

Proteine der Zukunft – MULTIVAC und Handtmann veranstalten Konferenz für nachhaltige Verarbeitung und Verpackung von Alternativen Proteinen

Wolfertschwenden, 07.11.2022 – Schnitzel aus Kichererbsen, Camembert aus Cashewmilch, Shrimps aus Soja: Alternative Proteine boomen. Doch wie gelingen Einstieg und Wachstum auf dem florierenden Markt? Und welche Maschinenlösungen zum Verarbeiten und Verpacken versprechen Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit? Antworten gibt eine zweitägige Konferenz mit Experten aus Forschung, Wissenschaft und Wirtschaft, die der Verpackungsspezialist MULTIVAC gemeinsam mit Handtmann veranstaltet. Unterstützt durch den Branchenverband der Alternativen Proteinquellen (BAL-Pro).

Alternativen Proteinen ist in den letzten Jahren der Sprung aus der Nische in den Mainstream gelungen. 2021 produzierten Unternehmen weltweit 13 Millionen Tonnen. 2035 werden es 97 Millionen Tonnen im Wert von 290 Milliarden US-Dollar sein, prognostiziert die Boston Consulting Group, eine der größten Managementberatungsfirmen der Welt. Ein rasantes Wachstum, das auch den europäischen Markt erfasst. So sind Investitionen in Unternehmen, die Produkte aus alternativen Proteinquellen entwickeln, 2021 um 243 Prozent im Vergleich zum Vorjahr gestiegen, so eine Studie der gemeinnützigen Organisation Good Food Institute (GFI). Doch um erfolgreich in den Markt einsteigen und wachsen zu können, sind Fragen zu klären: Was sind Produkt- und Markttrends? Wie etabliere ich mein Unternehmen? Und wie gestalte ich die Verarbeitung und Verpackung der Lebensmittel nachhaltig und wirtschaftlich zugleich?

Akteure zusammenbringen, den Horizont erweitern, gemeinsam Lösungen für Zukunftsfragen erarbeiten

Um diese Fragen zu klären, veranstaltet MULTIVAC gemeinsam mit Handtmann am 1. und 2. Februar 2023 die Konferenz „Proteine der Zukunft – Nachhaltige Verarbeitung und Verpackung“ am Firmensitz in Wolfertschwenden. „Akteure zusammenbringen, durch Diskussionen den Horizont erweitern und gemeinsam Lösungen für dringende Zukunftsfragen erarbeiten, zählt seit jeher zur Philosophie der Unternehmen MULTIVAC und Handtmann“, sagt Christian Traumann, Geschäftsführender Direktor bei MULTIVAC. „Ich freue mich, jeden Einzelnen in unserem Headquarter in Wolfertschwenden begrüßen zu dürfen.“

Einblicke von anerkannten Referenten aus der Praxis, Einzelgespräche mit Fachexperten

„Die Konferenz ist eine ideale Gelegenheit und Plattform, wertvolle Einblicke von anerkannten Referenten aus der Praxis zu erhalten, sich mit Experten und Gleichgesinnten auszutauschen und aus erster Hand eine breite Palette hochmoderner, nachhaltiger Verarbeitungs- und Verpackungslösungen zu erleben“, sagt Harald Suchanka, CEO von Handtmann F&P. Zu den Rednern zählen neben Experten aus Wissenschaft und Forschung erfahrene Branchenkenner und führende Anbieter von Alternativen Proteinen. Am Folgetag, den 3. Februar 2023, haben Teilnehmer die Möglichkeit, im Rahmen des Zusatzevents „Meet the Expert“ Einzelgespräche mit den Fachexperten zu vereinbaren.

„Nachhaltige, effiziente und zukunftsichere Gesamtlösungen sind der Schlüssel für erfolgreiches Wachstum“

Doch nicht nur Theorie, sondern auch Praxis steht während der Konferenz auf dem Programm. Dafür öffnet das Innovationszentrum seine Pforten. Dort können Teilnehmer Maschinen und Anlagen von MULTIVAC und Handtmann beim Verarbeiten und Verpacken veganer Produkte beobachten – darunter Aufschnitt, Hack- und Formprodukte sowie Aufstrich und Convenience-Produkte. Zu sehen sind semi-automatische Maschinen und vollautomatische Linien im industriellen Maßstab. „Nachhaltige, effiziente und zukunftsichere Gesamtlösungen sind der

Schlüssel für erfolgreiches Wachstum“ sagt Klaus Deniffel, Projektmanager Alternative Proteine bei MULTIVAC.

Konferenz „Proteine der Zukunft – Nachhaltige Verarbeitung und Verpackung“

Termin: 1. und 2. Februar 2023 (09:00 Uhr bis 16:30 Uhr)

Ort: Innovation Center Firmensitz MULTIVAC (Bahnhofstraße 4 / 87787 Wolfertschwenden)

Anmeldung: fp-conference.com (Begrenzte Teilnehmerzahl)

[4.046 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. 1.200. 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