



Bereits zum fünften Mal wird das KIN in Neumünster zum Treffpunkt der Petfood-Branche aus dem DACH-Raum. Auch in diesem Jahr wartet auf die Besuchenden eine Kombination aus fachlicher Tiefe und echtem Networking.

5. KIN Roundtable Petfood

Die Branche braucht vernetzte Lösungen statt Insellösungen

Im Vorfeld des 5. KIN Roundtable Petfood (24. / 25. Juni in Neumünster) sprach das Fleischmagazin mit KIN-Institutsleiter Patrick Ferrier über Branchentrends, technologische Herausforderungen und regulatorische Entwicklungen. Im Fokus stehen in diesem Jahr Verdickungsmittel, Clean Label, Verpackungsregulatorik und Künstliche Intelligenz. Ferrier erklärt, warum Hersteller technologische, wirtschaftliche und marktseitige Themen heute ganzheitlich denken müssen.

Fleischmagazin: Herr Ferrier, der KIN Roundtable Petfood feiert in diesem Jahr sein fünfjähriges Bestehen. Hätten Sie beim Start 2022 mit dieser Entwicklung gerechnet?

Patrick Ferrier: Als wir 2022 gestartet sind, war klar, dass es Bedarf an praxisnahem Austausch in einem alternativen Format gibt. Dass sich der Roundtable so schnell zum festen Branchentreffpunkt entwickeln würde, hat uns dennoch überrascht. Die Teilnehmerzahl ist von rund 150 auf inzwischen etwa 250 gestiegen. Besonders freut uns, dass wir trotz dieses Wachstums die familiäre und intensive Atmosphäre bewahren

konnten. Genau diese Kombination aus fachlicher Tiefe und echtem Networking ohne Messehektik wird sehr geschätzt.

Fleischmagazin: Der diesjährige Schwerpunkt liegt auf Verdickungsmitteln. Warum ist das Thema aktuell so relevant?

Patrick Ferrier: Hydrokolloide sind in vielen Produkten das technologische Rückgrat. Sie beeinflussen Textur, Lagerstabilität, Optik und damit letztlich Produktakzeptanz und Kaufentscheidung. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an Clean Label, das Produktspektrum wird vielfältiger und klassische

Verdicker wie Carrageen geraten sowohl aufgrund kontroverser Diskussionen als auch wegen Verfügbarkeit und Preisentwicklung unter Druck. Hersteller suchen daher verstärkt nach Alternativen wie innovativen Stärkelösungen oder Faserquellen.

Fleischmagazin: Welche Herausforderungen bringt der Einsatz moderner Verdickersysteme mit sich?

Patrick Ferrier: Es geht immer um das Spannungsfeld aus Funktion, Kosten und Deklaration. Hydrokolloide wie Xanthan oder Gellan sind technologisch hochwirksam, aber teuer und nicht

immer etikettenfreundlich. Stärken sind günstiger und verbrauchernäher, benötigen aber höhere Dosierungen und präzise Prozessführung. Alternative Fasern wie Erbsen- oder Kartoffelfasern bieten Zusatznutzen, beeinflussen jedoch Farbe und Konsistenz. Entscheidend ist die richtige Kombination für das jeweilige Produktkonzept.

Fleischmagazin: Beobachten Sie im Petfood-Bereich einen klaren Trend zu Clean Label?

Patrick Ferrier: Absolut. Was im Lebensmittelbereich schon lange Standard ist, erreicht nun mit Verzögerung den Petfood-Markt. Tierhalter lesen Zutatenlisten zunehmend kritisch – teils sogar kritischer als bei eigenen Lebensmitteln. E-Nummern oder komplex klingende Bezeichnungen werden hinterfragt, auch wenn sie toxikologisch unbedenklich sind. Hersteller reagieren mit Reformulierungen und setzen verstärkt auf Alternativen wie Johannisbrotkernmehl, Tapiokastärke oder Faserkombinationen. Clean Label ist dabei weniger Standard als Verbraucherwahrnehmung.

Fleischmagazin: Welche Innovationen erwarten Sie bei Verdickern und Texturlösungen?



Mit dem Start 2022 hat sich der Roundtable Petfood des KIN inzwischen zum festen Branchentreffpunkt entwickelt. Die Teilnehmerzahl ist von damals rund 150 auf mittlerweile 250 gestiegen.

Patrick Ferrier: Ich erwarte eine deutliche Diversifizierung. Hybride Systeme aus Stärke, Protein und Fasern werden an Bedeutung gewinnen, ebenso funktionalisierte Stärken für anspruchsvolle Prozesse wie Sterilisation oder spezifische pH-Bereiche. Spannend sind zudem fermentativ erzeugte Hydrokolloide mit natürlicherer Deklaration. Parallel eröffnet KI neue Möglichkeiten in der Produktentwicklung: Sie kann Rezepturen optimieren, Texturprofile simulieren und aus tausenden Kombinationen kosteneffiziente Lösungen identifizieren. Entscheidend bleibt dabei die Datenbasis.

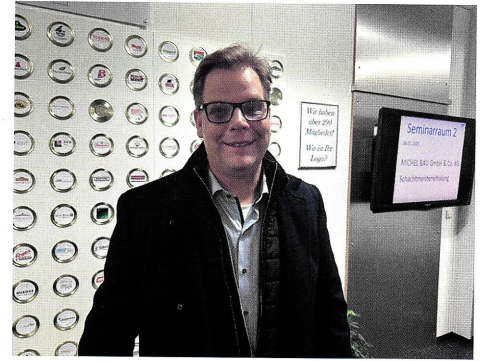
Fleischmagazin: Neben Verdickungsmitteln stehen Nachhaltigkeit, Verpackungsregulatorik und KI auf der Agenda. Warum ist diese Verzahnung so wichtig?

Patrick Ferrier: Weil Hersteller heute nicht mehr isoliert entwickeln können. Jede technische Entscheidung – von Rezeptur über Verpackung bis Produktion – hat regulatorische, nachhaltigkeitsbezogene und marketingrelevante Folgen. Wer diese Themen getrennt behandelt, verliert Zeit, Geld und Wettbewerbsfähigkeit. Deshalb bringen wir beim Roundtable bewusst Technologen, Regulierungsexperten, Nachhaltigkeitsmanager und Marketingverantwortliche zusammen.

Fleischmagazin: Welche Auswirkungen erwarten Sie durch die neue EU-PPWR?

Patrick Ferrier: Die PPWR wird ein Paradigmenwechsel. Petfood-Hersteller stehen vor drei zentralen Herausforderungen: Recyclingfähigkeit, Mindest-Rezyklatanteile und Verpackungsminimierung. Besonders anspruchsvoll ist der Umstieg auf recyclingfähigere Monomateriallösungen bei Nassnahrung mit hohen Barriereanforderungen. Die Umstellung ist komplex und kostenintensiv, bietet aber frühzeitig investierenden Unternehmen klare Wettbewerbsvorteile.

Fleischmagazin: Wo sehen Sie aktuell den größten Hebel für KI in der Petfood-Industrie?



KIN-Institutsleiter Patrick Ferrier freut sich darauf, auch in diesem Jahr wieder durch die Veranstaltung zu führen.

Patrick Ferrier: Kurzfristig vor allem in Qualitätssicherung und Prozessoptimierung. KI kann Sensordaten auswerten, Wartungsbedarfe prognostizieren und in der Bildverarbeitung Füllstände, Verschlüsse oder Fremdkörper in Echtzeit kontrollieren. Auch in der Rezepturentwicklung entstehen große Potenziale, da Algorithmen Rohstoffvariationen und deren Auswirkungen auf Textur, Haltbarkeit und Kosten simulieren können. KI ist dabei kein Allheilmittel, sondern ein leistungsfähiges Werkzeug.

Fleischmagazin: Lieferkettenstörungen und Rohwarenverfügbarkeiten bleiben ein Dauerthema. Wie gut ist die Branche vorbereitet?

Patrick Ferrier: Die Branche hat aus Covid, Ukrainekrieg und Geflügelpest gelernt. Viele Unternehmen haben Lieferketten diversifiziert, Lager aufgebaut und alternative Rezepturen entwickelt. Dennoch bleiben Abhängigkeiten bei spezialisierten Zutaten und globalen Märkten bestehen. Entscheidend sind heute Flexibilität, Szenarioanalysen und enges Lieferantenmanagement.

Fleischmagazin: Welche Trends beobachten Sie im Premium- und Markenbereich?

Patrick Ferrier: Petfood orientiert sich immer stärker an menschlichen Ernährungstrends. Wir sehen eine klare Premiumisierung mit Fokus auf Natürlichkeit, regionale Rohstoffe, Human-Grade-Zutaten, Single-Protein ►



Während des Roundtables werden wieder praxisnahe Demonstrationen gezeigt. Die angeschlossene Fachmesse gibt Einblicke in aktuelle Produktentwicklungen.

oder Slow-Cooked-Konzepte. Emotionalisierung erfolgt über Storytelling und Social Media. Gleichzeitig wächst das Segment personalisierter Tiernahrung mit Abo-Modellen, individualisierten Rationen und datenbasierten Fütterungsempfehlungen.

Fleischmagazin: Welchen Mehrwert bietet das KIN-Produktentwicklungszentrum während des Roundtables?

Patrick Ferrier: Unser Zentrum ist kein Showroom, sondern ein voll funktionsfähiger Pilotbetrieb. Kunden und Partner entwickeln dort ganzjährig Produkte und optimieren Prozesse gemeinsam mit uns. Während des Roundtables zeigen wir praxisnahe Demonstrationen, etwa zur Optimierung von Chunks-in-Sauce-Rezepturen, Autoklavierversuchen mit neuen Verpackungen und innovativen Abfülltechnologien. Teilnehmer können Ergebnisse direkt sehen, anfassen und diskutieren.



Das KIN in Neumünster erwartet in diesem Jahr rund 250 Besuchende zur fünften Auflage des KIN Roundtable Petfood.

Fleischmagazin: Welche Themen werden die Branche über 2026 hinaus prägen?

Patrick Ferrier: Vier Themen sehe ich klar im Fokus: geopolitische Entwicklungen und deren Auswirkungen auf Rohstoffversorgung und Kaufverhalten, Nachhaltigkeit als umfassende Transformation, Personalisierung und Digitalisierung sowie weiter steigende regulatorische Anforderungen. Hersteller brauchen künftig noch mehr Flexibilität, Datenkompetenz und regulatorisches Know-how.

Fleischmagazin: Dürfen sich Branchenvertreter bereits auf eine Fortsetzung freuen?

Patrick Ferrier: Definitiv. Der 6. KIN Roundtable Petfood ist bereits für Juni 2027 in Planung. Das Format hat sich etabliert, die Nachfrage ist da und es gibt weiterhin zahlreiche relevante Themen für die Branche.