

FEI-Jahresreport

2017/18



Team



Geschäftsführung:

Dr. Volker Häusser
E-Mail: fei@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-0



Referat Öffentlichkeitsarbeit:

Dipl.-Ing. Daniela Kinkel
E-Mail: kinkel@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-2



Referat EU-Forschungsförderung:

Dr. Jan Jacobi
E-Mail: gfpi-fei@bdp-online.de
Telefon: +32 2 282084-0



Projektadministration/Sekretariat:

Petra Droste
E-Mail: fei@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-4



Projektadministration/Sekretariat:

Petra Hillmer M.A.
E-Mail: fei@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-5



Projektadministration/Sekretariat:

Monika Schumacher
E-Mail: fei@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-6



Projektadministration/Sekretariat:

Andrea Schurig
E-Mail: fei@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-7



Inhalt

Vorwort	3
Höhepunkte	
Ausgezeichnete Forschung ...	4
... und eine Auszeichnung	5
FEI-Kooperationsforum 2018 „Give peas a chance!“	8
TROPHELIA Deutschland 2018	11
25. Innovationstag Mittelstand	12
Konsequent europäisch vernetzt	14
Erfolgreich bei ECOTROPHELIA Europe	17
Personen	
TOP-Nachwuchskräfte	18
Neue Gesichter	20
Ausgezeichnet!	22
Projekte	
1.000 IGF-Projekt des FEI	24
Projekte des Monats	26
Förderprofil 2017	32
Förderbilanz 2007-2017	34
Netzwerk	
Institute: Die Wissenschaft im FEI-Netzwerk	36
Unternehmen: Die Wirtschaft im FEI-Netzwerk	38
Multiplikatoren im FEI-Netzwerk	49

Der FEI in Zahlen 2017

Vorstand	Mitglieder	10
Wissenschaftlicher Beirat des Vorstands	Mitglieder	11
Teilnehmer (Veranstaltungen, Gremien)	Insgesamt	1.948
	- davon Vertreter der Industrie	1.216
	- davon Vertreter der Wissenschaft	732
Aktive Unternehmen	Insgesamt	976
	- davon KMU	612
Aktive Wirtschaftsverbände	Insgesamt	74
	- davon mit Projektbeteiligung	61
Forschergruppen	Insgesamt	223
	- davon im Ausland	4
Wissenschaftlicher Beirat	Mitglieder des erweiterten Beirats	78
	- davon Vertreter der Industrie	44
	- davon Vertreter der Wissenschaft	34
	Anzahl behandelter Anträge	44
	- davon angenommen	31
	Ehrenamtlich erstellte Fachgutachten	283
Forschungsförderung	Zahl laufender Forschungsprojekte	131
	Fördervolumen 2017 in Mio. €	12,98
	Gesamtfördervolumen laufender Vorhaben in Mio. €	49,32
	Gesamtzahl geförderter Forschungsprojekte seit 1953	1.011
Social Media (Stand 01.08.2018)	LinkedIn	
	- Follower seit Veröffentlichung der FEI-Seite am 18.12.2017	135
	- Impressionen des Beitrags vom 06.02.2018	2.032
	YouTube	
	- Aufrufe „TROPHELIA Deutschland 2017“	526
	- Aufrufe „TROPHELIA Deutschland 2018“	252
	facebook.com/trophelia	
	- „Gefällt mir“-Angaben 2017	290
	- „Gefällt mir“-Angaben 2018	335
	- Erreichte Personen mit Gewinnerteam-Beitrag vom 24.04.2018	6.567
	twitter.com/FEI-Bonn	
	- Follower 2017	467
	- Follower 2018	537
FEI-Team	Insgesamt	7
	- davon in Bonn	6
	- davon in Brüssel	1

Vorwort



Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer des FEI,

zum siebten Mal veröffentlichen wir den FEI-Jahresreport: in optisch ansprechender Form – und inhaltlich bewährtem Konzept. In dem nun vorliegenden Jahresreport 2017/2018 präsentieren wir Ihnen die Zahlen und Fakten des Jahres 2017 ebenso wie zahlreiche Einblicke in die Höhepunkte unserer Aktivitäten im Zeitraum von Sommer 2017 bis Sommer 2018.

Neben den bekannten Highlights – die Jahrestagung im September, das Kooperationsforum und das TROPHELIA-Finale im April sowie der Innovationstag im Juni – sind wir hoch erfreut um ein weiteres besonderes Ereignis: Im Oktober 2017 konnten wir den Zuwendungsbescheid für das 1.000. IGF-Projekt des FEI in Empfang nehmen. BMWi-Staatssekretär Matthias Machnig hat ihn persönlich an uns und Vertreter der beiden Forschungsstellen bei einem kleinen Empfang in Berlin überreicht. Mit dem Abschluss des Jahres 2017 sind nun insgesamt 1.011 IGF-Projekte über den FEI an den Start gegangen. Darunter sind allein 40 Projekte, die im Jahr 2017 neu bewilligt wurden. Das ist ein neuer Rekord! Diese und weitere erfreuliche Zahlen zu unserer Förderbilanz 2007 bis 2017 finden Sie in diesem Jahresbericht, ebenso wie unsere Projekte des Monats oder die Portraits von Personen, die in unserem Netzwerk aktiv sind – blättern Sie einfach mal durch!

Wir freuen uns, wenn Sie sich die Zeit für das Lesen unseres Jahresreports nehmen. Denn mit diesem Rückblick möchten wir auch unser Dankeschön zum Ausdruck bringen: Wir danken allen Akteuren aus unserem Netzwerk – im letzten Jahr waren es 1.948 Personen – herzlich für Ihr Engagement! Vor allem das macht unsere herausragende Forschungsarbeit über die Grenzen des Wettbewerbs hinaus möglich.

Dr. Götz Kröner
FEI-Vorsitzender

Dr. Volker Häusser
FEI-Geschäftsführer



Die Referenten der FEI-Jahrestagung sowie der Führungskreis des FEI:
 Prof. Dr. Jochen Weiss (Uni Hohenheim), Prof. Dr. Jörg Hinrichs (Uni Hohenheim), Prof. Dr. Michael Glei (Uni Jena),
 Prof. Dr. Antonio Delgado (Uni Erlangen-Nürnberg), Prof. Dr. Ulrich Engelhardt (TU Braunschweig), Dr. Götz Kröner (KRÖNER Stärke),
 Prof. Dr. Peter Schieberle (WB-Vorsitzender), Prof. Dr. Ulrich Fischer (DLR Rheinpfalz) und Dr. Volker Häusser (FEI).

Ausgezeichnete Forschung ...

„Ziel unserer Forschungsförderung ist es, nur solche innovationsträchtigen Ideen aufzugreifen und zu realisieren, die eine branchenweite wirtschaftliche Relevanz – insbesondere auch für kleinere Unternehmen – beinhalten.“

Dr. Götz Kröner, FEI-Vorsitzender

Motto der Jahrestagung 2017: „Industrielle Gemeinschaftsforschung als Katalysator des innovativen Mittelstands“

Für die anwendungsnahe Lebensmittelforschung gab es auf der FEI-Jahrestagung vom 4.-6. September 2017 in Hohenheim gute Nachrichten: FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser präsentierte für das Jahr 2016 eine Förderbilanz auf Spitzenniveau. Der FEI koordinierte im Jahr 2016 118 Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) – das ist ein neuer Rekord. Die Projekte wurden mit einem Gesamtvolumen von 44,3 Mio. Euro vom BMWI gefördert; gegenüber dem Jahr 2015 entspricht das einem Zuwachs von fast 3 Prozent.

„Die Industrielle Gemeinschaftsforschung ist ein Initialzündler und viele technologische Entwicklungen unserer Branche wären ohne die Vorarbeiten im

Rahmen von FEI-Projekten undenkbar“ betonte der FEI-Vorsitzende Dr. Götz Kröner in seiner Begrüßungsrede. In diesem Sinne sei die Industrielle Gemeinschaftsforschung tatsächlich ein „Katalysator für den innovativen Mittelstand“, wie Kröner betonte.

Rund 170 Unternehmer, Manager und Wissenschaftler kamen zu der Netzwerkveranstaltung des FEI, die jährlich an wechselnden Forschungsstandorten stattfindet. In diesem Jahr war der FEI Gast auf dem Campus der Universität Hohenheim, die einen der Top-Plätze im Ranking der FEI-Forschungsstandorte einnimmt.

Im Rahmen der Vortragsveranstaltung präsentierten sechs Wissenschaftler Highlights aus der

großen Bandbreite von Gemeinschaftsforschungsprojekten – sie alle tragen mit ihrer Forschung zum Erfolg eines innovativen Mittelstands bei. Von der Universität Hohenheim hielten Prof. Dr. Jörg Hinrichs und Prof. Dr. Jochen Weiss je einen Vortrag.



... und eine Auszeichnung

Brückenbauer zwischen Wissenschaft und Wirtschaft:

Dr. Udo Spiegel erhält die Hans-Dieter-Belitz-Medaille des FEI



Zum sechsten Mal hat der FEI die Hans-Dieter-Belitz-Medaille verliehen: Dr. Udo Spiegel nahm die Auszeichnung im Rahmen der FEI-Jahrestagung am 6. September entgegen. Mit der Hans-Dieter-Belitz-Medaille würdigt der FEI seit 2002 besondere Verdienste um die Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF) und um die Förderung der Kooperation von Wissenschaft und Industrie in der Lebensmittelwirtschaft.

Spiegel, der bis zu seinem Ausscheiden aus dem Berufsleben im Jahr 2016 Hauptabteilungsleiter bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld war, war von 2004 bis 2016 im Vorstand des FEI aktiv. Von dieser Stelle aus hatte er 12 Jahre lang

maßgeblichen Anteil an der erfolgreichen Ausrichtung und Weiterentwicklung des Forschungskreises. Besonders zu erwähnen ist dabei Spiegels Engagement für die Nachwuchsförderung: So betreute er als Mitglied und Sprecher der Jury seit 2010, d. h. von Anfang an, den vom Forschungskreis initiierten Studenten-Ideenwettbewerb TROPHIELIA und wirkte darüber hinaus als nationaler Vertreter im europäischen

Ecotrophelia-Wettbewerb mit. „Jeder, der weiß, wie viel Zeit solch ein ehrenamtliches Engagement kostet, weiß, dass dies nicht hoch genug anzuerkennen ist“ betonte der Vorsitzende des FEI, Dr. Götz Kröner, in seiner Laudatio. Kröner dankte Spiegel herzlich für seinen Einsatz und überreichte ihm neben der Medaille die Urkunde.

Sechster Preisträger der Belitz-Medaille: Dr. Udo Spiegel

Zur Belitz-Medaille: www.fei-bonn.de/belitz-medaille



Zur Online-Dokumentation: www.fei-bonn.de/jahrestagung-2017



Tagungs-Highlights



Statt eines Ständchens:
Der WB-Vorsitzende des
FEI Prof. Dr. Peter Schie-
berle gratuliert seinem
Stellvertreter Prof. Dr. Jörg
Hinrichs (Uni Hohenheim)
zu seinem Geburtstag.

Klatschen Beifall zur
Auszeichnung von Dr. Udo Spiegel:
FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser
und Prof. Dr. Peter Schieberle, Vorsit-
zender des Wissenschaftlichen Beirats
des FEI.



Eine tolle
Location für den
FEI-Abendempfang:
Der Marmorsaal im
Weißenburgpark
von Stuttgart.



Vor Beginn der FEI-Mitglieder-
versammlung: Prof. Dr. Ulrich
Kulozik (TU München) und
Dr. Johannes Baensch
(vorm. Nestlé Skin Health).

Auf dem Weg zum Abendempfang:
Prof. Dr. Ulrich Kulozik (TU München),
Prof. Dr. Jörg Hinrichs und Prof. Dr. Ya-
nyan Zhang (beide Uni Hohenheim).



Austausch nach der Sitzung des
Wissenschaftlichen Beirats: PD Dr.
Michael Granvogl (TU München),
Prof. Dr. Ulrich Fischer (DLR-Rhein-
pfalz) und Prof. Dr. Peter Winterhal-
ter (TU Braunschweig).



Prof. Dr. Jörg Hinrichs
bei seinem Vortrag.
Er und sein Team hatten die Tagung
vor Ort organisiert.



Freuen sich über die
vielen Gäste beim
Abendempfang: Dr.
Götz Kröner und
Dr. Volker Häusser,
hier mit Prof. Dr. Jan
Fritsche (MRI).



Vor dem Marmorsaal im Weißenburgpark:
Prof. Dr. Ulrich Endreß (Herbstreith & Fox),
Prof. Dr. Klaus Lösche (vorm. ttz Bremerha-
ven) und Andreas Wille (Ajinomoto Europe
Sales) im Gespräch.



Nach der Führung durch die Techno-
logiefabrik Scharnhausen der Festo
AG & Co. KG: Die Teilnehmer der Be-
triebsbesichtigung erhielten spannen-
de Einblicke in die Steuerungs- und
Automatisierungstechnik.

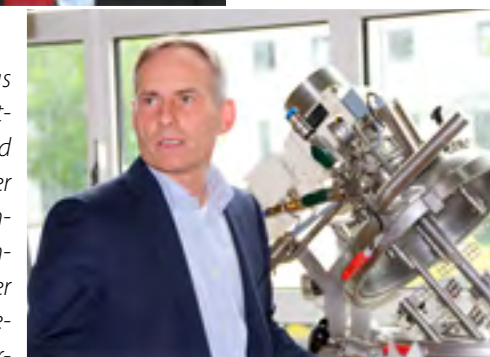


Heimspiel für Prof. Dr.
Jochen Weiss:
Er referiert über neue
molekulare Strukturi-
erungsansätze von
Proteinen zum Einsatz
in Lebensmitteln.



Wiedersehen beim FEI: Prof. Dr. Helmar Schubert, Dr.
Hanna Spiegel, Dr. Udo Spiegel, Prof. Dr. Peter Schie-
berle und Dr. Bernd Schartmann.

Führung durch das
Institut für Lebensmit-
telwissenschaft und
Biotechnologie der
Universität Hohen-
heim: Prof. Dr. Rein-
hard Kohlus leitet hier
seit 2009 das Fachge-
biet Lebensmittelver-
fahrenstechnik und
Pulvertechnologie.



Einmalige Gelegenheit für
„3 x Prof. Fischer“: Prof. Dr. Ul-
rich Fischer (DLR Rheinpfalz),
Prof. Dr. Markus Fischer (Uni
Hamburg) und Prof. Dr. Lutz
Fischer (Uni Hohenheim).



FEI-Kooperationsforum 2018

„Give peas a chance!“

„Für die künftige Deckung des globalen Proteinbedarfs bedarf es dringend alternativer Proteinquellen – und marktgängiger Produkte mit hoher Kundenakzeptanz. Die Industrielle Gemeinschaft kann auf diesem Weg einen wertvollen Beitrag leisten.“

Prof. Dr. Stefan Töpfl,
Moderator des FEI-Kooperationsforums



Rekordbeteiligung beim FEI: Knapp 200 Teilnehmer aus Wirtschaft und Wissenschaft kamen am 24. April 2018 zum FEI-Kooperationsforum nach Bonn, um bei der Ideen- und Kontaktbörse mit dem diesjährigen Schwerpunkt „Proteinversorgung der Zukunft – Chancen für mehr Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz in der Lebensmittelproduktion“ mitdiskutieren zu können. Der FEI hatte zu seiner jährlichen Veranstaltung mit wechselnden Schwerpunktthemen in den Universitätsclub Bonn eingeladen.

Die Ressourcen werden knapper. Gleichzeitig stehen große gesellschaftliche Herausforderungen wie Klimawandel und Bevölkerungswachstum und die damit verbundene Nahrungssicherung auf dem Plan: Im Jahr 2050 werden laut Prognosen 9,8 Milliarden Menschen auf der Erde leben, die mit Lebensmitteln versorgt werden müssen. Dafür ist vor allem die nachhaltige Bereitstellung hochwertiger Proteine von großer Bedeutung. Tierische Produkte wie Fleisch und Milch spielen dabei bis heute eine wichtige Rolle: So wer-

den weltweit fast 1 Mio. Tonnen Fleisch pro Tag verzehrt – mit weiterhin steigender Tendenz und gravierenden Umweltauswirkungen bezüglich Treibhausgasen, Flächen- sowie Wasserverbrauch.

Prof. Dr. Stefan Töpfl vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) moderierte zusammen mit Dr. M. Azad Emin vom Karlsruher Institut für Technologie (KIT) die Veranstaltung. In seinem Einführungsvortrag präsentierte Töpfl das Potential verschiedener alternativer Proteinquellen vor dem Hintergrund der Verfügbarkeit, der technischen Umsetzbarkeit und der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen. Acht weitere hochkarätige Referenten zeigten den aktuellen Forschungsstand auf,

beleuchteten das Themenfeld aus verschiedenen Perspektiven und präsentierten erste Ergebnisse aus Projekten der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF): Darin stehen Proteine aus Mikroalgen, Insekten und Pflanzen, die Proteingewinnung aus biotechnologischen Prozessen sowie die Technologien zu deren Nutzung im Fokus.

„Das Themenfeld bietet diverse Ansätze für branchenübergreifende und vorwettbewerbliche Forschung und ist daher prädestiniert für die Industrielle Gemeinschaftsforschung“, betonte FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser im Rahmen der Veranstaltung. „Es konnten viele Impulse für neue IGF-Projekte gegeben werden – das freut uns sehr“, so Häusser.



Die Moderatoren und die Referenten des 17. FEI-Kooperationsforums: Prof. Dr. Sascha Rohn, Prof. Dr. Alexander Mathys, Dr. M. Azad Emin, Prof. Dr. Stefan Töpfl, PD Dr. Peter Eisner, Prof. Dr. Ulrich Kulozik, Prof. Dr. Holger Zorn, Prof. Dr. Peter Stehle, Prof. Dr. Bernhard von Lengerich und FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser.



Zuhörend und mitschreibend: Blick in die Teilnehmerreihen.



Als Aussteller dabei: Die Prolupin GmbH aus Grimmen, die Proteinprodukte aus der heimischen Blauen Süßblume herstellt. Hier lässt COO Carsten Boldt Teilnehmer die „Made with Luve“-Produkte verkosten.



Dr. Azad Emin und Prof. Dr. Stefan Töpfl moderierten gemeinsam das Kooperationsforum und hielten beide einen Vortrag.



Baut auch Anlagen für IGF-Projekte und ist als Aussteller dabei: Die SIMA-tec GmbH aus Schwalmmtal.



Tagungsort des FEI-Kooperationsforums seit 17 Jahren: Der Universitätsclub Bonn.

Zur Online-Dokumentation:
www.fei-bonn.de/kooperationsforum-2018





Super gemacht! Als Betreuer vom Team „Trenn-Bar“ gratuliert Prof. Dr. Rainer Benning seinen Studenten Moin Lotfi Aloucheh, Thair Tobias Layes und Kilian Kranert von der Hochschule Bremerhaven zu Platz 2. > Innovations-Sonderpreis für „Björk“! Da gehen vor Freude in die Luft: Die von Prof. Dr. Cornelia Rauh betreuten Studierenden Melina Schwenkler, Ann-Marie Kalla, Tim Terstegen und Linda Ding von der TU Berlin. >>



<< Es freuen sich riesig über Platz 1: Nico Leister, Dr. Ulrike van der Schaaf, Richard Henemann, Jessica Braun, Katrin Braun, Annika Eiden, Philipp Berns und Maria Quevedo vom Team „kof.co“.



< Das ErfinderInnen-Team von „Hempies“: Tuiet Mai Vu, Sarah Nieder, Xiong Ke, Jennifer Strauß und Magdalena Norkauer.



<< Platz 3 für das „Fizzest“-Team von der Hochschule Ostwestfalen-Lippe! Wir gratulieren herzlich: Lukas Penner, Michael Radermachers, Julian Hantke, Yeliz Gökdemir, Alexander Ruthe und René Martens.

< Das WM-Snack-Duo vom Team „Gemüseblättchen“: Verena Knolmayer und Ulrich Schwab von der Hochschule Fulda.



Ein großes Dankeschön an die TROPHELIA-Jury 2018 für ihr ehrenamtliches Engagement: Dr. Martin Kersten, Christin Haupt, Dr. Georg Böcker und Martin Ammann. Nicht im Foto: Karin Dieckmann.



Weitere Informationen:
www.fei-bonn.de/trophelia-2018



TROPHELIA Deutschland 2018

„Auch im siebten Jahr als Jury-Mitglied bin ich erneut beeindruckt, mit wieviel Begeisterung, Kreativität und Fachwissen die Teams ihre Produkte entwickeln. Weiter so!“

Dr. Martin Kersten, Mitglied der deutschen TROPHELIA-Jury seit 2012



Impulse für innovative Produktideen mit einem ökologischen Mehrwert versprach auch 2018 erneut der vom FEI organisierte studentische Wettbewerb TROPHELIA Deutschland. Insgesamt 14 Studententeams von 9 Hochschulen aus der ganzen Republik hatten bis Ende Januar ihre Dossiers eingereicht. Die sechsköpfige TROPHELIA-Jury wählte daraus sechs Favoriten-Ideen aus, die am 24. April 2018 beim Finale in Bonn präsentiert wurden.

And the winner is... „kof.co“, der Frühstückseks mit Algen und Guaraná! Ein Team des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) hat beim Ideenwettbewerb TROPHELIA Deutschland 2018 den ersten Platz gewonnen. Der Frühstückseks bietet dank seines Guaraná-Gehaltes eine aufweckende Alternative zu herkömmlichen Koffeinquellen. Der Einsatz der Süßwasser-Mikroalge Chlorella und der Salzwasser-Makroalge Wakame sorgt nicht nur für die charakteristische Farbe

des Frühstücksekses, sondern versorgt den Körper mit essentiellen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Durch die praktische, zu 100 % biologisch abbaubare Verpackung ist „kof.co“ gut für die Umwelt und ermöglicht ein vollwertiges Frühstück für unterwegs. Die drei Studentinnen und zwei Studenten werden Deutschland mit „kof.co“ beim europäischen ECOTROPHELIA-Wettbewerb vertreten, der vom 20.-21. Oktober 2018 im Rahmen der SIAL in Paris stattfinden wird.

Dicht folgte auf Platz 2 das Trio der Hochschule Bremerhaven, das „TrennBar“ vorgestellt hatte: „TrennBar“ ist Müsli und Müsliriegel in einem, hergestellt aus Biertreber, einem Reststoff aus der Bierherstellung. Für die Glasur wird der Treber fermentiert und erhält so ein kakaoähnliches Aroma. „TrennBar“ überzeugt ökonomisch wie ökologisch mit einem runden Konzept - und das Ergebnis überzeugte auch geschmacklich die Jury!

Über den dritten Platz freute sich das Team der Hochschule Ostwestfalen-Lippe, das das Erfrischungsgetränk „Fizzest“ – eine Wortschöpfung aus „fizz“

(Sprudel) und „zest“ (Schale) – erfunden hat, denn die Frucht-komponente in „Fizzest“ wird ausschließlich aus den Schalen von Bio-Orangen gewonnen. Die Erfinderinnen und Erfinder dieses Durstlösers studieren an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo.

Der Sonderpreis für die innovativste Produktidee ging an das Team der Technischen Universität Berlin mit der Produktidee „Björk“, ein geleeartiger Fruchtaufstrich frei von zusätzlicher Zuckerzugabe. Er besteht ausschließlich aus unbehandeltem Birkensaft, Aroniabeerentrester und geringen Anteilen von Citrusfasern. Die charakteristische Gel-Struktur entsteht durch eine kurze Ultraschallbehandlung.

Zwei weitere Teams waren mit ihren innovativen Ideen nach Bonn gekommen: Ein weiteres Team der TU Berlin präsentierte die allergenarmen Hanf-Frühstückscerealien „Hempies“. Das Team der Hochschule Fulda hatte „Gemüseblättchen“ entwickelt, einen fettfreien Snack aus Kartoffel- und Karottenschalen.

Jetzt schon vormerken: TROPHELIA 2019 wird im Herbst 2018 ausgeschrieben!

Koffein trifft Cookie: „kof.co“, der vollwertige Frühstückseks mit Guaraná, Chlorella und Wakame.

TROPHELIA 2018 auf YouTube:
https://youtu.be/RqYlAP_dVw



TROPHELIA 2018 auf Facebook:
www.facebook.com/trophelia



25. Innovationstag Mittelstand

„Wir gratulieren allen Beteiligten zu den herausragenden Projektergebnissen! Mit dieser innovativen Backofentechnologie können wir einen großen Schritt in Richtung Energieeffizienz weitergehen.“
Sonja Jeßberger,
Leiterin Produktmanagement Bäckereianlagen bei der MIWE Michael Wenz GmbH



Bewährte Tradition: Zum 25. Mal hatte das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) zum Innovationstag Mittelstand auf das Gartengelände der AiF Projekt GmbH in Berlin-Pankow eingeladen. Bereits zum neunten Mal war der FEI unter den mehr als 300 Ausstellern vertreten. Bei strahlendem Sonnenschein konnte FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser am 7. Juni Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier am Stand des FEI begrüßen.

Auf dem
Ministerrundgang
dabei:
Der FEI-Stand



Dort präsentierten Wissen-
gen-Nürnberg und der Techni-
zusammen mit Unterneh-
chael Wenz GmbH sowie der
innovative Brennertechnolo-
ressourceneffizienter betrie-
nis eines erfolgreichen Pro-
schaftsforchung (IGF). An dem
drei Jahre lang gemeinsam gearbeitet,
mehrheitlich kleinen und mittleren Firmen, sowie dem VDMA-Fachverband Nahrungsmittel- und Ver-
packungsmaschinen e. V. als Informationsmultiplikator.

Den Unternehmen aus dem Maschinen- und Anlagenbau eröffnen sich mit den Projektergebnissen herausragende Möglichkeiten, mit einer echten Innovation in der Backofentechnik auf den Markt zu kommen. Davon werden in erster Linie Unternehmen aus der Backbranche profitieren, doch auch in der Futtermittel- oder der Süßwarenindustrie ergeben sich wegweisende Anwendungen.

Insgesamt kamen zu der Jubiläumsveranstaltung unter dem Motto „25 Jahre Innovationsschau – 10 Jahre ZIM – 1 Tag Zukunft zum Anfassen“ in diesem Jahr über 1.800 Besucher, darunter viele Mitglieder des Deutschen Bundestages (MdB) und zahlreiche Vertreter aus Bundes- und Landesministerien.

Zur Online-Dokumentation:
www.fei-bonn.de/innovationstag-mittelstand-2018

schaftler der Universität Erlan-
schen Universität München
mensvertretern der MIWE Mi-
Werner & Pfleiderer GmbH eine
gie, mit der Backöfen deutlich
ben werden können – im Ergeb-
jektes der Industriellen Gemein-
IGF-Projekt hatte das Forscherteam

begleitet von insgesamt 9 Unternehmen,

Best Practice aus der iGF

Impulse für den innovativen Mittelstand!



Stehen für drei AiF-Forschungsvereinigungen:
Dr. Andreas Zielonka (Forschungsinstitut für Edelmetalle & Metallchemie (FEM)),
Dr. Eduard Neufeld (Forschungsinstitut für Medientechnologien (Fogra)) und
Dr. Volker Häusser (FEI).



Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier bei seinem Besuch des FEI-Standes: Vojislav Jovicic (rechts) demonstriert die Porenbrennertechnologie. Auch sehr interessiert daran: AiF-Präsident Prof. Sebastian Bauer (links).



Für den Backofenbauer MIWE (Michael Wenz GmbH) beim Innovationstag dabei: Bäckermeister und Anwendungstechniker Karl-Heinz Hustings und Sonja Jeßberger, Leiterin des Produktmanagements.



Schauen sich gemeinsam an, wo in dem Backofen die Porenbrenner eingebaut sind: FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser und BMWi-Unterabteilungsleiter Dr. Ole Janssen. Rechts: Dr. Ana Zbogor-Rasic von der Universität Erlangen-Nürnberg



Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier (rechts) bei seinem Besuch des FEI-Standes: FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser erläutert, dass es sich bei dem Exponat um ein Ergebnis eines IGF-Projektes handelt. Links: AiF-Präsident Prof. Sebastian Bauer.



Gern gesehener Gast am Stand des FEI: MdB Peter Bleser (rechts). Von links: Ulrich Geier (TU München), Sonja Jeßberger (MIWE GmbH) und Dr. Volker Häusser.



Am Stand des FEI: Laugenkonfekt sowie frischgebackene Brezeln.



Das Herzstück der Innovation: Ein Porenbrenner, der sich als besonders energieeffizient, schadstoffarm und robust erwiesen hat.



Für die Besucher des FEI-Standes werden Laugenbrotchen frisch gebacken.

Konsequent europäisch vernetzt

„Mit unserem Engagement in Brüssel öffnen wir seit nunmehr 17 Jahren den Akteuren des FEI-Netzwerks die Türen, um sich auch auf internationaler Ebene zu vernetzen.“

Dr. Jan Jacobi,
Leiter des Brüsseler EU-Büros des FEI



Mit seinem 2001 in Brüssel eröffneten EU-Büro nutzt der FEI die Möglichkeit, die deutsche Lebensmittelszene mit Partnern aus Europa zu vernetzen, ihre Beteiligung an europäischen Forschungsinitiativen zu unterstützen sowie den Rahmen der europäischen Forschungs- und Innovationsförderung aktiv mitzugestalten.

CORNET: IGF-Fördervariante für Kooperationen über die Grenzen von Deutschland hinweg

Eine zentrale Rolle spielt hierbei die Koordination von CORNET-Projekten. Mit bislang 26 Ausschreibungen fördert das BMWi die Teilnahme deutscher Forschungseinrichtungen und Unternehmen. Das hinter CORNET stehende Netzwerk von nationalen Förderagenturen verfolgt das Ziel, nationale Fördermittel und Forschungsinitiativen in transnationalen Projekten zu bündeln und damit Synergieeffekte über Landesgrenzen hinweg zu schaffen. Hierdurch bietet sich auch für den Lebensmittelbereich die Möglichkeit, transnationale Gemeinschaftsforschungsprojekte durchzuführen, deren deutscher Projektteil wie ein nationales Gemeinschaftsforschungsvorhaben im Rahmen der IGF aus Mitteln des BMWi finanziert und abgewickelt wird. Mit bislang neun durchgeführten CORNET-Projekten gehört der FEI zu den Hauptakteuren in dieser IGF-Fördervariante.



www.fei-bonn.de/cornet



Im Berichtszeitraum Juli 2017 bis Juni 2018 wurden sechs CORNET-Projekte durchgeführt bzw. erfolgreich abgeschlossen:

- **GLUeLESS** (CORNET AiF 147 EN)
- **EntomoFood** (CORNET AiF 154 EN)
- **OptiDryBeef** (CORNET AiF 162 EN)
- **CocoaChain** (CORNET AiF 169 EN)
- **MeatHybrid** (CORNET AiF 196 EN)
- **VolTech** (CORNET AiF 207 EN)

Glutenfreies Brot zu verbessern – das stand im Fokus des deutsch-belgischen IGF-Projekts **GLUeLESS** (CORNET AiF 147 EN), das im Juni 2018 erfolgreich abgeschlossen wurde. Vier Forschungsstellen haben im Rahmen des Projekts den Einfluss von glutenfreien Mehlen auf Textur, Nährwerte und Aroma ermittelt und anschließend die Herstellungsverfahren optimiert.

Am 23. Oktober 2017 stellte das deutsch-belgische Wissenschaftlerteam von GLUeLESS dem Projektbegleitenden Ausschuss beim FEI in Bonn Zwischenergebnisse zu verbessertem glutenfreiem Brot vor.



Bei dem im Februar 2018 erfolgreich beendeten Projekt **EntomoFood** (CORNET AiF 154 EN) wurden hochqualitative insektenbasierte Zwischenprodukte entwickelt, die für den Einsatz von Lebensmitteln genutzt werden können. Als Modell-Insekten wurden Mehlwürmer (*Tenebrio molitor*) und Buffalo-Würmer (*Alphitobius diaperinus*) eingesetzt.

EntomoFood im Endspurt: Auf dem Projekttreffen am 30. November 2017 in Osnabrück wurden Ergebnisse der deutsch-belgischen Forschungsk Kooperation rund um Insektenproteine vorgestellt und erste Proben verkostet.



Das Projekt **OptiDryBeef** (CORNET AiF 162 EN) zielt auf eine Prozessinnovation zur sicheren und qualitativen Trockenreifung (*dry aging*) von Rindfleisch ab. Mit den Projektergebnissen, die Ende 2018 zu erwarten sind, werden kleine und mittelständische Unternehmen bei der Herstellung von trocken gereiftem Fleisch sowie die Produzenten von Reifeanlagen mit Prozesswissen unterstützt.

OptiDryBeef-Projekttreffen am 26. Juli 2018 in Quakenbrück: Im Rahmen der Mittagspause verkosten die Vertreter des Projektbegleitenden Ausschusses trocken gereiftes und gegrilltes Rind- und Schweinefleisch in verschiedenen Reifestadien. Dr. Nino Terjung (links) leitet das Projekt.



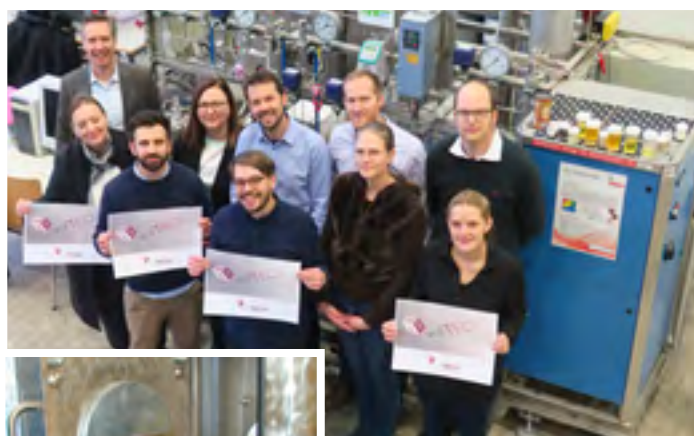


Bei **CocoaChain** (CORNET AiF 169 EN), dem ersten deutsch-peruanischen CORNET-Projekt überhaupt, wird das Zusammenwirken von Anbaubedingungen und Verarbeitung auf die sensorischen Profile in Rohkakao und Schokolade untersucht. Erste Ergebnisse des Vorhabens, das im Jahr 2017 auch Anlass einer Delegationsreise der AiF nach Peru war, wurden im Rahmen des „7. Runden Tisches Kakao“ im Juni 2017 in Hamburg vorgestellt.



Die Produktion von ökologisch nachhaltigen Fleischprodukten mit einem ausgewogenen Proteinprofil ist das Ziel des deutsch-belgischen IGF-Projekts **MeatHybrid** (CORNET AiF 196 EN), das im Juli 2017 startete. Verschiedene pflanzliche Proteine werden darin bezüglich ihrer Eignung untersucht, tierische Proteine zu substituieren.

Am 11. Oktober 2017 fand das Kick-off-Treffen des deutsch-belgischen CORNET-Projektes MeatHybrid beim FEI in Bonn statt.



Ein weiteres CORNET-Projekt wurde im Oktober 2017 bewilligt: Im Rahmen von **VolTech** (CORNET AiF 207 EN) gehen Forschungsstellen aus Deutschland, Österreich und Tschechien der Arbeitshypothese nach, dass sich Hochdruck und Ohmsches Erhitzen besonders zur Sterilisation und Pasteurisation von empfindlichen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln eignen.

Ein erstes transnationales Treffen im Rahmen von VolTech fand am 2. März 2018 an der Universität für Bodenkultur in Wien statt.



Erfolgreich bei ECOTROPHELIA Europe

Wie im Vorjahr hat auch 2017 ein Team des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) beim Studenten-Ideenwettbewerb ECOTROPHELIA Europe erfolgreich teilgenommen: Am 22. November 2017 konnten die Erfinder von „Mixcuit“ die europäische Jury in London von ihrer Idee überzeugen – und den Sonderpreis für die beste Kommunikationsstrategie mit nach Hause nehmen. Bei dem seit 2008 jährlich stattfindenden Wettbewerb treten Studententeams aus ganz Europa an und entwickeln innovative Lebensmittelprodukte mit einem ökologischen Mehrwert.

„Mixcuit“ ist ein schmackhafter Keks, der zugleich Rührstäbchen und Zuckertütchen ersetzt und so dabei hilft, Müll zu vermeiden. Der hohle, rollenförmige Keks enthält eine Portion Zucker, die sich nach Abbeißen des mit Schokolade verschlossenen Endes in Kaffee oder Tee schütten und mit dem Keks einrühren lässt.

Bereits 2016 war ein deutsches Gewinnerteam bei ECOTROPHELIA in Paris sehr erfolgreich: Mit „Eatapple“ – dem essbaren Trinkhalm, der aus Apfeltrester hergestellt wird – hatte das Erfinderteam des KIT den Sonderpreis für das innovativste Lebensmittel gewonnen. Zu Recht, denn mittlerweile ist das nachhaltige Produkt, das eine echte Alternative zum Kunststoff-Trinkhalm ist, erfolgreich auf dem Markt. Die Idee und das Produktions-Know-how

hatte das Studententeam an ein junges Start-up verkauft.

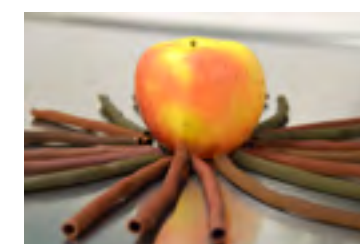
Für den Wettbewerb 2018 heißt es nun: Daumen drücken für das Erfinderteam des „kof.co“! Denn im Oktober 2018 reist zum dritten Mal ein KIT-Team zum Finale des europäischen Wettbewerbs, in diesem Jahr wieder nach Paris. Es hat „kof.co“ im Gepäck, den Frühstückseks mit Algen und Guaraná (siehe auch Seiten 10-11).

Herzliche Glückwünsche!

Ariane Andres (rechts), die Vorsitzende der europäischen Jury, freut sich mit dem deutschen Team über den Sonderpreis für „Mixcuit“.



„Bite. Stir. Enjoy.“ So lautet der Slogan von „Mixcuit“, einer raffinierten 3-in-1-Lösung: Mit dem schmackhaften „Rührkeks“ werden Plastikrührstäbchen und Zuckertütchen ersetzt, so dass jede Menge Müll vermieden wird.



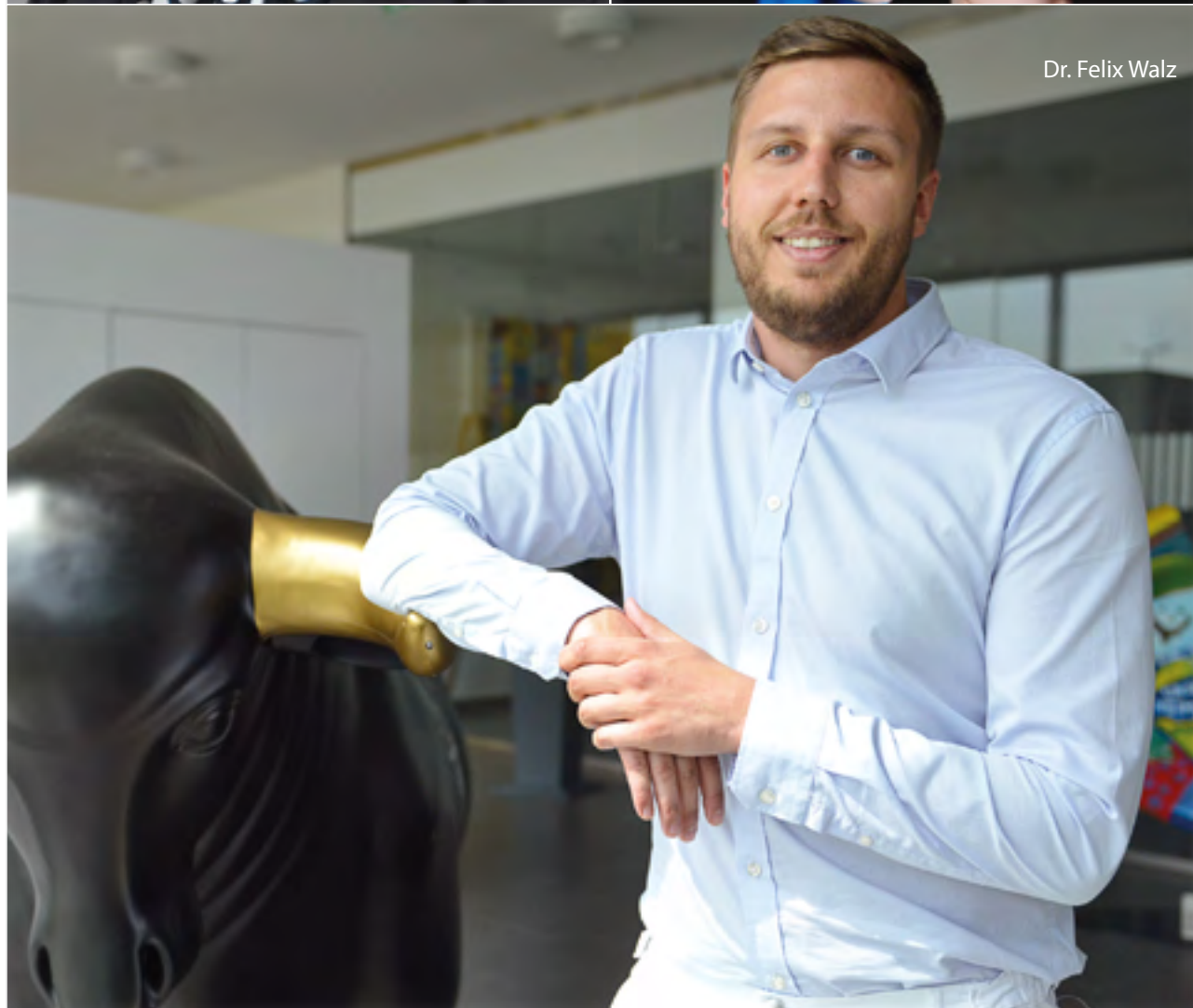
Trester aus der Apfelsaftproduktion bildet die Grundlage für den innovativen Trinkhalm „Eatapple“, der gleichzeitig eine leckere Knabberei ist.



Dr. Christin Fischer



Dr. Frauke Groß



Dr. Felix Walz

TOP-Nachwuchskräfte

IGF: Sprungbrett in die Wirtschaft

An der Universität Hamburg studierte **Dr. Christin Fischer** von 2009 bis 2014 Lebensmittelchemie. Nach dem Diplom und dem ersten lebensmittelchemischen Staatsexamen begann sie 2014 am Institut für Lebensmittelchemie mit ihrer Promotion. Noch im gleichen Jahr wurde sie mit zwei Preisen ausgezeichnet: Im Juli war sie Preisträgerin beim „Competence for Food Award“ der Hamburg School of Food Science – und im November wurde sie mit dem Forschungsförderpreis der Baumann-Gonser-Stiftung ausgezeichnet. In ihrer Dissertation, die von Prof. Dr. Markus Fischer betreut wurde, beschäftigte sich die heute 28-Jährige intensiv mit Aptameren und deren Applikation in der Lebensmittelanalytik – dabei arbeitete sie auch an dem FEI-Projekt AiF 17245 N mit.

Unmittelbar nach der Promotion Anfang 2017 legte Fischer ihr zweites lebensmittelchemisches Staatsexamen am Hamburger Landesinstitut für Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltuntersuchungen ab. Seit Ende 2017 ist sie nun bei der CR3-Kaffeeveredelung M. Hermesen GmbH in Bremen als Stellvertretende Laborleiterin tätig. Da das Unternehmen auch in das aktuelle FEI-Projekt AiF 20049 N zur Minimierung von Acrylamid/Furan in Kaffee eingebunden ist, ist Fischer weiterhin in die Gemeinschaftsforschungsaktivitäten des FEI einbezogen.

Von der Uni Hamburg
zur CR3-Kaffee-
veredelung
M. Hermesen GmbH

Wenn es eine Auszeichnung gäbe, die Nachwuchswissenschaftler für die Anzahl der von ihnen initiierten und geleiteten IGF-Projekte ehrt, dann würde **Dr. Frauke Groß** ganz sicher damit honoriert werden! An insgesamt neun IGF-Projekten hat sie in ihrer Zeit als Doktorandin und Postdoc am Lehrstuhl für Strömungsmechanik der Universität Erlangen-Nürnberg mitgearbeitet, meist in leitender Funktion – acht davon wurden durch den FEI koordiniert.

Von der Uni Erlangen
zu Jack Link's

Schon während ihrer Promotionszeit übergab ihr Doktorvater Prof. Dr. Antonio Delgado der Chemie- und Bioingenieurin die Leitung des Forschungsbereiches Prozessautomatisierung mit sieben Mitarbeitern. Nach ihrer 2014 mit Auszeichnung bestandenen Promotion blieb Groß noch drei Jahre als Postdoc am Lehrstuhl – und sammelte weiterhin viel Erfahrung mit industrienaher Forschung.

Davon profitiert nun die Jack Link's LSI Germany GmbH im fränkischen Ansbach: Seit Juli 2017 ist die 35-Jährige bei dem amerikanischen Familienunternehmen als Projektingenieurin beschäftigt. Am Standort in Ansbach produzieren 430 Mitarbeiter herzhaftes Fleischsnacks, darunter die Kultmarke BiFi. Groß leitet dort projektbezogene Arbeitsgruppen, plant Investitionsprojekte, ermittelt Automatisierungspotentiale und verbessert Herstellungsprozesse. Über das IGF-Projekt AiF 18622 N ist das Unternehmen bereits in das FEI-Netzwerk eingebunden – und wann Groß ein FEI-Projekt auf industrieller Seite koordinieren wird, ist wohl nur eine Frage der Zeit.

Das erste Mal in Kontakt mit dem FEI kam **Dr. Felix Walz**, als er zusammen mit Georg Lenz beim Studentenwettbewerb TROPHILIA Deutschland das Dossier für die süße Grill-Wurst „BBQuchen“ einreichte – und prompt gewann! Die beiden damaligen Master-Studenten, die an der Universität Hohenheim Lebensmittelwissenschaften und -technologie studierten, verkauften später die Idee und veröffentlichten noch ein Buch zu Grill-Desserts.

Von der Uni Ho-
henheim zu Edeka
Südwest Fleisch

Auf den vielseitig begabten Studenten wurde auch Prof. Dr. Jochen Weiss aufmerksam, bei dem Walz von 2015 bis 2017 promovierte – das Thema: „Bildung und Inhibierung weißer Effloreszenzen auf luftgetrockneten Fleischerzeugnissen“, in dessen Mittelpunkt er das FEI-Projekt AiF 17879 N bearbeitete. Seine Dissertation wurde mit der Bestnote *magna cum laude* ausgezeichnet. Während der praxisnahen Promotion beriet der 30-Jährige nebenberuflich das Start-up Grillido GmbH bei der Produktentwicklung – erfolgreich, denn inzwischen ist das junge Unternehmen im Markt angekommen.

Vor diesem Hintergrund war es für Walz klar, dass er bei seinem Start ins Berufsleben in der Fleischwarenbranche bleiben wollte: Seit Anfang 2018 arbeitet er nun als Produktentwickler bei der EDEKA Südwest Fleisch GmbH in Rheinstetten. Die Weiterentwicklung von bestehenden Produkten sowie die Neuentwicklung von hochwertigen und innovativen Produkten stellt eine seiner Hauptaufgaben dar. Aktuell richtet Walz ein Sensoriklabor ein, um neu entwickelte Produkte und Innovationen besser testen zu können. Auch mit IGF-Projekten des FEI bleibt er in Kontakt: Sein Arbeitgeber ist allein in drei derzeit laufende FEI-Projekte eingebunden.

Neue Gesichter

im FEI-Netzwerk

Von Wien aus wieder als FEI-Projekt- leiter engagiert

Schon seit Beginn seiner Promotion war **Prof. Dr. Henry Jäger** mit IGF-Projekten des FEI vertraut: Kaum hatte er 2006 als Doktorand von Prof. Dr. Dietrich Knorr am Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und -prozesstechnik der TU Berlin angefangen, bearbeitete er auch schon ein ZuTech-Projekt des FEI zur PEF-Technologie (AiF 179 ZN); es folgten zwei weitere FEI-Projekte. Die PEF-Technologie bzw. die Anwendung von gepulsten elektrischen Feldern in der Lebensmittelverarbeitung war auch Thema seiner Promotion, die er 2011 mit *summa cum laude* abschloss.

Zudem betreute er während seiner Zeit an der TU Berlin auch ein Studententeam, das mit „Mr. Chocolate“ den ersten Platz bei TROPHELIA Deutschland 2010 sowie beim europäischen Wettbewerb gewann. Nach der Promotion blieb der Lebensmitteltechnologe noch einige Monate als Postdoc an Knorrs Fachgebiet, bevor er ab 2012 zwei Jahre lang als F&E-Projektleiter im Nestlé Product Technology Center in Singen an alternativen Verfahren zur Haltbarmachung arbeitete. Zeitgleich war er an der TU Berlin weiterhin Lehrbeauftragter im Studiengang Lebensmitteltechnologie.

2014 erhielt Jäger einen Ruf für eine Universitätsprofessur Lebensmitteltechnologie an die Universität für Bodenkultur Wien. In dieser Rolle ist er jetzt auch wieder im FEI-Netzwerk aktiv: Im Rahmen des CORNET-Projekts AiF 207 EN forscht er erneut an alternativen Verfahren, um Lebensmittel schonender haltbar zu machen – zusammen mit Berliner und Prager Kollegen.

Nach zwei Jahren Industrieerfahrung Ruf an die TiHo Hannover angenommen

Sein Studium der Veterinärmedizin und die anschließende Promotion absolvierte **Jun.-Prof. Dr. Christian Visscher** von 1999 bis 2006 an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover (TiHo). Bis 2007 blieb er als Postdoc am Institut für Tierernährung der TiHo. Es folgte eine mehrjährige Tätigkeit in einer Nutztierpraxis in Bersenbrück, bevor Visscher 2010 für ein weiteres Jahr an die TiHo zurückkehrte. In dieser Zeit legte er die Prüfungen als Fachtierarzt für Schweine sowie als Fachtierarzt für Tierernährung und Diätetik erfolgreich ab.

Als Veterinärwissenschaftler und Key Account Manager war der heute 39-Jährige von 2011 bis 2013 bei der Boehringer Ingelheim Vetmedica GmbH in Ingelheim beschäftigt – bis er 2014 einem Ruf der TiHo folgte: Seitdem ist Visscher wieder am Institut für Tierernährung als Wissenschaftler tätig und hat die Juniorprofessur für Diätetik bei Infektionen im Nutztierbestand inne. In dieser Funktion forscht Visscher zusammen mit seinem Kollegen Dr. Nino Terjung vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück. aktuell an seinem ersten FEI-Projekt: Ziel des IGF-Projekts AiF 20221 N ist es, die Nutzung von Pflanzkohle als Futtermittelzusatz zur Skatol- und Indolreduktion zu untersuchen, um eine kostengünstige und tierschutzgerechte Reduzierung des Ebergeruchs ohne Kastration zu ermöglichen.

Eine gefragte Expertin in der Weinforschung

Ob die Beerenreife bei erhöhten Temperaturen, der Stoffwechsel von Hefen und Milchsäurebakterien während der Vergärung oder die Gushing-verursachenden Faktoren bei der Sektherstellung erforscht werden müssen: Für diese Themen ist **Prof. Dr. Doris Rauhut** eine gefragte Expertin. Vor diesem Hintergrund ist sie nun auch Projektleiterin des FEI-Projekts AiF 19952 N geworden, in dem sie zusammen mit Kollegen der TU München diagnostische und technologische Strategien zur Reduktion von Gushing bei Sekt und Schaumwein entwickelt.

Die stellvertretende Leiterin des Instituts für Mikrobiologie und Biochemie hat seit 2002 eine Professur für Mikrobiologie und Biochemie an der Hochschule Geisenheim inne. Hier studierte sie bereits Getränketechnologie, damals noch unter der Benennung als Fachhochschule Wiesbaden am Standort Geisenheim. Anschließend ging Rauhut an die Universität Gießen, wo sie Weinbau und Oenologie studierte und dort auch promovierte: Ihr Dissertationsthema war das Vorkommen, die Bildung und die Beseitigung von qualitätsmindernden schwefelhaltigen Stoffen in Wein.

Der Weinforschung ist sie treu geblieben: Ihre heutigen Schwerpunkte sind die biochemische und mikrobielle Bildung wertgebender Inhaltsstoffe im Wein, ihre Beeinflussung durch weinbauliche und önologische Maßnahmen und ihre Bedeutung für die Weinqualität; auch die Auswirkungen des globalen Klimawandels auf die Typizität der Weine ist eines ihrer Forschungsthemen.



Prof. Dr. Henry Jäger



Prof. Dr. Christian Visscher

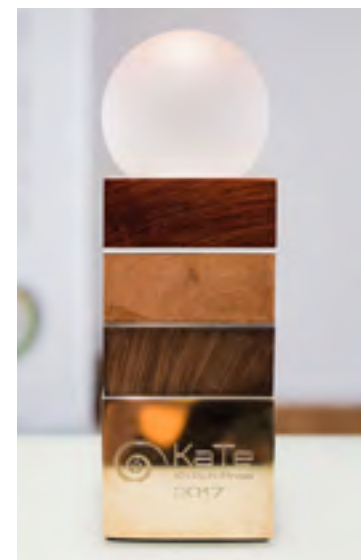


Prof. Dr. Doris Rauhut



Ausgezeichnet!

Forscher mit IGF-Projekten des FEI



Katharina Hahn, Vorsitzende des KaTech-Aufsichtsrates (links) und Patrick Schwarz, KaTech-Geschäftsführer (rechts) überreichen Dr. Ulrike van der Schaaf (Mitte) den erstmals vergebenen KaTe-Preis.

2016 schloss **Dr. Ulrike van der Schaaf** ihre von Prof. Dr. Heike Karbstein betreute Promotion am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) mit *summa cum laude* ab. Bei den entsprechenden Arbeiten drehte sich alles um Pektine, den pflanzlichen Multitalenten. In dieser Zeit forschte sie auch intensiv an einem IGF-Projekt des FEI zu Pektinen in Lebensmittelemulsionen (AiF 18644 N). Die Bioingenieurin, die nun nach ihrer Promotion am Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik des KIT habilitiert, hat als jetzige Senior Research Scientist zwei weitere Pektin-Projekte des FEI mit auf den Weg gebracht: Im Projekt AiF 19443 N werden Pektin-Mikrogelpartikel hergestellt, im Projekt AiF 20218 N proteinreiche Pektine untersucht.

In der Pektinforschung ist die 32-Jährige mittlerweile eine gefragte Expertin. Das wird auch in der Anwendung ihrer praxisnahen Forschungsarbeiten gewürdigt: So hat die KaTech Katharina Hahn +

Partner GmbH im September 2017 in Lübeck zum ersten Mal den **KaTe-Preis für wegweisende Lebensmittelforschung** vergeben – an Ulrike van der Schaaf. Die mit 10.000 Euro dotierte Auszeichnung erhielt sie für ihre Untersuchungen zu den emulgierenden und emulsionsstabilisierenden Eigenschaften von Citruspektin. Mit dem KaTe-Preis möchte das Lebensmitteltechnologieunternehmen junge Wissenschaftler für ihr Engagement und ihre Forschung zum Thema ökologische und soziale Nachhaltigkeit im Lebensmittelsektor fördern.



Dr. Meike Samtlebe



Dr. Fabian Weber

Schon als **Dr. Meike Samtlebe** 2013 mit ihrem Vortrag „Tatort Molkerei - Die Phagen gehen ins Netz“ den Science Slam der AiF gewann, war wohl den meisten Zuschauern klar, dass es für die Wissenschaftlerin nicht bei diesem Preis bleiben würde. Denn was die damalige Doktorandin von Prof. Dr. Jörg Hinrichs bei dem wissenschaftlichen Vortragsturnier so unterhaltsam und geistreich vermittelt hatte, zeugte von erstklassiger Forschung am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim.

Kurz nach Abschluss ihrer Promotion war es dann soweit: Im Juli 2017 wurde die jetzt 32-Jährige mit dem **Professor-Wild-Award** ausgezeichnet. Der Preis des Ehrensensors der Universität Hohenheim, Prof. Dr. Dr. Rainer Wild, wird jährlich an Hohenheimer Nachwuchswissenschaftler für herausragende wissenschaftliche Arbeiten vergeben. Ein Preisgeld in Höhe von 3333 Euro erhielt Samtlebe für ihre Dissertation „*Lactic acid bacteriophages: Control in whey processing by membrane separation and perspectives on modulation of the microbiota*“, für die sie von 2011 bis 2017 als Wissenschaftliche Mitarbeiterin des Fachgebiets Milchwissenschaft und -technologie am Institut forschte. Kern ihrer Arbeit war das FEI-Projekt AiF 16714 N. Als Postdoktorandin leitet Samtlebe derzeit die Arbeitsgruppe Prozess- und Lebensmittelsicherheit und koordiniert ein weiteres IGF-Projekt des FEI: Auch im Rahmen des Projektes AiF 19353 N dreht sich alles um Bakteriophagen in Molkereien.

Von ihrer umfassenden Expertise rund um die Prozess- und Lebensmittelsicherheit in der Milchproduktion wird schon bald ein Unternehmen profitieren können: Ab November 2018 wird Samtlebe ihr Know-how der Deutsches Milchkontor GmbH (DMK) am Standort in Zeven zur Verfügung stellen.

In der wissenschaftlichen Laufbahn von **Dr. Fabian Weber** spielen Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung seit Beginn an eine große Rolle: Er promovierte bereits im Rahmen eines FEI-Projektes an der TU Braunschweig: Nach seiner Promotion zu Polyphenolen in Rotwein bei Prof. Dr. Peter Winterhalter war der Lebensmittelchemiker 2012 einige Monate als Postdoc im Institut für Weinbau und Oenologie des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinland in Neustadt/Weinstraße.

Seit Sommer 2012 forsch Weber an der Universität Bonn – und konzentriert sich dabei weiterhin auf die anwendungsnahe Forschung: Im Fachgebiet Molekulare Lebensmitteltechnologie von Prof. Dr. Andreas Schieber konnte er mittlerweile drei IGF-Projekte des FEI initiieren. Auch seine Auszeichnung mit dem **Josef-Schormüller-Stipendium** im September 2017 ist verbunden mit einem FEI-Projekt: Der Habilitand wird in Kürze seinen Forschungsaufenthalt an der Washington State University beginnen. Prof. Josef Schormüller, Gründer des Instituts für Lebensmittelchemie der TU Berlin, hatte sein Vermögen in eine Stiftung eingebracht, die junge, beruflich erfolgreiche Lebensmittelchemiker insbesondere durch Forschungsaufenthalte im Ausland in ihrer wissenschaftlichen Entwicklung weiter fördern soll. Über das Stipendium finanziert, wird Weber in den USA seine Forschung an Rotwein-Tanninen vertiefen – das ist auch auch Thema eines 2018 gestarteten FEI-Projektes.

1.000 IGF-Projekt des FEI

„Der Stellenwert der IGF für die Lebensmittelwirtschaft ist enorm hoch – sie leistet seit Jahrzehnten wichtige Beiträge für die Sicherung des Produktionsstandortes Deutschland und zum Erhalt der technologischen Leistungsfähigkeit der Unternehmen unseres mittelständischen Wirtschaftszweiges.“

Dr. Volker Häusser,
FEI-Geschäftsführer



Seit über 60 Jahren hat sich in Deutschland ein Programm in besonderer Weise in der Mittelstandsförderung bewährt: Die Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF), die seithin kontinuierlich vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert wird, um insbesondere kleinen und mittelständischen Unternehmen Innovationsimpulse zu geben und den Zugang zu praxisnahen Forschungsergebnissen zu ermöglichen. Seit Anbeginn ist auch der Forschungsbereich der Ernährungsindustrie (FEI) in das IGF-Netzwerk eingebunden: Am 1. November 2017 konnte der FEI sein 1.000. IGF-Projekt an den Start bringen.

Mehr Informationen
zum IGF-Projekt
AiF 19745 N:
[www.fei-bonn.de/
1000-fei-projekt](http://www.fei-bonn.de/1000-fei-projekt)



Zu diesem Anlass hat BMWi-Staatssekretär Matthias Machnig am 11. Oktober 2017 in Berlin dem FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser den Zuwendungsbescheid überreicht, mit dem das BMWi eine Förderung von 416.000 Euro zusichert.

Zugute kommt die Fördersumme einem Projekt, das für mehr Produktqualität und Ressourceneffizienz in der Schokoladenherstellung sorgen wird. Wissenschaftler des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück und der Technischen Universität München werden die Forschungsarbeiten durchführen. 15 Unternehmen sowie zwei Wirtschaftsverbände sichern als Beratungs- und Steuerungsgremium in jeder Phase der Projektdurchführung die Praxisnähe des Vorhabens. Schokoladenhersteller werden durch dieses Projekt in die Lage versetzt, mit deutlich geringerem Ressourcenverbrauch qualitativ hochwertige Schokoladenprodukte herstellen zu können. Die Ergebnisse sind insbesondere für kleine und mittelständische Unternehmen von Relevanz, da bei diesen das empirische Know-how zur Steuerung der Prozesse nicht im gleichen Maße vorhanden ist wie bei Großunternehmen. Fast 80 % der Süßwarenhersteller sind KMU mit weniger als 250 Beschäftigten.

Im Rahmen des Treffens bedankte sich FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser bei Staatssekretär Matthias Machnig für die jahrzehntelange gute Zusammenarbeit und nachhaltige Förderung seitens des BMW.

Bei dem Übergabetermin waren auch DIL-Projektleiter Dr. Knut Franke und DIL-Projektleiterin Dr. Dana Middendorf sowie Prof. Heiko Briesen (TU München, Lehrstuhl für Systemverfahrenstechnik) anwesend.

BMWi-Staatssekretär Matthias Machnig (Mitte) überreicht FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser (2. v. l.) den Zuwendungsbescheid für das IGF-Projekt 19745 N. Dr. Knut Franke (rechts) und Dr. Dana Middendorf (2. v. r.) vom DIL haben gemeinsam mit der Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Heiko Briesen (links) von der TU München am 1.11.2017 mit den Forschungsarbeiten begonnen.



BMWi-Staatssekretär Matthias Machnig im Gespräch mit FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser.



Freuen sich gemeinsam über den gelungenen Termin mit dem Staatssekretär: Dr. Reinhard Jensch (BMWi) und Dr. Volker Häusser (FEI).

Nach der Übergabe des Zuwendungsbescheides: Dr. Dana Middendorf (DIL), Dr. Reinhard Jensch (BMWi), Dr. Margaretha Neudecker (BMWi), Dr. Knut Franke (DIL), Dr. Volker Häusser (FEI) und Prof. Dr. Heiko Briesen (TU München).



Projekte des Monats

Juli bis Oktober 2017

Nachhaltig, geschmackvoll und ernährungsphysiologisch wertvoll: Forscher prüfen Potential von Insekten als Proteinquelle



www.fei-bonn.de/2017-07-juli

Entomophagie – der Verzehr von Insekten – ist nichts Neues: Schätzungsweise 2 Mrd. Menschen ernähren sich regelmäßig von mehr als 1.900 essbaren Insektenarten und deren Larven. In westlich geprägten Gesellschaften ist deren Verzehr bislang noch eine Randerscheinung. Die Zucht und Haltung von Insekten für den menschlichen Verzehr bietet nicht nur ökologische Vorteile hinsichtlich Land- und Ressourcenschonung. Viele Insekten sind auch reich an hochwertigem Protein. Ziel des transnational durchgeführten **Projekts des Monats Juli 2017** ist es daher, das Potential von Insekten für die menschliche Ernährung als Alternative zu konventionellen Proteinquellen weiter zu erschließen. Davon können insbesondere innovative Unternehmen und Start-Ups profitieren, die in den wachsenden Markt von insektenbasierten Produkten einsteigen wollen.

Fruchtige Snacks und natürliche Fruchtaromen: Innovative Produkte dank energieeffizienter und produktschonender Trocknung

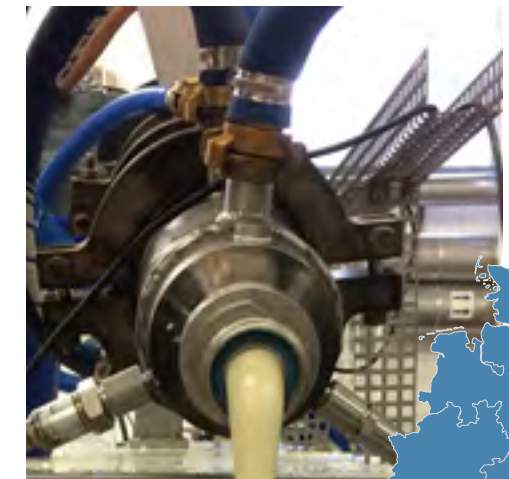


www.fei-bonn.de/2017-08-august

Ob heimische Himbeeren oder exotische Gojibeeren: Um in den Genuss ihres besonderen Geschmacks und Aromas außerhalb ihrer Frische-Saison kommen zu können, werden viele Früchte getrocknet. Die beiden dafür etablierten Verfahren – die Heißluft- und die Gefriertrocknung – sind mit Nachteilen behaftet. Daher setzen Forscher im Rahmen des **Projekts des Monats August 2017** auf die energieeffiziente und produktschonende Mikrowellen-Vakuumtrocknung. Neben direkt verzehrbaren Snacks können die getrockneten Schäume in stabiler Form Müslis, Riegeln oder Schokoladenprodukten zugesetzt oder nach Vermahlen als Pulver vertrieben werden. Zudem wird bei dem innovativen Trocknungsverfahren ein Kondensat gewonnen, das als natürliches Aroma eine zusätzliche Wertschöpfungsmöglichkeit bietet.

Käserei 4.0: Individualisierte Sorten und mehr Effizienz dank einer Innovation in der Käseproduktion

Echte Prozessinnovationen liegen in der Käseproduktion lange zurück. Das soll sich mit dem **Projekt des Monats September 2017** ändern: Forscher rollen momentan den Prozess neu auf, in dem sie nach dem Dicklegen der Milch den entstehenden Käsebruch extrudieren – anstelle des üblichen Pressens, das mit einem hohen Zeit- und Maschineneinsatz verbunden ist. In den so erzeugten Rohkäse können dann die käsetypischen Starterkulturen und Reifungsenzyme injiziert werden. Besonders für kleine und mittelständische Unternehmen ist das innovative Verfahren von hohem Interesse, da sie dadurch effizienter Nischenprodukte und kleine Chargen mit besonderen Aromen herstellen können. Zusätzlich ist die als Nebenprodukt gewonnene Molke qualitativ hochwertiger als beim klassischen Verfahren, da keine Bakterienkulturen und deren Stoffwechselprodukte enthalten sind.



www.fei-bonn.de/2017-09-september

Potential von pflanzlichen Proteinen umfassender nutzen: Forscher klären Ursachen des Fehlgeschmacks von Proteinpräparaten aus Erbsen, Raps und Soja

Wenn sich im Mund alles zusammenzieht und ein bitterer Geschmack nachhallt: Dann können pflanzliche Proteine aus Erbsen, Raps oder Soja dahinterstecken. Der oftmals langanhaltende, bitter-adstringierende Fehlgeschmack ist bislang ein Grund, warum diese Rohstoffe für Proteinpräparate nur unzureichend genutzt werden – trotz hervorragender technofunktioneller Eigenschaften und ihrer Eignung als hochwertige Proteinquelle. Daher klären Forscher im Rahmen des **Projekts des Monats Oktober 2017** zunächst die Ursachen des bitter-adstringierenden Fehlgeschmacks. Im Anschluss werden die verfahrenstechnischen Prozesse zur Gewinnung der Präparate optimiert. Ziel ist es, bei Abschluss des Projektes Unternehmen das Know-how zur Herstellung von Proteinzutaten mit verringerter Bitterkeit bzw. Adstringenz – bei gleichbleibend guten technofunktionellen Eigenschaften – zur Verfügung zu stellen.



www.fei-bonn.de/2017-10-oktober

Projekte des Monats

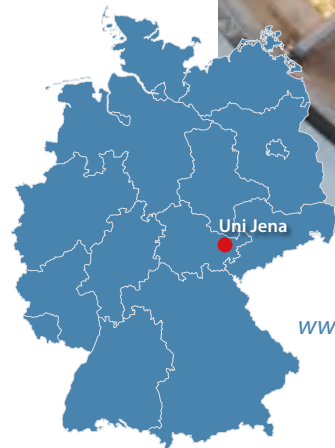
November 2017 bis Februar 2018

Getreideprodukte mit Mehrwert:
Forscher untersuchen gesundheitsförderndes Potential
von Hafer und Gerste nach dem Rösten



In Deutschland werden bislang nur ca. 1 % der Gersten- und 14 % der Haferproduktion für die Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt. Dabei verfügen beide Getreidearten über ein besonderes, ernährungsphysiologisch wertvolles Plus: Sie sind die Getreidearten mit den höchsten Beta-Glucan-Gehalten. Der tägliche Verzehr von Gerste- und Haferprodukten kann zur Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen wie Diabetes, Darmkrebs oder kardiovaskulärer Erkrankungen beitragen. Das Rösten dieser Getreidearten ist ein guter Weg, die Produkte sensorisch zu verbessern und deren Verzehr zu steigern. Ziel des **Projekts des Monats November 2017** ist es daher, Röstbedingungen zu etablieren, die zu sensorisch hochwertigen Produkten führen und gleichzeitig die Gehalte an wertgebenden Inhaltsstoffen zu erhalten. Unternehmen können so neue Produkte mit gesundheitlichem Zusatznutzen herstellen.

www.fei-bonn.de/2017-11-november



Dem Geheimnis um das perfekte Kakaoaroma auf der Spur:
Forscher entschlüsseln Zusammenwirken von Einflussfaktoren
vom Anbau bis zur Schokolade



Der Schlüsselrohstoff für die Erzeugung von Schokoladen und Schokoladenprodukten ist Rohkakao. Vor allem die Verarbeitung nach der Ernte – die Fermentation und die Trocknung – ist entscheidend für die sensorische Qualität und das Aroma des Rohkakaos. Bei Fehlfermentationen können Fehlgerüche entstehen und Mykotoxinkontaminationen auftreten. Dennoch ist der weltweite Standard nach wie vor ein spontaner Fermentationsprozess, der keine echte Prozesskontrolle zulässt – und zu Rohkakao führt, dessen Qualität häufig sehr unterschiedlich ausfällt, so dass es regelmäßig zu Beanstandungen bezüglich der sensorischen Qualität kommt. Ein Fall für das **Projekt des Monats Dezember 2017**: Fünf Forschergruppen aus Deutschland und Peru wollen gemeinsam die sensorische Entwicklung von Rohkakao über die gesamte Verarbeitungskette entschlüsseln, um damit die Erzeugung von Rohkakao mit einer kontinuierlich hohen sensorischen Qualität sicherstellen zu können.

www.fei-bonn.de/2017-12-dezember



Keine Chance für Keime! Forscher setzen auf innovative Plasma-
technologie zur Reinigung und Entkeimung von Messern in der
Lebensmittelverarbeitung

Bei der Herstellung vorverpackter Fleischwaren besteht trotz umfassender Vorsorge- und Hygienemaßnahmen ein Restrisiko, dass es zu Kontaminationen mit pathogenen Mikroorganismen kommen kann. Zudem ist bei der herkömmlichen Reinigung und Desinfektion von Slicermessern nicht nur der Verbrauch von Desinfektionsmitteln und Wasser hoch, sondern auch der Zeit- und Personalaufwand. Hier setzt das **Projekts des Monats Januar 2018** an, bei dem Forscher aus Leipzig ein innovatives Plasma-basiertes Verfahren zur Oberflächendekontamination einsetzen. Besonders in kleinen und mittleren Unternehmen, wo häufig mit nur einer Aufschneide- und Verpackungslinie täglich verschiedene Produkte verarbeitet werden, könnte die Plasmatechnologie zu einer deutlich effizienteren Verarbeitung mit verbesserter Prozesshygiene führen. Zudem ist zu erwarten, dass die Technologie auch Einzug in andere Branchen hält.



www.fei-bonn.de/2018-01-januar



Frei von Gluten – reich an Aroma!
Forscherteam entwickelt Maßnahmen zur Verbesserung der
Qualität von glutenfreiem Brot

Im Vergleich zu glutenhaltigen Lebensmitteln weisen glutenfreie Produkte häufig noch Qualitätsmängel auf: Besonders bei Brot lässt sich die jahrhundertlange Erfahrung mit klassischen Brotgetreidemehlen nicht so schnell mit glutenfreien Mehlen aufholen. Ein deutsch-belgisches Forscherteam hat sich im Rahmen des **Projekts des Monats Februar 2018** zum Ziel gesetzt, das Aroma und die Textur von glutenfreiem Brot zu optimieren: Sie ermitteln den Einfluss verschiedener Inhaltsstoffe von glutenfreien Mehlen wie auch verschiedener Zutaten oder thermisch vorbehandelter Proteine und Stärken auf die Textur und die Aromafreisetzung. Zudem prüfen sie den Einfluss der Verarbeitung und passen das Herstellungsverfahren an. Die Ergebnisse des Vorhabens werden es Herstellern glutenfreier Brote – mehrheitlich kleine und mittelständische Unternehmen – erlauben, die Qualität ihrer Produkte zu verbessern.



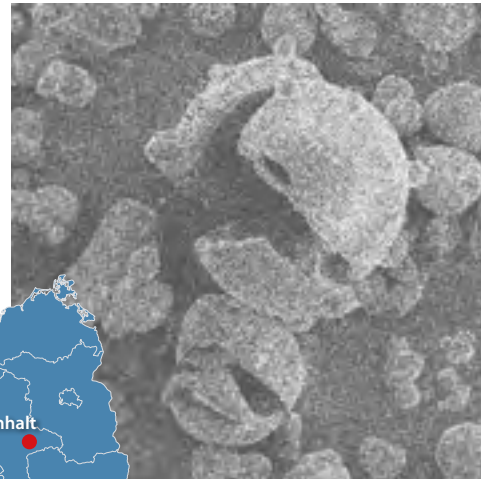
www.fei-bonn.de/2018-02-februar



Projekte des Monats

März bis Juni 2018

Auf die Löslichkeit kommt es an! Forscher entwickeln leicht anwendbare Messmethode zur Charakterisierung des Löseverhaltens von Milchpulver



Als Justus von Liebig im 19. Jahrhundert die erste Fertig-Trockenmilch entwickelte, konnte er wohl noch nicht erahnen, wie weitreichend seine Erfindung sein würde: Dank des frühen Vorläufers des heutigen Baby-Milchpulvers konnten viele Säuglinge vor dem Verhungern bewahrt werden – damals wie heute. Milchpulver bieten hinsichtlich Lagerung, Haltbarkeit und Transport entscheidende Vorteile. Doch die schwankende Löslichkeit von Milchpulver ist ein großes Problem, vor allem bei der industriellen Weiterverarbeitung. Ein Fall für das **Projekt des Monats März 2018**: Zwei Forscherteams wollen eine Standardmesstechnik zur Charakterisierung des Löseverhaltens von milchbasierten Pulvern entwickeln. Die Messmethode soll sowohl in der Produktentwicklung als auch in der Qualitätskontrolle sowie zur Produktspezifikation eingesetzt werden und – im Gegensatz zu bereits vorhandenen, weit weniger umfassenden Methoden – ohne größere finanzielle Aufwendungen etabliert werden können.

www.fei-bonn.de/2018-03-maerz



Schlüsseltechnologie für die Strukturgebung neuer Proteinprodukte? Black Box der Nassextrusion wird geöffnet



Für die künftige Deckung des globalen Proteinbedarfs bedarf es alternativer Proteinquellen: Ein Ansatz ist die Optimierung von proteinreichen Produkten aus Hülsenfrüchten, die in ihrer Struktur und Konsistenz Fleisch ähneln. Zur Herstellung dieser Produkte ist die Nassextrusion – auch High-Moisture-Extrusion genannt – ein sehr gut geeignetes Verfahren. Doch das Potential dieses Verfahrens konnte bislang nicht voll ausgeschöpft werden. Denn noch sind die Wechselwirkungen von Prozessparametern und Rohstoffeigenschaften weitgehend unbekannt – eine Black Box für alle Hersteller! Sie müssen derzeit bei der Entwicklung hochwertiger neuer Produkte auf einen zeit- und kostenaufwändigen Trial-and-Error-Prozess setzen. Dies zu ändern, ist das Ziel des **Projekts des Monats April 2018**: Herstellern von Proteinprodukten soll mit den Ergebnissen ermöglicht werden, bereits im Vorfeld der Produktion und in Abhängigkeit der eingesetzten Rohstoffe die erforderlichen Prozessparameter festzulegen und so hochwertige Produkte mit gewünschter Struktur herzustellen.

www.fei-bonn.de/2018-04-april



Mehr Mineralstoffe und Spurenelemente, weniger Schwermetalle: Forscher optimieren die Verarbeitung von Fruchtsäften, Nektaren und Smoothies

Die Deutschen lieben Fruchtsäfte, Schorlen, Smoothies und Nektare: 2016 lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei 33 Litern. Das hat gute Gründe: Die flüssigen Früchte sind nicht nur lecker und löschen den Durst, sondern sind durch ihre hohen Gehalte an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen auch aus ernährungsphysiologischer Sicht bedeutend.

Wesentliches Ziel des **Projekts des Monats Mai 2018** ist es, Maßnahmen zu ermitteln, mit denen die essentiellen Elemente und Mineralstoffe während der Fruchtsaftverarbeitung erhalten bleiben und zugleich der Eintrag toxischer Elemente wie Mangan – das u.a. in Ananas von Natur aus in hoher Konzentration enthalten ist – minimiert wird. Da die Fruchtsaftindustrie durch eine fast ausnahmslos mittelständische Struktur geprägt ist, kommen die Erkenntnisse vor allem Unternehmen zugute, die nicht die Möglichkeit haben, derartige analytische Untersuchungen selbst durchzuführen.



www.fei-bonn.de/2018-05-mai



Multitalent Pektin! Entwicklung gesundheitsfördernder Pektin-Mikrogele zur natürlichen Stabilisierung flüssiger Lebensmittel

Verbraucher wünschen zunehmend Lebensmittel, die frei von Zusatzstoffen sind; sind sie für die Qualität von verarbeiteten Lebensmitteln unumgänglich, werden natürliche Zusatzstoffe bevorzugt – so wie Pektine: Die löslichen Ballaststoffe werden aus pflanzlichen Rohstoffen wie Apfel-, Citrus- oder Rübenresten gewonnen und verfügen – neben ihrer gesundheitsfördernden Wirkung – über vielfältige funktionelle Eigenschaften. Doch vor allem in der Getränkeindustrie stehen bestimmte Eigenschaften wie eine definierte Trübung, Opaleszenz, Sedimentationsstabilität oder der Gehalt an biofunktionalen Stoffen nach derzeitigem Stand untereinander im Zielkonflikt. Im Rahmen des **Projekts des Monats Juni 2018** werden für solche Fragestellungen weitreichende Lösungen geschaffen, indem pektinbasierte Mikrogele mit den jeweils gewünschten Trübungs- und Emulgier-eigenschaften gezielt hergestellt werden. Die Ergebnisse werden nicht nur Getränkeherstellern, sondern auch Herstellern von Marinaden, Saucen, Aromen oder Süßwaren die Entwicklung neuer Produkte mit natürlichen Rohstoffen ermöglichen.



www.fei-bonn.de/2018-06-juni

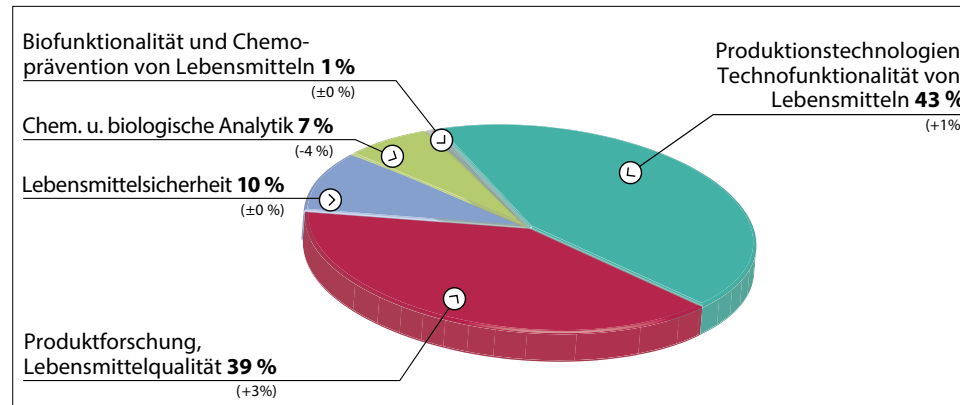


Förderprofil 2017

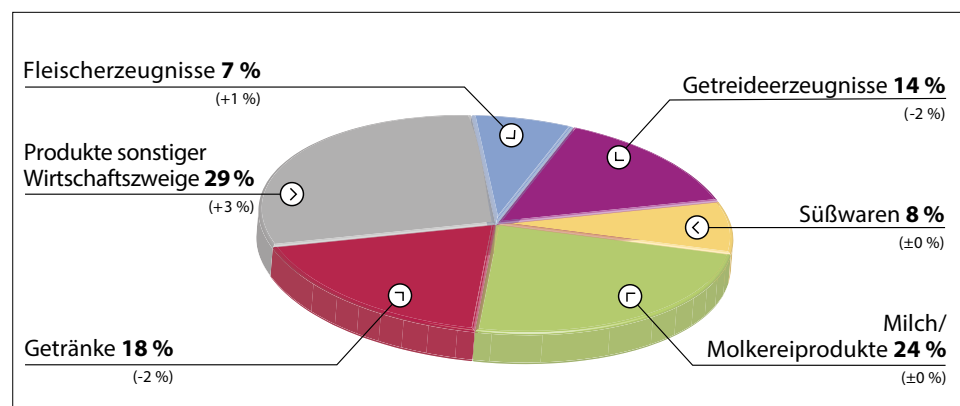
Fokus der FEI-Projekte

Forschungsstandorte mit Zahl aktuell laufender FEI-Projekte

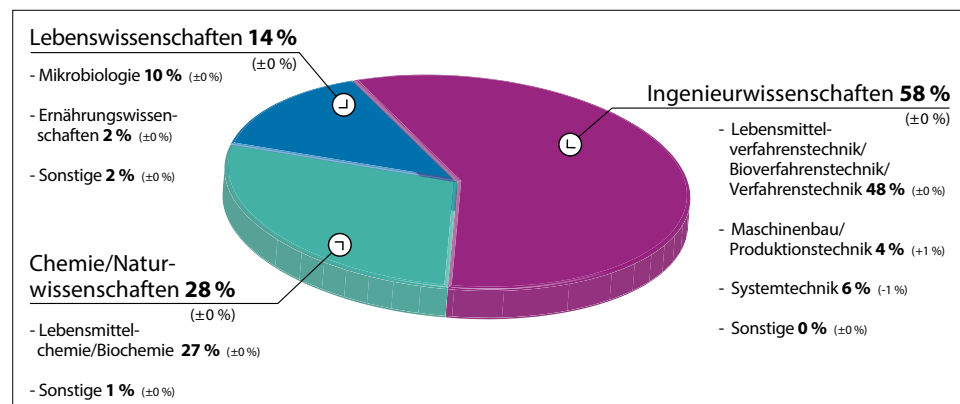
Zuordnung der
FEI-Projekte zu
Technologiefeldern



Branchenfokus der
FEI-Projekte



Zuordnung der
FEI-Projekte zu Wissen-
schaftsbereichen



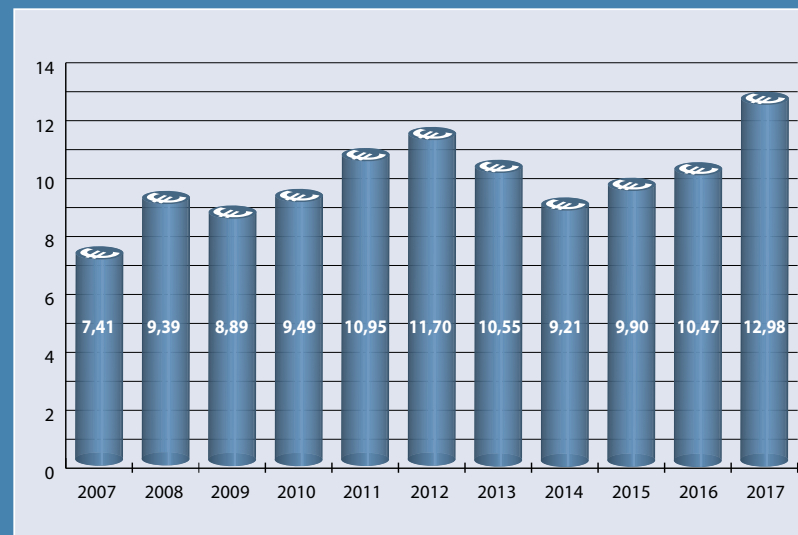
Förderbilanz 2007-2017

„Spitzenforschung auf Spitzenniveau: Auch 2017 war unser Fördermittel-Jahresetat auf Wachstumskurs – im Vergleich zum Vorjahr ist er um fast 24 Prozent gestiegen! Jeder Euro ist hier gut investiert, denn unsere mittelständisch geprägte Lebensmittelwirtschaft profitiert Jahr für Jahr von den anwendungsnahen Forschungsergebnissen.“

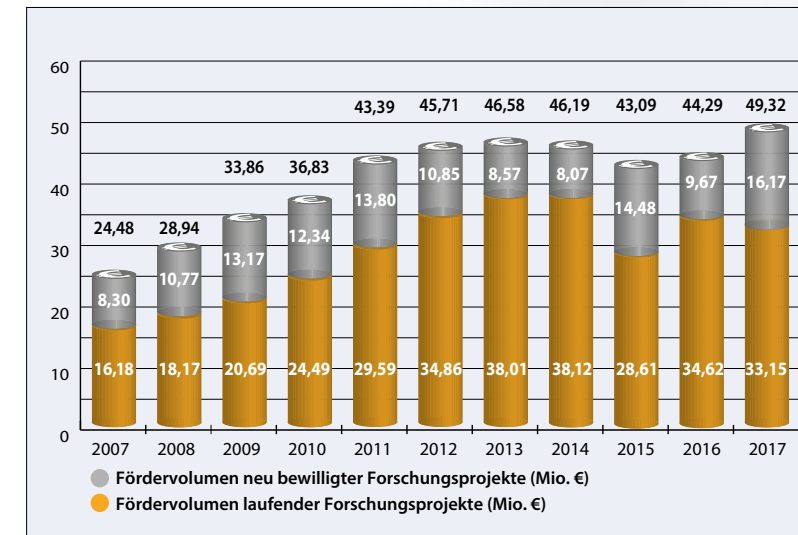
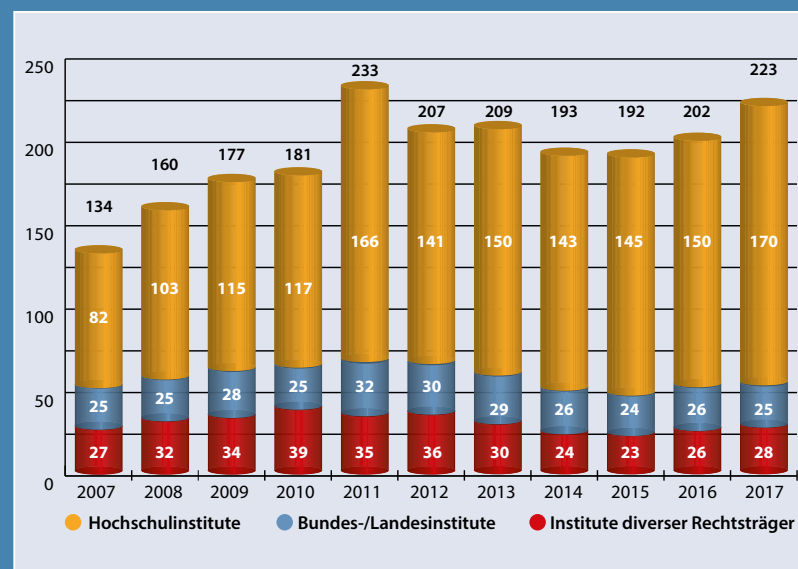
Dr. Götz Kröner, FEI-Vorsitzender



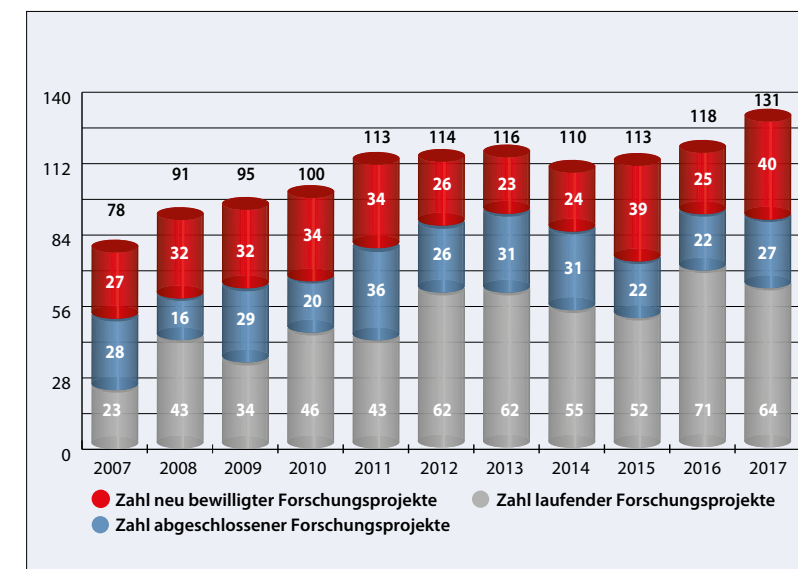
Fördermittel-Jahresetat (Mio. €)



Zahl geförderter Forschergruppen



Fördervolumen neu bewilligter/ laufender Forschungsprojekte



Zahl neu bewilligter/laufender/ abgeschlossener Forschungsprojekte

Institute: Die Wissenschaft im FEI-Netzwerk

„Die Forschungsförderung des FEI kann erneut mit Spitzenwerten punkten: 223 Forschergruppen waren 2017 über den FEI in die Gemeinschaftsforschung eingebunden – sie forschten an insgesamt 131 IGF-Projekten. Gegenüber dem Vorjahr entsprechen beide Werte einer Steigerung von über 10 Prozent.“

Prof. Dr. Siegfried Scherer (TU München), Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats des Vorstands



1.011 Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung wurden von 1953 bis 2017 über den FEI koordiniert – die Übergabe des Zuwendungsbescheids für das 1.000. Projekt erfolgte am 11. Oktober 2017 in Berlin (s.S. 24-25).

Das Gesamtvolumen der Fördermittel über diesen Zeitraum beträgt fast 213 Millionen Euro. Diese Projekte wurden in den über 120 angeschlossenen For-

schungseinrichtungen durchgeführt: in Instituten der Hochschulen, in Instituten des Bundes und der Länder sowie in Instituten anderer öffentlicher oder privater Träger.

Eine Übersicht über die im FEI-Netzwerk aktiven Institute sowie Informationen zu den Projekten jeder Forschungsgruppe sind auch online veröffentlicht und werden kontinuierlich aktualisiert:

www.fei-bonn.de/forschungsinstitute



Allein an der Technischen Universität München wurde im Jahr 2017 an 57 IGF-Projekten geforscht, die vom FEI koordiniert wurden. Im Bild: Blick auf den Campus Weihenstephan in Richtung Weihenstephaner Berg.



Übersicht über die Standorte und Forschungsinstitutionen des FEI-Netzwerkes



Unternehmen: Die Wirtschaft im FEI-Netzwerk

„Das Know-how, das wir aus der Teilnahme in verschiedenen Projektbegleitenden Ausschüssen schon mitnehmen konnten, ist einer der Bausteine für die Weiterentwicklung unserer Produkte. Darüber hinaus bieten die FEI-Projekte eine ideale Möglichkeit zur Vernetzung der Unternehmen mit den Forschungseinrichtungen.“

Jessica Wiertz, Head of Food Laboratory der Brabender GmbH & Co. KG in Duisburg



Der FEI ermöglicht allen forschungsinteressierten Unternehmen, aktiv im FEI-Netzwerk mitzuwirken – sei es als direktes Mitglied oder als Mitglied in den Projektbegleitenden Ausschüs-

sen. Diese Ausschüsse der Industrie sichern als Beratungs- und Steuerungsgremium in jeder Phase der Projektdurchführung die Praxisnähe der Vorhaben – aktuell sind 976 Unternehmen

im FEI-Netzwerk aktiv; darunter nicht nur Unternehmen der Lebensmittelindustrie, sondern auch Firmen aus der Zulieferindustrie sowie des Maschinen- und Anlagenbaus.

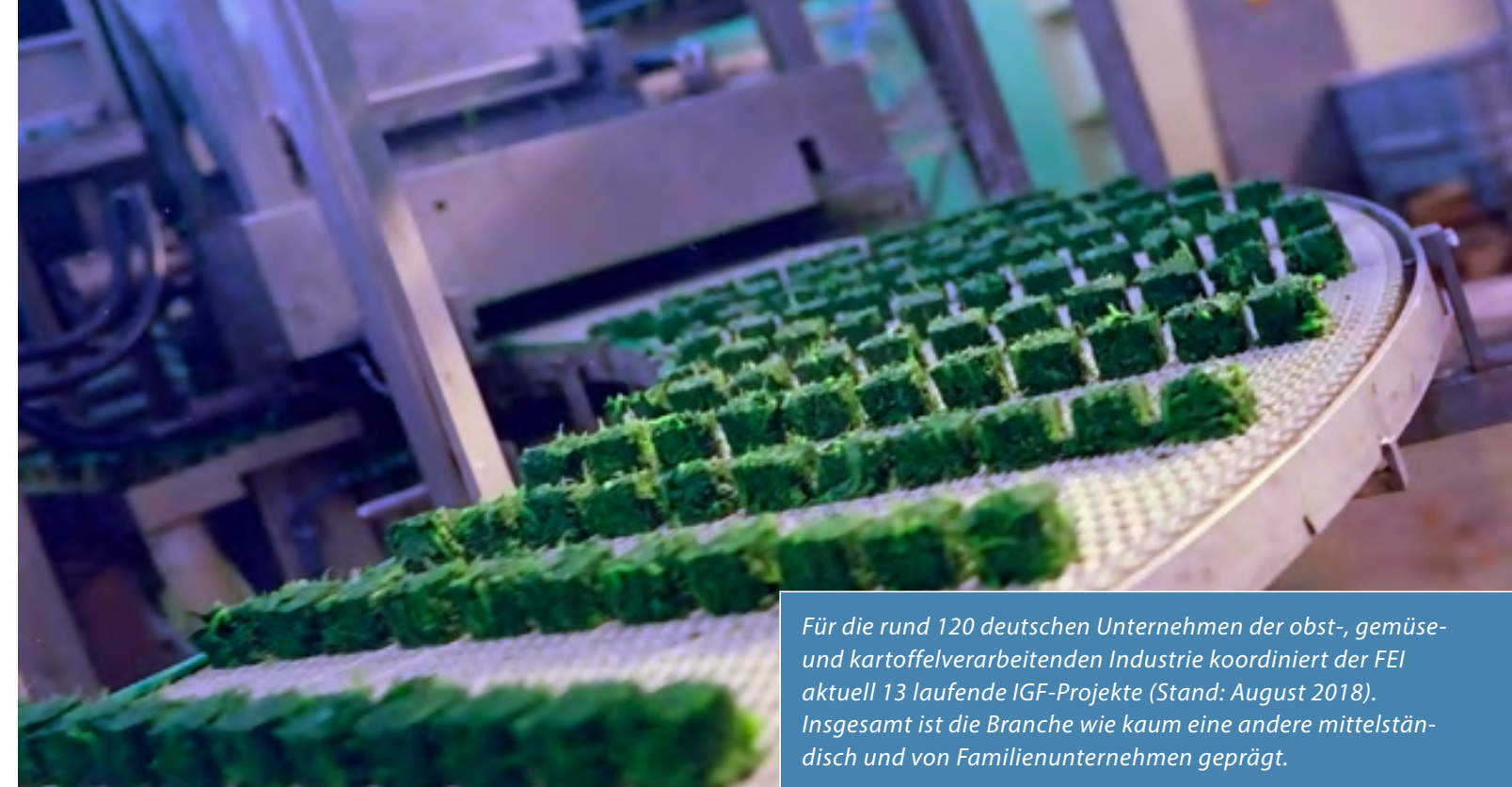
Aktuell sind folgende 976 Unternehmen aktive Mitglieder im FEI-Netzwerk:

A

- A2 Trading GmbH, Hamburg
- AB Enzymes GmbH, Darmstadt
- AB Sciex Germany GmbH, Darmstadt
- Ackermann Saatzucht GmbH & Co. KG, Irlbach
- ACTEGA Terra GmbH, Lehrte
- Hans Adler OHG Schwarzwälder Fleischwaren, Bonndorf
- ADM WILD Europe GmbH & Co. KG, Eppelheim*
- agathon GmbH & Co. KG, Bottrop
- Agrana Fruit Germany GmbH, Konstanz
- AgriCoat NatureSeal Ltd., Bentveld
- Agroscope - Institut für Lebensmittelwissenschaft, Bern

- AiM Analytik in Milch Produktions- und Vertriebs-GmbH, München
- AK System GmbH, Osnabrück
- AKT - Angewandte Kommunikationstechnik GmbH, Beucha
- ALB-GOLD Teigwaren GmbH, Trochtelfingen
- Albi GmbH & Co., Berghülen
- Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden
- Alere Technologies GmbH, Jena
- All Organic Treasures GmbH, Kempten
- Alpenhain Käsespezialitätenwerk GmbH & Co. KG, Pfaffing
- ALPMA - Alpenland Maschinenbau GmbH, Rott am Inn
- Amcor Flexibles Tscheulin-Rothal GmbH, Teningen
- Amecke Fruchtsaft GmbH, Menden
- AMPROMA GmbH, Herrsching
- Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Andechs

- Andritz KMPT AG Environment & Process, Vierkirchen
- Anker GmbH Fisch- und Feinkostfabrik, Dassow
- anona-nährmittel C. L. Schlobach GmbH, Colditz/Sa.
- aokin AG, Berlin
- AOM-Systems GmbH, Griesheim
- apetito AG, Rheine
- ARCTOS Industriekälte AG, Sörup
- Arla Foods Deutschland GmbH, Düsseldorf
- ARLANXEO Deutschland GmbH, Dormagen
- Armaturenwerk Hötensleben GmbH, Hötensleben
- aromaLAB AG, Planegg
- ASA Spezialenzyme GmbH, Wolfenbüttel
- Asepto GmbH, Dinkelscherben
- Asylum Research GmbH an Oxford Instruments company, Wiesbaden
- Atech Innovation GmbH, Gladbeck



Für die rund 120 deutschen Unternehmen der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie koordiniert der FEI aktuell 13 laufende IGF-Projekte (Stand: August 2018). Insgesamt ist die Branche wie kaum eine andere mittelständisch und von Familienunternehmen geprägt.

- ATR Landhandel GmbH & Co. KG, Ratzeburg
- Augustiner-Bräu Wagner KG, München
- Auricher Süsmost GmbH, Aurich
- Austria Juice GmbH, Allhartsberg
- AUTOTHERM - L. Brümmendorf GmbH & Co. KG, Waxweiler
- AVEBE Kartoffelstärkefabrik Prignitz/Wendland GmbH, Karstädt/OT Dallmin
- AVO Werke August Beisse GmbH, Belm
- AZO GmbH + Co. KG, Osterburken

B

- B+B Engineering GmbH, Magdeburg
- B+F Bakery&Food GmbH, Issum
- Backaldrin Österreich GmbH, Asten
- Backaldrin Vertriebsgesellschaft mbH, Garching
- Bäckerei & Konditorei Baier, Herrenberg
- Bäckerei Nussbaumer GmbH & Co. KG, Waldbronn
- Bäckerei Reis, München
- Bäckerei Schweller GmbH, Freising
- Bäckerei und Konditorei Gerhard Sikken OHG Inh. Bart und Gerhard Sikken, Emden
- Bäckerei und Konditorei Treiber GmbH, Steinenbronn
- Bäckerei Welter GmbH & Co. KG, Miltach
- Bäckerei Wilhelm Houben, Selfkant

- Bäckerei-Konditorei-Café Sybille Franke, Mühlenbeck
- Bad Heilbrunner Naturheilmittel GmbH & Co., Bad Heilbrunn
- Bad Hönninger Fruchtsäfte und Weine GmbH, Bad Hönningen
- Baden-Badener Winzergenossenschaft eG, Baden-Baden/Neuweier
- Badische Staatsbrauerei Rothaus AG, Grafenhausen
- Badischer Winzerkeller eG, Breisach
- Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover
- The Lorenz Bahlsen Snack-World Holding GmbH, Hannover*
- BAMBERGER MÄLZEREI GmbH, Bamberg
- Banke process-solutions GbR, Taufkirchen/Vils
- BANSS Schlacht- und Fördertechnik GmbH, Biedenkopf
- Barry Callebaut Belgium N. V., Lebbeke-Wieze
- Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG, Nürnberg
- BASF AG, Ludwigshafen
- Bauck GmbH und Co. KG, Rosche
- Bauernkäserei Wolters GmbH, Uckerland
- Bayer AG, Leverkusen
- Bayerische Milchindustrie eG (Bmi), Landshut*
- Bayerisches Obstzentrum, Hallbergmoos
- Bayernwald Früchteverwertung GmbH, Hengersberg
- Bayola Erzeugergemeinschaft GmbH, Lappersdorf
- Bayreuther Fleisch GmbH, Bayreuth

- BayWA AG, München
- BB Coffee Company GmbH & Co. KG SUPREMO Kaffeerösterei, Unterhaching
- Beba Mischtechnik GmbH, Essen/Oldenburg
- beckers bester GmbH & Co. KG, Nörten-Hardenberg
- Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal
- Bell Flavors & Fragrances GmbH, Leipzig
- Bensdorfer Mühle Inh. Bernd Xenodochius, Bensdorf
- Bergader Privatkäserei GmbH, Waging a. See
- Berief Food GmbH, Beckum
- Josef Bernbacher & Sohn GmbH & Co. KG, Hohenbronn
- Best-Eiprodukte Konfeld GmbH & Co. KG, Eppelborn
- BESTMALZ AG, Heidelberg
- Bete Deutschland GmbH, Bochum
- beverage-consult, Esslingen
- BIA Separations GmbH, Villach
- Hans Binder Maschinenbau GmbH, Marzling
- Binderer St. Ursula Weinkellerei GmbH, Bingen
- Bio Planète Huilerie F. J. Moog SAS, Bram
- Bio-Backhaus Wüst, Achern
- BIOLAC GmbH & Co. KG, Lamspringe
- BIOLAFFORT SAS, Bordeaux
- Biomanufaktur Schwarzwald-Bodensee Vertriebsgesellschaft für Regionalwaren mbH, Teningen
- BIOMIN Deutschland GmbH, Aalen

- Bionorica AG, Neumarkt
- Bio-Streuobst Familie Naßl, Aichach
- Biotask AG, Esslingen
- BIOTECON Diagnostics GmbH, Potsdam
- biozoon food innovations GmbH, Bremerhaven
- Bischöfliche Weingüter GbR, Trier
- Bitburger Braugruppe GmbH, Bitburg
- Bizerba SE & Co. KG, Balingen
- BK Giuliani GmbH ICL-Group Ladenburg, Ladenburg
- Blattmann Schweiz AG, Wädenswil
- Block Foods AG, Hamburg
- BMA Braunschweigische Maschinenbauanstalt AG, Braunschweig
- Bock Machining GmbH, Alenau
- Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden*
- Boehringer Ingelheim Pharma GmbH & Co. KG, Ingelheim
- F. L. Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG, Bremen
- bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG, Straelen*
- BOKELA Ingenieurgesellschaft für mechanische Verfahrenstechnik mbH, Karlsruhe
- BOLLER Fruchtsäfte Stolz OHG, Bad Boll
- Bonduelle Deutschland GmbH, Reutlingen
- Robert Bosch GmbH, Gerlingen-Schillerhöhe
- Heiner Braband, Friedland-Niedernjesa, Friedland-Niedernjesa
- Brabender GmbH & Co. KG, Duisburg
- BRAIN Biotechnology Research And Information Network AG, Zwingenberg
- BRAINCON Handels GmbH, Wien
- Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co. KG, Lohne
- Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG, Frankfurt/Main
- Brandt Zwieback-Schokoladen GmbH & Co. KG, Hagen*
- Brauerei Bosch GmbH & Co. KG, Bad Laasphe
- Brauerei C. Wittmann OHG, Landshut
- Brauerei C.&A. VELTINS GmbH & Co., Meschede
- Brauerei Weller Erlangen eG, Erlangen
- BrauKon GmbH, Truchtlaching
- Braunewell GbR, Essenheim

- Bremer Rolandmühle Erling GmbH & Co. KG, Bremen
- BREOS Gewürze e. K., Rödinghausen
- Georg Breuer GmbH Food Ingredients, Königstein
- Brezelbäckerei Ditsch GmbH, Mainz
- Brinkehege Biokohle Verfahrenstechnik GmbH, Hilter am Teutoburger Wald
- Bröckelmann + Co Ölmühle GmbH + Co, Hamm
- H. & J. Brüggens KG, Lübeck
- Bruins Instruments, Puchheim
- Bruker AXS GmbH, Karlsruhe
- Hans Brunner GmbH, Glonn
- BSA Schneider Anlagen-technik GmbH, Aachen
- BSH Hausgeräte GmbH, Giengen
- Bugfoundation GmbH, Osnabrück
- Bühler AG, Uzwil*
- Bühler GmbH, Kempten
- Bunge Deutschland GmbH, Mannheim
- Burgwald Frischdienst Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH, Dinklage
- Burkhardt Fruchtsäfte GmbH & Co. KG, Laichingen
- Büsch GmbH, Kamp-Lintfort
- Buss Fertigerichte GmbH, Ottersberg

C

- Calvatis GmbH, Ladenburg
- Caotech B. V., Wormerveer
- CARBOTEK Systems GmbH, Nördlingen
- Cargill Deutschland GmbH, Krefeld
- Carl GmbH, Eislingen/Fils
- Carlsberg Deutschland GmbH
- CAVONIC GmbH, Stockach
- Centec Gesellschaft für Labor- und Prozessmesstechnik mbH, Maintal
- CEWO Wortmann GmbH & Co. KG, Rheda-Wiedenbrück
- CFF GmbH & Co. KG, Gehen
- Cfm Oskar Tropitzsch GmbH, Marktredwitz
- CFturbo GmbH, München
- Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, Aachen*
- Chocolat Bernrain AG, Kreuzlingen
- Chocolat Frey AG, Buchs/Aargau
- Chocolatier Praetsch KG, Wermsdorf
- Chopin Technologies S.A.S., Villeneuve la Garenne

- M. Claßen Gänsezucht, Bakum
- Clariant Produkte (Deutschland) GmbH, Moosburg an der Isar
- CMD Technische Beratung für die Lebensmittelindustrie Dr. Manfred Dirndorfer, Gräfelfing
- Coca-Cola GmbH, Berlin*
- Coffee Star - Origins & Blends Krebs / Brück GbR, Berlin
- Coffein Compagnie - Dr. Erich Scheele GmbH & Co. KG, Bremen
- CoMeT Continuum Mechanics Technologies GmbH, Erlangen
- Condio GmbH, Werder
- Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG, Osnabrück
- Confiserie Heilemann GmbH, Woringen/Allgäu
- CONGEN Biotechnologie GmbH, Berlin
- Constantia Hueck Folien GmbH & Co KG, Pirk
- Coperion GmbH, Stuttgart
- CP-Projects UG, Ruppertsecken
- CR3-Kaffeeveredelung M. Hermesen GmbH, Bremen
- Creana Pasta Ltd. & Co. KG, Lohr
- CREMILK GmbH, Kappeln
- Crespel & Deiters GmbH & Co. KG Weizenstärkefabrik, Ibbenbüren
- CREW AleWerkstatt GmbH, München
- Creydt Fruchtsaft Inh. Andreas Creydt e.K., Dassel
- CSM Bakery Solutions CSM Deutschland GmbH, Bremen
- CUT Membrane Technology GmbH, Erkrath

D

- DAIRY CONSULT Manfred Huss, Buxheim
- Alois Dallmayr Kaffee oHG, München
- Danisco Deutschland GmbH, Frankfurt
- Danone GmbH, Haar
- J. J. Darboven GmbH & Co., Hamburg
- Davids Biotechnologie GmbH, Regensburg
- DBI Gas- und Umwelttechnik GmbH, Leipzig
- DBIC International DIENER BRAND Geräte-und Anlagen-Bau GmbH, Königstein/Ts
- DEK Deutsche Extrakt Kaffee GmbH, Hamburg
- Derby Spezialfutter GmbH, Münster

- Destilla GmbH Flavours & Extracts, Nördlingen
- Dethlefsen & Balk GmbH, Hamburg
- Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG), Frankfurt*
- Deutsche See GmbH, Bremerhaven
- Deutsches Weintor eG, Ilbesheim/Pfalz
- Develey Senf und Feinkost GmbH, Bautzen
- DEVEX Verfahrenstechnik GmbH, Warendorf
- DexTerra GmbH & Co. KG, Schellerten
- Dieckmann Seeds GmbH & Co. KG, Rinteln
- Dienes Apparatebau GmbH, Mühlheim am Main
- Diesdorfer Süßmost-, Weinkelerei & Edeldestille GmbH, Diesdorf
- DIGefa - Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH, Detmold
- Dillenburg GmbH, Freising
- Dinies Technologies GmbH, Villingendorf
- DIOP GmbH & Co. KG, Rosbach
- Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück
- Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH & Co. KG, Tauberbischofsheim
- DJB Entwicklungs- und Produktionsgesellschaft mbH, Bad Zwischenahn
- DLA - Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR, Ahrensburg
- DMK Deutsches Milchkontor GmbH, Zeven
- Döhler GmbH, Darmstadt
- Dohrn & A. Timm GmbH & Co. KG, Großbeeren OT Diedersdorf
- Donath Productions GbR, Forchheim
- Dow Deutschland Anlagen-gesellschaft mbH, Bomlitz
- DREST GmbH, Aachen*
- DRIAM Anlagenbau GmbH, Eriskirch am Bodensee
- DSM Food Specialties Germany GmbH, Düsseldorf
- DÜBÖR Groneweg GmbH & Co. KG, Bad Salzuflen
- Dürr Ecoclean GmbH, Monschau
- Durbacher Winzergenossenschaft eG, Durbach
- Heinrich Durst Malzfabriken GmbH & Co. KG, Bruchsal

E

- E&H Chocoladen GbR, Potsdam
- E.S.C.H. Engineering Service Center und Handel GmbH, Unterwellenborn
- Eaton Technologies GmbH, Langenlonsheim
- Dr. Burkhard Eckermann, Halle/Westfalen, Halle/Westfalen
- Eckert & Wellmann Anlagen-technik GmbH, Mittenwalde
- Eckes-Granini Group GmbH, Nieder-Olm
- Ecolab Europe GmbH, Wallisellen
- EDEKA Zentral AG & Co. KG, Hamburg
- Edelweiss GmbH & Co. KG, Kempten
- Ehrmann AG, Oberschöneegg
- Eickernmühle GmbH, Lemgo
- Eilenburger Elektrolyse- und Umwelttechnik GmbH, Eilenburg
- Eisbär Eis GmbH, Apensen
- Elea Vertriebs- und Vermarktungs-gesellschaft mbH, Quakenbrück
- ELFI Analytik GbR, Neufahrn
- Elopak GmbH, Speyer
- EloSystems GbR, Berlin
- Emmi Schweiz AG, Emmen
- Emsland Stärke GmbH, Emlichheim
- Endress+Hauser Messtechnik GmbH & Co. KG, Weil am Rhein
- Energie und Ökologie Consultants, Altusried
- ENTEX Rust & Mitschke GmbH, Bochum
- ENVIMAC Engineering GmbH, Oberhausen
- Erbslöh Geisenheim AG, Geisenheim
- Erdbär GmbH, Berlin
- Erich NETZSCH GmbH & Co. Holding KG, Selb
- Ernteband Fruchtsaft GmbH, Winnenden
- Erzeugerorganisation Deutscher Haselnussanbauer UG, Haag an der Amper
- Erzgebirgskorn Gahlenz e. G., Oederan
- Erzquell Brauerei Bielstein Haas & Co. KG, Wiehl-Bielstein
- Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH, Hamburg
- Euromar Commodities GmbH, Fehrbellin
- Europlast H. Mudder GmbH, Osnabrück

- Eurotechnica GmbH, Bargteheide
- Ever Deutschland GmbH, Alzey
- Evonik Industries AG, Hanau

F

- Fahner Frucht Handels- und Verarbeitungs GmbH, Gierstädt
- Falk & Thomas Engineering GmbH, Bad Nauheim
- Feinfischräucherei Noll GmbH, Schermbeck
- Felsengartenkellerei Besigheim eG, Hessigheim
- fermenta Heinz Bonstein GmbH & Co. KG, Schlangen
- Fermtec GmbH, Berlin
- Ferrero Deutschland GmbH, Frankfurt a.M.*
- Firmenich GmbH, Kerpen
- FlavoLogic GmbH, Vaterstetten
- Fleisch- und Wurstwaren Schmalkalden GmbH Thüringen, Schmalkalden
- Fleischerei Erkes GmbH, Korschenbroich
- Fleischerei Julius Steinriede, Damme-Osterfeine
- Fleischerei Stefan Tönebön e. K., Barntrup
- Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG, Flensburg
- Florapharm Pflanzliche Naturprodukte GmbH, Scheßlitz
- Florin AG, MuttENZ
- Flottweg SE, Vilsbiburg
- FMC Corporation Health and Nutrition, Horsholm
- Focus Foodlabs GmbH, Trostberg
- Focus Ingredients GmbH, Trostberg
- ForestFinest Consulting GmbH, Bonn
- Formulacion Inc., Toulouse
- Fortin Mühlenwerke GmbH & Co. KG, Düsseldorf
- Fortuna Maschinenbau Holding AG, Bad Staffelstein
- FOSS GmbH, Rellingen
- Fourné Maschinenbau GmbH, Alfter-Impekoven
- Fresenius Kabi Deutschland GmbH, Bad Homburg
- Freudenreich Industrial Food Consulting GbR, Murnau
- Frey + Lau GmbH, Henstedt-Ulzburg
- Fricke und Mallah Microwave Technology GmbH, Peine

- Friesenkrone Feinkost Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG, Marne
- FrieslandCampina Germany GmbH, Heilbronn
- Frisch-Backshop und Cafe GmbH, Wriezen
- frischli Milchwerke GmbH, Rehburg-Loccum
- Fristam Pumpen KG (GmbH & Co.), Hamburg
- Fritsch GmbH, Markt Einersheim
- Wilhelm Fromme Landhandel GmbH & Co. KG., Salzgitter-Ringelheim
- FRoSTA AG, Bremerhaven
- Fruchtsaftkellerei Karl Schütz GmbH, Mundelsheim
- Fruchtsaftkellerei Weber, Nümbrecht
- Dr. Früh Control GmbH, Kronberg im Taunus
- Frutarom Savory Solutions GmbH, Korntal-Münchingen*
- FUCHS Gewürze GmbH, Dissen
- Füngers Feinkost GmbH & Co. KG, Oranienbaum

G

- GALAB Laboratories GmbH, Hamburg
- GANOS Kaffee-Kontor & Rösterei AG, Leipzig
- Gartenfrisch Jung GmbH, Jagsthausen
- GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH, Hamburg
- GDG Schütte GmbH + Co. KG, Bremen
- GEA Group AG, Düsseldorf*
- Gebiets-WinzerGenossenschaft Franken eG, Kitzingen
- Peter Geffert, Bienenbüttel, Bienenbüttel
- Geflügelhof Gerd J. Meyer GmbH & Co. KG, Cloppenburg
- General Mills GmbH, Hamburg*
- Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg e.G., Heilbronn
- GEOTRON-ELEKTRONIK GbR, Pirna
- Gesellschaft für Betriebseinrichtungen mbH, Berlin
- GfL - Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung mbH, Berlin*
- GfU Gesellschaft für Umweltchemie Analytik - Begutachtung - Forschung mbH, München
- Gigatherm AG, Grub AR
- Gimbio GmbH, Freising

- GITEC Consult GmbH, Köln
- Givaudan Deutschland GmbH, Dortmund*
- gke-GmbH, Waldems-Esch
- Gläserne Meierei GmbH, Dechow
- Glass GmbH & Co.KG, Paderborn
- Glatt Ingenieurtechnik GmbH, Weimar
- Glocken-Beune GmbH & Co. Westf. Fleischwarenfabrik, Borgholzhausen
- GNT Europa GmbH, Aachen
- Göbber GmbH & Co. KG, Eystrup
- Goldhand Sektkellerei GmbH, Mainz
- Goldschmidt Frischkäse GmbH, Kummer
- Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH, Cham
- GoodMills Deutschland GmbH, Hamburg
- GQM System und Service GmbH, Landshut
- Green Resources GmbH & Co KG, Surwold
- GreenLab Berlin UG, Berlin
- Griesson - de Beukelaer GmbH & Co. KG, Polch
- Grimme Landmaschinenfabrik GmbH & Co. KG, Damme
- Großbrachlhof Josef Sichler, Grassau
- Gülsteiner Mühle Inh. Werner Unsöld, Herrenberg-Gültstein
- Günther Maschinenbau GmbH, Dieburg
- Gustav Heess Oleochemische Erzeugnisse GmbH, Leonberg
- Gutena Nahrungsmittel GmbH, Apolda
- Gutshof Kraatz - Kelterei, Nordwestuckermark

H

- H.C.C.O Hanseatic Cocoa & Commodity Office GmbH, Hamburg
- H.D. Cotterell GmbH & Co. KG, Hamburg
- Habasit GmbH (Deutschland), Eppertshausen
- Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH & Co. KG, Hemmingen
- Halag Chemie AG, Aadorf
- Hälssen & Lyon GmbH, Hamburg
- Hamburg Dresdner Maschinenfabriken GmbH, Dresden
- Hamfelder Hof Bauernmeierei GmbH & Co. KG, Mühlenrade
- Handelsgesellschaft Walbecker Spargel und Umgehend UG, Geldern/Walbeck

- Handl Tyrol GmbH, Pians
- Albert Handtmann Holding GmbH & Co. KG, Biberach
- Hansa Industrie-Mixer GmbH & Co. KG, Stuhr
- Chr. Hansen GmbH, Nienburg
- Bernhard Harries sr. Nahrungsmittel-, Schäl- und Spezialmühlenwerk GmbH & Co. KG, Stuhr
- Harry-Brot GmbH, Schenefeld
- Haupt- und Landgestüt Marbach Landesbetrieb Baden-Württemberg, Gomadingen
- Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG, Unkel
- Hedwigsburger Okermühle GmbH, Hedwigsburg
- Heinerle-Berggold Schokoladen GmbH, Pößneck
- Helix GmbH, Winnenden
- Hemme Milch GmbH & Co. KG, Angermünde/OT Schmargendorf
- Hengstenberg GmbH & Co. KG, Esslingen*
- Henkell & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden
- Heraeus Noblelight GmbH, Hanau
- Herbst Maschinenfabrik GmbH, Buxtehude
- Herbstreith & Fox KG Pektin-Fabriken, Neuenbürg*
- heristo aktiengesellschaft, Bad Rothenfelde
- Werner Hermann Frischdienst GmbH & Co. KG, Schweitenkirchen
- Hermetia Baruth GmbH, Baruth/Mark
- Herrenholzer Schinken GmbH, Börger
- HERRES GRUPPE INTERNATIONAL Peter Herres Wein- und Sektkellerei GmbH, Tier
- HERRNBÄU GmbH & Co. KG, Ingolstadt
- Herza Schokolade GmbH & Co. KG, Norderstedt
- Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach, Eltville
- HILDEBRAND Industry AG, Felben-Wellhausen
- Hilge GmbH & Co. KG, Bodenheim
- HILLER GMBH, Vilsbiburg
- HINST GmbH Industrieanlagen, Hammoor
- Hipp-Werk Georg Hipp KG, Pfaffenhofen
- Hipp-Werk Georg Hipp OHG, Pfaffenhofen
- HOCHDORF Holding AG, Hochdorf

- Hochland Deutschland GmbH, Heimenkirch
- Hochwald Foods GmbH, Thalfang
- Hohenloher Molkerei eG, Schwäbisch Hall
- Holsten-Brauerei AG, Hamburg
- Homann Feinkost GmbH & Co. KG, Dissen
- HOPSTEINER HHV Hallertauer Hopfenveredelungsgesellschaft mbH, Mainburg
- Horpovel* GmbH, Bochum
- Hosokawa Alpine AG, Augsburg
- Hotel-Gasthof Zum Hirschen, Beilngriesen
- Huhtamaki Deutschland GmbH & Co. KG, Ronsberg
- Hüpeden & Co. (GmbH & Co.) KG, Hamburg
- HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e. G., Fürsteneck
- HydroProcess S.A.R.L., Chalon sur Saône
- Hydrosol GmbH & Co. KG, Ahrensburg*
- Hyglos GmbH, Bernried

- Idoneus Anlagenbau GmbH, Fischen am Ammersee
- IDT Biologika GmbH, Dessau-Roßlau
- ifm prover gmbh Prozess- und Verfahrenstechnik, Tett nang
- ifp Institut für Produktqualität GmbH, Berlin
- iglo GmbH, Hamburg
- IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal
- iim AG measurement + engineering, Suhl
- Ilmsens GmbH, Imenau
- Immundiagnostik AG, Bensheim
- IMMUNOLAB GmbH, Kassel
- Imping's Kaffee Tradition GmbH, Bocholt
- Infopoint Kakao, Haselnüsse, Rohstoffe und mehr, Reutlingen
- Ingenieurbüro Dr. Stippl, Teningen/Heimbach
- Ingenieurs-Büro Dr. Ingo Wirth, Köthen
- Ingredia SA, Arras Cedex
- Inno-Spec GmbH, Nürnberg
- INNOTECH Ingenieurgesellschaft mbH, Altdorf
- Institut für Lebensmittelhygiene Rüdiger Stroh GbR, Stuttgart
- Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung, Hopfenforschungszentrum Hüll, Freising
- Institut Kirchhoff Berlin GmbH, Berlin
- Institut Nehring GmbH, Braunschweig*
- Institut Prof. Dr. Georg Kurz GmbH, Köln*
- Intersnack Knabber-Gebäck GmbH & Co. KG, Köln
- Intersource GmbH Kellertechnologie - Cellar Technology, Neckarsteinach
- IOT Innovative Oberflächentechnologien GmbH, Leipzig
- IPT Innovative Particle Technology GmbH, Weißandt-Gölzau
- IREKS GmbH, Kulmbach*
- IRK-Dresden Ingenieurbüro für Hochfrequenztechnik und Antennenentwicklung, Mohorn
- IS Insect Services GmbH, Berlin
- ISF Schaumann Forschung GmbH, Pinneberg
- ITA Institut für innovative Technologien GmbH, Köthen
- ITT - International Technical Textiles GmbH, München
- Jack Link's LSI Germany GmbH, Ansbach
- Jäckering Mühlen- u. Nahrungsmittelwerke GmbH, Hamm*
- Jacobi Carbons GmbH, Frankfurt
- Jacobs Douwe Egberts DE GmbH, Bremen
- Ingo Jänich Ultraschall + Technologien, Ahrensfelde
- Gebr. Jancke GmbH, Hamburg*
- Gebrüder Jehmlich GmbH, Nossen
- Jentec GmbH, Radebeul
- JhD-Bäckereitechnologie GbR, Trossingen
- Jowa AG, Volketswil
- JR Die Schokoladenfabrik GmbH, Peine
- Juchem GmbH, Eppelborn
- Andreas Junghans - Anlagenbau und Edelstahlbearbeitung GmbH & Co. KG, Frankenberg/Sa.

- Kahl GmbH & Co. KG Vertriebsgesellschaft mbH Wachsraffinerie, Trittau
- Amandus Kahl GmbH & Co, Reinbek
- Kalle GmbH, Wiesbaden
- Karlsberg Brauerei GmbH, Homburg
- Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG, Buchloe
- Käserei Altenburger Land GmbH & Co. KG, Lumpzig/Harta
- Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG, Lauben
- Kaspar Schulz e. K., Bamberg
- KaTech Katharina Hahn + Partner GmbH, Lübeck
- Katjes Fassin GmbH + Co. KG, Emmerich
- KATLENBURGER Kellerei GmbH & Co. KG, Katlenburg
- Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Heilbronn
- Dr. Ing. Kaupert GmbH & Co. KG, Erndtebrück
- Kelterei Heil OHG, Weilmünster-Laubuseschbach
- H. Kemper GmbH & Co. KG Fleischwarenfabrik, Nortrup
- Kersten Engineers GmbH, Landsberg am Lech
- Kessko Kessler & Comp. GmbH & Co. KG, Bonn
- KHS GmbH, Dortmund
- KIAG Knowledge Intelligence Applications GmbH, Köln
- Kitzmann-Bräu GmbH & Co. KG, Erlangen
- Kleeschulte GmbH & Co. KG, Büren
- Kleine Holthaus Mast KG, Steinfeld (Oldenburg)
- Klüsta Schinken GmbH & Co. KG, Schüttorf
- KOB - Stiftung Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee, Ravenburg-Bavendorf
- Peter Kölln GmbH & Co. KGaA Köllnflockenwerke, Elmshorn*
- Koenig Backmittel GmbH & Co. KG, Werl
- KOHIKO Engineering GmbH, Mettmann
- KOMA Koeltechnische Industrie B.V., Roermond
- Kondima Engelhardt GmbH & Co. KG, Karlsruhe
- Peter Kölln GmbH & Co. KGaA Köllnflockenwerke, Elmshorn*
- König Laminiertechnik GmbH, Dinkelsbühl

K

- K + H process tec GmbH, Oberderdingen
- Kaffeerösterei Burg, Hamburg
- Kaffeerösterei de koffiemann GmbH, Lilienthal

- König Maschinen Gesellschaft m.b.H., Graz-Andritz
- Kost GmbH & Co. KG, Aspisheim
- Kräuter Mix GmbH, Abtswind*
- Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG, Kreuztal
- KRONE GmbH, Steinbach
- Kronen GmbH & Co. KG Nahrungsmitteltechnik, Kehl am Rhein
- Kröner-Stärke GmbH, Ibbenbüren*
- Krones AG, Neutraubling
- Krüger GmbH & Co. KG, Bergisch Gladbach
- Krüss GmbH, Hamburg
- Kuchenmeister GmbH, Soest
- Carl Kühne KG (GmbH & Co.), Hamburg*
- Kuhlmann Lebensmittelverarbeitung GmbH, Dörentrup
- KUK-Germania GmbH, Bad Schönborn
- Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG, Rietberg
- Kündig Nahrungsmittel GmbH & Co. KG, Ritschenhausen
- Kunstmühle Simon Kraus GmbH, Dachau
- Hans Kupfer & Sohn GmbH & Co. KG, Heilsbronn
- KWS Saat AG, Einbeck

L

- Lablicate GmbH, Hamburg
- Labor Aberham, Großaitingen
- Labor Dr. Scheller GmbH, Augsburg
- Labor IBEN GmbH, Bremerhaven
- Labor Kneißler GmbH & Co. KG, Burglengenfeld
- Laboratus GbR, Köln
- Lactoprot Deutschland GmbH, Kaltenkirchen
- Lallemand Danstar Ferment AG, Guntramsdorf
- Lallemand GmbH, Wien
- Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG, Friedberg
- Landbäckerei zur Horst, Stadland
- Landschlachtere G.H. Diekmann, Essen
- Landwirtschaft Hölscher, Emsbüren
- Landwirtschaftlicher Marktfrochttbetrieb Hans Kruse, Neuenkirchen
- Latmännen Unibake Germany GmbH & Co. KG, Bremen
- Lausitzer Früchtereverarbeitung GmbH, Ellefeld

- Lay Gewürze oHG Würz- & Lebensmitteltechnologie, Grabfeld, OT Queienfeld
- LebensmittelTechnologieberatung Dr. Florian Wild, Freising
- Lechler GmbH, Metzingen
- LeHA Lebensmittel Hartung GmbH, Laucha
- Lehmanns Produktions GmbH, Markkleeberg
- Gebrüder Leimer KG, Traunstein
- Dr. Volker Lein Consultant Saatuchtunternehmen, Irlbach
- Leistriz Extrusionstechnik GmbH, Nürnberg
- Andreas Lenhardt Landwirtschaftlicher Betrieb, Griesheim
- Georg Lemke GmbH & Co. KG, Berlin
- Leon Institute of applied Analytics and Research GmbH, Scheßlitz
- Leuchtenberg Sauerkrautfabrik GmbH, Neuss
- Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Lutherstadt Wittenberg
- Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH, Zossen
- LikeMeat GmbH, Düsseldorf
- Lindt & Sprüngli International AG, Kilchberg
- LIPP Mischtechnik GmbH, Mannheim
- Lloyd Caffee GmbH, Bremen
- Loacker AG, Unterinn
- Lobetaler Bio-Molkerei Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH, Biesenthal
- Löffler Fruchtsäfte GmbH & Co. KG, Minden
- Jürgen Löhrike GmbH, Lübeck
- Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co., Schwäbisch-Hall
- Gebr. Loosen GmbH, Bernkastel-Kues
- Lübbers Anlagen- und Umwelttechnik GmbH, Bad Langensalza
- Lubeca Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG, Stockelsdorf
- Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH, München
- LuxFlux GmbH, Reutlingen

M

- Mahr Metering Systems GmbH, Göttingen
- Mainfrucht GmbH & Co. KG, Gochsheim
- Mälzerei Gebr. Steinbach GmbH, Zirndorf

- Mann + Hummel GmbH, Ludwigsburg
- Märkisches Landbrot GmbH, Berlin
- Mars GmbH, Verden*
- Martin Bauer GmbH & Co. KG, Vestenbergsgreuth
- Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover*
- Maschinenbau Biermann, Markt Erlbach
- Maschinenfabrik Seydelmann KG, Stuttgart
- Mast Diagnostica GmbH, Reinfeld
- MAXIMATOR GmbH, Nordhausen
- Mayr-Melnhof Karton Gesellschaft m. b. H., Frohnleiten
- Meat Cracks Technologie GmbH, Mühlen
- Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG, Heimenkirch
- MEGA Fleisch GmbH, Stuttgart
- Melitta Kaffee GmbH, Bremen
- Merck KGaA, Darmstadt
- Merk Process Inh. Dieter Merk, Laufenburg
- E. Merl GmbH & Co. KG, Brühl
- Messinger Engineering, Zürich
- Mestemacher GmbH, Gütersloh
- Peter Mertes KG Weinkellerei, Bernkastel-Kues
- Metzgerei Göppel GbR, Altrang
- Metzgerei Kübler GmbH & Co., Waiblingen
- Metzgerei Oskar Zeeb GmbH, Reutlingen
- Metzgerei Ott und Sohn OHG, Wiesmühl/Alz
- Metzgerei Schäfer GmbH, Weinstadt
- Metzgerei Settele GbR, Augsburg
- Metzgerei Wollmann GbR, Augsburg
- Metzgerei Wolz GmbH, Schorndorf
- Meybona Schokoladenfabrik Meyerkamp GmbH & Co. KG, Löhne
- MGL Molkereigesellschaft Lauingen mbH, Lauingen
- MHB - Mikrobiologie, Hygiene, Beratung Regina Zschaler, Hamburg
- MHj-Consulting GbR, Goldbach
- MHM Holding GmbH, Kirchheim b. München
- Microdyn Nadir GmbH, Wiesbaden
- Microganic GmbH, Melle
- Miele & Cie. KG, Oelde

- Milchprüfing Baden-Württemberg - Gesellschaft für Dienstleistungen in der Milchwirtschaft mbH, Kirchheim unter Teck
- Milchwerk Jäger GmbH, Haag
- Milchwerke Berchtesgadener Land/Chiemgau eG, Piding
- Milchwerke Mittelbe GmbH, Stendal
- Milei GmbH, Leutkirch
- Milenia Biotec GmbH, Gießen
- Roland Mills United GmbH & Co. KG, Recklinghausen
- miromatic Michael Rothdach GmbH, Egg a. d. Günz
- Mitteldeutsche Erfrischungsgetränke GmbH & Co. KG, Weißenfels
- MIWE Michael Wenz GmbH, Arnstein/Unterfranken
- Mixolutions Engineering, Frankfurt
- MKM Engineering GmbH, Offenbach an der Queich
- MMS AG Membrane Systems, Urdorf
- Moin Bio Backwaren GmbH, Glückstadt
- Molkerei Hainichen-Freiberg GmbH & Co. KG, Freiberg
- Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co. KG, Wasserburg/Inn*
- Molkerei und Weichkäserei K.-H. Zimmermann GmbH, Lossatal OT Falkenhain
- Moll & Marzipan GmbH, Berlin
- Möller Pharma GmbH & Co. KG Herstellungs- und Vertriebs KG, Recklinghausen
- Mondeléz Deutschland GmbH, Bremen*
- Moritz J. Weig GmbH & Co. KG, Mayen
- Moselland eG Winzergenossenschaft, Bernkastel-Kues
- Muegge GmbH, Reichelsheim
- Müller Fleisch GmbH, Birkenfeld
- Müller's Mühle GmbH, Gelsenkirchen
- MULTIVAC Sepp Haggenmüller GmbH & Co. KG, Wolfertschwenden
- Josef Muschler GmbH Bäckereibetrieb, Freising
- muva kempten GmbH, Kempten
- MySnax GmbH, Dresden

N

- nanopool GmbH, Hülzweiler
- Naturamus GmbH, Aichelberg
- Ness Smoke GmbH & Co. KG, Remshalden-Grünbach

- Nestlé Deutschland AG, Frankfurt*
- Neuman & Esser GmbH & Co. KG, Übach-Palenberg
- Neumarkter Lammsbräu Gebr. Ehrnsperger e. K., Neumarkt
- Newlat GmbH, Hamburg
- NFT - Northern Food Tec GmbH, Bremerhaven
- J.G. Niederegger GmbH & Co. KG, Lübeck
- Niederrhein Gold Tersteegen GmbH & Co. KG, Moers
- Niehoffs Kaffeerösterei GmbH, Gronau-Epe
- Karl Niehusen GmbH & Co. KG, Hamburg
- NITERRA Smart Solutions GmbH, Bocholt
- NOMOSAN GmbH, Westerstede
- Norddeutsche Kaffeewerke GmbH, Upahl
- Nordgetreide GmbH & Co KG, Lübeck
- Nordhus GbR H.u.T., Steinfeld (Oldenburg)
- Nordic Seed Germany GmbH, Nienstädt
- Nordzucker AG, Braunschweig*
- Dipl.-Ing. Werner Nophut GmbH, Viereth
- NOVAgreen Projektmanagement GmbH, Vechta-Langförden
- Novozymes GmbH, Bad Kreuznach
- Novum Analytik GmbH, Neckarsulm
- Nudelschmiede Stade
- Nutreon Engineering GmbH, Mainz
- Nutrichem diät+pharma GmbH, Roth
- N-Zyme BioTec GmbH, Darmstadt

O

- Oberbayerische Fleisch & Wurst GmbH, Gröbenzell
- Obst- und Gemüseverarbeitung „Spreewaldkonserve“ Golßen GmbH, Golßen
- Obstkellerei van Nahmen KG, Hamminkeln
- Oderland Mühlenwerke Müllrose GmbH & Co. KG, Müllrose
- Ölmühle Dörnthel, Pfaffroda-Dörnthel
- Ölmühle Solling GmbH, Boffzen
- Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld*

- OMIRA Oberland-Milchverwertung Ravensburg GmbH, Ravensburg
- Optiferm GmbH, Oy-Mittelberg
- Optima Immobilien- und Projektvermittlung GmbH, Cloppenburg
- orca GmbH, Kürten
- Organo Balance GmbH, Berlin
- Oro Obstverwertung eG, Rohrdorf
- OSI Food Solutions Germany GmbH, Günzburg
- Osterhusumer Meierei Witzwort eG, Witzwort
- Österr. Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), Wien
- Ostfriesische Tee Gesellschaft Laurens Spethmann GmbH & Co. KG, Seevetal
- OVOBEST Eiprodukte GmbH & Co. KG, Neuenkirchen-Vörden
- OVOFIT Eiprodukte GmbH, Neumarkt - St. Veit

P

- Anton Paar GmbH Austria, Graz
- Carl Padberg Zentrifugenbau GmbH, Lahr/Schwarzwald
- PÄX Food AG, Magdeburg
- Paulaner Brauerei GmbH & Co. KG, München
- PDW Analytics GmbH, Potsdam/Golm
- PEMA Vollkorn-Spezialitäten Heinrich Leupoldt KG, Weißenstadt
- Pentair SÜDMO Components GmbH & Co., Riesbürg
- PepsiCo Deutschland GmbH & Co. KG, Neu-Isenburg
- Perten Instruments GmbH, Hamburg
- Peschl Ultraviolet GmbH, Mainz
- Petro-Canada Europe Lubricants Ltd., Mertloch
- Pfahnl Backmittel GmbH, Ettringen
- Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG, Köln*
- Pharmaplant Arznei- und Gewürzpflanzen Forschungs- und Saatucht GmbH, Artern
- Pharmatec GmbH, Dresden
- Pladis, Brüssel
- Josef Pölz Alztaler Fruchtsäfte GmbH, Garching
- Polifilm Extrusion GmbH, Südl. Anhalt OT Weißandt-Gölzau
- Praxis Dr. Matthias Welker, Freising
- Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG, Neuss

- PRG Präzisions-Rührer Gesellschaft mbH, Warburg
- Privatbrauerei Erdinger Weißbräu Werner Brombach GmbH, Erding
- Privatbrauerei Hofmann GmbH & Co. KG, Pahres
- Privatbrauerei Hofmühl GmbH, Eichstätt
- Privatbrauerei Schnitzlbaumer GmbH, Traunstein
- Private Landbrauerei Schönram GmbH & Co. KG, Petting
- Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG, Wasserburg
- Privatmolkerei Naarmann GmbH, Neuenkirchen*
- ProAmid Consult GmbH, Tecklenburg
- Probat-Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH, Emmerich
- ProLeiT AG, Herzogenaurach
- Prolupin GmbH, Grimmern
- Protein Consulting, Singhofen
- Purvegan GmbH, Ramsen
- PZO Pflanzenzucht Oberlimpurg Inh. Dr. Peter Franck, Schwäbisch Hall-Oberlimpurg

Q

- QS Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn
- Quality Services International GmbH Institut für Honiganalytik, Bremen
- Quant Qualitätssicherung GmbH, Fulda
- Quendt Innovation GbR, Freital
- Quint Drinks UG, München

R

- Radbrauerei Gebr. Bucher GmbH & Co. KG, Günzburg
- Die Räucherei GmbH & Co. KG, Klein Meckelsen
- Rapidojet GmbH, Michelbach a.d.Bilz
- RAPS GmbH & Co. KG, Kulmbach
- Rapunzel Naturkost GmbH, Legau
- RASCHIG GmbH Raschig Jaeger Technologies, Ludwigshafen
- Rassau Seafood GmbH, Hamburg
- RATIONAL AG, Landsberg am Lech
- Rauschert Kloster Veilsdorf GmbH, Veilsdorf
- Rauschert Oberbettingen GmbH, Oberbettingen
- R-Biopharm AG, Darmstadt
- Reben und Wein Inh. Edwin E. Schrank, Dackenheim

- Paul Reber GmbH & Co. KG, Bad Reichenhall
- Refresco Deutschland GmbH, Mönchengladbach
- Refruit, Innsbruck
- Reh Kendermann Weinkellerei GmbH, Bingen
- Reich Thermoprosesstechnik GmbH, Schechingen
- H. & E. Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH, Versmold
- Remstalkellerei eG, Weinstadt-Beutelsbach
- J. Rettenmaier & Söhne GmbH + Co. KG, Rosenberg
- REW Regenerative Energie Wirtschaftssysteme GmbH, Quakenbrück
- REWE-Zentral-Aktiengesellschaft, Köln
- A. Rieper AG, Vintl
- Hans Riegelein & Sohn GmbH & Co.KG, Cadolzburg
- Theodor Rietmann GmbH, Saarlouis
- riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG, Rinteln
- Rittel Verfahrenstechnik- und Anlagenbau GmbH, Großbadegast
- Alfred Ritter GmbH & Co. KG Schokoladenfabrik, Waldenbuch
- Rockwell Automation GmbH, Düsseldorf
- Rodacher Fruchtsäfte GmbH, Bad Rodach
- Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG, Oster-Ohrstedt
- Romaco Innojet GmbH, Steinen
- Romer Labs Devision Holding GmbH, Getzersdorf
- RONDO GmbH & Co. KG, Burbach
- J.T. Ronnefeldt KG Teehaus Ronnefeldt, Frankfurt
- Rotkäppchen-Mumm-Sektellereien GmbH & Co. KG, Freyburg
- Rovita GmbH, Engelsberg
- ROWE MINERALÖLWERK GmbH, Worms
- Rübezahl Schokoladen GmbH, Dettingen/Teck
- Rubin-Mühle GmbH, Lahr Hugsweiler
- Rud. Kanzow GmbH & Co. KG, Hamburg
- Rüdeshimer Sektellerei Ohlig GmbH & Co. KG, Rüdeshimer
- Rudolf + Robert Houdek GmbH, Starnberg
- Rudolf Ohlinger GmbH & Co. KG, Fussgoenheim

- Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG, Dornbirn
- Rudolf Sagberger „Ellermühle“, Landshut
- Ruf Lebensmittelwerk GmbH & Co. KG, Quakenbrück
- Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co. KG, Bad Zwischenhahn
- Rügenwalder Spezialitäten Plütsch GmbH & Co. KG, Bad Arolsen
- Rühle Lebensmitteltechnik GmbH, Grafenhausen

S

- Saalemühle Alsleben GmbH, Alsleben
- Saaten-Union GmbH, Isernhagen
- Saatzucht Josef Breun GmbH & Co. KG, Herzogenaurach
- Sacco S.r.l., Cadorago (CO)
- Sächsische Schokoladenmanufaktur, Heidenau
- SanderStrothmann GmbH, Georgsmarienhütte
- Sanovo Eiprodukte GmbH & Co. KG, Zeven
- Sapro GmbH, Ilsfeld
- Sartorius AG, Göttingen
- SATTLER AG, Graz
- SCE Scheidl Claus Elektronik OHG, Waffnbrunn
- Dr. Schär Deutschland GmbH, Ebsdorfergrund
- SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm-Jungingen
- Scharfenberger GmbH & Co. KG, Bad Dürkheim
- Scheid AG & Co KG, Überherrn/Saar
- Schill Malz GmbH & Co. KG, Osthofen
- Albert Schiller Fleischwarenfabrik GmbH, Hof
- E. Schiller Fleisch GmbH, Hof
- Schlör Bodensee Fruchtsaft AG, Radolfzell
- Schlossbrauerei Stein Wiskott GmbH & Co. KG, Stein an der Traun
- Horst Schluckwerder OHG, Adendorf
- Schlüter & Maack Handelsges. mbH, Hamburg
- Reiner Schmitt GmbH Brennereitechnik, Weselberg
- Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH, Kelheim
- Schröers Privatrösterei, Havixbeck

- Schulte Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Dissen a.T.W.
- Werner Schulte GmbH & Co. KG, Lastrup
- SchwabenMalz GmbH, Laupheim
- SCHWARTAUER WERKE GmbH & Co.KGaA, Bad Schwartau*
- Schwarzbräu GmbH, Zusmarshausen
- Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg, Freiburg
- Schwedes & Schulze Schüttgutmesstechnik GmbH, Wolfenbüttel
- Schwermer Dietrich Stiel GmbH, Bad Wörlshofen
- SciNuTec GmbH, Münzenberg*
- Sektellerei Hans Sartor GmbH & Co. KG, Polch
- Sektellerei Schloß Wachenheim AG, Wachenheim
- Sektmanufaktur Schloss VAUX AG, Eltville/Rheingau
- Seli GmbH Automatisierungstechnik, Neuenkirchen
- Axel Semrau GmbH & Co. KG, Sprockhövel
- Sensient Colors Europe GmbH, Geesthacht
- SGS Germany GmbH, Hamburg
- Sidroga Gesellschaft für Gesundheitsprodukte mbH, Bad Ems
- Siemens AG, München
- Sieveke Mast GbR, Vechta
- SIG Combibloc GmbH, Linnich
- Silesia Gerhard Hanke GmbH & Co. KG, Neuss
- SIMA-tec GmbH, Schwalmthal
- Simex Filterpressen GmbH & Co. KG, Calw
- SinAss Teehandel GmbH & Co. KG, Bremen
- SINTERFACE Technologies Dr. Reinhard Miller & Dr. Alexander Makievski GbR, Berlin
- Sita Messtechnik GmbH, Dresden
- Soldan Holding + Bonbonspezialitäten GmbH
- Solent GmbH & Co. KG, Übach-Palenberg
- Sollich KG, Bad Salzuflen
- Sostmann Fleischwaren GmbH & Co. KG, Bramsche
- Spalter Hopfen GmbH, Spalt
- Spargelhof Allofs, Geldern/Walbeck
- Spargelhof Kisters, Geldern/Walbeck
- Spargelhof Merlau, Darmstadt
- Speaking Products GmbH, Berlin

- Speicherstadt Kaffeerösterei Hacienda San Nicolás GmbH, Hamburg
- Speidel Tank- und Behälterbau GmbH, Ofterdingen
- SQTS - Swiss Quality Testing Service, Dletikon
- Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Freiburg im Breisgau
- Stadtbäckerei - Der Hanse-Bäcker GmbH, Rostock-Elmenhorst
- Stadtbäckerei Engelbrecht GmbH, Bremerhaven
- Stadtbäckerei Schultheiss GmbH & Co. KG, Ostfildern
- W. Streker Natursaft GmbH, Aspach
- Steinemann GmbH & Co. KG, Steinfeld
- Simon H. Steiner GmbH, Mainburg
- Stephan Machinery GmbH, Schwarzenbek
- SteriBeam Systems GmbH, Kehl
- sterilAir GmbH, Konstanz
- Steris Deutschland GmbH, Köln
- Störtebeker Braumanufaktur GmbH, Stralsund
- August Storck KG, Halle (Westfalen)
- August Strothlücke GmbH & Co. KG Fleischwarenfabrik, Verl
- Strube Research GmbH & Co. KG, Söllingen
- STUTE Nahrungsmittelwerke GmbH & Co KG, Paderborn
- Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt, Mannheim*
- Suiker Unie GmbH & Co. KG Zuckerfabrik Anklam, Anklam
- Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG, Billerbeck
- Sweet Tec GmbH, Boizenburg/Elbe
- Symrise AG, Holzminden*
- systec Controls - Mess- und Regeltechnik GmbH, Puchheim

T

- TAKASAGO Europe GmbH, Zülpich
- Tami Deutschland GmbH, Hermsdorf
- Tastemakers GmbH, Stuttgart
- Tate & Lyle Food Systems, G. C. Hahn & Co. GmbH, Lübeck*
- Tchibo GmbH, Hamburg*
- Technische Mikrobiologie Dr. Jutta Höffler GmbH, Hamburg
- TeeGschwendner GmbH, Meckenheim
- TEEKANNE GmbH & Co. KG, Düsseldorf

- Teigwarenfabrik Jeremias GmbH, Birkenfeld
- TeLA Technische Lebensmittel und Umweltanalytik GmbH, Geestland
- Teltomalz GmbH, Teltow
- Tetra Pak GmbH & Co. KG, Hochheim
- Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG, Ibbenbüren
- Adam Theis GmbH Obst- und Gemüsegroßvertrieb, Ochstadt
- Thiermann Gartenbaubetriebe GmbH & CO. KG, Kirchdorf
- Die Thüringer Fleisch- und Wurstspezialitäten Rainer Wagner GmbH, Dornheim
- Thüringer Hofkäserei, Greußen
- ThyssenKrupp Industrial Solutions AG, Bad Soden
- C. Thywissen GmbH, Neuss
- Tierärztliche Gemeinschaftspraxis WEK, Visbek
- TINE SA R&D Department, Oslo
- Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG, Rheda-Wiedenbrück
- TOPAS GmbH, Mössingen
- Töpfer GmbH, Dietmannsried
- Toray Membrane Europe AG, Münchenstein
- TRACE Analytics GmbH, Braunschweig
- Transceram GmbH, Laudenbach
- Treif Maschinenbau GmbH, Oberlahr
- Treofan Germany GmbH & Co. KG, Raunheim
- Trolli GmbH, Fürth
- Trölsch GmbH, Korntal-Münchingen
- TSUUM services, Tschars (BZ)
- Turbocut Jopp GmbH, Bad Neustadt
- TuTech Innovation GmbH, Hamburg
- TZL-MiTec GmbH, Detmold

U

- ubitec gmbH Uwe Bindler Ingenieurbüro für Lebensmitteltechnik, Bergneustadt
- Uelzena eG, Uelzen
- Uhde High Pressure Technologies GmbH, Hagen
- Uldo-Backmittel GmbH, Neu-Ulm
- Ulmer Schokoladen GmbH & Co. KG, Wilhelmshaven
- UltraSports, Kusterdingen
- Uniform GmbH & Co. KG, Werne

- Unilever Deutschland GmbH, Hamburg*
- Unisensor Sensorsysteme GmbH, Karlsruhe
- UNITI - Mineralöltechnologie GmbH, Berlin
- Untereibe-Frucht Handelsges. mbH & Co., Drochtersen
- Unternehmensgruppe Theo Müller GmbH & Co. KG, Aretsried
- USHIO Deutschland GmbH, Steinhöring

V

- VA GmbH Gesellschaft für Food-Processing, Stuttgart
- Vaculiq GmbH & Co. KG, Hamminkeln
- VAKONA GmbH Nahrungsmittel-Maschinen, Lienen
- Valensina GmbH, Mönchengladbach
- Valio Ltd, Helsinki
- VAN HEES GmbH, Walluf
- VARIA GmbH
- Vefo GmbH, Cloppenburg
- Vegafit GmbH, Hamburg
- Veolia Water Technologies Deutschland GmbH, Celle
- VG Engineering Inh. Volker Gerken, Moos-Iznang
- Viba sweets GmbH, Floh-Seligenthal
- VIBRA MASCHINENFABRIK SCHULTHEIS GmbH & Co., Offenbach am Main
- VIER JAHRESZEITEN Winzer eG, Bad Dürkheim
- VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH, Versmold
- Vitamol engineering GmbH, Köthen (Anhalt)
- Joh. Voegelé KG, Lauffen
- Voigt Systemtechnik GmbH, Großbreitenbach
- Vortella Lebensmittelwerk GmbH, Pr. Oldendorf

W

- Wachtel GmbH Bäckereimaschinen - Backöfen, Hilden
- Hermann Waldner GmbH & Co. KG, Wangen im Allgäu
- Eduard Walter KG, Böhl-Iggelheim
- Ulrich Walter GmbH, Diepholz
- WARSTEINER Brauerei Haus Cramer KG, Warstein
- Watson-Marlow GmbH, Ilsfeld
- Wback GmbH, Bönen

- Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach, Breidenbach
- Hermann Wein GmbH & Co. KG Schwarzwälder Feinschinken-Manufaktur, Freudenstadt-Musbach
- Wein- und Sektgut Klaus Schneider, Dirmstein
- Weingärtner Cleebornn-Güglingen eG, Cleebornn
- Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG, Brackenheim
- Weingut A. Christmann, Neustadt
- Weingut George, Geisenheim
- Weingut Jesuitenhof
- Weingut Klaus und Susanne Rummel, Landau-Nußdorf
- Weingut Ökonomierat Rebholz KG, Siebeldingen
- Weinlabor Georg Bohn, Zell (Mosel)
- Weinlabor Kessler GmbH, Landau
- Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG, Herford
- Weißes Bräuhaus G. Schneider & Sohn GmbH, Kelheim
- Welding GmbH & Co. KG, Hamburg
- Hanns G. Werner GmbH + Co. KG, Tornesch
- Hans G. Werner Industrietechnik GmbH, Reutlingen
- Wernsing Feinkost GmbH, Addrup-Essen
- Westfälische Fleischwarenfabrik Stockmeyer GmbH, Sassenberg
- Westfleisch SCE mbH, Münster
- Wetterauer Agrar Service GmbH, Büdingen
- Mich. Weyermann Malz GmbH & Co. KG Malzfabrik, Bamberg
- WFT Wein Fruchtsaft Technologie Handelsges.m.H., Kosterneuburg
- Eduard Wiese & Ivens Kruse GmbH, Kiel
- Windau GmbH & Co. KG Wurst- und Schinkenspezialitäten, Harsewinkel
- Winkelmann GmbH & Co. KG, Rahden-Tonnenheide
- Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH, Rengsdorf
- Franz Wiltmann GmbH & Co. KG Westfälische Fleischwarenfabrik, Versmold
- Winopal Forschungsbedarf GmbH, Elze
- Winterhalter Gastronomie GmbH, Meckenbeuren
- Winzergenossenschaft Edenkoben eG, Edenkoben

- Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG, Mayschoß
- Winzerkeller Hex vom Dasenstein eG., Kappelrodeck
- Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG, Freyburg
- Wirtschaftsförderungsgesellschaft Deltaland GmbH, Bad Fallingbostal
- Wolftechnik Filtersysteme GmbH & Co. KG, Weil der Stadt
- Worlée NaturProdukte GmbH, Hamburg
- Gebr. Wollenhaupt GmbH, Reinbek
- WP Kemper GmbH, Rietberg
- Wulff Fleisch u. Wurstwaren Vertriebs GmbH, Telgte
- Dr. M. Wulkow Computing in Technology GmbH (CIT), Rastede
- Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG, Möglingen

X, Y, Z

- Xylem Services GmbH, Herford
- Yogi Tea GmbH, Hamburg
- YOUSE GmbH, Berlin
- Ytron Process Technology GmbH & Co. KG, Bad Endorf
- Zech electronics GbR, Sonnefeld
- ZEFÜG GmbH & Co. KG Zentraleinkauf für Getränkebehandlung, Bingen
- Zentis GmbH & Co. KG, Aachen*
- Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG, Alzey
- Zeppelin Systems GmbH Reimelt Food Technology, Rödermark
- Erich Ziegler GmbH, Aufsess
- ZIEMANN HOLVRIEKA GmbH, Ludwigsburg
- Zimmermann-Graeff & Müller GmbH und Co. KG Weinkellerei, Zell
- Zott SE & Co. KG, Mertingen
- Zur Mühlen Gruppe ApS. & Co. KG, Böklund

Die mit einem Stern (*) markierten Unternehmen sind zugleich Mitgliedsunternehmen des FEI.

Multiplikatoren im FEI-Netzwerk

50 Wirtschaftsverbände und Dachorganisationen sind institutionelle Mitglieder des FEI. Als Aktionsplattformen der einzelnen Branchen der Lebensmittelwirtschaft und als wichtige Beteiligte beim Ergebnistransfer in die Praxis sind sie aktiv in die Gemeinschaftsforschungsaktivitäten des FEI eingebunden.

A-D

- Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V. (wafg)
- Deutscher Verband der Aromenindustrie e.V. (DVAI)
- Forschungsvereinigung der Arzneimittel-Hersteller e.V. (FAH)
- Der Backzutatenverband e.V.
- Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.
- Wissenschaftsförderung der Deutschen Brauwirtschaft e.V. (Wifö)
- Bundesverband der Hersteller von Lebensmitteln für eine besondere Ernährung e.V. - Diätverband

E-G

- Zentralverband Eier e.V. (ZVE)
- Bundesverband der Deutschen Eiprodukten-Industrie e.V. (BVEP)
- Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.
- Deutscher Fleischer-Verband e.V. (DFV)
- Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. (BVDF)
- Verband der Fleischwirtschaft e.V. (VDF)
- Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF)
- Internationale Forschungsgemeinschaft Futtermitteltechnik e.V. (IFF)
- Bundesverband der Geflügelschlachtereien e.V. (BVG)
- Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF)

- Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft e.V. (VGMS)
- Fachverband der Gewürzindustrie e.V.
- Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

H-K

- Versuchsanstalt der Hefeindustrie e.V. (VH Berlin)
- Deutscher Hopfenwirtschaftsverband e.V. (DHWW)
- Deutscher Kaffee-Verband e.V.
- Lebensmittelinstitut KIN e.V.
- Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e.V.
- Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchttée e.V. (WKF)
- Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V.

L-M

- Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL)
- Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V. (IVLV)
- Deutscher Mälzerbund e.V.
- Verein der Förderer des Hans-Dieter-Belitz-Instituts für Mehl- und Eiweißforschung e.V. (hdbi)
- Milchindustrie-Verband e.V. (MIV)
- Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der Technischen Universität München e.V.
- Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V. (VDM)

N-P

- VDMA-Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen
- Nucis e.V. Deutschland
- Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V. (BOGK)
- Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (Aoel)
- Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e.V. (UFOP)
- Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e.V. (OVID)
- Fachverband Pektin e.V.

S-T

- Verband Deutscher Sektkellereien e.V.
- Süßstoff-Verband e.V.
- Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI)
- Verein zur Förderung des Technologietransfers an der Hochschule Bremerhaven e.V. (ttz-Bremerhaven)
- Deutscher Teeverband e.V.
- Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. (dti)

V-Z

- Kompetenznetz Verfahrenstechnik Pro3 e.V.
- Deutscher Weinbauverband e.V. (dwv)
- Verein der Zuckerindustrie e.V. (VdZ)

Vorstand



Vorsitzender:
Dr. Götz Kröner
Hermann Kröner GmbH,
KRÖNER-STÄRKE, Ibbenbüren



Stellvertretender Vorsitzender:
Prof. Dr. Hans-Ulrich Endreß
Herbstreith & Fox KG, Neuenbürg



Dr. Reinhard Behringer
Nestlé Research Center,
Lausanne/SCHWEIZ



Dr. Mike Eberle
Carl Kühne KG (GmbH & Co.),
Hamburg



Dr. Hans Besner
Unternehmensgruppe Theo Müller
GmbH & Co. KG, Freising



Dr. Karl Horst Gehlen
Heristo Aktiengesellschaft,
Westfälische Fleischwarenfabrik Stock-
meyer GmbH, Sassenberg-Füchtorf



Dr. Claus Günther
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG,
Bielefeld



Dipl.-Ing. Harald Jancke
Gebr. Jancke GmbH, Hamburg



Dr. Thomas Kuhlmann
Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG, Köln



M. Eng. Charles-Etienne Le Renard
The Lorenz Bahlsten Snack-World GmbH
& Co. KG Germany, Neu-Isenburg

Wissenschaftlicher Beirat des Vorstands



Vorsitzender:
Prof. i.R. Dr. Dr. Peter Schieberle
Technische Universität München, Department
Chemie, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie



Stellvertretender Vorsitzender:
Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs
Universität Hohenheim,
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotech-
nologie, FG Milchwissenschaft und -technologie



Prof. Dr. Antonio Delgado
Universität Erlangen-Nürnberg,
Department Chemie- und Bioingenieurwesen,
Lehrstuhl für Strömungsmechanik



Prof. Dr. Stephan Drusch
Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebens-
mittelchemie, FG Lebensmitteltechnologie und
-materialwissenschaften



Prof. Dr. Thomas Hofmann
Technische Universität München
Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW)
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und
Molekulare Sensorik



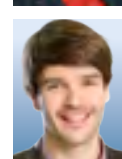
Prof. Dr. Siegfried Scherer
Technische Universität München,
Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittel-
forschung (ZIEL), Abt. Mikrobiologie



Prof. Dr. Heike P. Karbstein
Karlsruher Institut für Technologie (KIT),
Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik,
Teilinstitut I: Lebensmittelverfahrenstechnik



Prof. Dr. Peter Stehle
Universität Bonn, Institut für Ernährungs- und
Lebensmittelwissenschaften,
FG Humanernährung



Prof. Dr. Stefan Töpfl
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
(DIL)



Prof. Dr. Peter Winterhalter
Technische Universität Braunschweig,
Institut für Lebensmittelchemie



Prof. Dr. Holger Zorn
Universität Gießen
Institut für Lebensmittelchemie und
Lebensmittelbiotechnologie

Der FEI

Die Lebensmittelwirtschaft gehört mit ihren 6.000 Industrieunternehmen, dem über 30.000 Betriebe umfassenden Lebensmittelhandwerk sowie über 1 Mio. Beschäftigten zu den vier größten Wirtschaftszweigen Deutschlands.

Industrielle Gemeinschaftsforschung hat für die Innovationskraft dieser überwiegend mittelständischen Branche einen hohen Stellenwert.

Im Fokus des FEI als zentraler Forschungsorganisation der Lebensmittelwirtschaft stehen nicht nur Einzelunternehmen,

sondern die Branche als Ganzes. Hinzu kommen die Zulieferindustrie und der Maschinen- und Anlagenbau. Denn die FEI-Forschungsaktivitäten umfassen auch branchenübergreifende Fragestellungen – wie zur Steuerungs- und Sensortechnik, zur Prozessautomatisierung oder zur Analytik.

Der FEI koordiniert jährlich über 100 Forschungsprojekte, organisiert Tagungen und veröffentlicht Fachpublikationen.

120 Forschungseinrichtungen kooperieren mit dem FEI – sie bilden die Basis für die

Bearbeitung anwendungsorientierter Forschungsthemen der Lebensmittelwirtschaft.

Durch direkte Mitgliedschaft sowie über 50 Wirtschaftsverbände gehören dem FEI rund 90% der rund 6.000 Unternehmen der Branche an.

Der FEI ist Gründungsmitglied der AiF.



Gefördert durch:



Impressum

Herausgeber:
Forschungskreis
der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
Godesberger Allee 125
53175 Bonn

Tel.: +49 228 3079699-0
Fax: +49 228 3079699-9
E-Mail: fei@fei-bonn.de
Internet: www.fei-bonn.de

Redaktion: Daniela Kinkel
Verantwortlich i.S.d.P: Dr. Volker Häusser

Layout: freiart gmbh, Königswinter
Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, Bonn

Bildnachweis:

Sofern nicht angegeben, stammen die verwendeten Fotos vom FEI.

- Umschlag *Porenbrenner*: AiF e.V.
unten: Philipp Arnoldt Photography via TU Berlin
- S. 13 *Porenbrenner*: AiF e.V.
- S. 15 *GLUELESS*: Marco2811 – Fotolia.com #45059743
- S. 15 *OptiDryBeef*: Milanchikov - Fotolia.com #188484005
- S. 16 *CocoaChain*: ExQuisine - Fotolia.com #9636019
- S. 16 *MeatHybrid*: industrieblick - Fotolia.com #82302519
- S. 16 *VolTech*: TU Berlin
- S. 18 *Fischer*: privat
Groß: privat
Holder: privat
- S. 21 *Jäger*: Anna Rauchenberger
Visscher: privat
Rauhut: privat
- S. 22 *van der Schaaf*: THIES RÄTZKE PHOTOGRAPHY via Fa.
KaTech Katharina Hahn + Partner GmbH
- S. 23 *Samtlebe*: privat
Weber: privat
- S. 26 - 31 *07/2017*: DIL e.V.
08/2017: Collage: homydesign – Fotolia.com
#119278144 (links) und TU München (rechts)
09/2017: Universität Hohenheim
10/2017: ExQuisine - Fotolia.com #157565738
11/2017: Probat-Werke GmbH
12/2017: Bernward Bisping
01/2018: Universität Leipzig
02/2018: Andrey Popov - stock.adobe.com #144426057
03/2018: Universität Hohenheim
04/2018: Philipp Arnoldt Photography via TU Berlin
05/2018: Markus Mainka - stock.adobe.com #196043772
06/2018: cocoparisienne - pixabay.com #2097312
- S. 36 Uli Benz / TU München
- S. 38 *Wiertz*: privat
- S. 39 angelo.gi - Fotolia.com #2778740