

EFFIZIENZ IM FOKUS – THEMEN 2024

GESTALTUNG VON PROZESSEN, RESSOURCEN UND PRODUKTENTWICKLUNG

Das Lebensmittelforum am 28. Mai 2024 in Bremerhaven versammelt Fachleute, um die neuesten Entwicklungen und Herausforderungen in der Lebensmittelindustrie zu diskutieren. In den verschiedenen Themenbereichen steht eine ganzheitliche Betrachtung im Vordergrund: Von der Entwicklung innovativer Produkte über die effiziente Nutzung von Ressourcen bis hin zur Dekarbonisierung und nachhaltigen Produktion.

FOOD-TRENDS, NEUE PRODUKTE & RESSOURCEN

Der Themenblock „Neue Produkte“ präsentiert die neuesten und wichtigsten Trends in der Lebensmittelindustrie und beleuchtet das Konsument:innenverhalten. Ein Ansatz für neue Produkte ist die Optimierung der Ressourcennutzung durch die Maximierung von „Side streams“, die bei der Verarbeitung entstehen. Ein praktisches Lösungsbeispiel dafür, ist die Umwandlung von Nebenprodukten in proteinreiche Snacks mit einem vorteilhaften Fettsäurespektrum.

INNOVATIVE STRATEGIEN MIT NEUEN PROTEINEN

Im zweiten Themenblock wird der Fokus auf alternative Proteine gelegt. Dabei wird demonstriert, wie Proteine aus verschiedenen Quellen in vielfältigen Anwendungen eingesetzt werden können. Ein Augenmerk liegt auf der präzisionsfermentierten Skalierung von Produktlinien, die es ermöglicht, alternative Proteinprodukte in großem Maßstab herzustellen. Durch präzisionsfermentierte Verfahren können Hersteller ihre Produktionskapazitäten effizienter nutzen und gleichzeitig eine nachhaltige und hochwertige Proteinquelle für eine breite Palette von Lebensmittelprodukten bereitstellen.

DEKARBONISIERUNG & ERNÄHRUNG NEU GEDACHT

Im dritten Themenblock steht die Reduzierung von CO₂-Emissionen im Fokus. Dabei wird ein visionärer Blick in die Zukunft geworfen, um aufzuzeigen, wie die Ernährung innerhalb der natürlichen Kapazitätsgrenzen gestaltet werden kann. Ein Schwerpunkt liegt auf der neu gedachten Nutzung der Nahrungsquelle Meer. Des Weiteren wird erläutert, wie der CO₂-Verbrauch von Produkten erfasst werden kann und welche Elemente eine Unternehmensstrategie zur Herstellung klimaneutraler Produkte beinhaltet.

PRODUKTENTWICKLUNG VS PEOPLE & CULTURE MANAGEMENT

Im vierten Themenblock wird abschließend die Bedeutung des Arbeitsumfelds für die Entwicklung und Neugestaltung zukunftsfähiger Produkte beleuchtet. Dabei werden verschiedene Aspekte wie kreative Arbeitsräume, interdisziplinäre Zusammenarbeit, flexible Organisationsstrukturen und eine Kultur der Innovation diskutiert.

DAS LEBENSMITTELCLUSTER BREMERHAVEN STEHT FÜR

Kompetenz in der Verarbeitung von Lebensmitteln, ist spezialisiert in Logistik und Treiber von Forschung und Entwicklung für die Lebensmittelwirtschaft. Bremerhaven nimmt als einer der bedeutendsten europäischen Seehäfen traditionell eine wichtige Rolle als Import- und Exporthafen für Nahrungsmittel ein und ist in der Lebensmittelbranche vor allem bekannt als der wichtigste Standort für Fischverarbeitung und -umschlag in Deutschland. Wie an keinem zweiten Standort in Deutschland profitieren alle Glieder der Wertschöpfungskette von der hohen Kompetenz der einzelnen Unternehmen und ihrer Beschäftigten im Umgang mit sensiblen Lebensmitteln.

PARTNER:

ATLANTIC
HOTEL Sail City

IHK
Handelskammer Bremen
für Bremen und Bremerhaven

MEDIENPARTNER:

LP
Lebensmittel
Praxis

Fischmagazin

vegconomist
- Das vegane Wirtschaftsmagazin -

GEFÖRDERT DURCH:

EUROPÄISCHE UNION:
Europäischer Meeres- Fischerel- und
Aquakulturfonds

NaGeB
NÄHRUNGS- UND GENUSS-
MITTELINDUSTRIE BREMEN e.V.

ttz Bremerhaven

ABENDVERANSTALTUNG MONTAG, 27. MAI 2024

GET-TOGETHER

Lassen Sie sich durch die *Havenwelten* führen und nutzen Sie die Möglichkeit zum Netzwerken.

Nach der Führung erfolgt ein Grußwort durch den 1. Oberbürgermeister der Stadt Bremerhaven, **Melf Grantz**.
Gelegenheit zum weiteren Austausch erhalten Sie bei einem nachhaltigen „Resteessen“ unter dem Motto: „zu gut für die Tonne“.

Treffpunkt: um 17:30 Uhr vor dem Eingang des ATLANTIC HOTELS Sail City, Am Strom 1, 27568 Bremerhaven

KONGRESS DIENSTAG, 28. MAI 2024

Die BIS Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH sowie die Messe Bremen freuen sich, Ihnen bei der Neuauflage des Lebensmittelforums Bremerhaven 2024 ein breit gefächertes Spektrum zu den diesjährigen Themen und fundierte Fachvorträge von versierten Vertretern der Lebensmittelbranche präsentieren zu können. Nutzen Sie die Gelegenheit, den Speakern zuzuhören, hoch aktuelle Informationen zu bekommen, neue Perspektiven zu betrachten und in den gemeinsamen Diskurs zu gehen!

BEGRÜSSUNG

Kai Stührenberg
Staatstrat,
Senatorin für Wirtschaft,
Häfen und
Transformation

Nils Schnorrenberger
Geschäftsführer,
BIS Bremerhavener Gesellschaft
für Investitionsförderung
und Stadtentwicklung mbH

DIE HABEN WAS ZU SAGEN!



*Trends in der
Lebensmittel-
branche*
Hannah Dammann
Innova Market Insights
Customer Success &
Account Manager



*Optimierung
der Ressourcen-
nutzung*
Andreas Tobey
Nordischer Maschinen-
bau Baader GmbH
Product Manager



*(Präzisions-)
Fermentation*
Vanessa Wegat
Fraunhofer-Institut
für Grenzflächen-
und Bioverfahrens-
technik IGB



*Umwandlung von
Nebenprodukten*
Elke Böhme
Fraunhofer IMTE
Gruppenleitung
Lebensmittel-
technologie und
Humanernährung



*Future of Blue
Food*
Antje de Vries
F&B Heroes
Gesellschafterin &
Food-Nomadin



*Was wir essen
verändert die Welt*
Julius Palm
followfood GmbH
Leiter Strategie &
Marke, stellv.
Geschäftsführer



*Markenerneuerung,
Produktplatzierung,
Mitarbeitergewinnung*
Lene Knoll
Unternehmensinhaberin
bei LENES BIO
BACKSTUBE GmbH



Moderation
Christa Krewel
Beraterin
transformative
Kommunikation &
Food-Nachhaltigkeit



**Jetzt
anmelden!**

Das ganze Programm finden Sie unter:
www.lebensmittelforum-bremerhaven.de