

## **Fi Innovation Awards: Auszeichnung für herausragende Ingredientshersteller**

### **Jury würdigt innovative Ingredients und Konzepte rund um Gesundheit, Nachhaltigkeit, Sensorik und Technologie**

**Frankfurt, 1. Dezember 2021: Die Gewinner stehen fest: Im Rahmen der Fi Europe Innovation Award Ceremony, die am ersten Tag der Weltleitmesse Fi und Hi Europe in Frankfurt stattfand, konnten sechs Unternehmen für ihre Leistungen eine der begehrten Auszeichnungen entgegen nehmen. Am Vortag hatten die 19 Finalisten ihre Einreichungen einer Fachjury unter Vorsitz von Prof. Colin Dennis präsentiert. Die Fi Europe Innovation Awards würdigen herausragende Leistungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Die diesjährigen Gewinner bedienen mit ihren Lösungen zahlreiche aktuelle Verbrauchertrends – von Darmgesundheit über Natürlichkeit und Nachhaltigkeit bis hin zu einer Stärkung der Immunabwehr.**

Im Rahmen der Verleihung im Innovation Hub, die live gestreamt wurde, konnten Prof. Colin Dennis und Julien Bonvallet, Brand Director Fi Europe, die Fi Europe Innovation Awards an folgende Gewinner überreichen:

**Clean Label & Natural Innovation Award:** Bunge Loders Croklaan (Niederlande) für Karibon, ein auf Shea basierendes Kakaobutter-Äquivalent (CBE), das die guten Prozesseigenschaften und die Vielseitigkeit anderer CBEs mit den Vorteilen von Shea in Sachen Ernährungsphysiologie und Nachhaltigkeit vereint.

**Food Tech Innovation Award:** Chr. Hansen A/S (Dänemark) für FreshQ®-Lebensmittelkulturen, die dank der Fermentation einen biologischen Schutz gegen Hefe- und Schimmelpilze bieten – ohne unerwünschte sensorische Beeinträchtigungen und mit einem Plus an Qualität und Frischhaltung.

**Health Innovation Award:** NutriLeads (Niederlande) für BeniCaros™, einen Inhaltsstoff, der klinisch geprüft das Immunsystem bei der Abwehr von Angriffen und Belastungen unterstützt.

**Plant-based Innovation Award:** DSM (Niederlande) für Maxavor® Fish YE, ein natürliches Fischaroma aus Algenöl für authentische Fischalternativen, wie beispielsweise vegetarische Fischstäbchen oder vegane Fischsauce.

**Sensory Innovation Award:** AAK (Schweden) für AkoBisc® GO!, ein Gebäckfett, das wenig gesättigte Fettsäuren enthält, frei von Fetten tropischer Herkunft ist und Gebäck sensorisch aufwertet.

**Sustainability Innovation Award:** Fonterra Cooperative Group/NZMP (Neuseeland) für ihre Klimaschutzstrategie und ihr zertifiziertes carbonzero™ Produkt, Butter in Bio-Qualität.

Dr. Ing. Renee Boerefijn, Director Innovation EMEA bei Bunge Loders Croklaan, sieht den Award als „wichtige Bestätigung, dass unsere Innovation wirklich von Wert ist für die Lebensmittelindustrie. Bislang gab es als Alternative zu Kakaobutter nur Mischungen aus Shea und Palmöl. Mit Karibon können wir eine reine Shea-Zutat für Schokoriegel, Coatings und weitere Anwendungen anbieten. Unsere Lieferanten sind Frauen-Kooperativen aus Westafrika, die Shea sammeln, um ihrer Familie ein Einkommen zu sichern. Unsere Zutat ist Clean Label und leistet gleichzeitig einen Beitrag zu ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit.“

Für Erik Dam, CEO von NutriLeads, honoriert der Award die intensive Entwicklungsarbeit der vergangenen Jahre: „Wir sind ein kleines Team und erst seit 2012 am Markt. Dass wir mit unsem allerersten Produkt nun direkt den Fi Innovation Award in den Händen halten, ist eine wunderbare Anerkennung. BeniCaros™ wird aus Beiprodukten der Karottensaftherstellung gewonnen. Es beschleunigt – wissenschaftlich belegt – die Immunreaktion, und bedient damit gleich mehrere Verbrauchertrends.“

„Diese Auszeichnung würdigt unsere Zutat AkoBisc® GO!, die nicht nur in Sachen Nachhaltigkeit punktet, sondern Gebäcke sensorisch aufwertet und die verschiedenen Produktionsschritte deutlich vereinfacht“, so Alberto Rosado, Global Innovations Manager Bakery bei AAK. „Es ist wunderbar, dass wir durch die Expertenjury der Fi Innovation Awards eine solch positive Bestätigung für unsere Zutat erhalten haben.“

### **Einreichungen auf hohem Niveau**

Für den Juryvorsitzenden Prof. Colin Dennis, der Kuratoriumsvorsitzender des IFIS und der British Nutrition Foundation ist, und seine Expertenkollegen aus Consultancy, Management, Produktentwicklung und Journalismus war die Entscheidung angesichts der exzellenten Einreichungen keine einfache. „Wir konnten in diesem Jahr viele evidenzbasierte Bewerbungen auf hohem Niveau verzeichnen. Konkret bedeutet das, dass die Vorteile vieler Zutaten oder Konzepte wissenschaftlich belegt sind, oder technologisch beziehungsweise durch eine fundierte Analyse von Produktionskosten und Wirtschaftlichkeit überzeugen.“

\*\*\*\*\*

### **Über Informa AllSecure**

In Zusammenarbeit mit der Global Association of the Exhibition Industry (UFI), der Association of Event Organisers (AEO) und der Society of Independent Show Organizers (SISO) sowie Partnern von Industrie, Veranstaltungsllocations, Dienstleistern und zuständigen Behörden hat Informa dazu beigetragen, die industrieweiten All Secure Maßnahmen zu entwickeln. Diese setzen höchste Standards für sichere, hygienische, produktive und qualitativ hochwertige Veranstaltungen. Informa AllSecure fasst zusammen, wie diese Standards in unserem Unternehmen umgesetzt werden.

Alle Informa-Veranstaltungen werden in erster Linie im Rahmen der offiziellen Richtlinien der Regierung, der lokalen Behörden sowie der orts- und standortspezifischen Vorschriften durchgeführt. Darüber hinaus folgen sie [den zehn grundlegenden Verpflichtungen von Informa AllSecure](#). Wo immer anwendbar und möglich, werden bei unseren Veranstaltungen die im [Informa AllSecure-Leitfaden](#) beschriebenen Standards und Richtlinien in vollem Umfang angewandt.

### **Über Food ingredients Global**

Food ingredients Global wurde 1986 in Utrecht in den Niederlanden gegründet. Mit Veranstaltungen, umfassenden Datenbanken, digitalen Lösungen und einem hochkarätigen Konferenzprogramm stehen bewährte regionale und weltweite Angebote für die Food Ingredients Branche bereit. Über eine halbe Million Menschen haben die Messen über die Jahre besucht und dabei Milliarden an Umsatz generiert. Dank der Erfahrung aus über 30 Jahren öffnen die Veranstaltungen, digitalen Lösungen und viele weiteren Angebote Kunden den Zugang zum Markt und zu einer weltweiten Zielgruppe. Weitere Informationen über das Angebot finden sich auf: [www.figlobal.com](http://www.figlobal.com).

### **Über Informa Markets**

Informa Markets bietet vielen verschiedene Branchen und Märkten die passenden Plattformen für Handel, Innovation und Wachstum. Das Portfolio umfasst mehr als 550 internationale B2B-Veranstaltungen und -Marken in den Bereichen Gesundheitswesen & Pharma, Infrastruktur, Bau & Immobilien, Mode & Bekleidung, Gastgewerbe, Lebensmittel & Getränke sowie Gesundheit & Ernährung. Informa Marktes bietet Kunden und Partnern auf der ganzen Welt Möglichkeiten, sich zu engagieren, neue Erfahrungen zu sammeln und für erfolgreiches Business – durch Fachmessen, maßgeschneiderte digitale Inhalte und messbare Datenlösungen. Der weltweit führende Messeveranstalter unterstützt eine Vielzahl von Fachmärkten, erschließt neue Möglichkeiten und verhilft Kunden an 365 Tagen im Jahr zum Erfolg. Mehr Information finden sich unter [www.informamarkets.com](http://www.informamarkets.com).

\*\*\*\*\*

Pressekontakt:

#### **akp public relations**

Katrin Wagner

[katrin.wagner@akp-pr.de](mailto:katrin.wagner@akp-pr.de)

0049 (0) 6201 18898 15

Birkenauer Talstrasse 9

D-69469 Weinheim

#### **Fi Global**

Andreas Mavrommatis

Marketing Director

[andreas.mavrommatis@informa.com](mailto:andreas.mavrommatis@informa.com)

0031 (0)20 708 1710

De Entree 73 Alpha Tower

NL-1100 AS Amsterdam Z.O.