FPI
Food-Processing
Initiative e.V.

Food Forum
Lebensmittel der Zukunft - Potentiale pflanzlicher Proteine

Dienstag, 21.03.2023
13:45 - 17:00 Uhr
Glass GmbH & Co. KG, Paderborn

GLASS
MADE IN GERMANY

©Sabine Höfel/Bild Future ©Canva

Food Forum Lebensmittel der Zukunft
21.03.2023, 13:45 - 17:00 Uhr
Glass GmbH & Co. KG, Paderborn

Gesundheit, Klimaschutz, Tierwohl, die wachsende Weltbevölkerung und auch veränderte Essgewohnheiten führen dazu, dass alternative Proteinquellen immer wichtiger werden.

Welche Alternativen gibt es? Was ist bei der Produktentwickung, Verarbeitung und Inmarktbringung zu beachten?

Mehr hierzu erfahren Sie am 21.03.2023 auf unserem Food Forum.

Kosten:
Das Teilnahmeentgelt beträgt 290 Euro zuzgl. gesetzl. MwSt. pro Person.

Für Mitglieder des FPI e.V. und des foodRegio e.V. beträgt das Teilnahmeentgelt 170 Euro zuzgl. gesetzl. MwSt. pro Person.

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung.
Eine Erstattung des Entgelts ist nur bei Absage bis zum 14.03.2022 möglich.

Fragen zur Veranstaltung beantwortet Ihnen:
Ariane Rieger
Ariane.Rieger@foodprocessing.de
0521 986 40 60

Termin:
Dienstag, 21.03.2023
13:45 - 17:00 Uhr

Veranstaltungsort:
Glass GmbH & Co. KG
Frankfurter Weg 28
33106 Paderborn

Anmeldung:
Bitte bis spätestens 14.03.2023 unter
www.foodprocessing.de

Food Forum Lebensmittel der Zukunft
21.03.2023, 13:45 - 17:00 Uhr
Glass GmbH & Co. KG, Paderborn

FPI Food-Processing Initiative e.V.

GLASS MADE IN GERMANY

13:45 Registrierung

14:00 **Begrüßung**
Beate Kolkmann, Food-Processing Initiative e.V.
Karsten Ollesch, Glass GmbH & Co. KG

14:10 **Lebensmittel der Zukunft – Produkte auf Eiweißbasis**
Daten, Trends und Praxisbeispiele
Sabine Höfel, Food-Processing Initiative e.V.

14:40 **Stadt.Land.Food. - Proteine: Nachhaltig, regional und gesund.**
Chancen der pflanzlichen Ernährung aus ernährungswissenschaftlicher Sicht. Was sind "alternative Proteine" und wie können wir sie für die nachhaltige Produktentwicklung für Lebensmittel der Zukunft einsetzen.
Prof. Dr. Guido Ritter, FH Münster

15:10 **Die Süßlupine - das neue Superfood**
Anbau – Verarbeitung – Produktentwicklung - Vermarktung
Burkhard Voss, Eickenbecks Hofgenuss

15:30 **Pause: Imbiss & Austausch**

16:00 **Allergenmanagement: Proteine durch Insekten - die neue Gefahr?**
Dr. Sylvia Pfaff, Food Information Service

16.30 **Verarbeitung von Proteinquellen – Herausforderungen an die Technologie bei neuen proteinbasierten Produkten**
Karsten Ollesch, Glass GmbH & Co. KG

17:00 **Rundgang durchs Technikum & Ausklang mit Imbiss**

Food Forum Lebensmittel der Zukunft
21.03.2023, 13:45 - 17:00 Uhr
Glass GmbH & Co. KG, Paderborn

FPI Food-Processing Initiative e.V.

GLASS MADE IN GERMANY

Karsten Ollesch

Wir sind auch nach 50 Jahren immer am Puls der Zeit und entwickeln im Technikum neue Produkte mit unseren Kunden zusammen. Die neuen Proteinquellen sind derzeit Treiber von Innovation und Investition am Markt.

GLASS MADE IN GERMANY

Sabine Höfel

Vegane und vegetarische alternativ Produkte auf Eiweißbasis liegen voll im Trend. Dabei können Pflanzen, Algen, Pilze oder Nebenströme als Proteinquellen dienen. Doch wie lässt sich der wachsende Bedarf nach pflanzlichen Eiweißen decken? Beispiele aus der Praxis zeigen, wie es geht.

FPI Food-Processing Initiative e.V.

Prof. Dr. Guido Ritter

Die so oft geforderte Ernährungswende ist aktuell etwas in den Hintergrund geraten. Dabei ist wissenschaftlich unbestritten, dass „alternative Proteine“ notwendig sind für eine gesunde Ernährung für mich persönlich und den Planeten. Und sie bergen die Chance für einen Weg aus dem Dilemma unseres Ernährungssystems.

iSuN Institut für Nachhaltige Ernährung

Dr. Sylvia Pfaff

Die Kennzeichnung von allergenen Zutaten ist gut in der LMIV geregelt. Wie sieht es aber jetzt mit neuen pflanzlichen Proteinen oder Proteine durch Insekten aus. Welche Erkenntnisse liegen schon vor? Ich zeige die Erwägungen aus dem Zulassungsverfahren auf und stelle die Umsetzung in den Unternehmen vor.

FIS - EUROPE

Burkhard Voss

Was wir essen, soll schmecken und gesund sein. Ernährung und Erzeugung unserer Lebensmittel müssen also vom Acker bis zum Teller gedacht werden.
Die Landwirtschaft muss nachhaltiger, umweltschonender und regionaler werden. Das ist meine Vision.

EICKENBECKs Hofgenuss SEIT 2020

FPI
Food-Processing
Initiative e.V.

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Die FPI berät und begleitet seit über 20 Jahren Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft erfolgreich bei der Umsetzung innovativer Vorhaben. Wir bieten unseren Mitgliedern den Zugang zu einem einzigartigen Wissenspool und Branchennetzwerk. Dazu arbeiten wir mit Partnern auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene aus Forschung, Entwicklung und Politik zusammen. Als Kompetenz-Hub geben wir der Branche wichtige Impulse auf dem Weg in die Zukunft.

www.foodprocessing.de
fpinfo@foodprocessing.de
Ritterstr. 19
33602 Bielefeld
+49 521 98640 0