

---

# REMA 1000

«Speed to Market» sett fra handelsleddet

– et innblikk i utfordringer knyttet til utvikling av egne merkevarer

Marna Kotte Åsgren, Kvalitetssjef EMV

---



- Litt om Reitangruppen og REMA 1000
  
- Emballasjens rolle i REMA 1000
  - Sett fra kjøpmannens side
  - Sett fra kundenes side
  - Sett fra REMA 1000s side
  - Sett fra medias side
  
- REMA 1000s fokus på Emballasje - Prioriteringer
  - Miljøgifter
  
- Valg av Egne merkevarer og Emballasje

# REMA 1000 - Omsetning 2014



Antall butikker pr okt. 2015: **553**

<b>REMA 1000</b>	<b>REMA 1000 i Norge</b>	<b>REMA 1000 i Danmark</b>
Omsetning (NOK mill.)	37 945	11 711
Vekst i omsetning	7,0 %	9,5 %
Antall utsalgssteder	541	259
Antall medarbeidere i utsalgssteder	10 450	7 328

# REMA 1000

# Reitangruppens verdigrunnlag!



- Verdibasert ledelse handler om å **plante gode og sterke verdier hos våre medarbeidere.**
- Ved å sette **fokus på verdier og kultur, mer enn lover, regler og begrensninger**, vil det skapes medarbeidere som jobber med de rette tingene, trives og ønsker å utvikle seg.
- Verdibasert lederskap handler å gi mennesker utfoldelsesmuligheter. I franchising står begrepet «frihet satt i system» sentralt.
- Det betyr at vi kan drible som et fantom inne på banen, bare vi er på rett bane og vet hvilket mål vi skal sikte mot. Det er leder som viser sine medarbeidere hvor linjene går og hvor målet står.
- **Våre 8 verdigrunnlag** er helt avgjørende for å lykkes som leder i REMA 1000. Etterleves verdigrunnlagene i ord, holdning og handling vil vi bli oppfattet som en dyktig ledere og skape gode resultater.

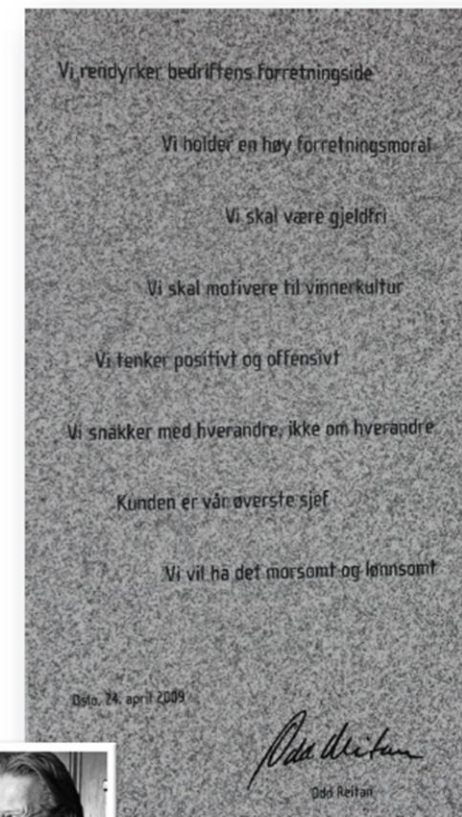
## Våre verdigrunnlag

1. Vi rendyrker bedriftens forretningsidé
2. Vi holder en høy forretningsmoral
3. Vi skal være gjeldfri
4. Vi skal motivere til vinnerkultur
5. Vi tenker positivt og offensivt
6. Vi snakker med hverandre – ikke om hverandre
7. Kunden er vår øverste sjef
8. Vi vil ha det morsomt og lønnsomt

Våre verdigrunnlag beskriver de verdier vår kultur er bygget på.

Verdiene er blitt til gjennom bedriftens mangeårige historie og er bokstavelig talt skrevet i stein flere steder der Reitan-selskapene har sine hovedseter. De er også beskrevet og forklart i boka til Odd Reitan som heter «Vår Filosofi».

Alle nyansatte deltar på Odds kultur- og filosofikurs som holdes av REMA 1000 sin grunnlegger, Odd Reitan.



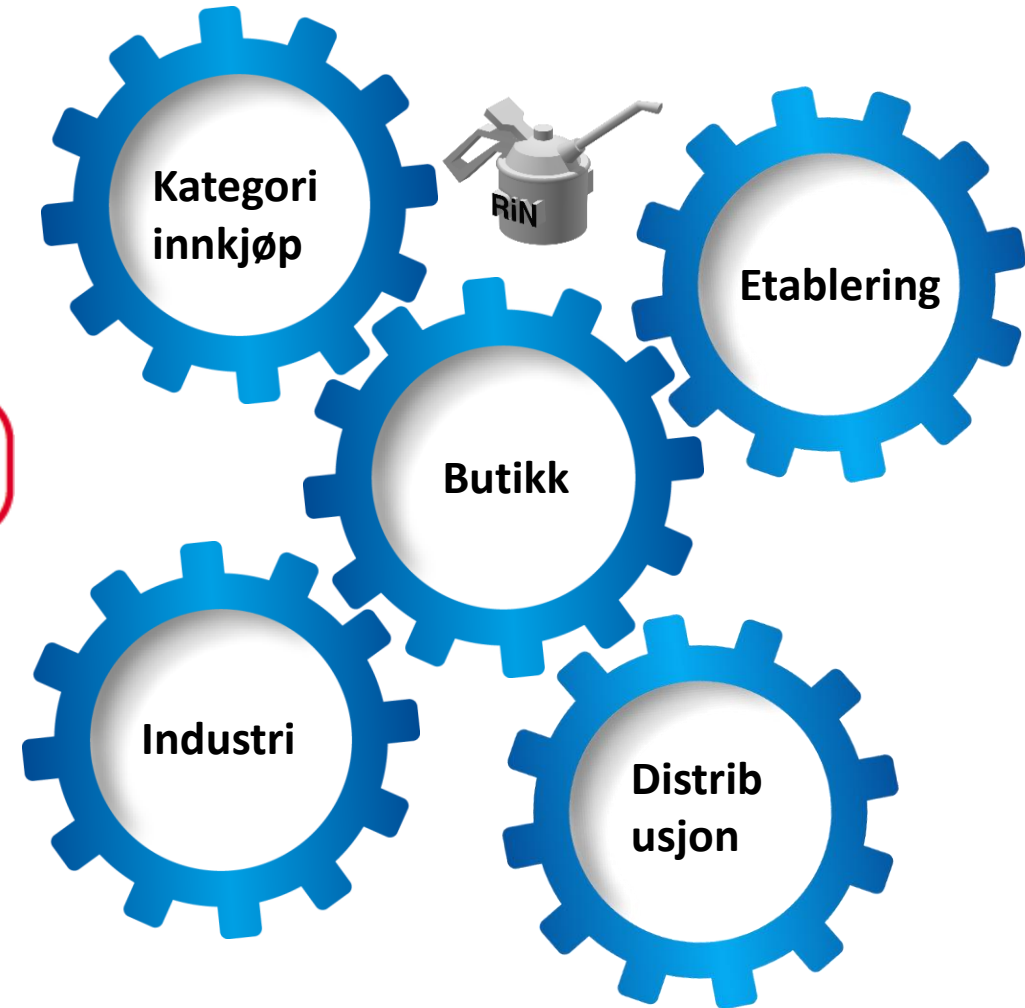


*«Kunden velger oss fordi vi  
alltid har laveste pris, på  
varer av høy kvalitet,  
produsert og solgt på en  
ansvarlig måte»*



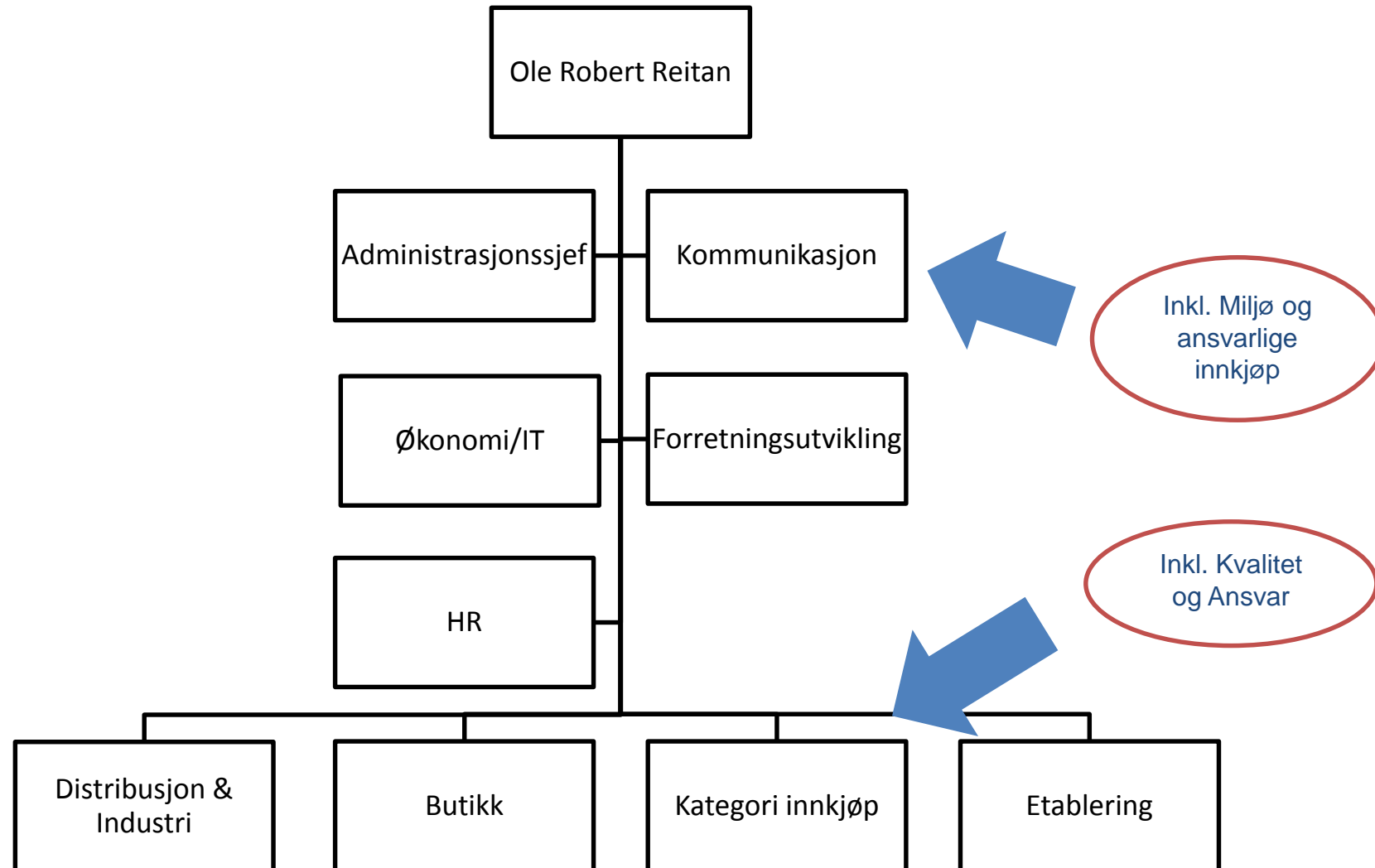


# REMA 1000



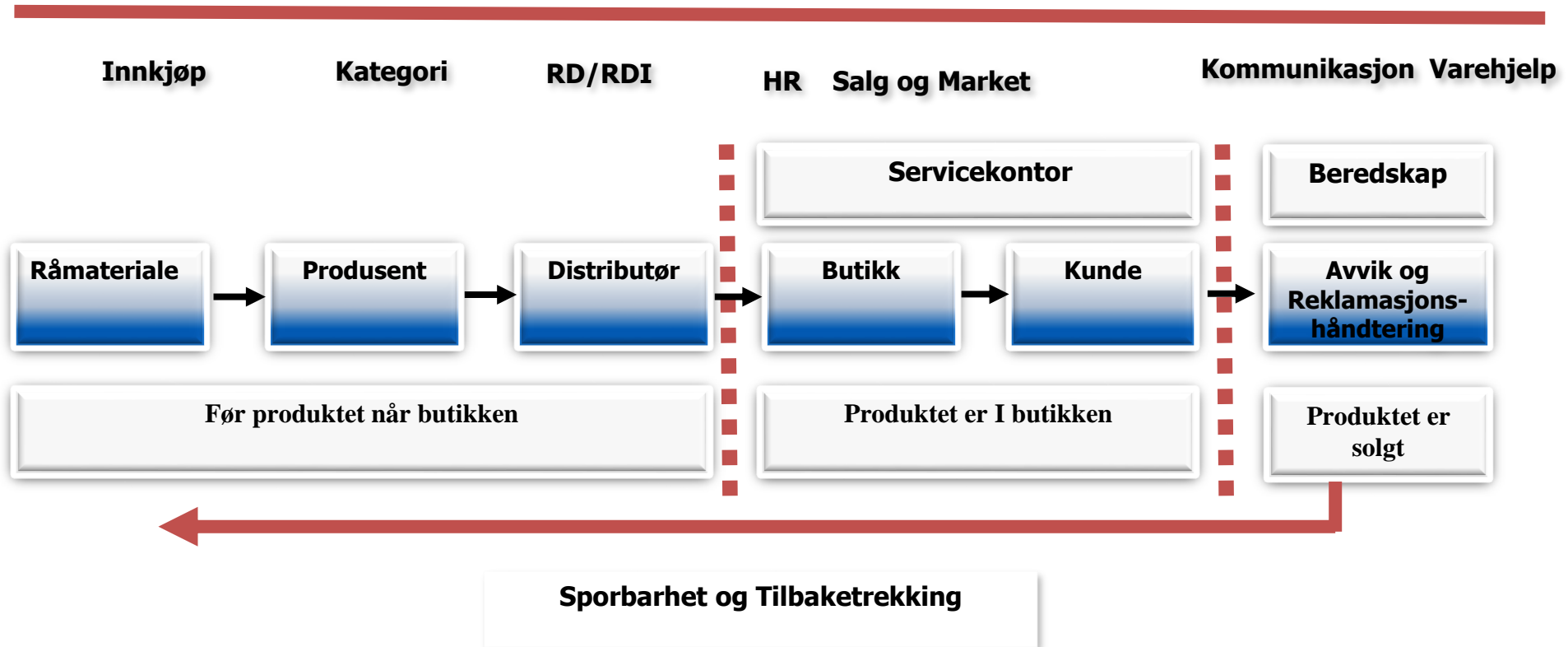


# REMA 1000 i Norge





## KVALITET OG ANSVAR I REMA 1000





# Emballasjens rolle!

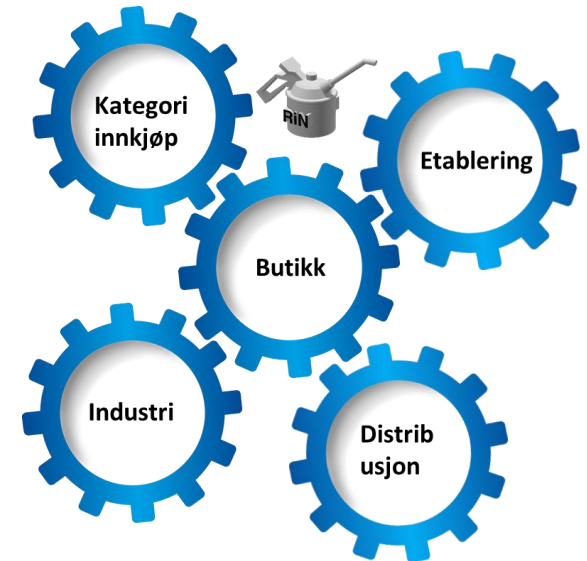


Arbeidet med emballasje er mangesidig og omfavner hele verdikjeden i REMA 1000

Hovedfokus skal i REMA 1000 alltid være å **gjøre kjøpmannens hverdag enklere.**

## 3 hovedkriterier;

1. Emballasjen må være **effektiv!**
2. Emballasjen må **ivareta produktets innhold!**
3. Emballasjen må ha et selgende **design!**



# Emballasjens rolle!



Og *i tillegg* skal emballasjen fylle kriterier som å være;

- Miljøvennlig
- Kostnadseffektiv – ikke for mye «glamour og glitter»
- Trygg for forbruker

## Kildesortering

I REMA 1000 har vi et mål om minimum 80% sorteringsgrad av avfallet i våre butikker.



Butikkene skal sortere avfallet, og skal ha rutiner og systemer som tilrettelegger for god kilde-sortering. Vi sorterer matavfall, papp, papir, hardplast, mykplast, metall, glass, trevirke, restavfall, farlig avfall med flere.

Økt kildesortering gir økt gjenvinning og mindre restavfall. Samtidig gir materialgjenvinning god miljøeffekt.

## Matsvinn

Hvert år kaster vi i Norge bortimot 400 000 tonn mat som kunne ha vært spist. Dette matsvinnet representerer en verdi på 18 milliarder kroner. Forbrukerne står for 70% av matsvinnet, mens matindustrien og dagligvarehandelen står for de resterende 30%.

Matsvinn er et kontinuerlig fokus hos REMA 1000, både med tanke på miljø og butikkøkonomi.



**REMA 1000**

# REMA 1000's kvalitetsløft ... startet i 2012



- Gjennomgikk ALLE ferskvarer på egne merkevarer
  - Ingredienser, smak, utseende, innpakning/emballasje (f og d-pack)
- Reduserte antall ulike d-pack fra egne leverandører fra over 30 til ca. 10
- Enorme sparte kostnader i verdikjeden – primært ved lavere tidsbruk i butikk v/ åpning og plassering

## Formålet → Utvikle emballasje som:

- Reduserer tidsbruk i butikk
- Forbedrer og moderniserer profilering av REMA1000s egne merkevarer
- Kommuniserer kvalitet



# Resultat: Spesifikasjon av gitte kriterier for D-pack



<b>MÅ</b>	<b>BØR</b>	<b>KAN</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Rask av-emballering</li><li>○ Minst mulig synlig i butikkhyllen</li><li>○ Ingen behov for verktøy</li><li>○ Optimal på pall</li><li>○ Standardisert utvalg på 8-10stk</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Valgfrihet for kjøpmann – bruk av D-pack i hylle</li><li>○ Mothold i bunn for stående produkter</li><li>○ Ingen rivetape eller unødvendig perforering</li><li>○ Tåle sam-pakking på pall/reduere svinn i log</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Rask avfallshåndtering</li><li>○ Trykk i harmoni med F-pack</li></ul>



# Nye løsninger D-pack - referanser

– tidsforbruk i butikk



## Lukket emballasje m/tape

- 30 sek av-emballering
- 60 sek hylleplassering

[ Basert på reelle tidsstudier i butikk ]



Må bruke kniv  
Vareplassere en-og-en F-pak

## Optimal trau/lokk

- 10 sek av-emballering
- 20 sek hylleplassering



Ingen behov for verktøy (kniv e.l.)  
D-pak rett i hylla



**REMA 1000**  
presenterer



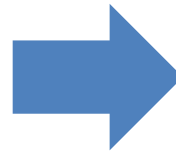
# REMA 1000' fokus på emballasje - Eksempel fra Fiskemat



- Relansering av Godehav Fiskemat Høsten 2015
- Kritisk gjennomgang av alle f-pack og d-pack (endret alle d-pack i 2012)
- Design, funksjonalitet, palleoptimalisering
- Antall f-pack i d-pack (effektivitet vs potensielt svinn)
- «Identiske» d-pack → Enkelt å hylleplassere – i teorien og i praksis (3 d-pack pr fag)
- **Spare kostnader: 1 min brukt i butikk > 1 min brukt i produksjon**



# REMA 1000' fokus på emballasje, eksempel fra Bleier



REMA 1000

# Rent og ærlig eller pent og selgende?



**REMA 1000**



# Kundens fokus på emballasje: Over-emballering eller redusert matsvinn og økt convenience?



## Startet Facebook-aksjon etter purre-kutt

Helen B. Holm vil ikke ha purre uten grønt på. Tusenvis støtter henne nå på Facebook.



**DYRERE:** Emballert frukt og grønt koster mer enn om du kjøper tilsvarende varer i løsvekt. Men emballasjen kan også gi lengre holdbarhet. (Foto: BERIT B. NJARGA)

## Hvor mye ekstra betaler du for emballasjen?

52

Publisert: Fredag 9. mai 2014 kl 06:00

Vi har sjekket priser på frukt og grønt - med og uten emballasje.

**Inside** Familien Holms engasjement i sosiale medier førte nylig til at Bama nå skal slutte å selge purre innpakket i plast.

av Berit B. Njarga

# REMA 1000



Stadig mer frukt og grønt selges ferdig emballert. - Det er mer miljøvennlig, og gir mindre svinn, sier Anne Marie Schrøder.

## Plastemballasje mer miljøvennlig enn matavfall

**SØPPEL:** For miljøet er avfall av frukt og grønnsaker mer skadelig enn plastavfallet det er pakket i. Mer emballasje gir faktisk mindre svinn.

# REMA 1000s fokus på emballasje – med fokus på miljøgifter i næringsmiddelemballasje



- Utgangspkt for prioritering og fokusstoff hos REMA 1000
    - Miljødirektoratets prioriteringsliste
    - Kandidatlista i REACH
  - 2012/2013
    - Methylothiazolinone (MI) - konserveringsmiddel i hud/hårpleie
  - 2013
    - Bisfenol A
  - 2014/2015
    - PFOA
  - 2016
    - ?
- (Siloksaner i kosmetikk/pleieprodukter og vaske og rengjøringsmidlermidler)



## Butikkansatte eksponeres for farlige kjemikalier

Daglig hudkontakt med kvitteringspapir kan utgjøre en fare for butikkansatte. Stoffet bisfenol A mistenkes å være hormonforstyrrende. Bruken av kjemikaliyet blir nå strengere regulert, men fagfolk frykter at erstatningen ikke vil bli mindre farlig.

- Stoffet representerer en særlig risiko for de som håndterer mange kvitteringer daglig. Nok til at jeg vil råde butikkansatte til å bruke hansker, sier Pawel Rostkowski, Ph.D. og seniorforsker ved NILU - Norsk institutt for luftforskning, til EcoOnline.



[Les mer om hvordan bisfenol A påvirker](#)



# REMA 1000s fokus på emballasje - Bisfenol A i næringsmiddel- emballasje



- Bisfenol A ble oppført på myndighetenes [prioritetsliste](#) høsten 2006 – og målet er at utslippene av Bisfenol A skal reduseres vesentlig innen 2020.  
  
Bruk av bisfenol A i tåteflasker ble forbudt i 2011.  
  
Et forslag om strengere helsefareklassifisering for bisfenol A er til behandling i EU.
- Forslag om forbud mot bisfenol A i varmebehandlet papir, for eksempel i kassakvitteringer, behandles nå under EUs kjemikalierregelverk [REACH](#).
- Industriens registrering av bisfenol A i henhold til kravene i REACH gjennomgås nå (stoffevaluering). Hensikten er å identifisere om det er mangler i industriens dokumentasjon og om det er nødvendig med ytterligere tiltak.
- European Food Safety Authority ([EFSA](#)) publiserte i januar 2015 en ny og omfattende risikovurdering av bisfenol A, der de også tok hensyn til eksponering fra andre kilder enn mat. EFSA konkluderte med at eksponering for bisfenol A gjennom kosten i mat ikke utgjør noen helserisiko for noen grupper, hverken for foster, spedbarn barn eller voksne

# Medias fokus på emballasje – Eksempel fra PFOA



## Beryktet miljøgift i matemballasje

TEST AVSLØRER: Flere typer matemballasje inneholder en miljøgift som er forbudt i forbrukerprodukter som klær, sko og tekstiler.



Fire av disse emballasjene inneholder miljøgiften PFOA, samt alle har fluorerte stoffer. Du kan unngå dem ved å se etter Svanemerket.

FOTO: KARINA KAUPANG JØRGENSEN / NRK



Journalist  
Elisabet Høy

- MER OM TESTER (FBI)
- MER OM MAT UNDER LUPEN
- MER OM FORBRUKER (HELSE OG LIVSSTIL)

Oppdatert 21.01.2015, kl. 08:49



30 forskjellige varianter av matemballasje er testet, for å se om de inneholdt fluorerte stoffer.

- Ti av dem inneholder fluorerte stoffer
- Fire av dem inneholder miljøgiften PFOA

Testen er utført av Norsk institutt for vannforskning (NIVA), på oppdrag fra NRK Forbrukerinspektørene.

Alle produktene er til salgs i Norge.

- Les også: [Danmark forbyr parabener i barneprodukter](#)



Disse produktene inneholder miljøgiften PFOA.  
FOTO: KARINA KAUPANG JØRGENSEN / NRK

### Norske emballasjeregler



Matpapir og micropopkorn inneholder miljøgiften PFOA.  
FOTO: KARINA KAUPANG JØRGENSEN / NRK

- Fluorerte stoffer i matemballasje er tillatt, og det finnes ingen grenseverdier for hvor mye de kan inneholde.

- ✓ PFOA er tungt nedbrytbare, og er blitt påvist i lave verdier i miljø og i blod fra mennesker
- ✓ Studier indikerer at PFOA kan være hormonforstyrrende og forårsake bla. utviklingshemming, men også ha andre skadeeffekter på menneskekroppen over lang tids eksponering. Som kreftfremkallende. Dette basert på funn fra studier på dyr.
- ✓ PFOA ser ut til å bli i kroppen over lang tid.
- ✓ Summen av disse faktorene gjør at bla Norge og Tyskland, samt Danmark ønsker å undersøke og begrense påvirkningen fra PFOA i miljøet og som faktor i folkehelsen i de nivåer man finner idag, men også på grunnlag av de nivåer man kan nå i fremtiden om/fordi PFOA fortsetter å bli sluppet ut i miljøet.
- ✓ I 2014 ble det innført et nasjonalt forbud mot å bruke PFOA av Klima- og miljødepartementet. Forbudet gjelder imidlertid ikke matemballasje og matkontaktmateriale, som forvaltes av Mattilsynet.



# Egne merkevarer og emballasje – og krav til «speed to market»



Interessen for produktet dukker opp...



Tar «emballasjen» som produsent har til produktet – og som passer i deres produksjon/maskiner – kun med små endringer/justeringer i smak/volum



Godkjenning av leverandør, produkt og emballasje (vha samsvarserklæringer og tester samt sertifikater)

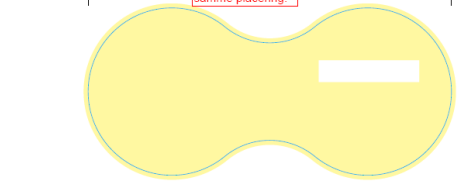


Utarbeidelse av deklarasjon og artwork



Produktlansering

Company: REMA 1000 AS	1. Proof: 25.11.2010	Colours
Product: Korrektur nr. 2 - PDF	2. Proof:	CMYK: Cyan, Magenta, Yellow, Black, Pantone, Variable, Template
Volume: VK 23261	3. Proof:	Graphic artist: Goran Frlstad
Market: 1. nr. K1052-187/208200	4. Proof:	Cell Phone: +47 911 72 977
EAN-13:	5. Proof:	E-mail: goran@kulsethco.no
Site (in):	6. Proof:	
Enlarged:	7. Proof:	
Referat:	8. Proof:	
Contact:		



REMA 1000 NORGE	Dato: 2015.06.04
Konkurrense: Blåbær, Høst, Engesjøen	Aldre i recept: Restuarer i selvtillag
Leverandør: Bjørn E. Johnsen AS	VK: 23261
Konkurrense: Vidar Bergsjø, Julekake.no	

**REMA 1000**  
**Makrellfilet i tomat saus**

Netto vekt: 110 g

Inngredienser: Makrellfilet (Scorpaen scorpaen) (60 %), uau (24 %), tomatpuré (14 %), sukker, m. Salt, Eiprotein, E200, E202, E203, E204, E205, E206, E207, E208, E209, E210, E211, E212, E213, E214, E215, E216, E217, E218, E219, E220, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227, E228, E229, E230, E231, E232, E233, E234, E235, E236, E237, E238, E239, E240, E241, E242, E243, E244, E245, E246, E247, E248, E249, E250, E251, E252, E253, E254, E255, E256, E257, E258, E259, E260, E261, E262, E263, E264, E265, E266, E267, E268, E269, E270, E271, E272, E273, E274, E275, E276, E277, E278, E279, E280, E281, E282, E283, E284, E285, E286, E287, E288, E289, E290, E291, E292, E293, E294, E295, E296, E297, E298, E299, E300, E301, E302, E303, E304, E305, E306, E307, E308, E309, E310, E311, E312, E313, E314, E315, E316, E317, E318, E319, E320, E321, E322, E323, E324, E325, E326, E327, E328, E329, E330, E331, E332, E333, E334, E335, E336, E337, E338, E339, E340, E341, E342, E343, E344, E345, E346, E347, E348, E349, E350, E351, E352, E353, E354, E355, E356, E357, E358, E359, E360, E361, E362, E363, E364, E365, E366, E367, E368, E369, E370, E371, E372, E373, E374, E375, E376, E377, E378, E379, E380, E381, E382, E383, E384, E385, E386, E387, E388, E389, E390, E391, E392, E393, E394, E395, E396, E397, E398, E399, E400, E401, E402, E403, E404, E405, E406, E407, E408, E409, E410, E411, E412, E413, E414, E415, E416, E417, E418, E419, E420, E421, E422, E423, E424, E425, E426, E427, E428, E429, E430, E431, E432, E433, E434, E435, E436, E437, E438, E439, E440, E441, E442, E443, E444, E445, E446, E447, E448, E449, E450, E451, E452, E453, E454, E455, E456, E457, E458, E459, E460, E461, E462, E463, E464, E465, E466, E467, E468, E469, E470, E471, E472, E473, E474, E475, E476, E477, E478, E479, E480, E481, E482, E483, E484, E485, E486, E487, E488, E489, E490, E491, E492, E493, E494, E495, E496, E497, E498, E499, E500, E501, E502, E503, E504, E505, E506, E507, E508, E509, E510, E511, E512, E513, E514, E515, E516, E517, E518, E519, E520, E521, E522, E523, E524, E525, E526, E527, E528, E529, E530, E531, E532, E533, E534, E535, E536, E537, E538, E539, E540, E541, E542, E543, E544, E545, E546, E547, E548, E549, E550, E551, E552, E553, E554, E555, E556, E557, E558, E559, E560, E561, E562, E563, E564, E565, E566, E567, E568, E569, E570, E571, E572, E573, E574, E575, E576, E577, E578, E579, E580, E581, E582, E583, E584, E585, E586, E587, E588, E589, E590, E591, E592, E593, E594, E595, E596, E597, E598, E599, E600, E601, E602, E603, E604, E605, E606, E607, E608, E609, E610, E611, E612, E613, E614, E615, E616, E617, E618, E619, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E626, E627, E628, E629, E630, E631, E632, E633, E634, E635, E636, E637, E638, E639, E640, E641, E642, E643, E644, E645, E646, E647, E648, E649, E650, E651, E652, E653, E654, E655, E656, E657, E658, E659, E660, E661, E662, E663, E664, E665, E666, E667, E668, E669, E670, E671, E672, E673, E674, E675, E676, E677, E678, E679, E680, E681, E682, E683, E684, E685, E686, E687, E688, E689, E690, E691, E692, E693, E694, E695, E696, E697, E698, E699, E700, E701, E702, E703, E704, E705, E706, E707, E708, E709, E710, E711, E712, E713, E714, E715, E716, E717, E718, E719, E720, E721, E722, E723, E724, E725, E726, E727, E728, E729, E730, E731, E732, E733, E734, E735, E736, E737, E738, E739, E740, E741, E742, E743, E744, E745, E746, E747, E748, E749, E750, E751, E752, E753, E754, E755, E756, E757, E758, E759, E760, E761, E762, E763, E764, E765, E766, E767, E768, E769, E770, E771, E772, E773, E774, E775, E776, E777, E778, E779, E780, E781, E782, E783, E784, E785, E786, E787, E788, E789, E790, E791, E792, E793, E794, E795, E796, E797, E798, E799, E800, E801, E802, E803, E804, E805, E806, E807, E808, E809, E810, E811, E812, E813, E814, E815, E816, E817, E818, E819, E820, E821, E822, E823, E824, E825, E826, E827, E828, E829, E830, E831, E832, E833, E834, E835, E836, E837, E838, E839, E840, E841, E842, E843, E844, E845, E846, E847, E848, E849, E850, E851, E852, E853, E854, E855, E856, E857, E858, E859, E860, E861, E862, E863, E864, E865, E866, E867, E868, E869, E870, E871, E872, E873, E874, E875, E876, E877, E878, E879, E880, E881, E882, E883, E884, E885, E886, E887, E888, E889, E890, E891, E892, E893, E894, E895, E896, E897, E898, E899, E900, E901, E902, E903, E904, E905, E906, E907, E908, E909, E910, E911, E912, E913, E914, E915, E916, E917, E918, E919, E920, E921, E922, E923, E924, E925, E926, E927, E928, E929, E930, E931, E932, E933, E934, E935, E936, E937, E938, E939, E940, E941, E942, E943, E944, E945, E946, E947, E948, E949, E950, E951, E952, E953, E954, E955, E956, E957, E958, E959, E960, E961, E962, E963, E964, E965, E966, E967, E968, E969, E970, E971, E972, E973, E974, E975, E976, E977, E978, E979, E980, E981, E982, E983, E984, E985, E986, E987, E988, E989, E990, E991, E992, E993, E994, E995, E996, E997, E998, E999, E1000.

Næringinnhold pr. 100 g:

Energi	795 kJ
	189 kcal
Fett	12 g
Urorau	
-mettede fettsyrer	3,1 g
-umettede fettsyrer	4,9 g
-fettsyre	3,7 g
Karbohydrat	2,9 g
Urorau	2,9 g
Kolesterol	<0,5 g
Protein	17 g
Salt	0,65 g

Inneholder 2,7 g Omega-3 pr. 100 g

Oppbevaring: Ved romtemperatur (20-25 °C).

Hele konsert.

Bestill: Se tilgjengelige i tillegg til plassering

Utsatt: Se tilgjengelige i tillegg til plassering

Oppbevaring: Ved romtemperatur (20-25 °C), lufttett i lukket beholder egnet for matvarer. 2 dager.

Produkt i Skottland av Internasjonal F&C Carvers for REMA 1000 AS.

PD: 6420 E: 1878, 055 OS b.

www.rema.no

Opplysningene i deklarasjonen er kontrollert av Varefakta.

[www.varefakta.no](http://www.varefakta.no)

VK23261

Indgått	2010.09.10	Konkurranseregulering	IKK	Mktidnr.	2010/09/10/05-187213631
Regulert	Ja (opp. 226)	Ordningsnummer	nei	Analysereport	2015.04.01

Forbehold for evt. endringer i deklarasjon/emballasje pga. folking / gjennomføring av endringer ved forordning 1185/2011.  
Husk: Varefakta skal melder korrekte innføringsnumre

# Utfordringer sett fra handelsleddet – ved utvikling av EMV



- Produktet skal raskt på markedet
- Produktets emballasje er ikke hovedfokus ved valg av produkt
- Produktets emballasje skal fylle mange roller, ved langsiktig samarbeid med produsent oppdateres og forbedres både produkt og emballasje kontinuerlig (bedre tid)
- Kunnskapen om emballasje og dens sammensetning er vanskelig å forstå for de produktansvarlige
- Uklare «krav» til en samsvarserklærings oppsetning og hvordan den skal forstås
- Språkutfordringer
- Produsent er ofte langt borte, og har ikke samme forståelse som i Norge på hva som må dokumenteres

KIM - Trygg Emballering [Hjem](#) [Prosjektet](#) [Deltakere](#) [Resurser](#) [Nyhetsbrev](#)



NFR 234270 - Trygg Emballering gjennom økt kompetanse og nye analysemetoder  
Mattrygghet er et svært viktig tema for hele matverdiskjeden fra matprodusent til forbruker. Mesteparten av næringsmidlene som finnes på markedet er ferdigpakket. Emballasjen er en kritisk og sentral del av mattryggheten. Den beskytter maten og bidrar til lengre holdbarhet. I tillegg skal emballasjen gi informasjon om innhold, bruk, holdbarhet med mer. Det er svært viktig at maten ikke blir forurenset av helsefarlige stoffer som migrerer fra emballasjematerialet.

## KONTAKT

Dersom du ønsker å kontakte oss i prosjektet eller gi oss tilbakemeldinger så kan du gjøre dette via vår kontaktside.

[Gå til](#)

## TEAMROOM

Prosjektets deltakere har eksklusiv tilgang til et eget teamroom.

[Gå til](#)

## RESURSER

Prosjektresultater og relevante nyheter samles og presenteres på denne siden.

[Gå til](#)

## PROSJEKTETS IDÈ



Å etablere ny kompetanse og utvikle nye analysemetoder for kjemikalier i matvareemballasje som danner grunnlag for sikker emballering og økt mattrygghet.

Prosjektet vil tilføre ny og viktig kunnskap for Norske bedrifter i matverdiskjeden om migrasjon av kjemikalier fra emballasje til mat.

[Les mer](#)

## Velkommen til prosjektet

*"Veldig bra at vi kunne samle 10 Norske bedrifter til deltakelse i prosjektet "Kjemikalier i matvareemballasje". Vi har en interessant reise foran oss."*

Jens Kolstad, Elopak, Prosjektleder