

# Fi Conferences

---

30.01.2014 - 09:02 Uhr

## Die Bakery Innovation Europe Eröffnungskonferenz von Food ingredients Europe - 19.-20. Februar, München (Deutschland)

London (ots/PRNewswire) -

In Reaktion auf die steigende Nachfrage nach gesunden und nahrhaften Backwaren hat Food ingredients, der weltweit führende Organisator von Veranstaltungen rund um Business-Networking und berufliche Entwicklung für die Lebensmittelinhaltsstoffbranche, eine wichtige jährliche Zusammenkunft zur verbesserten Auswahl und Anwendung von Backzutaten ins Leben gerufen.

Bis zur Konferenz Bakery Innovation Europe am 19.-20. Februar 2014 in München sind es nun weniger als vier Wochen, und die freien Plätze beginnen sich rasch zu füllen, unter anderem mit Unternehmen wie Norgesmøllene, Bakkerland, Tate & Lyle, ILLVA DISARONNO, Besler Gıda Ve Kimya, Ferrero, Polarbröd, Bolletje, EUROBISCO und vielen weiteren Teilnehmern.

Die europäischen Backwarenhersteller Fazer, Warburtons und Nairn's Oatcakes zählen zu den Fachvortragenden, die ihr Wissen in Sachen Backzutaten und Innovationen präsentieren, das ihnen hilft, sich an die im Wandel begriffenen Kundenwünsche nach gesünderen und nahrhafteren Backwaren anzupassen.

Food ingredients hat einigen der bedeutendsten Rednern Fragen gestellt, um schon vor der Veranstaltung ein paar wertvolle Einblicke zu erhalten. Colin Kelly, Leiter für Forschung und Entwicklung bei Warburtons, sprach mit uns über die wichtigsten Herausforderungen, vor denen die Bäckereibranche heute bei der Entwicklung innovativer Produkte steht: "Zunächst geht es um den Willen und die Kompetenz der Branche in Bezug auf echte Innovation. Ich beobachte auf der ganzen Welt die Entwicklung guter Produkte, doch darunter sind kaum innovative Produkte. Ich denke, die Bemühungen um echte Innovation nehmen zu, und ein Grossteil davon geht auf die Lieferanten der Zutaten zurück - insbesondere im Bereich Gesundheit und natürliche Zutaten."

Die Konferenz Bakery Innovation Europe wird sich mit den Hauptgebieten für Innovation beschäftigen, angefangen mit gluten- und allergenfreien bis hin zu salz-, zucker- und fettreduzierten Produkten und der Innovation durch Mehrwert liefernde Zutaten wie etwa Hafer. Der Konferenzleiter, Wayne Morley, Leiter für Lebensmittelinnovation bei Leatherhead Food Research, erklärte: "Ich bin wirklich glücklich und begeistert, die Einführungskonferenz der Bakery Innovation Europe zu leiten... (wo die Delegierten) sich über die neuesten Entwicklungen und Trends auf diesem äusserst wichtigen Sektor der Lebensmittelbranche informieren können."

Delegierten können ihre Zeit vor Ort noch besser nutzen, indem sie auch am Konferenzanschlusseminar - Innovationen mit Hafer am Tag nach der Hauptkonferenz teilnehmen. Die Anerkennung der positiven Auswirkungen von Hafer auf die Gesundheit durch europäische Behörden hat zu einem vermehrten Einsatz von Hafer im Bäckereiwesen geführt. Dieses umfassende Seminar, das speziell für Fi Conferences entwickelt wurde, wird sich auf den Markt und die Einsatzweise von Hafer im Bäckereiwesen konzentrieren; der Schwerpunkt gilt dabei den gesundheitlichen Vorteilen von Beta-Glucan, der Eignung von Hafer für Menschen mit Zöliakie und der Entwicklung innovativer, nahrhafter Produkte zur Steigerung der Backwarenumsätze.

Es ist noch nicht zu spät für eine Registrierung zur Teilnahme an diesem bedeutenden Branchen-Event. Das vollständige Programm finden Sie unter <http://www.fi-bakery.com>.

Informationen zu Fi Conferences:

Fi Conferences ist ein Ableger der Fi Europe Exhibitions, deren weltweit führende Lebensmittelinhaltsstoff-Veranstaltung 2013 ihr 26. Jahr feierte und mehr als 24.000 Besucher anzieht. Fi Conferences veranstaltet seine beliebte modular gestaltete Konferenz parallel zu dieser zweimal jährlich stattfindenden Konferenz und bietet hochwertige Inhalte rund um die aktuellsten Fragen, vor denen Zutatenlieferanten und Hersteller im Bereich der Inhaltsstoffe für Lebensmittel und Getränke heute stehen. Fi Conferences bietet die Informationen und Einblicke, die das Fachpersonal der Bereiche F&E, Produktentwicklung, Innovation und Marketing sowohl bei Zutatenlieferanten als auch Herstellern auf dem Gebiet der Lebensmittel und Getränke braucht. <http://www.ficonferences.com>

Zur Registrierung und für Preisanfragen wenden Sie sich an:

Oliver Brunetti, Audience Manager

Fi Conferences

Tel.: +44(0)207-955-3967

E: [oliver.brunetti@ubm.com](mailto:oliver.brunetti@ubm.com)

Für Sponsoring- und Event-Partnerschaftsanfragen wenden Sie sich an:

Tolga Irkan, Sponsorship Sales Manager

Fi Conferences

Tel.: +31(0)20-409-9584

E: [tolga.irkan@ubm.com](mailto:tolga.irkan@ubm.com)

Für Redneranfragen wenden Sie sich an:

Kate Sharman, Senior Conference Producer

Fi Conferences  
Tel.: +31(0)20-4303-402  
E: kate.sharman@ubm.com

Für Medien- und Marketing-Anfragen wenden Sie sich an:  
Dominique Caron, Marketing Manager  
Fi Conferences  
E-Mail: dominique.caron@ubm.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100050950/100750521> abgerufen werden.