

Raps baut Unternehmenszentrale aus

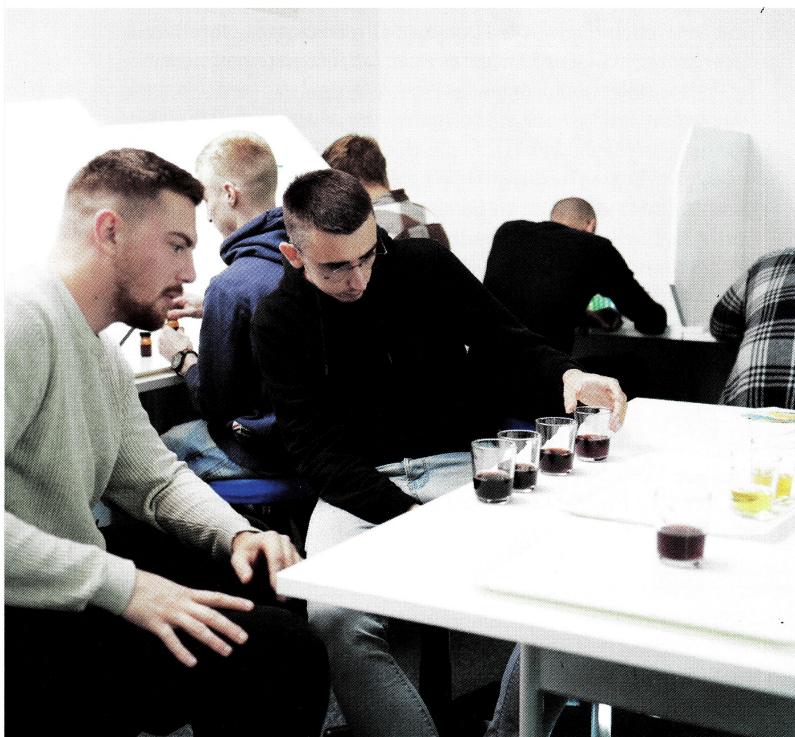
Mit dem offiziellen Spatenstich im Oktober hat der Gewürzspezialist Raps den Bau eines hochmodernen Headquarters im bayerischen Kulmbach begonnen. Es soll, verbunden mit einer Investition in zweistelliger Millionenhöhe, bis 2027 fertiggestellt sein. Die geplante Architektur schlägt eine Brücke zwischen Alt und Neu. Bestehende Gebäudestrukturen werden sinnvoll weitergenutzt und in das Gesamtkonzept eingebunden. Ein innovatives Customer Experience Center sowie interdisziplinäre Arbeitswelten ermöglichen dann neue Formen der Zusammenarbeit – offen, vernetzt und konsequent kundenorientiert. „Mit dem Neubau unseres Headquarters schaffen wir die Voraussetzungen für nachhaltiges Wachstum, internationale Zusammenarbeit und einen noch stärkeren Kundenfokus. Das neue Gebäude ist dabei weit mehr als eine funktionale Zentrale – es ist ein klares Signal an unsere Mitarbeitenden, Kunden und Partner, dass wir langfristig in Innovation und Qualität investieren,“ sagt Dr. Oliver Ebneth, CEO der Raps-Gruppe.

St.

Multipurpose-Anlage für die Hochschule Geisenheim

GEA unterstützt die praxisnahe Ausbildung an der Hochschule Geisenheim mit speziell für Forschung und Lehre entwickelter Prozesstechnik. Für das neu eröffnete Getränketechnologische Zentrum (GTZ) lieferte das Unternehmen eine Multipurpose-Anlage, die Prozesse im Kleinstmaßstab abbildet. Die Lösung verbindet industrielle Standards mit didaktischer Zugänglichkeit. Sie besteht aus einer Kurzzeiterhitzungsanlage, einem Cleaning-in-Place- und Sterilization-in-Place-System, einem Karbonisierer, einer automatisierten Verschaltungsmatrix sowie einem Separator, der sowohl für Fruchtsaft- als auch für Bier- und Weinanwendungen geeignet ist. Alle Komponenten sind auf einem Skid mit integriertem Wartungsgang montiert. Dieser Aufbau wurde speziell auf die Anforderungen im Hochschulbetrieb zugeschnitten. Die besondere Verschaltungsmatrix erlaubt es, einzelne Prozessabschnitte gezielt zu- oder abzuschalten.

St.



KIN-Symposium 2025

Im Zeichen des 60-jährigen Jubiläums

Am 18. September fand in Neumünster das traditionelle KIN-Symposium statt. Anlässlich des 60-jährigen Bestehens des Lebensmittelinsti-
tuts tauchte die Veranstaltung dieses Mal in die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Branche ein – und hatte dabei stets die Rolle und Historie des KIN im Blick.

Die rund 160 Teilnehmenden fanden sich zunächst im Produktentwicklungszentrum ein. Hier gab es viel Raum zum kommunikativen Austausch und zum Entdecken von interessanten Produktneuheiten der Fachschulabsolventen, die im Zuge ihrer Abschlussarbeit die unterschiedlichsten Innovationen vom Schokodrink

auf Linsenbasis bis hin zu einer schmackhaften Burger-Creme entwickelt hatten. Zudem war eine Ausstellung aufgebaut worden, welche die Geschichte des KIN durch alte Maschinen, Bilder und weitere Eindrücke greifbar machte.

Im Laufe des Vormittages ging es in die Vorträge des Events. Hier lieferte Institutsleiter Patrick Ferrier einen Rückblick auf die Anfänge des KIN und die darauf folgenden 60 Jahre. Danach beschrieb der ehemalige Institutsleiter und Ehrengast Axel Graefe den Status Quo und zeigte auf, welche zentrale Rolle das Lebensmittelinstitut heute für die Wirtschaft, Gesellschaft und auch Politik hat. Abschließend lie-

© KIN

Innovative Produktentwicklungen von verschiedenen Projektteams stehen an der KIN-Fachschule im Mittelpunkt der Abschlussarbeiten.



**Lebensmittelinstitut
KIN e.V.**

Veranstaltungen

20.11.25	IFS 8: Lebensmittelsicherheitskultur in der Praxis
24. – 25.11.25	Hydrokolloide – Einsatz und Anwendung (Praxis-Workshop)
26.11.25	Konformitätserklärungen für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt
09.12.25	Qualitätssicherung für Lebensmittelverpackungen
10.12.25	Reinigung und Desinfektion: Professionelle und auditsichere Planung

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

ferte Prof. Dr. Björn Jacobsen von der Hochschule Stralsund einen spannenden Einblick in die (mögliche) Zukunft einer "digitalisierten Ernährung" in unserer Gesellschaft.

Am Nachmittag gab es ein weiteres Highlight: Die Fachschulabsolventen stellten in einem Pitch ihre Produktentwicklungen vor, mit dem Ziel, den KIN-Innovationspreis, der von Friesenkrone gesponsert wurde, zu erhalten. Zentral gefragt war hier das Publikum, denn es hatte zu entscheiden, welches Projektteam die Auszeichnung gewinnen sollte. Den ersten Platz belegte mit "Lentilk" ein Schokodrink auf Linsenbasis.

MB/St.