



## 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

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/>



**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](#)



## Energie Workshop: Energieprozesse zukunftsfähig gestalten!

Wer seine Energieflüsse kennt und seine Prozesse transparent dokumentiert hat, kann einerseits schnell auf Veränderungen in aktuellen Verordnungen reagieren. Zugleich liefern die Daten eine solide Grundlage, um fundierte Entscheidungen über Investitionen in moderne Technologien zu treffen. Denn: „Die Energieversorgung der Zukunft ist wie ein gutes Rezept – der Mix macht’s!“, so unser Referent Tobias Peselmann.

Der Geschäftsführer der pbrNETZenergie ging in seinem Vortrag auf aktuelle Entwicklungen in der Energieversorgung ein und zeigte auf, welche Chancen sich für eine Neuausrichtung der eigenen Energieinfrastruktur bieten. Zudem gab er einen Überblick über aktuelle Förderprogramme, darunter die BAFA EEW Module 1 bis 6, und stellte verschiedene technische Lösungsansätze vor – von Biomasse und Kraft-Wärme-Kopplung über Pyrolyse und Kleinwindanlagen bis hin zu industriellen Wärmepumpen.

Die Teilnehmenden erhielten einen verständlichen Überblick über aktuelle Entwicklungen, wirksame Maßnahmen und neue Chancen im Bereich der Energieeffizienz. Dadurch können sie nun besser

einschätzen, welche nächsten Schritte für ihren Betrieb sinnvoll sein könnten.

Der Workshop wurde von der Food-Processing Initiative im Rahmen des Projekts transformERN organisiert. transformERN wird mit Mitteln der Europäischen Union und des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen finanziert.

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



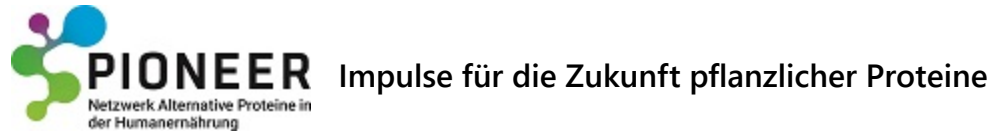
Tag der biobasierten Werkstoffe  
24.02.2026  
10:00 bis 17:00 Uhr, Gütersloh

Auch in diesem Jahr nimmt der 'Tag der biobasierten Werkstoffe' ausgerichtet von der pro Wirtschaft Gt und dem Netzwerk biobasierte Werkstoffe, Entwicklungen, Trends, Themen, Unterstützung, Förderung und weitere Themen rund um biobasierte Werkstoffe in den Blick.

Auf dem Programm stehen spannende Vorträge zu:

- Einblicke zur Themensetzung „Industriellen Bioökonomie“ der Bundesregierung,
- Finanzierungen von Start-ups in der Zirkulären Bioökonomie auf EU Ebene,
- Vorträge zu regionalen Projekten zu biobasierten Werkstoffen.
- Die Hochschulen der Region teilen in Workshops Themenkompetenzen und öffnen Kooperationsmöglichkeiten.

Programm und Anmeldung [HIER](#)



Das PIONEER Netzwerk setzt Impulse für die Zukunft pflanzlicher Proteine in Deutschland. In aktuellen [Veröffentlichungen](#) zeigt das Netzwerk, wie entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Züchtung über Verarbeitung und Produktentwicklung bis hin zur Markt- und Verbraucherperspektive – innovative Lösungen für eine nachhaltige Proteinversorgung entwickelt werden können.

Ziel ist es, pflanzliche Proteinquellen strategisch zu stärken, ihre Wettbewerbsfähigkeit auszubauen und ihren Beitrag zu einer zukunftsfähigen, ressourcenschonenden Ernährung sichtbar zu machen. Dabei verbindet PIONEER Forschung, Wirtschaft und Praxis und schafft so eine Plattform für Wissenstransfer, Vernetzung und konkrete Handlungsimpulse.

Mit seinen Aktivitäten liefert das Netzwerk wichtige Beiträge für eine pflanzenbetonte Ernährung und unterstützt die Transformation des Ernährungssystems in Richtung Nachhaltigkeit und Resilienz:


[www.pioneer-netzwerk.de](http://www.pioneer-netzwerk.de)

Ein konkreter Baustein dieser Arbeit ist das Forschungsprojekt Leg4Future, das die Perspektive der Verbraucherinnen und Verbraucher in den Mittelpunkt stellt. Unter dem Titel „Zielgruppen verstehen, Akzeptanz gestalten – Pflanzliche Proteine im Verbraucherfokus“ lädt das Projekt am 13. März 2026 zu einem Workshop an der Universität Bonn ein. Informationen hierzu erhalten Sie bei [kerstin.dressel\(at\)sine-institut.de](mailto:kerstin.dressel(at)sine-institut.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](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 ©TransformERN ©PIONEER