

**IMPULSVERANSTALTUNG:**

# MEHR ALS FILET, ENTRECÔTE & CO.

## Innovation in der Nutzung von Nebenprodukten

**Datum und Zeit:** 13. November 2019 – 09.15 - 12.30 Uhr

**Ort:** Aula PROGR – Zentrum für Kulturproduktion, Speichergasse 4, 3011 Bern

**PROGRAMM:**

**9.15 › 9.30** **«Mehr als Filet, Entrecôte und Co.»  
Erkenntnisse und Impulse aus dem Projekt Savoir-Faire (2016-2019)**

Werner Siegenthaler, Leiter Nachhaltigkeit, Proviande

Unsere Essgewohnheiten, der Fleischkonsum und die gesamte Ernährung befinden sich im Wandel. Das Projekt Savoir-Faire hat in den vergangenen drei Jahren diese Entwicklung aufgegriffen und verschiedene Dimensionen der optimalen Verwertung tierischer Rohstoffe durchleuchtet. Das Resultat: Wertvolle Impulse, die zur innovativen Nutzung von Nebenprodukten und der ganzheitlichen Verwertung des Tieres anregen. Die Erkenntnisse rufen Akteure entlang der Wertschöpfungskette Fleisch zur Innovation auf und werden in der Publikation „Mehr als Filet, Entrecôte & Co.“ zusammengefasst.

Die Publikation wird allen Teilnehmenden der Veranstaltung zur Verfügung gestellt.

**9.30 › 10.00** **Strukturwandel**



Lukas Böni, Mitgründer, planted foods AG

Der Lebensmittelwissenschaftler der ETH bringt Wissen und Technologie mit, um innovative Wege in der Nutzung von Nebenprodukten zu begehen. Mit dem Start-up planted foods AG geht er neue Möglichkeiten zur Nutzung von alternativen Rohstoffen auf, die zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion beitragen. Mit dem Pouletimitat aus Erbsenprotein kommt das Start-Up dem Aussehen, Textur und Geschmack von Fleisch verblüffend nahe. Planted foods wandelt nicht nur Strukturen von pflanzlichen Proteinen um: Die genutzten Technologien bedeuten gleichzeitig einen Strukturwandel für die Fleischbranche. Wie könnte das Know-how von planted foods AG für die Verarbeitung von Fleischnebenströmen genutzt werden und welches Potential steckt in der Nutzung von Pflanzenproteinen für die Fleischindustrie?

**10.00 › 10.45** **Opportunities for recovering additional value from meat industry co-products /  
Möglichkeiten, um mit Nebenprodukten der Fleischindustrie einen Mehrwert zu schaffen.**



Dr. Anne Maria Mullen, Principal Research Officer, Teagasc Food Research Centre, Ashtown, Irland

Dr. Anne Maria Mullen prägt mit ihrer angewandten Forschung die irische Fleischindustrie. Durch die Erforschung vielversprechender Potentiale in der Nutzung von Nebenprodukten der Fleischindustrie (z.B. Blut, Innereien), eröffnen sich der Branche neue Wege für mehr Umsatz sowie eine effizientere Nutzung von proteinreichen Produkten. Mullen gibt uns in ihrer Präsentation Einblick in die Rückgewinnung von funktionellen Proteinen aus Fleisch-Nebenprodukten.

Das Referat findet auf Englisch statt mit Simultanübersetzung auf Deutsch

**10.45** **Kaffeepause**

## PROGRAMM:

### 11.15 › 11.45 **Finale Savoir-Faire Innovationswettbewerb 2019:**

«Zeig uns, dass in Nebenprodukten vom Schweizer Poulet Potential für eine Produktinnovation steckt.» Mit diesem Aufruf fordert der Savoir-Faire Innovationswettbewerb 2019 die Branche zur Auseinandersetzung mit Nutzungsmöglichkeiten von Nebenprodukten des Schweizer Poulets heraus. Die drei Finalisten stellen ihre innovativen Ideen und das Herstellungsverfahren, wie sie Geflügelspitzen, Poulethaut oder Beehive Knochenschrot aufwerten, in 10-minütigen Pitches vor. Die Produktinnovationen werden von der Experten-Jury aus der Fleischbranche, Wissenschaft und Handel prämiert.

### 11.45 › 12.15 **Nachhaltige Produktinnovation - am Beispiel der Legehennen-Pastete**



Raffael Jenzer, Verantwortlicher für die Entwicklung und Qualitätssicherung, Jenzer Fleisch und Feinkost AG

In der Metzgerei Jenzer Fleisch & Feinkost trifft Innovation auf Familientradition seit 1889: Mit dem Ziel, eine sinnvolle Spezialität zu kreieren, hat Raffael Jenzer ein klassisches Produkt neu erfunden und dazu Zutaten aus weniger gefragten Teilen des Poulets verwendet: Mit Erfolg! Raffael Jenzer nimmt uns auf eine Reise mit, die Geschichte der Legehennen-Pastete zu entdecken: Wie viel Mut braucht es, um ein solch innovatives Produkt in der Praxis einzuführen und wie konnten die Kunden von der Spezialität überzeugt werden?

Das Referat wird mit einer Degustation der Pastete am Stehlunch abgerundet.

### 12.15 › 12.30 **Siegerehrung, Savoir-Faire Innovationswettbewerb 2019**

Zum Abschluss der Veranstaltung werden die Gewinner des Innovationswettbewerbs prämiert. Die Preisgelder werden vom Hauptsponsor, der Swiss Nutrivalor AG überreicht.

### 12.30 **Stehlunch «Eine Auswahl an Nose-to-Tail Spezialitäten»**

#### ANFAHRT:

Wir empfehlen die Anreise mit ÖV. Der PROGR liegt nur ca. 5 Gehminuten vom Bahnhof SBB Bern entfernt. Anreisenden mit dem Auto raten wir, das Parkhaus am Waisenhausplatz oder das Bahnhof Parking zu benutzen.

