



## PRESSEMITTEILUNG

Bremerhaven, 30.04.2024

### **Effizienz im Fokus:**

### **Melden Sie sich jetzt zum Lebensmittelforum Bremerhaven an!**

Alternative Proteine, optimaler Ressourcenverbrauch, CO<sub>2</sub>-Emissionen senken – die Agenda des Lebensmittelforums Bremerhaven ist nicht nur spannend, sondern auch zukunftsweisend. Am Dienstag, 28. Mai, treffen sich Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft zum intensiven Austausch über neue Wege der Lebensmittelwirtschaft im Bremerhavener Fischereihafen. „Effizienz im Fokus“ ist das zentrale Thema.

Bereits zum 7. Mal vereint die Veranstaltung im Fischbahnhof die Kompetenz von Fachleuten aus ganz Deutschland. Neue Trends im Verhalten von Konsumentinnen und Konsumenten werden ebenso vorgestellt wie die nachhaltige Verwertung von Nebenprodukten im Herstellungsprozess – beispielsweise zu hochwertigen Protein-Snacks als Antwort auf die Anforderungen des Marktes.

Auch die Bedeutung von alternativen Proteinquellen für die Lebensmittelproduktion spielt eine große Rolle. Spezielle Fermentierungsverfahren wie die Präzisionsfermentation ermöglichen es, vorhandene Produktionskapazitäten effizienter zu nutzen. Beim Lebensmittelforum Bremerhaven wird demonstriert, wie diese hochwertigen Proteinquellen in großem Maßstab nachhaltig hergestellt werden können.

Dass nachhaltige Ernährung eng mit den natürlichen Kapazitätsgrenzen verbunden ist, zeigt das Beispiel der Nahrungsquelle Meer. Eine neu gedachte Nutzung zeichnet beim Lebensmittelforum Bremerhaven ein visionäres und zukunftsweisendes Bild der maritimen Lebensmittelwirtschaft. Neben der Schonung von Ressourcen steht auch der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck auf dem Programm. Wie kann der CO<sub>2</sub>-Verbrauch von Produkten erfasst werden? Mit welcher Strategie erreicht ein Unternehmen die Herstellung klimaneutraler Produkte?

Dass die Innovationskraft einer Institution oder eines Unternehmens maßgeblich vom kreativen Arbeitsumfeld und flexiblen Organisationsstrukturen abhängt, zeigt das Themenfeld Produktentwicklung versus People & Culture Management. Beispiele von inspirierender Arbeitsatmosphäre und variablen Denkmustern geben beim Lebensmittelforum Bremerhaven intensive Impulse, um neue und nachhaltige Lösungen für die Herausforderungen der Lebensmittelindustrie zu finden.

### **Ein schmackhaftes Vorabendevent mit Frischluft und Verstand**

Am Vorabend der Veranstaltung treffen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu einem geführten Rundgang durch die Havenwelten Bremerhavens und nehmen am „Reste-Essen“ im Atlantic Hotel Sail City teil. Das gastronomische Konzept unter dem Motto „Zu gut für die Tonne“ bringt Nebenprodukte der Küchenproduktion auf den Teller und damit die Wertschätzung für Lebensmittel stärker ins Bewusstsein.

