



**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



**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 Brieber, Food QSafety First zeigt Strategien zur Krisenprävention in der Lebensmittelwirtschaft auf

Das Programm finden Sie [HIER](#)

Termin: Donnerstag, 26.03.2026, 10:00 – 14:30 Uhr

Ort: IHK Ostwestfalen zu 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/>



**Industrial Heat Pumps in the Food & Beverage Industry:  
Solutions, Challenges and Opportunities**  
19.03., 16:00-17:30, online

90 Minuten geballte Informationen zum Thema Einsatz von industriellen Wärmepumpen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie!

Wenn Ihr Unternehmen Energiekosten senken und den Betrieb dekarbonisieren möchte, laden wir Sie herzlich zur Teilnahme ein. Der Workshop findet online in englischer Sprache statt.

Participants will gain:

- Practical insights into how heat pumps can be integrated into real industrial food production processes, based on a concrete use case.
- A clear understanding of the technical and operational challenges encountered in practice and the solutions already available today to address them.
- Guidance from technology provider and project partners supporting companies throughout the transition.

Through practical examples and open discussion, the session moves beyond theory to help companies understand when, where, and how heat pumps can be successfully deployed in their operations.

Link to register: [HERE](#)



## 5 SCHRITTE vom F Gas (fluorierte Gase) zur umweltfreundlicheren Alternative

Am 11. März 2024 trat die Verordnung (EU) 2024/573 über fluorierte Treibhausgase in Kraft. Ihr Ziel ist es, die Nutzung klimaschädlicher Stoffe wie F-Gase schrittweise bis 2050 zu reduzieren und damit einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Betroffen sind insbesondere Kälte- und Klimaanlageanlagen, Wärmepumpen und Schaltanlagen.

Quelle: [F-Gase-Verordnung Übersicht: Regeln, Anforderungen und Verbote ab 2025](#)

DENN F-Gase sind ein Problem. Sie sind sehr, sehr potente und langlebige Treibhausgase. Und sie stecken in vielen älteren Kälteanlagen, Klimaanlageanlagen und Wärmepumpen.

UND Zu F-Gasen gibt es umweltfreundlichere Alternativen.

Wer umrüsten möchte, sollte im ersten Schritt ein Kältekataster anlegen:

- Welche Kühl- und Klimaanlageanlagen sind im Einsatz? (Und wo!)
- Welches Kältemittel wird in welcher Anlage eingesetzt?
- Wie viel Kältemittel wird in welcher Anlage eingesetzt?
- Ein Foto vom Typenschild ist Gold wert!
- Ein Kältekataster ist Teil einer ordentlich aufgestellten CO<sub>2</sub>-Bilanz (Scope 1).

Fachbetriebe aus der Kältetechnik helfen gerne beim Erstellen des Kältekatasters. Anschließend sind sie Ansprechpartner für das Umrüsten auf umweltfreundliche Alternativen.

Wenn Sie über den Einsatz einer industriellen Wärmepumpe in Ihrem Betrieb nachdenken, dann sichern Sie sich jetzt einen Platz in unserem online Workshop (siehe oberen Beitrag!):

Industrial Heat Pumps in the Food & Beverage Industry:

Solutions, Challenges and Opportunities 19.03., 16:00-17:30, online

Weitere Informationen zu industriellen Wärmepumpen und zu weiteren Energiethemen erhalten Sie bei Sabine Höfel: [Sabine.Hoefel@foodprocessing.de](mailto:Sabine.Hoefel@foodprocessing.de)



Studentisches Projekt an der HSBI (Hochschule Bielefeld)  
Nachhaltigkeit messbar machen:  
Wissenschaftlich fundierte CO<sub>2</sub>-Bilanz und Produkt-LCA für Ihr Unternehmen

Im Sinne des kooperativen TransformERN-Ansatzes „Wissenschaft trifft Wirtschaft“ vermitteln wir Forschungsk Kooperationen zwischen Unternehmen und Hochschulen. Die HSBI bietet im Rahmen eines studentischen Projekts an der Hochschule Bielefeld Unternehmen die Möglichkeit, gemeinsam innovative Lösungen zu entwickeln – etwa durch eine wissenschaftlich fundierte CO<sub>2</sub>-Bilanz und Produkt-LCA für Ihr Unternehmen.

Ihr Mehrwert auf einen Blick

- Wissenschaftlich fundierte CO<sub>2</sub>-Bilanz für Ihr Unternehmen
- Reduzierte LCA (Ökobilanz) für ein ausgewähltes Produkt
- Konkrete Ansatzpunkte zur Emissionsreduktion und strategischen Weiterentwicklung
- Zusammenarbeit mit engagierten Studierenden unter fachlicher Begleitung

Im Modul Nachhaltigkeitsbewertung und Analyse (20. April – 10. Juli) erstellen Studierende alleine oder zu zweit unter Anleitung eine CO<sub>2</sub>-Bilanz für Ihr Unternehmen und modellieren eine reduzierte LCA für ein Produkt. Das Projekt ist Teil der Prüfungsleistung und wird entsprechend sorgfältig bearbeitet. Hinweis: Die CO<sub>2</sub>-Bilanz darf online geteilt werden. Die LCA-Ergebnisse dürfen aus lizenzrechtlichen Gründen nicht veröffentlicht werden. Bei Bedarf wird eine NDA unterzeichnet.

Wenn Sie Interesse an einer wissenschaftlich fundierten CO<sub>2</sub>-Bilanz und Produkt-LCA für Ihr Unternehmen haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit Dr. Fabian Schoden, E-Mail: [fabian.schoden@hsbi.de](mailto:fabian.schoden@hsbi.de), Institut für Technische Energie-Systeme Arbeitsgebiet | Circular Economy, Hochschule Bielefeld auf.



## In 8 Wochen zur Treibhausgasbilanz – Bootcamp

21.04.2026

10:00–12:00 Uhr

TransformERN lädt gemeinsam mit dem Ecocockpit der Effizienz-Agentur NRW (EFA) zu einem praxisorientierten 8-Wochen-Bootcamp ein. Das Format richtet sich an Unternehmen, die ihre erste Treibhausgasbilanz erstellen möchten – ohne Vorwissen und ohne bürokratische Hürden. Das Bootcamp richtet sich an Unternehmen jeder Größe, die erstmals eine Treibhausgasbilanz erstellen wollen. Voraussetzungen sind Interesse am Thema und die Bereitschaft, Unternehmensdaten zu sammeln.

Weitere Informationen unter <https://transformern.de/veranstaltung/in-8-wochen-zur-treibhausgasbilanz-transformern-bootcamp-mit-der-efa-nrw/>



Save the Date – 6. Mai 2026 (vormittags)

Innovationsforum Energieeffizienz: Lösungen für die nachhaltige Lebensmittel- und Getränkeindustrie  
Rolinck Privatbrauerei, Steinfurt

Merken Sie sich schon jetzt diesen Termin vor!

Das Dänisches Generalkonsulat lädt gemeinsam mit der FPI zu einem praxisnahen Austausch mit Branchenexperten, Impulsen zu nachhaltigen Lösungen und wertvolles Networking in besonderer Atmosphäre.

Nutzen Sie das Forum, um sich einen umfassenden Überblick über vielfältige Lösungsansätze zu verschaffen – und zu erfahren, wie Fördermittel Ihre Investitionen gezielt unterstützen können.

Das detaillierte Programm folgt.

Wir freuen uns, wenn Sie sich den Termin bereits vormerken – und auf den gemeinsamen Austausch mit Ihnen!



## Neue internationale Studie bestätigt günstige Stoffwechseleffekte von Leguminosen

Körnerleguminosen wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen können akute Stoffwechselreaktionen nach Mahlzeiten günstig beeinflussen und damit einen wichtigen Beitrag zur Prävention kardiometabolischer Erkrankungen leisten.

Das zeigt ein neu veröffentlichter systematischer Review aus dem Forschungsprojekt LeguPlan, der in der internationalen Fachzeitschrift Nutrition Reviews erschienen ist. Die Publikation fasst die Ergebnisse von 40 humanen Interventionsstudien zu den akuten Effekten von Körnerleguminosen auf kardiometabolische Zielgrößen zusammen und ergänzt damit die laufenden Interventionsstudien des LeguPlan-Projekts.

LeguPlan wird aus dem Titel "Zukunftsfähige, umwelt- und ressourcenschonende Landwirtschaft und ökologischer Landbau" im Rahmen der Eiweißpflanzenstrategie (EPS) des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) gefördert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) als zuständigem Projektträger betreut.

Weitere Informationen: <https://www.pioneer-netzwerk.de/de/>



**Fokustag smartFoodTechnologyOWL**  
**07.05.2026, 9:00 -16:00 Uht**  
**Future Food Factory OWL, Lemgo**

Von 2017 bis 2026 – neun Jahre wegweisende Zusammenarbeit liegen hinter der durch das BMFTR-Programm FH-Impuls geförderten Partnerschaft smartFoodTechnologyOWL. Das ist ein Grund zum Feiern! Wir laden Sie herzlich ein, gemeinsam mit uns die Erfolge der Projektpartnerschaft Revue passieren zu lassen und einen Blick in die Zukunft der Lebensmitteltechnologie zu werfen. Ein Schwerpunktthema in diesem Jahr ist Künstliche Intelligenz in der Lebensmittelindustrie.

Erfahren Sie praxisnah an der Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe:

- KI als Wettbewerbsvorteil: Wie Unternehmen künstliche Intelligenz gewinnbringend in der Produktion einsetzen.
- Nachhaltigkeit durch Innovation: Wo KI konkret zu Ressourcenschonung und gesteigerter Effektivität beiträgt.
- Die Fabrik von morgen: Wie intelligente Technologien die Fertigungsprozessketten der Zukunft verändern.

Was erwartet Sie?

- Folgen Sie spannenden Vorträgen aus Wissenschaft und Praxis
- Vernetzen Sie sich beim Matchmaking-Event mit unseren Forschungsprojekten
- Diskutieren Sie mit zum Thema KI in der Lebensmitteltechnologie und darüber hinaus
- Testen Sie unseren einzigartigen EssCape-Room in der Future Food Factory OWL

Gestalten Sie die Zukunft der Branche mit uns – wir freuen uns auf Ihren Besuch und spannende Impulse aus der Praxis!

Die Teilnahme ist kostenfrei. Anmeldung unter: <https://www.th-owl.de/future-food-factory-owl/aktuelles/detail/detail/anmeldung-moeglich-fokustag-smartfoodtechnologyowl/>



**SS4AF Pitch & Connect - Raman sensing in Food Processing**  
Join us for the next SS4AF Pitch & Connect webinar,  
focusing on the application of Raman sensing  
in food processing.  
14 April, 13:30 CET

This session will explore how Raman sensing technologies can support food quality monitoring and process parameter control in real-time production environments.

#### Speakers

- Lex Oosterveld (OnePlanet Research Center)
- Kris Van de Voorde (imec)
- Hosted by Markus Ojala (SeAMK)

The webinar will be recorded and made available to registered participants. An edited version (without the Q&A session) will be published afterwards.

#### Why join?

Discover how Raman sensing can enhance food quality assurance and enable improved control of processing parameters, supporting smarter and more efficient food production systems.

Register to secure your spot: <https://ss4af.com/en/activity/2026/ss4af-pitch-connect-raman-sensing-food-processing>

Folgen Sie schon unserem Kooperationspartner LT auf LinkedIn?


**LEBENSMITTEL  
TECHNIK**

**in**

Gehören Sie auch schon zu den über  
**9.700 Followern**  
unserer Company Page?

*Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!*

Food-Processing Initiative e.V.  
Ritterstr.19  
33602 Bielefeld  
Telefon: 0521 98640 0  
E-Mail: [fpinfo@foodprocessing.de](mailto:fpinfo@foodprocessing.de)  
Internet: [www.foodprocessing.de](http://www.foodprocessing.de)

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

Geschäftsführung: Norbert Reichl  
Vorstand: Sylvia Düpmann, 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: ©Canva ©EXQUISHEAT ©Fotolia45606528 ©GerdAltmannPixabay ©PIONEER ©AdobeStock\_169427539 ©TransformERN

©SS4AF ©LT