



FPInfo
kompetent*vernetzt*innovativ

Ausgabe: 10/2022

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

mit diesem FPInfo erhalten Sie einen Überblick über aktuellen Veranstaltungen und Aktivitäten für die Lebensmittelbranche.

Mit freundlichen Grüßen
das Team der Geschäftsstelle des Food-Processing Initiative e.V.



Think Tank Klimaneutralität in der Ernährungswirtschaft NRW: Regionale Wertschöpfungsketten klimaneutral gestalten, 16.11.22, Kempen

Die Auftaktveranstaltung findet am **16.11.2022 von 10-14 Uhr in Kempen** statt. Sie widmet sich dem Thema „**Regionale Wertschöpfungsketten klimaneutral gestalten**“. Neben Impulsvorträgen zu Herausforderungen und Praxisberichten zu konkreten Lösungen werden die Themenschwerpunkte in einem World-Café in Arbeitsgruppen vertieft.

Das Programm der Auftaktveranstaltung finden Sie [HIER](#)
Anmeldungen unter [Klimaneutralität in der Ernährungswirtschaft | Eventbrite](#)

Unser Ziel: Die Wertschöpfungskette der Ernährungswirtschaft fit für die Zukunft zu machen! Seien Sie dabei, wenn Vertreterinnen und Vertreter aus Unternehmen, Start-ups und Wissenschaft Ihre Lösungen präsentieren. Tauschen Sie sich mit Kolleginnen und Kollegen der Branche aus und entwickeln Sie gemeinsam konkrete Umsetzungsideen zur Erreichung der geforderten Klimaneutralität in der Ernährungswirtschaft NRW.

Die Veranstaltungsreihe besteht aus 3 Veranstaltungen. Jede Veranstaltung findet in Präsenz mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten statt. Die Veranstaltungen sind unabhängig voneinander, so dass Sie auch an einzelnen Veranstaltungen teilnehmen können.

Weitere Termine:

- 12.01.2023: Daten und Digitalisierung als Chancen für eine klimaneutrale Land- und Ernährungswirtschaft in Lemgo
- 14.02.2023: Circular Economy: Wertschöpfung hoch, Emissionen runter – Wir schaffen mehr Wert für mehr Klimaneutralität in Düsseldorf



**FPI Mach MIT - Der Mitglieder Impuls Talk:
Energie neu denken – CO2 reduzieren durch
Transformationskonzepte
08.11.2022, 17:00 Uhr, online**

Für unsere Mitglieder & Kooperationspartner!

Wir möchten Sie herzlich zu unserem nächsten FPI mach MIT! am Dienstag, 08.11.2022 um 17:00 Uhr einladen.

Den Impuls-Talk gestaltet Tobias Peselmann von der pbr Netzenergie GmbH: „Energie neu denken – CO2 reduzieren durch Transformationskonzepte“

- Energieeinsparung
- Neue Energiekonzepte
- Förderung

Wir freuen uns sehr, wenn Sie dabei sein können. Wenn Sie sich anmelden möchten, schicken Sie uns wie gewohnt eine kurze [E-Mail](#) und Sie erhalten im Gegenzug den Link zum MS Teams Meeting.

Sie möchten Mitglied werden? Rufen Sie uns an oder informieren Sie sich unter <https://www.foodprocessing.de/mitglieder/>



**Herzlich Willkommen im Netzwerk!
Institut für Technische Energie-Systeme der FH Bielefeld
(ITES)**

Wir begrüßen mit dem Institut für Technische Energie-Systeme der FH Bielefeld (ITES) einen neuen Ansprechpartner rund um das Thema Energie unter unseren Kooperationspartnern.

Bereits im aktuellen Projekt CirQuality OWL arbeiten wir eng zusammen, um Forschung mit aktuellen Herausforderungen zu koppeln und die Ergebnisse für die Unternehmen zugänglich zu machen.

Wie wichtig eine kostengünstige, umweltgerechte und effiziente Energieversorgung und – nutzung ist, ist aktuell eine der großen Herausforderungen!

Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!

P.S. Mehr über unsere Allianzen erfahren Sie unter

<https://www.foodprocessing.de/partner/>



Mehrweg-Pflicht in der Gastronomie ab dem 1. Januar 2023!

Mehrwegsysteme werden aktuell angeboten? Darüber konnten sich am 17. Oktober im Harms Markt in Bielefeld Gastronomen und Interessierte in den Impulsvorträgen und an den Ausstellerständen informieren.

Junge Unternehmen oder gerade in der Phase zu einem Start-Up befindende präsentierten ihre Lösungen. Mit dabei waren PizzaBow, ReWrap, ReBowl, Vytal, FairBowl, Relevo, Recicle, TiffinLoop.

Weitere Experten*innen von Organisationen wie das Umweltamt Bielefeld, Deutsche Umwelthilfe, Lebensmittelverband, Verbraucherzentrale, Studentenwerk Bielefeld berichteten von den Anforderungen und Möglichkeiten zum Veranstaltungsthema. So bietet die Stadt Bielefeld einen städtischen Zuschuss für Mehrweg in der Gastronomie an. Und der Lebensmittelverband unterstützt bei Fragen rund um den hygienischen Umgang mit Mehrweg-Geschirr.

Die Veranstaltung wurde von regionalen Bielefeldern Partnern – Umweltamt Stadt Bielefeld, CirQuality OWL, DEHOGA, efa.nrw, FH Bielefeld, Harms Markt, Lippe Zirkulär, Verbraucherzentrale, VDI und Food-Processing Initiative e.V. – in Kooperation durchgeführt.

Mehr zu unseren Projekten rund ums Thema Nachhaltig produzieren finden Sie unter www.foodprocessing.de/leistungsfelder



22. TEAMLogistikforum am 22.11.2022 in Paderborn Smarte Intralogistik: Effizient. Flexibel. Automatisiert.

Das jährlich stattfindende TEAMLogistikforum öffnet in diesem Jahr zum 22. Mal in Paderborn seine Pforten. Die Kombination aus vielseitigen Logistik-Vorträgen, einer umfangreichen Fachausstellung und intensiven Netzwerkmöglichkeiten liefert den Fachbesuchern einen umfangreichen Überblick über aktuelle Logistik 4.0-Themen. Zum Leitthema „Smarte Intralogistik: Effizient. Flexibel. Automatisiert.“ stellen Experten Zukunftstrends, Visionen und Lösungsansätze rund um die neuesten Intralogistik-Technologien vor.

Die eintägige Veranstaltung ist kostenlos für Führungskräfte aus Logistik und IT. Programm und Anmeldung unter www.team-logistikforum.de

Forschungsprojekt ErdHase: Identifizierung des allergenen Potenzials von Erdnüssen und Haselnüssen in Lebensmittelverarbeitungsketten Online Befragung

Der Deutsche Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB) führt im Rahmen des vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Forschungsprojektes ErdHase eine anonymisierte Online-Befragung von Lebensmittelherstellern durch.

Das Projekt ErdHase widmet sich der Identifizierung des allergenen Potenzials von Erdnüssen und Haselnüssen in Lebensmittelverarbeitungsketten in Bezug auf die Allergenität von Patienten. Es wird untersucht, ob unterschiedliche Verarbeitungs-/ Röstverfahren einen Einfluss auf die Allergenität von Erdnuss und Haselnuss haben. Neben einer Befragung von Patienten/ Verbrauchern zum Alltagsmanagement der Erdnuss- und Haselnussallergie, sollen auch Lebensmittelhersteller zu Wort kommen. Es geht sowohl darum, ob und in welcher Form Haselnüsse und Erdnüsse in der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden, als auch wie grundsätzlich (nicht nur auf Erdnuss- und Haselnuss bezogen), das Management, die Bewertung und Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge erfolgt und welche Wünsche und Vorstellungen Lebensmittelhersteller diesbezüglich haben.

Ziel ist Herstellungs-, Verarbeitungsprozesse von Erdnuss und Haselnuss sowie Management und Bewertung unbeabsichtigter Allergeneinträge generell (nicht nur von Erd- und Haselnuss) besser zu verstehen und mögliche Optimierungsansätze zu entwickeln.

Wer kann mitmachen?

Lebensmittelhersteller, auch wenn keine Erd- und/oder Haselnüsse im eigenen Unternehmen verarbeitet werden.

Über den folgenden Link gelangen Sie zur Befragung.

<https://www.surveymonkey.de/r/DAAB-Umfrage-Lebensmittelhersteller>

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

Geschäftsführung: Norbert Reichl

Vorstand: Dr. Mark Bücking, Dr. Klemens van Betteray,

Theodor W. Berief, Achim Sampl

Vereinsregister: 20VR3460 Amtsgericht Bielefeld

Ust-IdNr: DE 215696721

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

Bildnachweise:

Canva, Beate Kolkmann, TEAM GMBH