

Nachhaltig produzieren

Pflanzliche Proteinquellen für das Lebensmittelhandwerk - PROHand



Im Rahmen der Projektarbeit wurde auch der Einsatz von Trestern aus der Pflanzenmilchproduktion in Backwaren getestet. Das Ergebnis ist ein leckeres Brot, mit wenig Kohlenhydraten und hohem Eiweißanteil, das lange frisch bleibt.

Das Projekt Pro-Hand hat sich in seinem Abschlussjahr mit folgenden Zielen beschäftigt:

- Wirtschaftliche Erschließung von neuen und alternativen Proteinquellen als Zwischenprodukt für Lebensmittel.
- Weiterentwicklung von bestehenden Produktionslinien mit dem Ziel, dem Lebensmittelhandwerk deutschlandweit neue Rohstoffe bereitzustellen.
- Entwicklung und Bereitstellung vegetarische Vorprodukte für das Handwerk (Bäcker, Metzger, Kantinen, Catering, ...).
- Neue Zugangsmöglichkeiten zu bestehenden Rohstoffströmen und neue Absatzwege.
- Etablierung neuer B2B Beziehungen für das Lebensmittelhandwerk.



Sabine Höfel
T: 0521 9864022
Sabine.Hoefel@foodprocessing.de



Gefördert durch:



Bäckeri Häcker

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!