

Voller Erfolg: „Future Proteins Conference“ von MULTIVAC und Handtmann

Über 240 Besucher informieren sich über nachhaltige Verarbeitung und Verpackung Alternativer Proteine

Wolfertschwenden, 3. Februar 2023 – Alternativen Proteinen ist der Sprung aus der Nische in den Mainstream gelungen. Doch der Einstieg in den Wachstumsmarkt ist eine Herausforderung. Was sind die Produkt- und Markttrends? Wie produziere ich ein leckeres und gesundes Produkt? Und wie kann ich meine Produktion effizient, nachhaltig und sicher gestalten? Diese und viele weitere Fragen behandelte die Konferenz „Future Proteins“, die MULTIVAC und Handtmann vom 1. bis 3. Februar 2023 in Wolfertschwenden abhielten.

Über 240 Besucher aus aller Welt versammelten sich am Mittwoch am Firmensitz von MULTIVAC, um an der Konferenz „Future Proteins“ teilzunehmen. Sie alle vereinte das Interesse an Lebensmitteln aus alternativen Proteinquellen – etwa an Camembert-Alternativen aus Cashewmilch, Shrimps aus Soja oder Schnitzel aus Kichererbsen. Lebensmittel, die oftmals besonders sensibel sind, die es entsprechend schonend zu verarbeiten und verpacken gilt. „Die Veranstaltung war eine einzigartige Gelegenheit, sich nicht nur über die neuesten Trends im Bereich der Alternativen Proteine zu informieren, sondern auch über die neusten nachhaltigen und effizienten Lösungen zum Verarbeiten und Verpacken dieser Produkte“, sagt Dr. Tobias Richter, Geschäftsführender Direktor und CSO der MULTIVAC Gruppe. „Es hat mich beeindruckt zu sehen, mit welchem Ideenreichtum diese zukunftssträchtige Branche agiert, welche Lebensmittelprodukte aus alternativen Proteinquellen entstehen und wie groß der Ruf nach nachhaltiger Verarbeitung und Verpackung ist.“

Kurzum: Die Future Proteins Conference hat gezeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Reden, Podiumsdiskussionen, Networking – Teilnehmer erarbeiten Lösungen für drängende Zukunftsfragen

An drei Konferenztage boten die Veranstalter MULTIVAC und Handtmann den Besuchern ein volles Programm, unterstützt durch den Branchenverband der Alternativen Proteinquellen (BALPro). Dazu zählten Vorträge externer Speaker aus Forschung, Wissenschaft und Wirtschaft mit anschließenden Podiumsdiskussionen – unter anderem zu Produktrends, Chancen der Marktpositionierung und Möglichkeiten, den CO₂-Fußabdruck von Verpackungen über den gesamten Lebenszyklus zu reduzieren. Zwischen den Reden tauschten sich die Konferenzteilnehmer bei Fingerfood und Erfrischungen aus und besuchten den Market Place. Dort präsentierten die Veranstalter sowie verschiedene Player entlang der gesamten Wertschöpfungskette, von Ingredients- bis zu Folienherstellern, aktuelle Lösungen für die Herstellung, Verarbeitung und Verpackung Alternativer Proteine. Zum Abschluss der ereignisreichen Tage rundeten Abendveranstaltungen zum Netzwerken und gemeinsamen Essen das Programm ab. „Das Feedback der Konferenzteilnehmer war hervorragend“, freut sich Harald Suchanka, CEO von Handtmann. „Die Besucher haben die Gelegenheit zu schätzen gewusst, ihren Horizont zu erweitern, sich mit Experten und Gleichgesinnten zu vernetzen und gemeinsam Lösungen für drängende Zukunftsfragen eines relativ neuen Wachstumsmarktes zu erarbeiten.“ Beliebt sei dabei auch das Format „Meet the Experts“ gewesen. Dabei standen mehr als 60 Experten den Teilnehmern der Konferenz für halbstündige Einzelgespräche zur Verfügung.

Deep Dive Sessions: Vorführungen realer Maschinenlösungen zur Verarbeitung und Verpackung Alternativer Proteine

Einzigartig machte die Konferenz vor allem der starke praktische Bezug. Deep Dive Sessions im Innovation Center von MULTIVAC boten den über 240 Besuchern die Möglichkeit, Maschinen und Anlagen bei der

Arbeit zu beobachten. Präsentiert wurden semi-automatische Einzelmaschinen bis hin zu vollautomatischen Linienlösungen von MULTIVAC und Handtmann im industriellen Maßstab zum Verarbeiten und Verpacken von Aufschnitt, Hack- und Formprodukten, Aufstrich und Convenience-Produkten. „Im Bereich der Alternativen Proteine haben wir mittlerweile über 100 Projekte realisiert“, sagt Klaus Deniffel, Projektmanager Alternative Proteine bei MULTIVAC. Dabei stünden erfahrene Projektmanager Kunden zur Seite – von der ersten Idee und Konzeptentwicklung bis hin zur Effizienzsteigerung durch digitale, smarte Services. „Jede einzelne Lösung ist individuell konfiguriert, um Hersteller bei den aktuellen Herausforderungen der Protein-Transformation zu unterstützen.“

[4.457 Zeichen inkl. Leerzeichen]

Über MULTIVAC

MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter. Das MULTIVAC Portfolio deckt nahezu alle Anforderungen der Verarbeiter hinsichtlich Packungsgestaltung, Leistung und Ressourceneffizienz ab. Es umfasst unterschiedliche Verpackungstechnologien ebenso wie Automatisierungslösungen, Etikettier- und Qualitätskontrollsysteme. Abgerundet wird das Angebot durch dem Verpackungsprozess vorgelagerte Lösungen in den Bereichen Portionieren und Processing sowie Backwarentechnik. Dank einer umfassenden Linienkompetenz können alle Module in ganzheitliche Lösungen integriert werden. Damit gewährleisten Lösungen von MULTIVAC eine hohe Bedien- und Prozesssicherheit sowie eine hohe Effizienz. Die MULTIVAC Gruppe beschäftigt weltweit etwa 6.900 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 2.400 Mitarbeiter. Mit über 80 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden und sorgen für eine maximale Verfügbarkeit aller installierten MULTIVAC Maschinen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.multivac.com.

Über HANDTMANN

Der Handtmann Unternehmensbereich F&P ist Teil der inhabergeführten Handtmann Unternehmensgruppe mit Sitz im süddeutschen Biberach. Er ist ein führender Hersteller von Prozesstechnik zur Verarbeitung von Lebensmitteln und bietet modulare und prozessübergreifende Linienlösungen von der Produktvorbereitung bis zur Verpackungslösung. Flankiert wird das Angebot von inhouse entwickelten, prozessunterstützenden Digitalen Lösungen. Parallel wird in nachhaltige Konzepte für Food Innovation investiert. Dazu zählen auch die hochmodernen Technologie- und Kundenzentren am Unternehmenssitz. Die Handtmann Gruppe beschäftigt weltweit etwa 4.100 Mitarbeiter, davon F&P ca. 1.400. Mit zahlreichen Tochtergesellschaften und Vertriebs- und Servicepartnern ist das Unternehmen global in über 100 Ländern vor Ort vertreten und zusätzlich über strategische Partnerschaften flächendeckend vernetzt. Weitere Informationen unter: www.handtmann.de/food

Unternehmenskontakt

MULTIVAC Sepp Haggemüller SE & Co. KG
Jennifer Read
Bahnhofstr. 4
D-87787 Wolfertschwenden
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 34426
E-Mail: jennifer.read@multivac.de
www.multivac.com

Pressekontakt

REDAKON
Vera Sebastian
Seestr.18
D-80802 München
Tel.: +49 (0) 89 – 31 20 338-21
E-Mail: vera.sebastian@redakon.com
www.redakon.com