PRESSEMITTEILUNG

Unternehmensnachrichten

**Reinräume im Fokus aktueller Food Trends 2025**

**Wien / Graz, 9. Jänner 2025. Was sind die aktuellen Food Trends 2025 und welche Auswirkungen haben diese auf die Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Lebensmittel? Von zentraler Bedeutung sind in diesem Zusammenhang: Reinräume. Sie kommen im Lebensmittelsektor immer häufiger zum Einsatz, stellt doch ihr größter Vorteil die Reduktion der Partikel- und Bakterienkonzentration in der Luft und somit auch im und auf dem Produkt selbst dar. „Gerade im Hinblick auf aktuelle Food Trends kommt Reinräumen eine wesentliche Schlüsselrolle zu“, so Christian Lorenz, Geschäftsführer von Lorenz Consult.**

**# Trend: Frische, biologische und unverarbeitete Lebensmittel**

Immer mehr Menschen bevorzugen biologische und unverarbeitete Lebensmittel. Dieser aktuelle Food Trend hat erhebliche Auswirkungen auf die Anforderungen an Reinräume in der Lebensmittelindustrie, um die entsprechenden Sicherheits- und Qualitätsanforderungen zu erfüllen. dies erfordert ***erhöhte Hygienevorkehrungen***. Denn um Kontaminationen zu vermeiden, müssen Reinräume noch striktere Standards in Bezug auf Luftqualität, Oberflächenmaterialien und Reinigungsprotokolle erfüllen. Die Diversifizierung der Produktlinien verlangt **flexible Reinräume**, damit sich diese leicht an verschiedene Produktionsprozesse und -größen anpassen lassen. Digitalisierung und Automatisierung in der Lebensmittelproduktion bedingen die ***Integration modernster Technologien*** in Reinräume. Automatisierte Reinigungssysteme und Überwachungstechnologien sind unerlässlich, um Effizienz und Hygiene zu gewährleisten. Im Sinne der Nachhaltigkeit ist es wichtig, dass Reinräume ***energieeffizient*** gestaltet werden. Dies betrifft sowohl die Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlagen (HLK) als auch die verwendeten Materialien und Bauweisen. Für den Umgang mit speziellen Lebensmittelformen wird gut ***geschultes Personal*** benötigt. Reinräume sollten daher so konzipiert sein, dass sie die Arbeitsabläufe und Schulungsmaßnahmen unterstützen.

**# Trend: Plant-based Produkte**

Laut dem Zukunftsinstitut ist das eine Branche, die gerade erst am Anfang steht.[[1]](#footnote-2) Aus pflanzlichen Alternativen werden Produkte hergestellt, die Fleisch oder Fisch schon recht nahekommen. Große Lebensmittelunternehmen bringen seit einiger Zeit hier bereits ihre Eigenmarken auf den Markt. Mit dem Anstieg pflanzenbasierter Produkte ergeben sich spezifische Herausforderungen in der Reinraumplanung: Pflanzenbasierte Produkte können ***Allergene*** enthalten, die während der Produktion ***kontrolliert*** werden müssen. Daher müssen Reinräume so gestaltet sein, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, was besondere Anforderungen an Materialwahl und Reinigungssysteme mit sich bringt. Die Verwendung unterschiedlicher pflanzenbasierter Rohstoffe erfordert ***verschiedene, flexible Produktionslinien***. Um diese effizient zu verarbeiten, müssen Reinräume anpassungsfähig sein. Viele pflanzenbasierte Produkte benötigen zudem spezielle Bedingungen im Sinne eines ***Temperatur- und Feuchtigkeitsmanagements***, das berücksichtigt werden muss. Pflanzliche Produkte haben oft kürzere Haltbarkeiten und erfordern spezielle ***Verpackungs- und Lagerbedingungen***. Daher müssen hygienische Bereiche für Lagerung und Verpackung integriert werden. Rückstände von Zutaten, wie von Hülsenfrüchten, führen zu ***erhöhten und gründlichen Reinigungsprozessen und -zyklen***. Die nachhaltige Herstellung pflanzenbasierter Produkte erfordert eine ***effiziente Ressourcennutzung***.

**# Trend: Nachhaltigkeit**

Re-use Food, Zero Waste oder Circular Food zählen auch 2025 zu den Food Trends. Sie alle zielen auf Nachhaltigkeit im gesamten Lebensmittelbereich ab. Das betrifft jedoch nicht nur die Konsument:innen, sondern vor allem auch die Lebensmittelwirtschaft und die Produktion. Dem Circular Food Trend geht es dabei um einen ganz neuen Blick auf Lebensmittel. In der Produktion wird nicht mehr zwischen Haupt- und Nebenlinien unterschieden. Bestandteile von Ausgangsprodukten, die bei der Verarbeitung bestimmter Lebensmittel keine Verwendung finden (wie Schalen, Kerne, Trester, etc.), werden als wertvolle Ressource wahrgenommen und wieder in den biologischen Kreislauf zurückgeführt. Das erfordert auch entsprechende ***Lagermöglichkeiten***, die es gilt, hier einzuplanen. Nachhaltigkeit beeinflusst daher auch die Planung von Reinräumen erheblich. Denn auch hier sollen ***energieeffiziente Systeme*** einschließlich moderner HLK-Systeme, die den Energieverbrauch minimieren, wie auch ein ***durchdachtes Wasser- und Abfallmanagement*** zum Einsatz kommen. Ebenso sollten ***umweltfreundliche, recycelbare Materialien*** verwendet werden. Um Lebenszykluskosten zu senken, ist es wichtig, auf ***langlebige und wartungsfreundliche*** Materialien und Systeme zu setzen.

**# Trend: Neuartige Verfahren im Bereich der Lebensmittel-Herstellung**

Lebensmittel-Hersteller haben verschiedene neuartige Verfahren für die Produktion im Reinraum entwickelt, um den steigenden Anforderungen an Hygiene, Qualität und Effizienz gerecht zu werden: Mittels ***Ultrahocherhitzung*** werden Lebensmittel besonders schnell erhitzt, um Mikroorganismen abzutöten, ohne Nährstoffe oder Geschmack zu beeinträchtigen. Bei ***mikrobialer Fermentation*** werden spezifische Mikroben für kontrollierte Fermentationsprozesse in Reinräumen verwendet, um die Qualität und den Nährwert zu verbessern. ***Kryokonservierung*** bezeichnet ein Verfahren, bei dem Lebensmittel bei extrem niedrigen Temperaturen gefroren werden, um Frische und Nährstoffe zu bewahren. Bei der ***Sprühtrocknung*** wird Flüssigkeit in feine Tröpfchen zerlegt und in einem heißen Luftstrom getrocknet, was pulverisierte Lebensmittelprodukte mit langer Haltbarkeit ergibt. Im ***3D-Lebensmitteldruck***, wie er beispielsweise für pflanzliche Fischalternativen angewandt wird, werden Lebensmittel Schicht für Schicht in dreidimensionale Objekte eingebracht, bzw. gedruckt. Reinräume bieten dafür die notwendige Hygiene und Präzision. Neuartige Verfahren erzeugen ***intelligente Verpackungen***, die die Frische verlängern oder Informationen über den Zustand des Produkts bereitstellen. ***Automatisierte Reinigungssysteme*** nutzen Technologien wie Robotik oder UV-Licht, um Reinräume effizient zu reinigen.

„Die Anforderungen an Reinräume in der Lebensmittelindustrie haben sich in den letzten 15 Jahren erheblich verändert. Strengere Hygiene- und Sicherheitsstandards, technologische Fortschritte, wie automatisierte Reinigungssysteme und Überwachungstechnologien, die erhöhte Nachfrage nach flexiblen und modularen Reinraumsystemen, spezifische Anpassungen durch die erweiterte Produktpalette, wie Plant-based Produkte und der Trend zur Nachhaltigkeit prägen die Entwicklung. Durch die Berücksichtigung dieser Aspekte in der Planung können Reinräume den aktuellen Trends gerecht werden und gleichzeitig höchste Sicherheits- und Qualitätsstandards erfüllen“, so Lorenz.

**Fototext:** Reinräume im Fokus aktueller Food Trends 2025.

**Fotocredit:** © Lorenz Consult ZT GmbH

**Fototext:** Christian Lorenz, Geschäftsführer von Lorenz Consult.

**Fotocredit:** © Jürgen Skarwan, Lorenz Consult ZT GmbH

**Über Lorenz Consult**

Das Zivilingenieurbüro für Bauwesen wurde 1972 von DI Werner Lorenz gegründet. 2000 stieg Sohn DI Christian Lorenz ins Unternehmen ein, er führt es heute in zweiter Generation. Die über 60 Mitarbeitenden decken alle bauspezifischen Planungs- und Überwachungs-Leistungen in den Bereichen Gesundheitseinrichtungen, Reinraum für Pharma, Food und Elektronik, Industrie- und Stahlbau sowie Planungstechnologie 5D-BIM und Digitalisierung am Bau mit ihrer Expertise ab. Im Bereich BIM zählt Lorenz Consult zu den Pionieren. Der Hauptsitz ist in Graz mit Zweigstellen in Wien, Linz und Villach sowie einem Partnerbüro in Berlin. Projekte werden weltweit u.a. in den USA verwirklicht, besonders stark ist das Grazer Zivilingenieurbüro in der DACH-Region vertreten. 2023 erwirtschaftete Lorenz Consult einen Umsatz von 12,4 Millionen Euro.

[www.lorenz-consult.at](http://www.lorenz-consult.at)

**Rückfragehinweis:**

Dr. Alexandra Vasak, Reiter PR

+43 699 120 895 59

alexandra.vasak@reiterpr.com

Praterstraße 1 | 1020 Wien

1. Vgl. zukunftsinstitut: https://www.zukunftsinstitut.de/zukunftsthemen/food-trends-hanni-ruetzler [↑](#footnote-ref-2)