

FEI schreibt Ideenwettbewerb Trophelia aus

Beim Ideenwettbewerb Trophelia Deutschland werden seit 2010 die besten Ideen für innovative Lebensmittelprodukte gesucht, die auch in ökologischer Hinsicht überzeugen. Der Forschungsbereich Ernährungswissenschaften (FEI) fordert wieder Teams von Studierenden an deutschen Hochschulen auf, sich mit ihrer Produktidee für 2027 anzumelden. Teilnehmen können Studentinnen und Studenten der Lebensmittelwissenschaften sowie angrenzender Disziplinen, die an ihrer Hochschule fachlich betreut werden. Anmeldungen nimmt der FEI bis zum 8. Dezember 2026 online entgegen. Nähere Informationen zu der Ausschreibung finden sich unter www.fei-bonn.de/trophelia-2027.

St.

Rotoflo-Technologie jetzt bei Dinnissen

Dinnissen Process Technology hat die geistigen Eigentums- und Technologierechte an Rotoflo erworben, einer bewährten Lösung für den zuverlässigen, kontrollierten und vibrationsfreien Austrag eines breiten Spektrums an Pulvern, Granulaten und Schüttgütern aus Silos – von frei fließenden Materialien bis hin zu kohäsiven und schwer fließenden Produkten. Rotoflo wurde entwickelt, um das gesamte Spektrum an Fließeigenschaften zu beherrschen. Ein rotierender Austragsmechanismus bewegt das Material aktiv in Richtung Austragsöffnung und gewährleistet so einen kontinuierlichen Produktfluss in schonender Weise.

St.

KIN-Symposium 2026

Wie Künstliche Intelligenz die Food-Welt verändert

Künstliche Intelligenz ist längst mehr als ein kurzfristiger Technologietrend. Sie ist mittlerweile fester Bestandteil im privaten sowie beruflichen Alltag vieler Menschen. Doch zwischen "irgendwas mit KI machen" und "realen Mehrwert mit KI schaffen" liegen in der Arbeitsrealität meist Welten. Um Chancen, Potenziale und vor allem konkrete Anwendungsfälle aufzuzeigen und zu diskutieren, widmete sich das diesjährige KIN-Symposium der Frage, wie mit KI, Innovationen und Kooperationen die Food-Welt verändert werden kann – und das wie jeher mit viel Raum für Austausch, Diskussion und Vernetzung.

Institutsleiter Patrick Ferrier eröffnete die Veranstaltung und das Thema mit seinem Vortrag "Was 2035 nicht anders ist: Die KI als Antwort auf Fragen, die gar nicht gestellt wurden" und zeigte hier auf, welche Herausforderungen Unternehmen auch in Zukunft lösen müssen und in welchen Themenbereichen selbst die KI an ihre Grenzen stoßen wird. Kurz darauf sprachen Anette Moritz und Ulrike Salka von der IB.SH Investitionsbank Schleswig-Holstein über die Kooperationsmöglichkeiten mit ihrem Haus und wie sie innovative Unternehmen und deren Projekte unterstützen.

Wie KI konkret im Büro umgesetzt werden kann, demonstrierte Christian Köhler (MBB GmbH). In seiner Präsentation zeigte er Anwendungsbeispiele, die jeder der Teilnehmenden direkt in seinen Arbeitsalltag übernehmen kann, um so Prozesse und Abläufe im Tagesgeschäft zu optimieren und zu beschleunigen. Den direkten Anschluss machte Daniel Preuschhoff (Metadine GmbH) und ging eine Ebene tiefer. Anhand konkreter Praxisbeispiele aus seinen Projekten zeigte er, wie Künstliche Intelligenz entlang unterschiedlicher Bereiche der Wertschöpfungskette eingesetzt werden kann und dadurch Mehrwerte sowohl für das eigene Unternehmen als auch für Kundinnen und Kunden entstehen können.

Der zweite Teil des Tages gehörte den KIN-Fachschülerinnen und -Fachschülern. Diese präsentierten ihre eigenen Produkte, welche sie im Zuge ihrer Projektarbeit am Institut entwickelt haben. Neben der Ausstellung im Produktentwicklungszentrum stellten die Absolvierenden ihre Produkte im Projekt-Pitch dem Auditorium vor, um den vom Lebensmitteltechnikerverein KTV gesponserten Innovationspreis zu gewinnen. Die Projekte zeigten erneut den kreativen Erfindergeist der Fachschülerinnen und Fachschüler – und wie aus eigenen Ideen durch theoretisches Fachwissen, technologisches Verständnis und praktische Fähigkeiten marktfähige Produktkonzepte entstehen können. Damit schlug das Symposium zugleich die Brücke zwischen technologischen Entwicklungen und den Fachkräften, die diese später in der Praxis umsetzen werden.

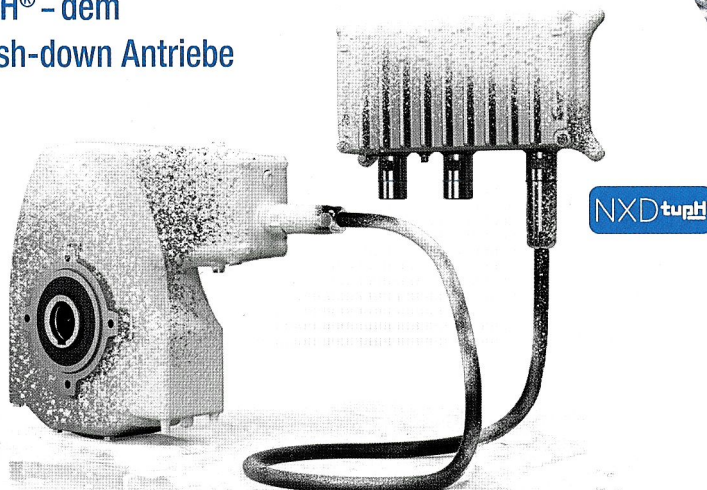
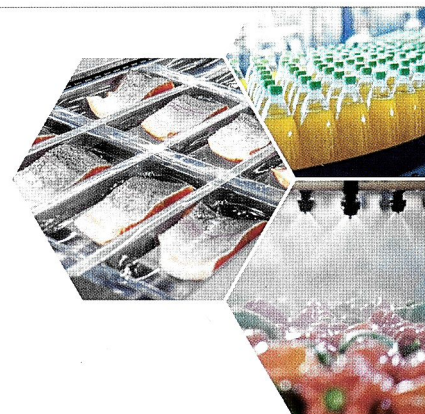
Die Veranstaltung zeigte vor allem eines: Die Frage ist nicht mehr, ob Künstliche Intelligenz die Lebensmittelwirtschaft verändern wird, sondern wie Unternehmen diese Entwicklung sinnvoll für sich nutzen. Technologie allein reicht dabei nicht aus. Entscheidend bleiben Fachwissen, die Bereitschaft zur Veränderung und ein funktionierender, offener Austausch zwischen Unternehmen, Forschung, Dienstleistern und Nachwuchskräften.

MB/St.

www.kin.de

Leicht und widerstandsfähig. Passgenau und schnell verfügbar.

Kein Widerspruch dank NXD tupH® – dem
Oberflächenschutz für NORD Wash-down Antriebe



NORD
DRIVESYSTEMS
Our Solution. Your Success.



Weitere Infos
zu NXD tupH