



EUROPÄISCHE UNION

Europäischer Fonds für Regionale Entwicklung

Diese Veranstaltung wird aus den Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung und des Landes Brandenburg gefördert.

CLUSTER
ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT
BRANDENBURG



Innovationstag Ernährungswirtschaft Berlin Brandenburg 2017

Innovative Konzepte für Reststoffe aus der Ernährungswirtschaft für die Ernährungswirtschaft

Die Platzkapazitäten sind aufgrund der örtlichen Begebenheiten auf 50 Teilnehmer begrenzt. Um Anmeldung wird deshalb unter folgenden Link dringend gebeten:
www.ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de

VERANSTALTUNGSORT:

Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei
Indira-Gandhi-Str. 66-69, 13053 Berlin

ANFAHRT:

via ÖPNV: MetroTram 13, Haltestelle: Betriebshof Indira-Gandhi-Str.
Auf dem Betriebsgelände bestehen keine Parkplatzmöglichkeiten.
Bitte nutzen Sie Parkplätze an der Indira-Ghandi-Straße.



**INNOVATIONSTAG ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT
BERLIN BRANDENBURG 2017**
12. SEPTEMBER 2017

Wirtschaftsförderung
Brandenburg | **WFBB**



Wirtschaftsvereinigung der
Ernährungsindustrie Berlin-Brandenburg



THE GERMAN CAPITAL REGION
excellence in food industry

INNOVATIONSTAG ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT BERLIN BRANDENBURG 2017

Das Innovationszentrum Technologien für Gesundheit und Ernährung (IGE) an der TU Berlin, die Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie in Berlin und Brandenburg e. V. (WVEB), die Wirtschaftsförderung Brandenburg (WFBB) und die Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei laden Sie herzlich zum „Innovationstag Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg 2017“ ein. Der Innovationstag Ernährungswirtschaft steht für einen intensiven Dialog zwischen Wissenschaft und Wirtschaft.

Der Fokus der diesjährigen Veranstaltung liegt im Bereich der Reststoffverwertung aus dem und für den Lebensmittelbereich. In interessanten Präsentationen aus verschiedensten Bereichen wird aufgezeigt, wie Reststoffe durch innovative Konzepte in der Wertschöpfungskette verbleiben und ökonomisch verwertet werden können.

Moderation: Klaus Jeske, Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie Berlin-Brandenburg e.V. (WVEB)

- 15.00 Uhr** **Begrüßung** | Dr. Detmar Leitow, Clustermanager Ernährungswirtschaft
- 15.10 Uhr** **Vorstellung der Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei** | Elmar Barlet, Werkleiter Berliner-Kindl-Schultheiß Brauerei
- 15.40 Uhr** **IMPULSVORTRAG Reststoffe aus der Ernährungswirtschaft für die Ernährungswirtschaft** | Maria Shrestha, ttz Bremerhaven, Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik (BILB)

16.10 Uhr **Pause zum Netzwerken**

- 16.40 Uhr** **RESTSTOFFE AUS DER ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT FÜR DIE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT – PITCHES**
„Savage Cabbage - Weißkohlreste als technofunktionelle Lebensmittelzutat“ | Isis von Ulardt, Institut für Agrar- und Stadtökologische Projekte an der Humboldt-Universität zu Berlin
Fischfilet... und der Rest? - Über die dezentrale Fermentation zum nachhaltigen Futter für die Fischzucht“ | Dr. Nicolas Borchert, Institut für Agrar- und Stadtökologische Projekte an der Humboldt-Universität zu Berlin
Das „mehr“ im Presskuchen – Wertschöpfung durch neue Produkte! | Christian Behrendt, Kanow-Mühle Sagritz
Embracing Change – wie ein EU-Verbot unsere Vision stärken konnte | Stella Deppe, selo good beverages GmbH
Reststoffverwertung: Da ist der Wurm drin | Dr. Ina Henkel., TeneTRIO – EntoNative GmbH i.G.
Forschungsprojekte zur Reststoffnutzung | Elke Kurth, Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung (ILU) e.V.
- 17.30 Uhr** **Innovative Produkte aus Reststoffen – neue Herausforderungen in der rechtlichen Bewertung?** | Mirjam Sieber, LL.M., Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)
- 18.10 Uhr** **Betriebsrundgang und anschließendes Get together bei einem kleinen Snack**