

Roundtable Packaging Food and Feed

Von Nachhaltigkeit bis Lebensmittelsicherheit

Nicht nur die neue EU-Verpackungsverordnung (PPWR) wurde im März auf dem 1. KIN-Roundtable Packaging Food and Feed intensiv diskutiert, sondern auch, welche Konzepte zur Erzeugung nachhaltiger Verpackungen zum Trend werden können. Wesentliche Zusammenhänge zu vollständig vergänglichem Besteck oder zur Berücksichtigung des nachwachsenden Rohstoffs Holz sowie den Möglichkeiten und Grenzen von Detektionsmessgeräten für die Lebensmittelsicherheit und den Gesundheitsschutz des Verbrauchers wurden ebenfalls in den Vorträgen an beiden Tagen anschaulich dargestellt.

Auch der 2. KIN-Recruiting XChange Live am Tag zuvor war ein voller Erfolg. Fast 60 Gespräche haben in dem Career Speed Dating stattgefunden und waren für die angehenden Staatlich geprüften Techniker mit der Fachrichtung Lebensmitteltechnik eine gute Gelegenheit, ihre potenziellen Arbeitgeber kennenzulernen. Nach zwei inspirierenden Vorträgen zu aktuellen Recruiting-Trends und dazu, wie Unternehmen über Social-Media-Kanäle und KI-unterstützt Fachkräfte gewinnen können, beinhaltete die Veranstaltung zudem die Präsentationen der Abschlussprojekte der Absolventen der Fachschule. Nach erfolgreich abgelegter Prüfung ist das Pitchen um den vom Publikum gewählten Innovationspreisgewinner immer ein Highlight. Die Projekte waren wieder mit vielen neuen Ideen vom Rohstoff über die Technologie, des zum Produkt passenden Haltbarmachungskonzepts und natürlich dem kulinarischen Anspruch geprägt, zum Beispiel einem Ramen-Kit, für das die Komponenten wie Konjak-Nudeln selbst hergestellt wurden (1. Platz), ein länger haltbares Cocktail-Kit mit Farb- und Glitzereffekt, Fruchtgummis auf Wasserkefirbasis, ein Bur-



KIN
Lebensmittel-
institut

**Lebensmittelinstitut
KIN e.V.**

Veranstaltungen

06.05.25	Effizientes Projektmanagement für die Lebensmittelindustrie
12.05.25	Konformitätserklärungen für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt
16. – 17.05.25	Produkt- und Innovationsmanagement (Online-Seminar)
20.05.25	HACCP – Sichere Produkte durch sichere Prozesse (Praxis-Workshop)
21. – 22.05.25	Hydrokolloide – Einsatz und Anwendung (Praxis-Workshop)
17.06.25	Qualitätssicherung für Lebensmittelverpackungen

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
 Lebensmittelinstitut KIN e.V.
 Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster
 Tel.: 0 43 21-60 10, Fax: 0 43 21-60 140
 info@kin.de, www.kin.de

ger-Kit, bei dem die Banane als vollständig verwertbare Komponente genutzt wurde, eine proteinhaltige Mezzelune mit Saucenfüllung oder ein alkoholisches Eis.

YS/St.

Are you ready
to discover ...
SCAN ME!



FLEXIBILITY! NO SECRET – JUST VEMAG!

Schnelle Zubereitung und Genuss sind kein Widerspruch – Convenience-Food ist der beste Beweis dafür!

Die VEMAG-Lösungen für Convenience-Produkte sind hochflexibel und perfekt geeignet für die Verarbeitung von vielfältigen Produkten: Ob Fleisch, Fisch, Käse, Kartoffeln, Obst und Gemüse oder doch lieber vegetarisch oder vegan; ob rund oder eckig, gefüllt oder ungefüllt – der Fantasie und Flexibilität Ihrer Produktion sind keine Grenzen gesetzt.

VEMAG: Boundless passion for YOUR solution!

vemag.de/convenience
e-mail@vemag.de

