

綠色低碳包裝設計與實務應用(台北班)

◎課程介紹

除了避免購買過度包裝的產品，很多人會選擇來自可再生原料或可回收的包裝材質。綠色包裝除了要考慮材料、設計、製作之外，如何建立循環包裝的發放、回收、報廢等體系，以及如何設計出一個符合企業成本及效益的「綠色包裝」是一門重要課題。本課程除了分享循環永續包裝的成功案例之外，更重要的教授製造開發綠色包裝所需評估的重點，以創造真正的綠色價值!

◎適合對象

- 1.包裝產業、設計產業
- 2.生產及物流部門中高階主管
- 3.對品牌包裝開發有興趣者

◎課程大綱

課程大綱	課程目標	預計時間	培訓方式
綠色環保/循環永續包裝的成功案例分析	<ul style="list-style-type: none">• 透過成功分析找到最有利的缺口• 從國際趨勢看到我們的商機	90 分鐘	(需要分組) 互動討論
新商業模式與循環經濟的關係	<ul style="list-style-type: none">• 在全球綠色的趨勢中我們的位置• 我們在公司內部如何開始運作	90 分鐘	分組討論
綠色包裝評估的重點	<ul style="list-style-type: none">• 材料、設計、製作、物流、營銷...等等與綠色循環連結並產生價值	90 分鐘	分組討論 實作/計算
綠色設計創造的價值	<ul style="list-style-type: none">• 開創商機• 循環制度• 管控物料• 企業責任	90 分鐘	分組討論 實作/實驗

◎ 講師簡介

許顧問

【學歷】瑞士歐洲大學 EDBA 博士

【現任】

- 呈曜包裝事業有限公司 總監
- 海森驗證股份有限公司資深顧問
- 國立台灣科技大學 設計系 綠色結構包裝 副教授
- 中華民國物流協會 包裝顧問
- 瑞軒科技股份有限公司包裝顧問
- 歐萊德化妝品公司 包裝顧問老師

【經歷】

中華民國物流學會、台灣創意中心、台灣紙器工會、外貿協會包裝試驗所、中國包裝教育協會、ISTA China、瑞軒電子、技嘉科技、榮成紙器、歐萊德國際、正隆公司、中美洲薩爾瓦多包裝輔導顧問。

【得獎及評審紀錄】

- 2020 食創獎評審 2019 China Packcon Star Awards
- 2017 德國世界包裝展覽之技術座談
- 2016 包裝達人-包裝評審
- 2015 新一代設計展-包裝評審
- 2009 環保署綠色包裝獎
- 2008 iF packing award.
- 2005 World star packing award

【開課資訊】

主辦單位：工研院產業學院

課程地點：台北市大安區復興南路二段 237 號 4 樓 (詳細地點待確認後通知)

課程日期：113 年 9 月 27 日 (五) 09:30~16:30 · 共 6 小時

課程費用：(含稅、午餐、講義)

課程費用	價格
產業學習網會員價	5,400/人
早鳥優惠 21 天前報名	4,590/人
同一公司三人團報優惠價	4,320/人

報名方式：

- 1.線上報名：<https://college.itri.org.tw/> 查詢課名『綠色低碳包裝設計與實務應用(台北班)』
- 2.E-mail 至 finn@itri.org.tw 電話: 02-23701111#304 黃小姐
- 3.傳真報名：請傳真報名表至 02-2380-1000 (傳真後請來電確認，以保障優先報名權益。)

◎注意事項

- 1.為確保您的上課權益，報名後若未收到任何回覆，敬請來電洽詢方完成報名。
- 2.如本課程因人數或其他因素造成課程取消，本院將無息辦理退費，敬請見諒！
- 3.請收到上課及繳費通知後，於開課日五天前以匯款、支票或線上刷卡方式進行繳費 (發票 於課程當日開立)，若欲提早取得發票，請洽詢本學習中心。
- 4.因課前教材、講義及餐點之準備及需為您進行退款相關事宜，若您不克前來，請於開課五日前告知，以利行政作業進行並共同愛護資源。
- 5.為配合講師時間或臨時突發事件，主辦單位有調整日期或更換講師之權利。
- 6.為尊重講師之智慧財產權益，恕無法提供課程講義電子檔。

綠色低碳包裝設計與實務應用(台北班)

113 年 9 月 27 日 (五) 09:30~16:30 · 共 6 小時

Email 至 finn@itri.org.tw 或 FAX : 02-2380-1000

公司全銜		統一編號	
發票形式 付款方式	<input type="checkbox"/> 個人發票 <input type="checkbox"/> 公司發票 <input type="checkbox"/> 公司電匯 <input type="checkbox"/> 信用卡 <input type="checkbox"/> 支票	用餐需求	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 蛋奶素 <input type="checkbox"/> 全素 <input type="checkbox"/> 不用餐
地址			
姓名	部門/職稱	手機號碼/市話	E-mail

聯絡人資訊

姓名	部門/職稱	手機號碼/市話	E-mail

☎ 歡迎您來電索取課程簡章，服務熱線 02-23701111#304

~工研院產業學院台南學習中心 歡迎您的蒞臨~

為提供良好服務及滿足您的權益，我們必須蒐集、處理所提供之個人資料。

本院已建立嚴謹資安管理制度，在不違反蒐集目的之前提下，將使用於網際網路、電子郵件、書面、傳真與其他合法方式。未來若您覺得需要調整我們提供之相關服務，您可以來電要求查詢、補充、更正或停止服務。