



CSAOSZ

CSOMAGOLÁSI ÉS ANYAGMOZGATÁSI
ORSZÁGOS SZÖVETSÉG

CSAOSZ HÍRLEVÉL

2016. ÁPRILIS



A CSAOSZ Elnökségének és Titkárságának hírei

A Kis- és középvállalkozói Tagozat ülése

2016. április 12-én ülést tartott a CSAOSZ Kis- és középvállalkozói Tagozata. A találkozók keretében két előadást hallgathattak meg a szép számban megjelent kollégák:

Jelenlegi és várható pályázati lehetőségekről röviden – Mire figyeljünk az új pályázati rendszerben: különbségek az előző rendszerhez képest

Keresztúri Zsolt Business Unit Director, DBH Project Management

Szervezeti hatékonyság növelése – Egy kulcstényező, amire alapozva garantáltan növelhető a vállalati hatékonyság.

Kátai Hajnalka a Comline Budapest Kft. vezető konzultánsa

A találkozó további részében Nagy Miklós a WPO májusi rendezvényéről adott tájékoztatást, majd beszélgetésre került sor.

Csomagolási Világszövetség Budapesten



Mint a CSAOSZ tagok számára már ismert, a Csomagolási Világszövetség (World Packaging Organisation – WPO) 2016. május 22-26. között Magyarországon tartja a tavaszi ülészakát.

Az ötnapos eseménysorozat első négy napján a WPO irányító testületének, munkabizottságainak üléseire, végül pedig a közgyűlésére kerül sor.

A program ötödik napja a szakmai közösség számára nyílt, napközben nemzetközi részvétellel a csomagolási konferenciára, az este folyamán pedig a WorldStar csomagolási világverseny díjátadó gálájára kerül sor.

A konferencia a *Csomagolási innovációk a fenntarthatóságért és a biztonságért* címmel kerül megrendezésre.

A meghívott külföldi és hazai előadók – különböző megközelítésből – arra kívánják felhívni a figyelmet, hogy a természeti erőforrással, alapanyagokkal, energiával való fenntartható gazdálkodás egyik és talán legfontosabb eszköze a termékek gondosan megtervezett csomagolása. A csomagolás elmaradásából, illetve hiányosságából bekövetkező árukár a termék teljes értékteremtő láncolata anyag- és energiafelhasználásának hiábavaló elpazarlását eredményezi. Egy friss tanulmány szerint az élelmiszer-termelés környezetre gyakorolt hatása tízszerese a csomagolásénak, a világon jelenleg a megtermelt élelmiszerek 1/3-a pedig veszendőbe megy. A rendszerszemléletű csomagolótervezéshez folyamatosan képzett, a legújabb anyagokat, eljárásokat, a világban végbemenő változásoknak csomagolásra gyakorolt hatását ismerő, képzett szakemberek kellene.

A WorldStar díjátadó gála a szakma Oscar-díjának tekinthető, a világszerte kifejlesztett legújabb csomagolószerek, csomagolások esszenciája, a nemzeti csomagolási versenyeken megmérettetett legkiválóbb csomagolási megoldások alkotói kapják meg méltó elismerésüket az est folyamán.

Magyarországot a gálán 8 nyertes vállalat 11 elismerés átvételével képviseli.

A rendezvényeken együttesen több mint 350 szakember vesz részt, akik a Föld öt kontinensének 34 országából érkeznek. Magyarországon mindezidáig egyidőben ennyi külföldi és magyar csomagolási szakember nem gyűlt össze.

A Csomagolási Világszövetség magyarországi, budapesti látogatása részben annak a magas szintű szakmai munkának az elismerése, amit az 1997 és 2015 között elnyert 87 WorldStar díj és a mögötte lévő tudás jellemez, továbbá annak a szakmadiplomáciai aktivitásnak a jutalma, amelyet a világszínvonalon termelő, a nemzeti GDP közel 2%-át előállító és produktumainak 50%-át fejlett exportpiacokon értékesíteni képes csomagolóipar nemzetközi szintű bemutatása és elismertetése érdekében már több mint 25 éve a CSAOSZ végez.

A konferenciára regisztráltak száma 127 fő, a gálavacsorán várhatóan 320-an vesznek részt.

HUNGAROPACK 2016 Magyar Csomagolási Verseny



MAGYAR CSOMAGOLÁSI VERSENY

Ebben az esztendőben is megszervezzük, immáron 33. alkalommal a HUNGAROPACK Magyar Csomagolási Versenyt.

Az évenként meghirdetett nemzeti esemény célja, hogy lehetőséget nyújtson a csomagolóipar fejlődésének nyomon követésére, az új fejlesztésű csomagolóanyagok, csomagolóeszközök és csomagolási segédanyagok, valamint csomagolási eljárások hazai megismertetésére és elterjesztésére.

A verseny alkalmat nyújt a magyar csomagolóipar fejlettségének, felkészültségének nemzetközi szintű megmértetésére is, miután a verseny szervesen kapcsolódik a Csomagolási Világszövetség (WPO) WorldStar versenyéhez.

A versenyt szervező Csomagolási és Anyagmozgatási Országos Szövetség csatlakozott a WPO által is támogatott „Save Food” programhoz és vállalta, hogy az élelmiszercsomagolás terén bemutatott legújabb és leginnovatívabb magyar csomagolási megoldásoknak, vagy csomagolószereknek célzott elismerést ad és ezzel megteremti a lehetőségét a 2017. évi Interpack kiállítás „Save Food” pavilonjában való megjelenésre.

A rendezvény mindezekén túl hozzá kíván járulni mindazok munkájának elismeréséhez, akik a csomagolóipar előrehaladása érdekében figyelemre méltó szakmai tevékenységet fejtettek ki és kiemelkedő eredményeket értek el.

A nevezések beérkezési határideje: 2016. június 30.

A nevezéssel kapcsolatos részletek a www.csaosz.hu honlasponton megtalálhatók.



Opten hírek

A 2016. évi 14. Céglönlönyben közzétett csödeljárás alá került, csomagolásban érdekelt társaságok: CSENG Baromfi Húsfeldolgozó - Csomagoló Kereskedelmi Kft., 9721 Gencsapáti, Ipar út 5.

Tagvállalati hírek

Törley siker Franciaországban

A Törley cégcsoport tradicionális eljárással készített pezsgői arattak sikert a Chardonnay du Monde nemzetközi borversenyen.

Franciaországban idén március 8-11. között, 23. alkalommal került megrendezésre a Chardonnay du Monde nemzetközi borverseny. A szakértő bírálók az idei évben is szigorú előírások alapján zsűrizték a 39 országból nevezett Chardonnay szőlőből készült borokat és pezsgőket. Összesen 782 minta érkezett és 259 érmet osztottak ki (63 arany és 196 ezüst).

Ezen a rangos versenyen idén a Törley Pezsgőpincészet Kft. két tradicionális eljárással készített pezsgőjét is ezüstéremmel díjazták.

Törley Chardonnay Brut Nature Nyerspezsgő (2012)

Törley Chardonnay Brut (2012)



Forrás: termékmix

Üvegpalackos tejtermékek a Cserpestől

A Cserpes Sajtműhely laktóz- és cukormentes tejsitalokat és habart joghurtokat készített a laktózmentes étrendet követők és diétázók számára, amelyeket a hagyományoknak megfelelően az Oroszázi Öblösüveggyárat működtető O-I üvegeibe palackoznak.



A 19. század végén készült el az első tejes-üvegpalack, amelynek még a 20. században is nagy hagyományai voltak, hiszen amellet hogy egészséges, az üveg a leginkább környezetbarát csomagolóanyag, amely újra és újra felhasználható.

A tradíciók újratemtésére a Cserpes Sajtműhely az Orosházi Öblösüveggyárat üzemeltető O-I palackjaiba tölti új termékeit és a kiürült csomagolóeszközöket újrahasznosításra visszafogadják országszerte a Cserpes Tejivókban és üzletekben.

Az üvegek újrafelhasználása nem csupán a keletkezett hulladék visszagyűjtése miatt fontos, hanem azért is, mert az üvegcserep olvadáspontja alacsonyabb, mint a sima üvegkeveréké, így az újrahasznosítással jelentős mértékű energia takarítható meg.

Az Orosházi Üveggyárban jelenleg a gyártás 38%-a történik újrahasznosított üvegcserep felhasználásával.

Forrás: Élelmiszer Online

Innovációinak köszönhetően sikeres üzleti évet zárt a Tetra Pak

A Tetra Pak nemzetközi szinten 11,9 milliárd eurós árbevételt realizált, ami a gazdasági helyzet folyamatos kihívásai ellenére is 7,5%-os növekedést jelent az előző üzleti évhez képest. A vállalat eredményeiben jelentős szerepet játszanak az innovatív fejlesztések mind a csomagolóanyag, mind a feldolgozó berendezések területén. A Tetra Pak magyarországi leányvállalatai is növelték árbevételüket.

Csomagolási üzletág

A Tetra Pak csomagolási üzletágából származó árbevételek 2015-ben nemzetközi szinten 6,4%-kal, 10,1 milliárd euróra nőttek az előző évhez képest. Az eredményben főként a műszaki szolgáltatások értékesítése játszik szerepet, de a csomagolóanyagok eladása is 184 milliárd egységre növekedett a 2014. évi 180 milliárdhoz képest, az egyre több kihívással teli nemzetközi gazdasági környezet ellenére.

Feldolgozó rendszerek és műszaki szolgáltatások

Az élelmiszer-feldolgozási üzletág árbevétele globálisan a vállalat történetében az eddigi legnagyobb értéket, 1,7 milliárd eurót ért el 2015-ben. Az eredményekben szerepet játszik, hogy a Tetra Pak megvásárolta a sajtgyártáshoz kapcsolódó berendezéseket szállító lengyel Obram S.A-t. A vállalat harmadik, az ügyfelek költségmegtakarítását és működési hatékonyságát támogató műszaki szolgáltatások üzletága 1,2 milliárd eurós árbevétellel zárta az előző évet.

A Tetra Pak hazai eredményei

A Tetra Pak magyarországi kereskedelmi leányvállalata 16%-os növekedéssel 14,1 milliárd forintra, míg a budaörsi csomagolóanyag gyár 39,3 milliárd forintra, 58%-kal növelte árbevételét a tavalyi évhez képest. Az üzem tavaly új típusú csomagolószerszettel bővítette gyártási portfólióját, ezzel 2,8 milliárd darabról 4,07 milliárd darabra növelte értékesítését. A termelési mennyiség 96%-át exportra, a világ 52 országba szállítják.

Innováció segíti a piaci pozíció megtartását

A Tetra Pak több jelentős, üzleti partnereit segítő innovációt vezetett be 2015-ben. A világon elsőként teljes egészében megújuló, növényi alapanyagokból készült csomagolóanyagot fejlesztett ki, emellett pedig az iparágban elsőként használt elektron sugarakat a csomagolóanyagok fertőtlenítésére, ami költséghatékony és környezetbarát megoldást jelent a gyártó vállalatoknak.

Forrás: Élelmiszer Online



MAGYARORSZÁG NAGYKÖVETSÉGE
KIJEV
KÜLGAZDASÁGI IRODA

Ukrajna Agrárpolitikai és Élelmiszerügyi Minisztériuma és az ACCO International Ltd. (az UFI tagja) közös szervezésében **2016. szeptember 13-15.** közötti időszakban, **Kijevben** megrendezi az ukrajnai viszonylatban legjelentősebb élelmiszer- és feldolgozóipari rendezvénysorozatot, az **„INPRODMASH-2016” XXV. Nemzetközi élelmiszer- és feldolgozóipari technológiák és berendezések szakkiallítását** valamint az **„UPAKOVKA-2016” XVII. Nemzetközi csomagoló-berendezések és -anyagok szakkiallítását**. A program keretében cégprezentációk, kerekasztal-beszélgetések, szemináriumok, mesterképzések stb. programok lebonyolítására is sor kerül.

Helyszín: **Nemzetközi Kiállítási Központ** (Kijev, prs. Brovárszkoj, 15.).

A rendezvénysorozat az alábbi fontosabb témacsoportokat foglalja magában:

„INPRODMASH-2016”

- élelmiszer- és feldolgozóipari technológiák és gyártósorok;
- ipari hűtőrendszerek;
- segédberendezések;
- ellenőrző-, mérő és elemző berendezések;
- ipari egészségügy (*higiénia*);
- raktározási és termelési logisztika;
- élelmiszeripari alapanyagok, fűszerek és adalékok.

„UPAKOVKA-2016”

- élelmiszercsomagoló-gépek;
- italtöltő és kiserelő berendezések és technológiák;
- műanyag csomagolóanyagokat és eszközöket gyártó berendezések;
- végcsomagoló-gépsorok;
- csomagolóipari nyomdagépek;
- élelmiszeripari termékek előállítására és forgalmazására során keletkezett hulladék- és csomagolóanyagok kezelésére szolgáló technológiák;
- csomagolóanyagok.

Az előző évi **„INPRODMASH & UPAKOVKA 2015” szakkiallítások összesítő** adatai szerint, a 3011 m² összterületen (ebből a beépített kiállítási terület 1428 m²) megtartott rendezvényeken 78 kiállító vett részt, köztük 58 bel- és 20 külföldi cég 8 különböző országból (*Németország, Hollandia, Dánia, India, Olaszország, Oroszország, Franciaország, Svájc*).

A látogatók összlétszáma 4896 fő volt.

A kiállítási katalógus a rendezvények honlapján megtekinthető:

<http://inprodmash.ua>; <http://upakovka.ua>

Érdeklődés esetén további információért kérjük, forduljanak bizalommal az Irodához, vagy közvetlenül a rendezvényszervező ACCO International Ltd. munkatársához, Jelena Krivososhoz (03680, Kijev, prs. Peremogi, 40-B. tel.: +38-044/456-38-04, mob.: +38-063/233-25-62; skype: international.acco; e-mail: international@acco.kiev.ua).



A digitális nyomtatásban érdekelt szakemberek részére kerül megrendezésre az amerikai X-Rite „The eXpected” elnevezésű, Európa-szerete sikeres workshop sorozata. A workshop hazai tréner dr. Schulz Péter színelméleti, papír- és nyomdaipari színmérési szakértő, az X-Rite Pantone oktatási partnere.

A gyakorlati orientációjú képzés célja az, hogy az azon résztvevők a megszerzett elméleti és gyakorlati ismeretek birtokában tudatosan és hatékonyan legyenek képesek felismerni, értelmezni és kezelni a színek reprodukálásánál felmerülő gyakorlati problémákat. Az oktatási sorozat most meghirdetett tagja haladó szintű, kétnapos, interaktív, kis létszámú workshop a digitális nyomtatás színes reprodukálási munkafolyamatának átfogó megértésére épít.

**How to print „The eXpected” – Digital Printing
Hogyan kell digitális technológiával „előrelátóan” nyomtatni? workshop
2016. május 3–4.**

A felhívás, a részletes program és a regisztrációs formanyomtatvány, illetve bármilyen további kérdéssel kapcsolatban szívesen áll rendelkezésre az X-Rite workshop hazai szervezője a P&E Mérnök és Nyomdász Kft.

Prof dr. Endrédi Ildikó ügyvezető igazgató, +36 30 280-9736

Szakmai érdekességek

Az élelmiszerpazarlás frissen becsült mértéke: Európában 88 millió tonna

Az európai uniós finanszírozású FUSIONS projekt, amelynek résztvevője a Magyar Élelmiszerbank Egyesület is, bemutatta az élelmiszerhulladék mennyiségének EU-28-as becslését és az Élelmiszerpazarlás Felmérési Segédletet.

A munka célja az volt, hogy segítsék az EU tagállamait abban, hogy megbízhatóbban tudják nyomon követni az élelmiszerpazarlás mértékét az élelmiszerlánc különböző szegmenseiben. A kutatás megmutatta, hogy még mindig sok hiányosság van az adatgyűjtésben – ezeket meg kell szüntetni ahhoz, hogy megbízhatóbb adatértékelést lehessen végezni. Az Élelmiszerhulladék Felmérési Segédlet fontos forrás lehet a kutatóknak és a tagállamok illetékeseinek abban, hogy összefüggő rendszerbe szervezzék az élelmiszerhulladék adatok gyűjtését, ezáltal pedig pótolni tudják a hiányzó adatokat.



Az Európai Unió összesen körülbelül 88 millió tonna élelmiszerhulladékot termel évente, ennek értéke megközelíti a 143 milliárd Eurót. A FUSIONS, a 2012-es, az ehető élelmiszerekre és a nem ehető, de élelmiszerekkel kapcsolatos hulladékokra (pl. narancshéj) is vonatkozó adatokat alapul véve, saját értékelési keretrendszere segítségével határozta meg az értékeket. A legtöbb élelmiszerhulladékot termelő

szektor a háztartásoké (47 millió tonna). A fogyasztók, kereskedők és vendéglátók szektora az EU élelmiszerhulladékának 70%-áért felelősek. Az ENSZ Fenntarthatósági Fejlesztési Célok 12.3 pontja ezen területeken tűzte ki az élelmiszerpazarlás 50%-os csökkentését 2030-ig. A fennmaradó 30% a termelő és feldolgozó szektorokból származik.

A teljes becslés szerint az egy főre jutó európai élelmiszer hulladék 173 kilogramm az EU-28 országai-ban. Ha számításba vesszük, hogy a 2011-es adatok szerint az EU-ban megtermelt élelmiszer 865 kilo-gramm/fő volt, ez azt jelenti, hogy a megtermelt élelmiszerek 20%-a a kukában végzi.

Az, hogy csak relatíve nagy bizonytalansággal lehet dolgozni az élelmiszerhulladékról rendelkezésre álló adatokkal, annak köszönhető, hogy még mindig sok a hiányosság az adatsorokban, annak ellenére, hogy a nemzeti élelmiszerhulladék adatok hozzáférhetősége és minősége terén már nagy változások tapasztalhatók. Mivel kielégítő adatok csak az Európai Unió tagállamainak negyedében állnak rendelkezésre, a meglévő adatok kerekítéssel való pótlása az adatok bizonytalanságához vezet.

Forrás: termékmix

Júliustól tilos a műanyag zacskók használata a francia boltokban

Júliustól tilos az egyszer használatos műanyag zacskók forgalmazása a francia kereskedelemben a környezetvédők megaláztatására, akik évek óta az újrahasznosítható zacskókért és a komposztálható csomagolásokért szállnak síkra.

A tíz évig tartó vita után a tavaly nyáron megszavazott törvénynek eredetileg január 1-én kellett volna életbe lépnie, de az erről szóló rendelet csak áprilisban jelent meg a hivatalos közlönyben. A gyakorlatban viszont már az év eleje óta nem használatosak a műanyag zacskók a francia boltokban.

Az intézkedés minden kereskedelmi szektorra vonatkozik, az élelmiszeripartól, a pékektől és hentesektől kezdve a kisebb boltokon és szupermarketeken át a benzinkutakig, a gyógyszertárakig és a piacokig.

Jövő év elejétől a boltok polcairól levehető élelmiszerárúkat is tilos lesz „nejlonba” (szerves úton nem lebomló műanyagba - NM) csomagolni. Csak bio eredetű és házilag komposztálható (növényi anyagokat, például kukorica- vagy burgonyakeményítőt, algát tartalmazó) zacskókat lehet majd használni a zöldségek, gyümölcsök, húsaruk vagy halak csomagolásához.

A környezetvédelmi minisztérium szerint az intézkedés célja a zacskók előállításához és használatához köthető jelentős környezetvédelmi hatások csökkentése.

Évente 5 milliárd műanyag zacskót használtak eddig a francia boltok pénztárainál, és további 12 milliárdot más célokból. A becslések szerint mindezek fele elkallódott a környezetben.

Forrás: MTI, Termékmix

A fogyasztói csomagolás segítheti a hulladék visszaszorítását

A ULS (Use Less Stuff – Használj Kevesebb Dolgot) megjelentette új tanulmányát, amelynek során több mint 300 csomagolóeszközt vizsgált meg 56 élelmiszerkategóriában, hogy azok milyen mennyiséget tartalmaznak az adott termékből. A módszer külön pontozta a takarékoságot, az újrahasznosíthatóságot, illetve ha már újrahasznosított anyagból készült a csomagolás.

A metódust, az eredményeket és a következtetéseket a Berkeley Egyetem gyártási és fenntarthatósági laboratóriuma felügyelte.

A ULS-jelentés szerkesztője, Robert Lilienfeld szerint „a fenntarthatósági széknek három lába van – gazdasági, környezetvédelmi és társadalmi. A tanulmány pedig tisztán megmutatja, hogy az elmúlt 20 évben a csomagolástechnika úgy fejlődött, hogy ezeket a fenntarthatósági követelményeket egyre hatékonyabban teljesíti.”

Fontos a tömegcsökkentés

Az Egyesült Államok Környezetvédelmi Minisztériuma által meghatározott hulladék megelőzési hierarchiával összhangban a forrástakarékosság vagy a tömegcsökkentés továbbra is elsődleges szerepet játszik a csomagolás okozta hulladék mennyiségének visszaszorításában.

Az újrahasznosítás egyre növekvő fontosságú szerepet játszik abban, hogy csökkenteni lehessen a szilárd hulladékok mennyiségét. Ez különösen igaz az acél és alumínium dobozokra, a PET-ből, nagy sűrűségű polietilénből, valamint az üvegből készült italcsomagolóeszközökre, papírdobozokra. Ezeket ma-napság 34,2 százalékban használják fel újra, szemben a 2005-ös 25,7 százalékkal.

A társadalmi trendek az egészségesebb és aktívabb életmód irányába hatnak, amely a csökkentett tömegű termékeknek kedveznek. Ebből következik, hogy a kisebb adagnagyságú csomagolások fajtágon több csomagolási hulladékot eredményeznek, ha csak a fogyasztásra előkészített egységnyi ételeket nézzük. **Lilienfeld szerint azonban nagy általánosságban az ételnek tízszer nagyobb hatása van a környezetre, mint a csomagolásának.** Ennek megfelelően, ha egységenként tudjuk kontrollálni az étkezésre előkészített ételeket, visszaszoríthatjuk a hulladékot, hiszen ezek a csomagolások biztosítják, hogy a benne lévő ételt inkább megesszük, minthogy kidobnák.

Forrás: Termékmix

Tíz hasonló csomagolású száraztészta között Ön mire figyelne fel a polcon? – A nap képe

Hát erre egészen biztosan!

A női hajviseletekre építő egyszerű, ám annál zseniálisabb csomagolásötlet a Moszkvában élő dizájnertől, Nikita Konkintól származik.



(Forrás: Trade Magazin)