

Hallå där Håkan Pettersson, VD, Micvac!

Du är en av talarna på konferensen "Livsmedelsförpackningar i fokus" på Hotell Courtyard by Marriot i Stockholm den 27 april.

Vad ska du tala om?

-Rätt tillagningsmetod i kombination med en intelligent förpackningslösning ger en lång hållbarhet (30 – 60 dagar) som kan skapa förutsättningar för export av färska/kyllda livsmedel.

Hur kommer det sig att detta ämne är aktuellt just nu?

-Marknaden kräver idag en hög kvalitet på livsmedel utan tillsatser och konserveringsmedel. Konsumenter, handel och hela samhället vill samtidigt se minskat svinn och ökad hållbarhet. Allt detta ska också ske kostnadseffektivt. Flera aktörer letar nu efter innovativa lösningar på dessa utmaningar. Micvacs erbjudande kan vara ett av flera alternativ.

Vad tycker du om dagens livsmedelsförpackningar?

-Den kan ge idéer och uppslag på flera områden, som berör livsmedel och förpackningar. En bra konferens visar också på förpackningens roll och uppgift i detta sammanhang.

Hur kan en konferens bidra till bättre förpackningar?

-Det är superviktigt att vi kommer överens om nya standarder om det ska hända något. Dels ur ett miljö-, men också ur ett upplevelseperspektiv. Förpackningen måste kunna bära en större del av kommunikationskanalen än den gör idag, den kommer att behöva vara uppkopplad, och den måste ingå i en cirkulär ekonomi.

Vad önskar du dig mest av allt just nu?

-Att fler beslutsfattare börjar använda metoder och förpackningar som medför minskat svinn utan att behöva kompromissa på kvalitet och smak. Micvac-metoden är dessutom en garanti för säker mat, som inte kan manipuleras efter tillagning hos producent. Förpackningen hjälper även konsumenten att veta när maten är klar och som garanterar en jämn uppvärmning. Saker som gör det lätt att använda förpackningen och ger ett mervärde för konsumenten.

Säkra din plats på konferensen. Anmäl dig idag! Antal platser är begränsat.
www.livsmedelsforpackningar.se