

Zukunft mit Legu- minosen

Leguminosen werden eine bedeutende Rolle in der zukünftigen Ernährung spielen. Aus regional erzeugten Leguminosen werden im Projekt neuartige Mini-Mahlzeiten entwickelt — als Impuls-Produkte für einen neuen, nachhaltigen und ernährungsphysiologisch hochwertigen Genuss.“

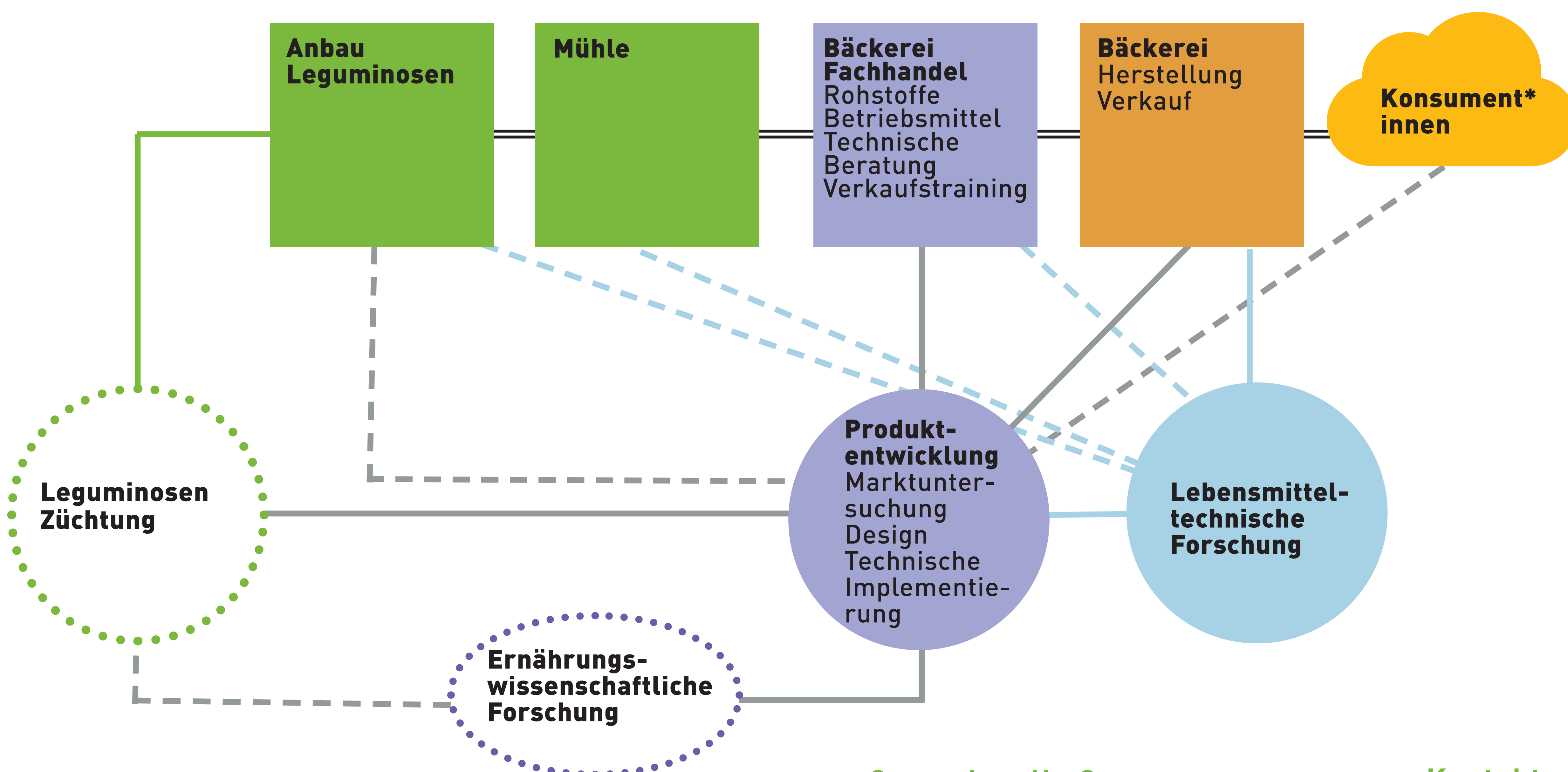
Dazu entwickelt die federführende QFI Quendt Food Innovation KG Prototypen für ein Spektrum kleiner, beispielhafter Mahlzeiten: sie entsprechen in Genussqualität, Nährwert, Gestaltung und Portionierung den dauerhaften Konsumtrends im Ernährungsbereich.

In iterativen Schleifen werden alle Stufen der Prozesskette, von Bäckereien bis zu Erzeugung und Verarbeitung des Rohstoffs, in die Entwicklung einbezogen. Die BÄKO Ost eG bildet dabei die Schnittstelle zum Absatzmarkt. Die Teilhabe an der Entwicklung, die sich über die Jahre 2020 bis 2022 erstreckt, ermöglicht den Beteiligten die frühzeitige Vorbereitung auf Produktinnovationen: ein großer Vorteil bei Sortiment- und Sortenentscheidungen, für Landwirtschaftsbetriebe und alle anderen Akteure der Wertschöpfungskette.

Aufbau sächsischer regionaler Wertschöpfungskette: Würzige MiniMahl-Zeiten 2020 – 2022



Die Motivation für das Projekt entstammt der Überzeugung, dass die Ernährungswirtschaft zur Minimierung der CO₂-Emissionen, zur Entlastung des Klimas und zum Umweltschutz beitragen kann und muss. Regionalisierung und Leguminosen können dabei wichtige Funktionen übernehmen. Der Agrarwirtschaft bietet der Leguminosen-Anbau für die Humanernährung die Chance auf Erweiterung des Absatzmarktes.



Operationelle Gruppe

QFI Quendt Food Innovation KG
Agrar GmbH „Am Stromberg“ Gröditz
BÄKO Ost e. G.
Rätze-Mühle GmbH & Co. KG
Bäckerei Ermer
Haufe & Deutloff GbR
RKW Sachsen GmbH

Kontakt

QFI Quendt Food Innovation KG
Matthias Quendt
Dresdner Straße 172C
01705 Freital, Germany
Telefon 0351 850 72 00 0
matthias.quendt@qfi.de
www.qfi.de