

planteneers

The Plant Based Pioneers

6. Bündnistreffen BioZ

„Vorsprung durch BioZ: Die Weiterentwicklung des Innovationssystems“

7. Juni 2023

Jesus Palomino

**The Plant
Based Pioneers.
Unsere Wurzeln.**



Plant Based Competence since 2014 Alle Stärken gebündelt.



In unserer DNA steckt die **jahrzehntelange Erfahrung** in der Lebensmittel- und Prozesstechnologie der Stern-Wywiol Gruppe, insbesondere unserer Schwestergesellschaft Hydrosol.

Das grüne Schaf in der Familie. Synergien in der Stern-Wywiol Gruppe



Functional systems for
plant-based foods



Stabilising and Texturing Systems



Flour improvers



Baking ingredients



Enzyme Systems



Micronutrient Premixes



Flavouring and Citrus Peel Pastes



Chocolate Pieces



Functional Foods



Lipids



Blending and
Processing Technology

Stern-Wywiol Gruppe

Fakten und Zahlen

Gründung

1980

Umsatz 2022

760 Mio. EUR

Gruppe in 2022

- 12 Spezialbetriebe in Deutschland
- 19 Auslandsfilialen
- 10 Stern-Technology Center
- 9 Produktionsländer

Mitarbeiter

Weltweit: 1.950
Deutschland: 1.196
Ausland: 754

Export

über 85% in mehr als
130 Länder

**Sie kennen Ihren Markt am besten.
Wir kümmern uns um den Rest.**



**Maßgeschneiderte Funktionssysteme
für pflanzliche Alternativen. Alles aus einer Hand.**

Das gibt's nur bei uns. Damit alles passt.



planteneers
The Plant Based Pioneers

We plant-base your innovations!

Die neue Generation Genuß: Pflanzenbasierte Alternativen zu ...

**Fleisch- und
Wurstwaren**



**Feinkost-
produkte**



**Milch,
Sahne,
Joghurt**



**Fisch-
produkte**



Ei



Backwaren



Eiscreme



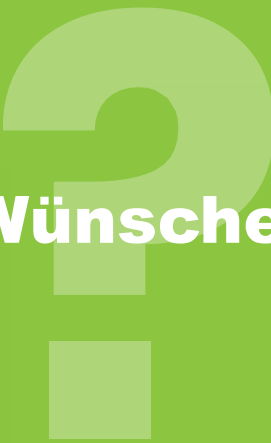
Frischkäse



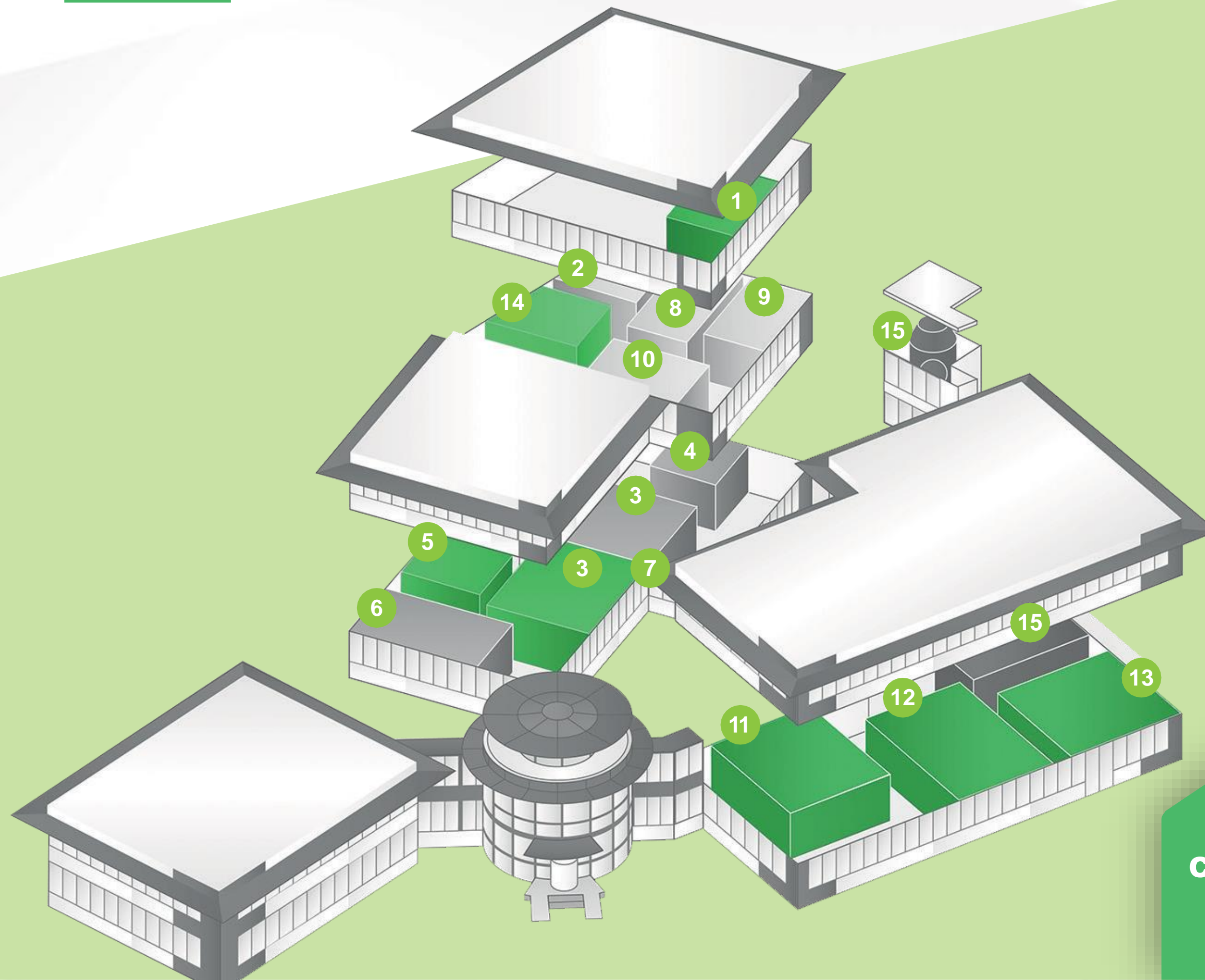
**Hybrid
Lösungen**



Wünsche



Stern Technology Center Home of Planteneers



- 1. Sensorische Prüfung**
2. Enzymlabor
- 3. Backlabor**
4. Mischlabor
- 5. Analysen**
6. Rheologielabor
7. Waffellabor
8. Pastalabor
9. Lecithin- und Fettlabor
10. Vitaminlabor
- 11. Feinkostlabor**
- 12. Molkerei- und Eiscremelabor**
- 13. Fleisch- und Fischlabor**
- 14. Aromenlabor**
15. Wirbelschicht- und Sprühlabor

**Plant Based
Competence Center**

Plantbaser

Weltweit erster Konfigurator für pflanzenbasierte Produkte



Schnelle Konfiguration → Verkürzung des Produktentwicklungszyklus



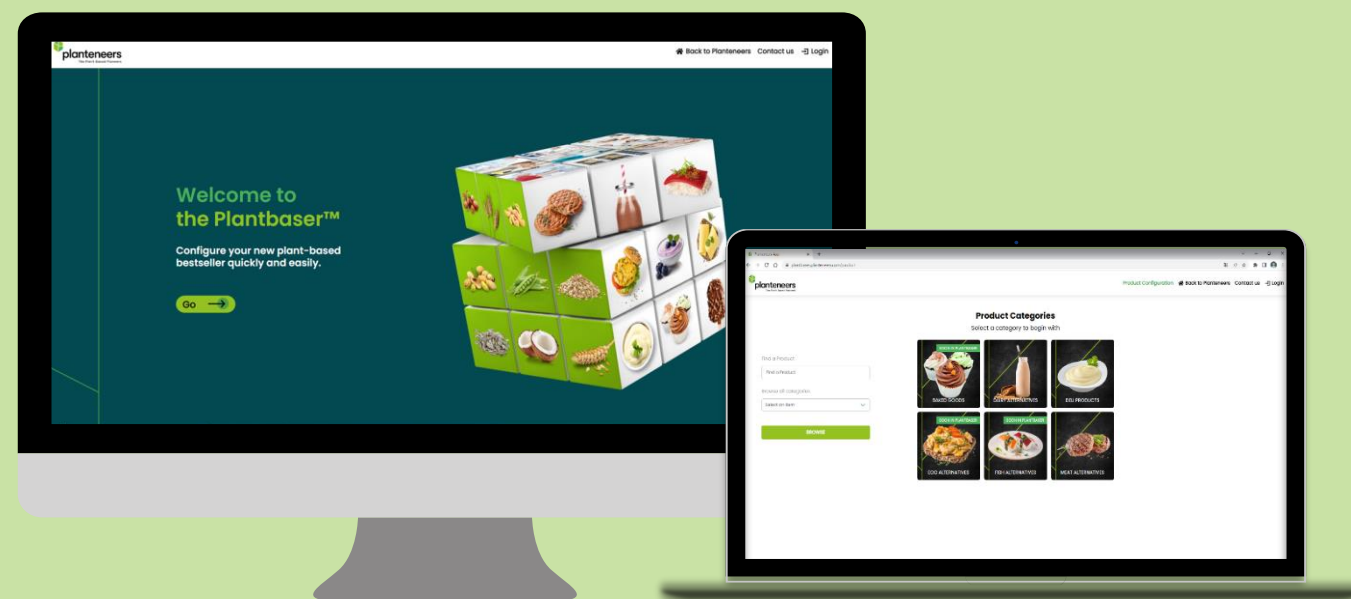
Einfache Parameteränderungen in visualisiertem Format



Produkt direkt vom Schreibtisch aus entwerfen, schnelle Musterlieferung



Erhalten Sie Ihr Produkt nach Ihren Wünschen



<https://plantbaser.planteneers.com/>

Now let's grow healthy
business together.

Follow and share!



Vielen Dank!



Planteneers GmbH
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg
Deutschland

T: +49 4102 99494 10
E: sales@planteneers.com

Jesus Palomino
Business Development Manager
E: jpalomino@stern-wywiol-gruppe.de
T: +49 41 02 202 233



Biobasierte Innovationen aus Zeit
und Mitteldeutschland

Dialoggruppe Proteine

6. Bündnistreffen BioZ

„Vorsprung durch BioZ: Die Weiterentwicklung des Innovationssystems“

07.06.2023

Jesus Palomino



PIC – Pi Innovation Culture GmbH
360°-Service im Innovationsprozess



planteneers
The Plant Based Pioneers

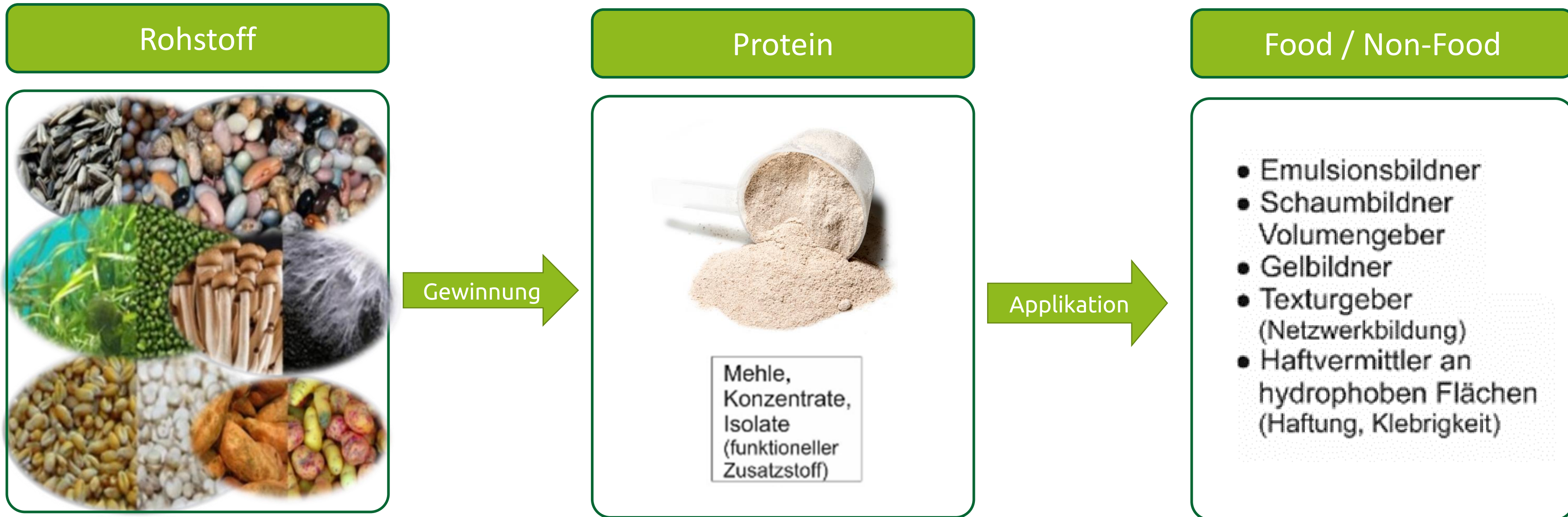
wir! Wandel durch
Innovation
in der Region



GEFÖRDERT VOM

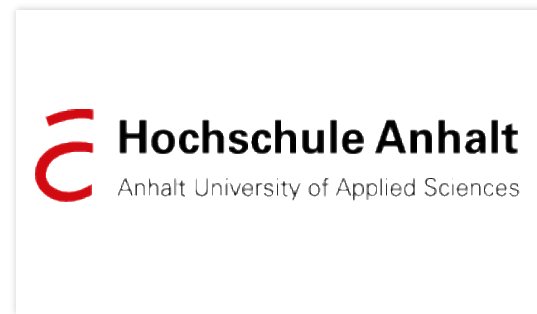
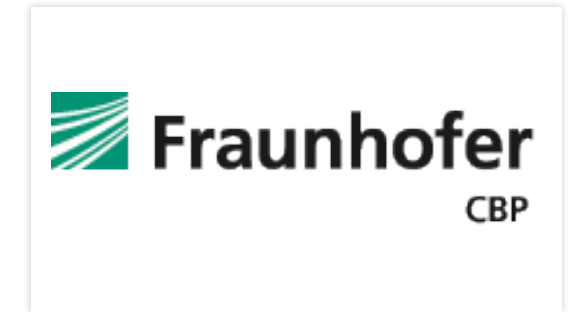
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Wertschöpfungskette



Schweiggert-Weisz U. et al; Food proteins from plants and fungi (2020, Pages 156-162)
Muschiolik G. ; Leguminosenproteine in der Lebensmittelherstellung, 2018

Partner



To-do



- **Gespräche mit DG-Mitgliedern oder Interessierten**

→ zum Austausch und zur Initiierung von Projektideen /Zusammenarbeit

- **Dialoggruppentreffen**

→ voraussichtlich im September KW 38-39 (Doodle-Umfrage folgt)

→ Themen:

- **Anforderung des Food-Bereichs:**

z.B. Methylzellulose-Ersatz; Geschmacksverbesserung von Proteinen; neue Technologien

- **Anforderung des Non-Food-Bereichs:**

z.B. Netzwerkbildner, Bio-Coating,...

...im Lebensmittelbereich



Forschungsprioritäten im Bereich alternative Proteine sind vor allem technischer Natur

Bereiche, in denen es dringend mehr privat und öffentlich finanzierte Forschung braucht



Pflanzenbasiert

- Optimierung von pflanzlichen Rohstoffen für eine höhere Proteinausbeute und eine bessere Funktionalität
- Entwicklung von neuen Methoden zur Texturierung und Strukturierung von pflanzlichen Proteinen
- Verbesserung des Profils von aus Pflanzen gewonnenen Fetten



Kultivierung

- Entwicklung von Fermentern, die Zellkulturen mit hoher Dichte und großen Volumina unterstützen
- Entwicklung von tierfreien und günstigeren Zellkulturmedien und von nachhaltigen Recyclingmethoden
- Verbesserung von Materialien für Gerüste, an denen die Zellen wachsen können (Scaffolds)



Fermentation

- Optimierung von Fermentern für die kostengünstige Produktion in industriellem Maßstab
- Erhöhung der Ausbeute bei der Herstellung von Inhaltsstoffen aus Fermentation
- Optimierung der genutzten Rohstoffe inkl. Nutzung von Nebenströmen aus anderen Bereichen

GFI; Alternative Proteine in Deutschland; Mai 2022



Vielen Dank

Jesus Palomino

Business Development Manager

jpalomino@stern-wywiol-gruppe.de

+49 41 02 202 233

