



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, um auch in einem dynamischen Markt erfolgreich zu bleiben. Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Team der Food-Processing Initiative



Verpackungen.biobasiert
25.11.2015, Gütersloh

Biobasierte und rezyklatbasierte Verpackungsmaterialien gewinnen rasant an Bedeutung – und werden durch neue EU-Vorgaben schon bald zum entscheidenden Faktor für die Verpackungswelt von morgen. Doch während Recyclingmaterialien bereits im Fokus stehen, sind die Potenziale biobasierter Alternativen oft noch wenig bekannt.

Gemeinsam mit der Food Processing Initiative e.V. lädt die proWi GT GmbH daher zu einer Veranstaltung ein, die einen praxisnahen Blick in die Zukunft der Verpackungsmaterialien eröffnet. Fachvorträge von Expertinnen zu faserbasierten und kunststoffbasierten Lösungen zeigen, welche Innovationen jetzt relevant werden.

Programm und Anmeldung [HIER](#)



Bereit für KI?

Dieser neue Leitfaden zeigt, wie es gelingt.

Das HIGHFIVE-Konsortium hat in Zusammenarbeit mit der Initiative AI4SI den Leitfaden „[A Practical Guide to Deploying AI in Business](#)“ veröffentlicht, der konkrete Beispiele für den Weg vom Pilotprojekt zur Serienreife enthält. Für Unternehmen in der Produktion oder Lebensmittelverarbeitung – insbesondere KMU – bietet dieser Leitfaden einen praxisnahen und verantwortungsvollen Einstieg, um echten Mehrwert aus KI zu gewinnen.

KI-gestützte HIGHFIVE-Projekte, die bereits im Einsatz sind:

- R-AI-VQC (REACH): Permanentes visuelles Qualitätsmonitoring direkt in der Produktionslinie
- PREVAI: KI-gestützte Nachfrageprognosen zur Optimierung von Einkauf und Produktion
- Smart AI Orchestrator: Tägliche Optimierung der Milchverarbeitung für mehr Effizienz und Qualität
- Ask Titan: KI-Assistent, der operative Daten in sofort nutzbare Antworten verwandelt
- EggAI: Prognosen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung in Großküchen
- ... und viele weitere – entdecken Sie auf der HIGHFIVE [Website](#)



Effizienzsteigerung und Klimaschutz im Betrieb

Mit EXQUISHEAT startet eine europäische Initiative, die für Unternehmen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie einen echten Wettbewerbsvorteil bedeutet: Durch standardisierte Wärmepumpenlösungen sollen Energieeffizienz, CO₂-Einsparungen und Prozesssicherheit signifikant gesteigert werden.

Gerade in einem Sektor mit hohem Wärmebedarf und großem Abwärmepotenzial eröffnen Wärmepumpen enorme Chancen – von stabileren Energiekosten über reduzierte Emissionen bis hin zu höherer Anlagenverfügbarkeit. EXQUISHEAT verknüpft dafür Branchenunternehmen direkt mit Technologieanbietern, analysiert konkrete Produktionsprozesse und entwickelt Lösungen, die schnell und reproduzierbar im industriellen Umfeld einsetzbar sind.

Damit unterstützt das Projekt nicht nur die EU-Ziele für klimaneutrale Technologien, sondern bietet Unternehmen einen praxisnahen Weg, ihre Produktionslinien zukunftssicher und wirtschaftlich nachhaltiger zu gestalten.

Weitere Informationen [HIER](#)



LeguPlan präsentiert erste Forschungsergebnisse

Welche gesundheitlichen Vorteile kann eine leguminosenreiche Ernährung – angelehnt an die Planetary Health Diet – für Menschen mit erhöhtem Risiko für Herz-Kreislauf- und neurodegenerative Erkrankungen bieten? Genau dieser Frage geht das vom BMLEH geförderte Projekt LeguPlan nach.

Als Teil der Vernetzungs- und Transfermaßnahme PIONEER erforscht LeguPlan, wie heimische Hülsenfrüchte wie Ackerbohnen, Erbsen und Süßlupinen in einer modernen, nachhaltigen Ernährung nicht nur Umweltaspekte, sondern auch die Gesundheit maßgeblich verbessern können. In zwei Humanstudien werden sowohl kurzfristige als auch langfristige Effekte auf zentrale Gesundheitsparameter untersucht.

LeguPlan liefert damit wichtige Erkenntnisse für eine zukunftsfähige Ernährung – wissenschaftlich fundiert, praxistauglich und mit hohem Potenzial für Prävention und Gesundheitsförderung.

Weitere Informationen [HIER](#)



Potenziale für das eigene Unternehmen zu erkennen

Im Rahmen des Projekts transformERN haben Unternehmen der Lebensmittelindustrie praxisnah erlebt, wie Innovationen, Technologie und neue Regularien ihre Prozesse und Strategien nachhaltig voranbringen können. Ob künstliche Intelligenz, energieeffiziente Produktionslösungen oder EU-Vorgaben für entwaldungsfreie Lieferketten – in den Veranstaltungen standen konkrete Praxisbeispiele, der Austausch mit Expert:innen und umsetzbare Lösungsansätze im Mittelpunkt.

- KI in der Lebensmittelindustrie: Chancen gemeinsam entdecken!
Bei unserem AI.UseCaseScouting haben Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung praxisnah erkundet, wie KI im eigenen Betrieb echte Mehrwerte schafft. Der Topic Nachhaltigkeit wurden genauso diskutiert wie die Optimierung von Prozessen und Berichtspflichten. Dank des intensiven Austauschs zwischen Wirtschaft und Wissenschaft konnten viele Ideen direkt diskutiert werden: Welche Ansätze lassen sich schnell umsetzen, wo steckt strategisches Potenzial?
Was wir zusammen mit KI.NRW und dem ThinkTank OWL mitnehmen: KI muss erlebt und ausprobiert werden, um sie erfolgreich einzusetzen – genau das haben wir gemeinsam

erreicht.

- Effizienz steigern, Kosten senken, Zukunft sichern:

Das Innovationsforum bei der Westfälischen Fleischwarenfabrik Stockmeyer in Füchtorf bot praxisnahe Einblicke in zukunftsweisende Technologien, smarte Prozessoptimierung und Fördermöglichkeiten für Energieeffizienz.

Experten aus Forschung, Technologie und Industrie präsentierten konkrete Best-Practice-Lösungen – von Abwärmenutzung, Prozessautomatisierung und Membranfiltration bis hin zu alternativen Energiekonzepten wie Biomasse.

Möchten Sie mehr über die vorgestellten Technologien und Lösungsansätze erfahren? Nehmen Sie gern Kontakt mit uns auf.

Sabine Höfel, Sabine.Hoefel@foodprocessing.de

- EUDR verstehen: Praxisnaher Austausch für Ihr Unternehmen

Bei der Online-Infoveranstaltung am 14. November erhielten Unternehmen einen kompakten Überblick über die neuen Anforderungen der EU-Verordnung für entwaldungsfreie Lieferketten. Die Veranstaltung bot konkrete Orientierung, wie die neuen Pflichten rechtzeitig und praxisnah in Unternehmen umgesetzt werden können – ein klarer Mehrwert für die weitere Planung.


Die Veranstaltung wurde gemeinsam organisiert der IHK Ostwestfalen, der IHK Lippe sowie der pro Wirtschaft GT GmbH und vom Food Processing Initiative e.V. (im Rahmen des EFRE-Projektes transformERN).

Weitere Informationen zu den Angeboten des Projektes unter <https://transformern.de/>

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 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: ©HIGHFIVE ©TransformERN ©EQUISHEAT ©PIONEER ©Daniel Ernst/Fotolia