

Food Forum „Vegane Lebensmittel“ Anforderungen - Trends - Erfolgsgeschichten

Sprockhövel, 11.09.14 Vegane Produkte liegen voll im Trend einer gesunden Ernährung. Davon konnten sich vergangenen Donnerstag die rund 30 Vertreter aus unterschiedlichen Branchen überzeugen.



Täuschend ähnlich sahen die „Wurstbrote“ aus, die zur Begrüßung hübsch dekoriert auf die rund 30 Vertreter der Lebensmittelindustrie warteten. Erst bei näherem Studieren der beigelegten Verpackungen wurde klar: Was hier optisch als Fleischwurst oder Paprika-Lyoner herüber kommt, ist vegetarisch oder vegan hergestellt.

Vegan ist ein Trend, der viele Bereiche der Lebensmittelindustrie tangiert, so kamen auch die Teilnehmer der vom Food-Processing Initiative e.V. gemeinsam mit The Food Professionals organisierte

Veranstaltung aus unterschiedlichen Branchen: Unter anderem waren Süßwarenhersteller, Feinkost und Convenience, Hersteller von Wurst- und Fleischwaren vertreten.

Vegetarische und vegane Produkte verlangen Kreativität – Zum Auftakt präsentierten The Food Professionals daher den interaktiven „Ideen-Herd“, ein inspirierendes Modell für Food-Cross-Innovationen bei dem die Teilnehmer in Kleingruppen gemeinsam Produktideen entwickelten.



Im Anschluss präsentierten Prof. Dr. Thorsten Sander und Michaela Angelova vom Fachbereich Oecotrophologie in Münster erste Ergebnisse zur Erforschung der Motivation bzw. der Konsumententypologie: „Gibt es den Vegetarier“?

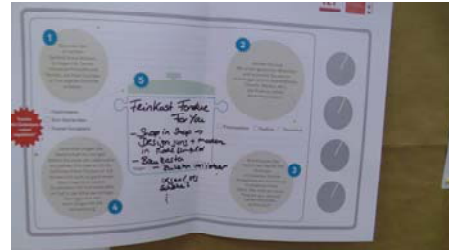
Nachdem Petra Meyer von The Food Professionals anhand vieler plakativer Beispiele ein Update zu Rohstoffen, Produkten und Märkten im Bereich der vegetarischen und veganen Ernährung gegeben hatte, gab Birgit Hillar vom Forschungs- und Beratungsinstitut *concept m* aus Köln in ihrem Vortrag „Vegan: more than soulfood“ einen Überblick über Einstellungen und Motive zum Kauf veganer Produkte.



„Wie wichtig ist hierbei Bio?“ „Warum müssen vegane Produkte aussehen wie Fleisch?“ und „Woher kommt der Hype?“ – Diese und viele weitere Fragen wurden von den Referenten im Nachgang zu ihren Vorträgen gerne beantwortet. Z.B. erleichtert die Fleischähnliche Optik den Umstieg, da gelerntes Kochverhalten imitiert werden kann.

Abschließend präsentierten die Teilnehmer in ihren Arbeitsgruppen die Ergebnisse aus dem Ideen-Herd, um diese im Anschluss zu diskutieren und bewerten

Die informative Veranstaltung wurde abgerundet durch die Verkostung unterschiedlicher veganer und vegetarischer Produkte, dabei blieb ausreichend Raum und Zeit für gegenseitigen Austausch und Networking.



„Obwohl ich bereits gut über den veganen und vegetarischen Markt informiert bin, habe ich hier noch wertvolle Informationen erhalten, z.B wo der Trend hingeht und Auslandsmärkte. Ein interessanter Nachmittag, gut umgesetzt, nicht nur in der Theorie sondern auch in der Praxis“

Anita Becker, Davert GmbH

Weitere Informationen zum Thema oder zur Veranstaltung erhalten Sie bei

Beate Kolkmann

Beate.Kolkmann@foodprocessing.de

Eva Krause

Eva.Krause@foodprocessing.de

Food-Processing Initiative e.V.

Ritterstraße 19

33602 Bielefeld

Tel: 0521-98640-0

URL: <http://www.foodprocessing.de/>