KPF FoodPlus Praxisforum – „Nachhaltiger produzieren – Innovationspotenziale im Agrifood-Bereich“

Datum: 7.12.2026
Uhrzeit: 12:30–16:00 Uhr
Ort: DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik, Prof.-von-Klitzing-Straße 7, 49610 Quakenbrück

12:30 – Ankommen & Willkommensimbiss

13:00 – Begrüßung und Einordnung – Kleinprojektefonds (KPF) FoodPlus: Vera Netz, DIL
Nachhaltige Innovationen für KMU im Weser-Ems-Gebiet

13:10 – Impuls: Prof. Dr. Jacob Ewert, Fachgebiet "Nachhaltige Lebensmitteltechnik" an der Hochschule Osnabrück
„Vom Reststoff zur Ressource - Strategien und Herausforderungen zur Valorisierung von Lebensmittelnebenströmen“
Mit praktischen Beispielen, wo KMU tatsächlich Innovationsprojekte ansetzen können.

13:30 – Best Practice des Vorgängerprojekts Food2020: Dr. Oleksii Parniakov, L&P FoodTec GmbH
„Von der Idee zur Umsetzung – unsere Erfahrungen mit einem geförderten Innovationsprojekt“
Wie sieht ein solcher Innovationsweg bei einem regionalen Unternehmen tatsächlich aus.

13:55 – Betriebsbesichtigung der Elea Technology GmbH
Der **Technologiestandort der Pulsed Electric Field (PEF)-Technologie** wird vorgestellt und dieses Verfahren konkret erlebt - L&P FoodTec GmbH nutzt dieses Verfahren für die Produktion

15:00 – „Wo setzt Ihre nächste Innovation an?“ – KMU-Innovationscheck: Vera Netz, DIL

15:30 – Angebot von KPF FoodPlus: Von Ihrer Herausforderung zum Innovationsprojekt: Vera Netz, DIL
KPF FoodPlus unterstützt KMU im Weser-Ems-Gebiet dabei, nachhaltige Ideen in konkrete Produkt- und Prozessinnovationen zu überführen.

16:00 – Verabschiedung und Ausklang

Eine Veranstaltung der DIL Technologie GmbH. Das Projekt KPF FoodPlus wird im Rahmen des Interreg VI-Programms Deutschland-Nederland durchgeführt und durch die Europäische Union, das niederländische Wirtschaftsministerium (EZ), das MWIKE NRW und die Niedersächsische Staatskanzlei sowie die Provinzen Groningen, Fryslân, Drenthe, Flevoland, Overijssel, Gelderland, NoordBrabant und Limburg mitfinanziert.