

**NEWSLETTER
SPEZIAL
ENERGIE-EFFIZIENZ**



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

Energieeffiziente Prozesse sind entscheidend für die Zukunft! Denn wer weniger Energie verbraucht, senkt nicht nur die Kosten, sondern verbessert gleichzeitig die CO₂-Bilanz – ein Plus für Unternehmen und die Umwelt.

Wir laden Sie ein, unsere aktuellen Formate kennenzulernen – voller innovativer Technologien, praxisnaher Lösungen und wertvoller Impulse für den Weg zur Dekarbonisierung.

Wir freuen uns über Ihre Anregungen und Fragen, [HIER](#) erreichen Sie uns!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team der Geschäftsstelle der Food-Processing Initiative



EXQUISHEAT

Wärmepumpenlösungen für eine dekarbonisierte
Lebensmittel- und Getränkeindustrie

„Nachhaltige Wärme aus Wärmepumpen, die industrielle Abwärme nutzen, wird einen wichtigen Beitrag zur Dekarbonisierung der europäischen Lebensmittelindustrie leisten.“ Prof. Dr. Uli Jakob, Geschäftsführer von JER und technischer Koordinator von EXQUISHEAT.

Eine internationale Gruppe von Unternehmen und Institutionen hat das Projekt EXQUISHEAT ins Leben gerufen. Das Ziel: Die Dekarbonisierung der europäischen Lebensmittel- und Getränkeindustrie durch die Entwicklung standardisierter Wärmepumpenlösungen zu beschleunigen.

EXQUISHEAT:

- Verknüpft dafür Branchenunternehmen direkt mit Technologieanbietern,
- analysiert konkrete Produktionsprozesse und
- entwickelt Lösungen, die schnell und reproduzierbar im industriellen Umfeld einsetzbar sind.

Damit bietet das Projekt Unternehmen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie einen praxisnahen Weg, ihre Produktionslinien zukunftssicher und wirtschaftlich nachhaltiger zu gestalten und unterstützt gleichzeitig dabei die europäischen Ziele zur Dekarbonisierung der Industrie für klimaneutrale Technologien zu erreichen.

Weitere Informationen zum EXQUISHEAT Projekt finden Sie [HIER](#).

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

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.

Im Rahmen des Projektes werden die Technologien an vier Standorten erprobt – in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie in Branchen, in denen Wärme-Kälte-Lösungen noch kaum erforscht sind, wie z. B. Bioraffinerien.

Werden Sie Teil des RE-WITCH-Projektes – als Replikationsstandort!

Um die Replizierbarkeit dieser Technologien zu prüfen, suchen wir Unternehmen aus Lebensmittel- und Getränkeindustrie die sich als Replikationsstandort einbringen möchten.

Für Industriepartner bietet die Teilnahme an der Replikationskampagne folgende Vorteile:

- Frühzeitiger Zugang zu fortschrittlichen Simulations- und Optimierungstools zur Unterstützung der Dekarbonisierung Ihrer Prozesse und
- eine maßgeschneiderte Bewertung potenzieller Szenarien für die Integration von Technologien in Ihren Anlagen.

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.



Innovationsforum Energieeffizienz

Lösungen für eine nachhaltige Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Beim Innovationsforum Energieeffizienz erhielten Unternehmen exklusive Einblicke in zukunftsweisende Technologien, smarte Prozessoptimierung und attraktive Fördermöglichkeiten.

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

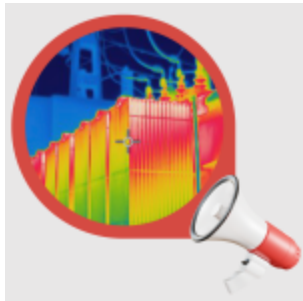
Energiekonzepten wie Biomasse. Ergänzt wurde das Programm durch Einblicke in energieeffiziente Lüftungssysteme, moderne Prozesskomponenten und Tools zur Transparenz im Energieverbrauch.

Gastgeber war die Westfälische Fleischwarenfabrik Stockmeyer in Füchtorf

Die Veranstaltung war eine gemeinsame Initiative des [Sustainable Industries Advisory | DK](https://www.sustainableindustriesadvisory.dk) ([tradecouncil.de](https://www.tradecouncil.de)) mit dem FPI e.V. im Rahmen des EFRE-Projektes [TransformERN](https://www.transformern.de).

Möchten Sie mehr über die vorgestellten Technologien und Lösungsansätze erfahren?

Nehmen Sie gern Kontakt mit uns auf: Sabine Höfel, Sabine.Hoefel@foodprocessing.de.



HeatTransPlan

Digitaler Zwilling für industrielle Wärmeversorgung

Sie sind ein Unternehmen der Ernährungswirtschaft und haben Abwärme im Temperaturbereich ab 100°C die Sie noch nicht nutzen? Dann gehen Ihnen enorme Einsparpotenziale verloren – sowohl bei den Energiekosten als auch bei den CO₂-Emissionen.

Das Projekt HeatTransPlan unseres Netzwerkpartners setzt genau hier an:

- Unterstützung industrieller Unternehmen auf dem Weg zur klimaneutralen Prozesswärme.
- Entwicklung und Erprobung eines Hochtemperatur-Phasenwechselfspeichers (>100 °C).
- Verbesserung der Entscheidungsgrundlagen durch digitale Werkzeuge (z. B. digitalen Zwilling).
- Ganzheitliche Transformationskonzepte zur Dekarbonisierung Ihrer Prozessenergieversorgung.
- Erfahrungsaustausch mit anderen Industrieunternehmen; Lernen von praxiserprobten Lösungen anderer Unternehmen.

HeatTransPlan bietet Unternehmen der Ernährungsindustrie (insbesondere Getränke) an, als Fallstudienunternehmen am Projekt teilzunehmen.

Was bringt Ihnen eine Teilnahme:

- Transparenz über thermische Energiebedarfe und Reduktionspotenziale von Treibhausgasemissionen.
- Ganzheitliches Transformationskonzept zur Dekarbonisierung der Prozessenergieversorgung durch die Einbindung von Abwärme durch Wärmerückgewinnung und Wärmepumpen.

Sie möchten wissen wie man an diesem Format teilnehmen kann, dann nehmen Sie gern Kontakt mit uns auf: Sabine Höfel, Sabine.Hoefel@foodprocessing.de wir vermitteln Sie gerne weiter.

Weitere Informationen zum Projekt [HIER](#).



Energie-Workshop - Save the date!
Energieerzeugung:
klimaneutral, wirtschaftlich, zukunftsfähig!
10.02.2026, 15 - 16 Uhr, online

Sie denken darüber nach, die eigene Energieversorgung neu und zukunftsfähig aufzustellen. Sie wissen, 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 - 16 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.

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.

Anmeldung [HIER](#)

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

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: 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: ©Exquisheat ©RE-Witch ©transformERN ©Canva