



NEWSLETTER FPINFO



Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

willkommen zu unserem neuesten FPInfo!

In dieser Ausgabe werfen wir einen Blick auf Veranstaltungen zu aktuellen Trends, Innovationen und Herausforderungen. Bleiben Sie informiert und erhalten Sie spannende Einblicke. Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Team der Food-Processing Initiative



Energie Workshop: Energieerzeugung klimaneutral, wirtschaftlich, zukunftsfähig!

10.02.26, 15:00 - 16:00 Uhr, online

Sie denken darüber nach, die eigene Energieversorgung neu und zukunftsfähig aufzustellen? Wer jetzt handelt, sichert sich Wettbewerbsvorteile – trotz steigender Preise, neuer Vorgaben und Unsicherheiten. Sie haben unbeantwortet Fragen rund um das Thema Energieeffizienz? Dann sollten Sie am Workshop „Energieerzeugung: klimaneutral, wirtschaftlich, zukunftsfähig!“ teilnehmen.

In unserem online Workshop am **10.02.2026, 15:00-16:00 Uhr**, gibt Ihnen unser Referent Tobias Peselmann, pbr NETZenergie einen kompakten Überblick über:

- Entwicklungen bei Energiepreisen, Netzentgelten und CO₂-Kosten
- Möglichkeiten der Eigenversorgung mit Strom und Wärme
- Potenziale der Abwärmenutzung
- Praxisbeispiele klimaneutraler Energiekonzepte

Als Berater mit langjähriger Erfahrung in Energiemanagement und Autarkiekonzepten für verschiedene Industriebranchen ist er der richtige Ansprechpartner, um Ihre Fragen rund um Energiethemen zu beantworten.

Anmeldungen unter: <https://www.foodprocessing.de/event/energie-in-unternehmen-energieerzeugung-klimaneutral-wirtschaftlich-zukunftsfahig/>

Der Workshop findet im Rahmen von TransformERN statt und wird mit Mitteln der Europäischen Union und des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen gefördert - die Teilnahme ist kostenfrei.



Food Forum
IFS Food & Lebensmittelrecht
26.03.26, 10:00 - 14:30 Uhr, IHK Bielefeld

Bleiben Sie bei Normen und Standards immer auf dem neuesten Stand und gehen Sie gut vorbereitet ins nächste Audit!

Das Food Forum bietet Ihnen spannende Fachvorträge und praxisnahe Einblicke:

- Swantje Albinus, TÜV Nord CERT beleuchtet das Thema Food Zertifizierung & Standards
- Rechtsanwalt Dr. Boris Riemer berichtet über Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht
- Claus-Michael Briber, Food QSafety First zeigt Strategien zur Krisenprävention in der Lebensmittelwirtschaft auf

Das Programm finden Sie hier: https://www.foodprocessing.de/wp-content/uploads/26-03-26_Food-Forum_IFS-Food-LMR_Programm.pdf.

Termin:

Donnerstag, 26.03.2026
10:00 – 14:30 Uhr

Ort:

IHK Ostwestfalen zu Bielefeld
Els-Brändström-Str. 1-3
33602 Bielefeld

Das **Teilnahmeentgelt** beträgt 290,- Euro zuzgl. gesetzl. MwSt pro Person.

Für Mitglieder des FPI e.V. beträgt das Teilnahmeentgelt 170,- Euro zuzgl. gesetzl. MwSt. pro Person.

Anmeldung unter <https://www.foodprocessing.de/event/food-forum-ifs-food-lebensmittelrecht-2/>



KI, Proteine & Transformation:
Zukunft gestalten im Netzwerk
Die SMART BITES in der LT

Die Fachzeitschrift Lebensmitteltechnik berichtet in ihrer Dezember-Ausgabe über die SMART BITES 2025, bei der sich mehr als 130 Expert:innen zu alternativen Proteinen, KI in der Produktentwicklung und der Twin Transition austauschten. Besonders im Fokus: spannende Zukunftsthemen, starke Impulse aus dem Netzwerk, der besondere Austausch zwischen Unternehmen, Forschung und Praxis sowie 25 Jahre Food-Processing Initiative e.V.!

Ein toller Beleg dafür, wie viel Innovationskraft in unserem Netzwerk steckt – [reinschauen](#) lohnt sich!



Qualifizierung für Circular Economy -
Ergebnisbericht ist online!

Wie gut sind Unternehmen und Einrichtungen in OWL auf Nachhaltigkeit und Circular Economy vorbereitet? Welche Kompetenzen braucht es für eine erfolgreiche zirkuläre Wertschöpfung – und welche Handlungsempfehlungen ergeben sich daraus für die Region?

Diesen Fragen geht der [Ergebnisbericht](#) „Qualifizierung für Circular Economy“ aus dem Projekt CirQualityOWL plus nach. Grundlage sind strukturierte Interviews und vertiefende Gespräche mit Unternehmen aus Ostwestfalen-Lippe, insbesondere aus den Branchen Maschinenbau, Kunststoffe, Lebensmittel und Gesundheit. Im Fokus standen die Qualifizierungsbedarfe zukünftiger Fach- und Führungskräfte. Ergänzend wurde die Perspektive der Hochschule Bielefeld betrachtet.

Ein weiteres Projektergebnis ist eine interaktive [Qualifizierungslandkarte](#), die aktuelle Aus- und Weiterbildungsangebote rund um Circular Economy – von Studiengängen bis zu Seminaren – übersichtlich bündelt und regelmäßig aktualisiert wird.

CirQualityOWL plus wird mit Mitteln der Europäischen Union und des Ministeriums für Wirtschaft, Industrie, Klimaschutz und Energie des Landes Nordrhein-Westfalen gefördert.



Industrielle Wärmepumpen für Prozesse in der
europäischen Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Industrielle Wärmepumpen sind die Schlüsseltechnologie, um aktuellen und zukünftigen Herausforderungen zu begegnen. Sie können direkt niedrige Abwärme nutzen und diese auf ein nutzbares Temperaturniveau anheben oder noch besser: einen Prozess kühlen und gleichzeitig einen anderen Prozess heizen.

Das Projekt unterstützt die Einführung von industriellen Wärmepumpen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie und fördert die Entwicklung standardisierter Lösungen. Es wird:

- wichtige Prozesse der Lebensmittelindustrie analysieren,
- standardisierte, reproduzierbare Wärmepumpenlösungen entwickeln,
- das Bewusstsein schärfen und praktische Anleitungen bereitstellen.

Weitere Informationen zum EXQUISHEAT Projekt finden Sie auf unserem [ONE-PAGER](#).
Sie möchten mehr über das Projekt wissen, dann nehmen Sie gern Kontakt mit uns auf:
Sabine Höfel, Sabine.Hoefel@foodprocessing.de.



RE-WITCH:
The coolest cold from the cleanest heat

Sie interessieren sich für die Verwertung Ihrer lokalen Abwärme und den Einsatz erneuerbarer Energiequellen? Dann könnte eine Teilnahme am RE-WITCH-Projekt – als Replikationsstandort für Sie infrage kommen.

Sie haben eine Wärmequelle (Abwärme oder thermische erneuerbare Energiequelle) im Temperaturbereich von 65 bis 95 °C? Und Sie haben einen Prozess mit einem Kühlbedarf bei $T > 5$ °C. Dann melden Sie sich bei uns und wir senden Ihnen ausführliche Informationen zu.

Für Industriepartner bietet die Teilnahme an der Replikationskampagne folgende Vorteile:

- Frühzeitiger Zugang zu fortschrittlichen Simulations- und Optimierungstools zur Unterstützung der Dekarbonisierung Ihrer Prozesse,
- eine maßgeschneiderte Bewertung potenzieller Szenarien für die Integration von Technologien in Ihren Anlagen und eine
- Verbesserte Sichtbarkeit als Innovationsführer im Bereich der nachhaltigen industriellen Transformation in Europa.

RE-WITCH demonstriert fortschrittliche, thermisch betriebene industrielle Kühltechnologien auf Basis von AD- und AB-Sorptionsprozessen. Diese Lösungen nutzen eine optimierte Kombination aus geringwertigen Wärmeabfällen und erneuerbaren Energiequellen - darunter innovative Hochvakuum- Flachkollektoren.

Weitere Informationen zum Projekt finden Sie [HIER](#). Eine Teilnahme an der Replikationskampagne interessiert Sie? Nehmen Sie gern Kontakt mit uns auf: Sabine Höfel, Sabine.Hoefel@foodprocessing.de.

Energie-Effizienz ist Ihr Thema? Dann laden wir Sie ein unsere, weiteren aktuellen Formate kennenzulernen – voller innovativer Technologien, praxisnaher Lösungen und wertvoller Impulse für den Weg zur Dekarbonisierung.

[FPInfo Spezial - Energieeffizienz](#)



FIS - EUROPE

Neue Weiterbildungsmöglichkeiten bei
FIS Europe – Termine im Überblick

Mit den praxisorientierten Seminar- und Webinarangebot bringen Sie Ihr Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement auf den neuesten Stand! FIS Europe kombiniert langjährige Erfahrung aus Beratung und Auditpraxis mit fachlicher Expertise renommierter Referent:innen – für nachhaltigen Erfolg in Ihrem Unternehmen.

Die Veranstaltungen richten sich an Qualitätsverantwortliche, Fach- und Führungskräfte, Auditoren sowie alle, die sich gezielt auf Auditierungen, Zertifizierungen oder Systemoptimierungen vorbereiten möchten.

- 10.02.2026 – IFS Wholesale / Cash & Carry v3
Praxisorientierter Überblick zur Umsetzung der aktuellen Anforderungen des IFS Standards für den Cash-&-Carry-Bereich.
- 24.02.2026 – IFS Food v8 – Typische Abweichungen
Lernen Sie häufige Auditabweichungen kennen und wie Sie diese gezielt vermeiden.
- 17.03.2026 – IFS Broker – Praxisumsetzung
Kompaktes Online-Seminar, das sich auf die praktische Anwendung des IFS Broker Standards fokussiert.
- 26.03.2026 – HACCP Update & Auffrischung 2026
Aktualisieren Sie Ihre HACCP-Kenntnisse mit Fokus auf aktuelle Anforderungen und Fehlervermeidung.

Diese und weitere Seminare finden Sie auf <https://fis-europe.com/seminare-webinare/>

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!



Food-Processing Initiative e.V.


Ritterstr.19

33602 Bielefeld

Telefon: 0521 98640 0

E-Mail: fpinfo@foodprocessing.de

Internet: www.foodprocessing.de

Folgen Sie uns auch auf [LinkedIn!](#) 

Geschäftsführung: Norbert Reichl

Vorstand: Sylvia Döpmann, Prof. Dr. Mark Bücking, Dr. Klemens van Betteray,
Karsten Ollesch

Vereinsregister: 20VR3460 Amtsgericht Bielefeld

Ust-IdNr: DE 215696721

Über den folgenden Link können Sie den Newsletter abbestellen: [Newsletter abbestellen](#)

Bildnachweise: ©Mareike Bähnisch(Smart Bites) ©CirQualityOWL plus ©TransformERN ©Re-Witch ©EXQUISHEAT ©Canva ©FIS Europe