FNLI*
- 11.30 **De rol van verpakken in de value chain "systematische aanpak en technische randvoorwaarden door de keten"**  
*Rob Verhagen, OPACKGROUP & NRK Verpakkingen Sustainability Director & voorzitter*
- 12.00 **Lunch**
- 13.15 **Grootste veranderingen door de Europese Verpakkingsverordening**  
*Özlen Yagmur, Senior beleidsmedewerker, Ministerie van Infrastructuur en Waterstaat*
- 13.45 **Hoe kunnen bedrijven meer bijdragen aan het terugdringen van voedselverspilling én hoe interessant is de business case?**  
Eelke Westra, Wageningen Food & Biobased Research
- 14.15 **Aanpak en ervaringen m.b.t. verpakkingen van Royal Smilde "Verpakkingsbeleid en -uitvoer: oplossen van dilemma's & ervaringen door achterban FNLI"**  
*Patrick de Groot, Procurement & Trading Manager, Royal Smilde (bekend van diverse merken en private label bakmixen, snacks, vetten, sauzen en salades) (onder voorbehoud)*
- 15.15 **Pauze**
- 15.30 **Interactieve deelnemers-discussie met panel over verpakkingsuitdagingen van deelnemers (deze worden vooraf per mail uitgevraagd en vooraf ook teruggekoppeld aan panel)**  
*panel: Taco Kingma, Rob Verhagen en Patrick de Groot*
- 16.15 **Afronding**
- 16.30 **Netwerkborrel**

In samenwerking met de FNLI

## Praktische informatie



€ 495,- per persoon, inclusief materialen, lunch, koffie/thee/water. Exclusief voor FNLI-leden: € 449,-



Minimaal 20 deelnemers



Op basis van aanwezigheid ontvang je na afloop een certificaat.

## Inschrijven

Anmelden is mogelijk tot 1 februari 2025, of als het maximaal aantal deelnemers is bereikt. Inschrijven kan via [wur.nl/academy](http://wur.nl/academy).

[Direct inschrijven](#)

## Wageningen Academy

We ontwikkelen en organiseren cursussen voor professionals, op basis van Wageningen University & Research expertise.

### Contact

[wur.nl/academy](http://wur.nl/academy)

E [info.wageningenacademy@wur.nl](mailto:info.wageningenacademy@wur.nl)

T (0)317 - 48 40 93



WURacademy



wageningenacademy

Today's knowledge,  
tomorrow's business