



Die Referenten der Smart Bites 2025 – von links: Susanne Lange (RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz), Marc Bomsmann (MB Connection Foodservices), Prof. Dr. Guido Ritter (Fachhochschule Münster), Prof. Dr. Christian Klein (Umyno Solutions), Simon Maas (AgriFood Capital), Dr. Kees de Gooijer (ehem. Wageningen University) mit Norbert Reichl.

Zukunft gestalten im Netzwerk

Die Food-Processing Initiative zeigt, wie sich die Twin Transition aktiv gestalten lässt

Über 130 Fach- und Führungskräfte diskutierten Anfang September in Bielefeld im Rahmen der "Smart Bites 2025" wichtige Zukunftsthemen – von alternativen Proteinen über KI bis zu internationalen Innovationspartnerschaften. Mit inspirierenden Impulsen aus Wissenschaft und Praxis und lebendigem Networking setzte der Food-Processing Initiative e.V. zu seinem 25-jährigen Jubiläum starke Zeichen für Innovation und Zusammenarbeit.

senschaft, Politik und Verbänden diskutierten über Themen, die die Branche bewegen: Alternative Proteine, Künstliche Intelligenz, Mission-Driven-Innovation und internationale Clusterstrategien.

„Die Smart Bites 2025 hat gezeigt, wie eng Forschung, Technologie, Nachhaltigkeit und Praxis mittlerweile verzahnt sind. KI-basierte Tools, alternative Proteinquellen, Mission-Driven-Innovationsansätze und internationale Cluster-Zusammenarbeit – all diese Themen machen deutlich, wie dynamisch sich unsere Branche entwickelt und wie wichtig es ist, diese Impulse gemeinsam weiterzutragen“, fasst Beate Kolkmann, Projektleiterin bei der Food-Processing Initiative ihre Eindrücke zusammen. Die Atmosphäre vor Ort war geprägt von Neugier, Zuversicht und der Überzeugung, dass die

Am 9. September feierte die Food-Processing Initiative (FPI) in der Wissenswerkstadt Bielefeld gleich doppelt: Das Netzwerk wurde 25 Jahre alt und mit der Smart Bites 2025 setzte es zugleich ein starkes Zeichen für die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft. Rund 130 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Wirtschaft, Wis-



Während Prof. Dr. Christian Klein (links) erläuterte, wie Künstliche Intelligenz den Weg von der Idee zum fertigen Lebensmittel deutlich verkürzt, stellte Prof. Dr. Guido Ritter in seinem Vortrag die Frage: Wie alternativlos sind alternative Proteine? Rechts: Norbert Reichl führte als Moderator durch die Veranstaltung.

Wettbewerbsfähigkeit und auch Resilienz gerade der mittelständisch, familiengeführten Unternehmen der Lebensmittelproduktion im gut abgestimmten Zusammenspiel der Akteure aus Wirtschaft, Wissenschaft und Organisationen der Wirtschaftsförderung liegt. „Die Lebensmittelwirtschaft befindet sich inmitten einer doppelten Transformation, ökologisch und digital. Und genau darin liegen die größten Chancen für den Mittelstand“, sagt Norbert Reichl. „Voraussetzung ist, dass wir gemeinsam geeignete Lösungen entwickeln und diese in der Praxis validieren und einsetzen. Dafür stehen unsere Partner in unseren Netzwerken“, so der langjährige Geschäftsführer der Food-Processing Initiative.

Die Twin Transition als Zielbild

Die Food-Processing Initiative zählt heute zu den etablierten Innovationsnetzwerken des deutschen Lebensmittelsektors. Die besondere Stärke der FPI liegt darin, die komplexen Herausforderungen der Branche in konkrete Chancen und Umsetzungsvorhaben zu übersetzen – durch strategische Vernetzung, EU-geförderte Innovationsprojekte und eine fachkundige Begleitung in den Bereichen Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Qualität, Personalentwicklung und Internationalisierung.

Seit über 25 Jahren begleitet die FPI Unternehmen dabei, sich in einem zunehmend dy-

namischen Marktumfeld zu behaupten. Das Netzwerk hat sich zu einer treibenden Kraft für nachhaltigen Wandel mit systemischen Perspektiven entwickelt. Die Initiative arbeitet praxisnah, lösungsorientiert und mit klarem Fokus

auf die Umsetzbarkeit. Ob neue Technologien und Verfahren, digitale und automatisierte Produktionsprozesse oder europäische Kooperationsmodelle: „Wir unterstützen Unternehmen dabei, innovative Lösungsansätze nicht nur



Am 9. September hat der Food Processing Initiative e.V. mit der Smart Bites 2025 ein besonderes Highlight erlebt – und gleichzeitig sein 25-jähriges Vereinsjubiläum gefeiert.



Impulse für innovative Lösungen – wie gelingt das? Durch Austausch, Vertrauen und starke Netzwerke. Seit 25 Jahren schafft der FPI e.V. den Rahmen dafür. Rund 130 Teilnehmende nutzten anlässlich des Jubiläums die Gelegenheit zum Networking in der Wissenswerkstatt in Bielefeld.

kennenzulernen, sondern erfolgreich in die Praxis zu bringen“, betont Reichl. Die Arbeit wirkt dabei weit über die Region hinaus: „Heute gelangen der FPI mit ihren vielen Partnern in der EU starke Impulse für nachhaltige Transformationsprozesse im europäischen Lebensmittelsektor“, so Reichl. Die sogenannte Twin Transition, der Übergang hin zu nachhaltigen Produktionsprozessen mit Hilfe digitaler Lösungsansätze, bildet dabei das Zielbild für viele der aktuellen Projekte.

„Was uns an der diesjährigen Smart Bites besonders begeistert hat, war der direkte Austausch mit so vielen engagierten Unternehmerinnen und Unternehmern. Die offenen Gespräche sind voller Ideen und zeigen jedes Mal aufs Neue, wie viel Kraft in unserem Netzwerk steckt und wie wichtig solche Begegnungen als Türöffner für Innovation sind“, berichtet Sabine Höfel, ebenfalls Projektleiterin bei der Food-Processing Initiative.

Praxisnahe Einblicke in die Branche

KI-basierte Tools zur beschleunigten Produktentwicklung, alternative Proteinquellen für eine nachhaltige Ernährung, Innovationsstrategien sowie internationale Cluster-Zusammenarbeit waren zentrale Themen der Fachvorträge in Bielefeld. Ergänzt wurden diese durch praxisnahe Einblicke in die Anforderungen moderner Convenience-Produkte im Foodservice.

Dr. Christian Schmidt, bis Ende 2023 Geschäftsführer der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft, und Norbert Reichl führten als Moderatoren durch die Veranstaltung.

Prof. Dr. Guido Ritter von der Fachhochschule Münster zeigte auf, wie Unternehmen Teil der Ernährungswende werden können – wirtschaftlich tragfähig, technologisch anschlussfähig und gesellschaftlich relevant. Danach beschrieb Prof. Dr. Christian Klein von der Umyno Solutions GmbH, wie KI den Weg von der Produktidee bis zur Markteinführung deutlich beschleunigt.

Dr. Kees de Gooijer (ehemals Wageningen University) beantwortete in seinem Vortrag die Frage, wie Innovationen zu schaffen sind, die nicht nur technologisch beeindruckend, sondern echten gesellschaftlichen Mehrwert stiften. Passend dazu erläuterte Simon Maas von AgriFood Capital, wie internationale Cluster mit ihren Kontakten, Kompetenzen und Kapital den entscheidenden Unterschied für erfolgreiche Entwicklungen machen. Susanne Lange von der RAL Gütegemeinschaft Ernährungskompetenz und Marc Bonsmann von MB Connection Foodservices zeigten, welche Anforderungen moderne Convenience-Produkte heute erfüllen müssen.

Die Veranstaltung bot den Teilnehmenden wertvolle Einblicke in die aktuellen Herausforderungen der Ernährungs- und Foodservice-

Branchen und zeigte zugleich praxisnahe Lösungsansätze auf, ganz im Sinne des FPI-Mottos "Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen", welches sich im Austausch, im Wissenstransfer und in den konkreten Impulsen für die Unternehmenspraxis deutlich widerspiegelte. Silke Gorißen, Ministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW, würdigte in ihrem Video-Grußwort genau diese langjährige erfolgreiche Arbeit des Vereins, der seit seiner Gründung Zusammenarbeit, Zukunftsgestaltung und Innovation in den Mittelpunkt stellt. Sie betonte, dass durch den Verein die Unternehmen in Ostwestfalen-Lippe und ganz Nordrhein-Westfalen hervorragend vernetzt seien und ein intensiver Austausch mit europäischen Partnern stattfindet. Diese starke Gemeinschaft ermögliche es, die aktuell bestehenden großen Herausforderungen entschlossen anzugehen und „auch in Zukunft Unternehmen zu inspirieren, Veränderungen zu ermöglichen und wichtige Innovationen auf den Weg zu bringen“, so die Ministerin.

So sehr die Vorträge zum Denken anregten – das große Miteinander der Veranstaltung spielte sich nicht zuletzt im Anschluss beim Networking-Buffer ab. Hier zeigte sich, wie eng Innovation und Genuss miteinander verknüpft sein können. Stollberg Catering aus Bielefeld setzte die Produkte der ErfaFoodService-Partner kreativ in Szene, von innovativen Conve-



Simon Maas (links) zeigte, wie Cluster-Allianzen echte Wirkung entfalten: durch Kontakte, Kompetenzen und Kapital. Susanne Lange ging auf die Anforderungen an Convenience-Produkte im Foodservice ein. Rechts: Dr. Kees de Gooijer stellte die Frage nach dem Sinn hinter der Innovation. Seine Mission: Forschung mit echtem gesellschaftlichen Mehrwert.

nience-Ideen bis hin zu nachhaltigen Komponenten mit regionalem Bezug.

Ein Netzwerk im Wandel

Auch im Vorstand hat sich die Food-Processing Initiative neu aufgestellt: Auf der Mitgliederversammlung in Bielefeld wurden Sylvia Düpmann (Düpmann GmbH & Co. KG) und Karsten Ollesch (Glass GmbH & Co. KG) neu in den Vorstand gewählt. Gemeinsam mit den wiedergewählten Dr. Klemens van Betteray (CSB System SE) und Prof. Dr. Mark Bücking (Fraunhofer Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME) bildet ein Quartett das neue Führungsteam.

Mit Dank verabschiedete der Verein Theodor W. Berief und Achim Sampl, die über viele Jahre hinweg mit Engagement die Arbeit der Initiative geprägt haben. Beide wurden zu Ehrenmitgliedern ernannt. „Netzwerken heißt, gemeinsame Ziele zu teilen, Wissen weiterzugeben und Lösungen in die Praxis zu bringen, damit sie nachhaltig in Richtung Wettbewerbsfähigkeit und Umwelt wirken können. Das FPI-Netzwerk ist geprägt von Menschen, die gestalten wollen – nicht nur für sich, sondern für die gesamte Branche“, sagte Dr. Klemens van Betteray bei der Verabschiedung.

Was überwiegt nach einem Vierteljahrhundert Netzwerkarbeit? Für Norbert Reichl ist die Antwort klar: „Es sind Stolz und Demut zu-

gleich. Stolz, weil wir gemeinsam viel erreicht haben. Und Demut, weil wir wissen, dass dies nur mit der aktiven Unterstützung vieler möglich war.“ Mit Blick auf die Zukunft ergänzt er: „Wir sind keine Visionäre im Elfenbeinturm. Wir machen – mit Plan, mit Flexibilität und mit Zu-

versicht. Es gibt noch viel zu tun, denn die Lebensmittelbranche hat das Potenzial, die Transformation in Richtung nachhaltige Produktion aktiv und erfolgreich zu gestalten.“ **TW ■**

www.foodprocessing.de



Der neue Vorstand der Food-Processing Initiative – von links: Dr. Klemens van Betteray (CSB System SE), Prof. Dr. Mark Bücking (Fraunhofer Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME) und Sylvia Düpmann (Düpmann GmbH & Co. KG) mit FPI-Geschäftsführer Norbert Reichl. Nicht im Bild: Karsten Ollesch (Glass GmbH & Co. KG).

© MAREIKE BÄHNISCH