



## FOOD-ProMat

### Materialeffizienz durch Prozessoptimierung

Maßnahmen zur Steigerung der Materialeffizienz helfen Unternehmen, fit für die Zukunft zu werden. In der Lebensmittelbranche bestehen besonders große Einsparpotenziale. Den größten Kostenblock im Ernährungsgewerbe stellen mit im Durchschnitt über 50 Prozent die Rohstoffkosten. Effizientere Produktionsabläufe, die Schließung von Stoffkreisläufen oder innovative Technologien – Ansätze, die Unternehmen helfen nicht nur den Rohstoffeinsatz, sondern auch den Energiebedarf nachhaltig zu senken.

**„Das Netzwerk hat uns geholfen, Effizienzpotentiale aufzudecken und uns zusätzlich bei der Umsetzung dieser unterstützt.“**

*Peter Knaust,  
Schulze Ladencafé GmbH*

Ziel des Projektes, war die Verbesserung der Materialeffizienz durch die Senkung der Ausschuss- und Abfallquote von Produkt und Betriebsstoffen im Produktionsprozess.

#### Netzwerkpartner:



#### Projektergebnisse:

- ✓ 70% Wasser Einsparung
- ✓ Produktausschuss um 30% gesenkt
- ✓ 15% Energieeinsparung

Der FPI e.V. koordinierte und moderierte das Netzwerk, führte Potentialanalysen in den Unternehmen durch und begleitete die Umsetzung von Materialeffizienzmaßnahmen.

#### Ansprechpartner:



Sabine Höfel

Sabine.Hoefel@foodprocessing.de  
T: +49(0)521 98640-22

#### Das Projekt wurde unterstützt durch:



*Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!*

