Food & Tech Connect!

Food & Tech Connect!

Innovationen aus der regionalen Ernährungswirtschaft

Kaffee on the rocks, Cocktails am Stiel, Algen-Kaviar und Superfood – die Ernährungswirtschaft in Berlin und Brandenburg ist bunt und innovativ. Die neuesten Trends möchten wir Ihnen vorstellen.

Das Cluster Ernährungswirtschaft und die WVEB laden Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die regionale Ernährungs-Landschaft ein. New Food, New Concept, Innovative Drinks und Food Tech: In vier Kategorien präsentieren Startups ihre Ideen und Erfolgsrezepte.

Doch nicht nur Startups beflügeln die hiesige Innovationskraft. Auch die etablierte Industrie ist mit frischen Ideen unterwegs zur Ernährungswirtschaft 4.0. Das anschließende Get-together steht deshalb ganz im Zeichen von "Start-ups meet Grown-ups" und bietet reichlich Gelegenheit zum Austausch und Kennenlernen.

In Kooperation mit

Programm

15:30 Uhr

Einlass und Eröffnung der Startup-Messe

16:00 Uhr

Begrüßung durch die Gastgeber
Klaus Jeske, WVEB – Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie Berlin-Brandenburg
Janina Löbel, Clustermanagement Ernährungswirtschaft, ZAB ZukunftsAgentur Brandenburg GmbH

16:10 Uhr

Impulsvorträge



Startups: Innovations-Mut und StartUp Food – Einblicke, Erwartungen, Visionen
Jan-Frieder Damm, Fachgruppe FoodTech Bundesverband Deutsche Startups



Grownups: Vom Glauben an eine Idee zum internationalen Markenerfolg – Hintergründe und Erfolgskonzepte
Attif Gharbi, ADM WILD Europe GmbH & Co. KG



Connect: Stop thinking, start doing – wie Digitalisierung jeden begeistern kann
Mark Möbius, Etventure GmbH

16:40 Uhr

Innovationen im Minutentakt – Startup-Pitches

Gesund ernähren, aber nicht auf die geliebte Pizza verzichten?

FitBy Nutrition produziert Lebensmittel mit dem Fokus: low-carb, eiweißreich, kalorienarm und vegan. Der Geschmack kommt dabei aber nicht zu kurz! Es wird auf Chemie verzichtet und auf natürliche Zutaten aus der Region gesetzt. www.fit-by.com

Fliit **hilft Versendern bei ihrer Logistik zum Endkunden.** Mittels Plattform übernimmt Fliit die Auswahl des besten Logistikpartners für jede einzelne Sendung. Je nach Anforderung des Versenders sind das die großen Logistiker oder auch lokale Kuriere. Zusätzlich löst das Unternehmen alle auftretenden Zustellhindernisse und gestaltet die Kommunikation zum Endkunden im look & feel des Versenders. Dabei liegt der Fokus auf Versendern frischer Lebensmittel.

Flowtify **hilft Eigendokumentationen im Gastgewerbe und Lebensmittelhandel lückenlos und rückverfolgbar umzusetzen** – bundesweit anerkannt durch die "Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz". Checklisten werden digital dokumentiert und in der Cloud archiviert. Mitarbeiter können durch Fotos/Videos/PDFs bei der Ausführung von Tätigkeiten unterstützt werden. Automatische Benachrichtigungen verkürzen den Informationsfluss von Tagen auf Sekunden und die Integration von IoT-Produkten hilft Eingaben künftig zu automatisieren.

Evergreen-Food **entwickelt Lebensmittel aus regionalen Zutaten** wie der Mikroalge Chlorella vulgaris. Unter der Marke Lüttge verbergen sich die ersten Produkte Algen-Öl und Algen-Perlen, die

über den Online-Shop angeboten werden. Chlorella ist eine der ältesten und kleinsten Pflanzen der Welt; geschätzt durch seine einzigartige Fülle an hochwertigen Inhaltsstoffen wie Vitamin B12, Eisen und Chlorophyll. Vom eigenen Anbau bis zur Verarbeitung und Vermarktung kommt hier alles aus einer Hand. www.evergreen-food.de

Lunch Vegaz bietet verschiedene Frischegerichte an: komplett biologisch, rein pflanzlich, ohne Zusatzstoffe, selbst gekocht und vakuumverpackt. Das Unternehmen vereint höchste Alltagstaulichkeit, größtmöglichen Nährstoffgehalt und beste Qualität in einem. Alles schmeckt wie frisch geschnippelt, da komplett auf Pasteurisierung und Sterilisierung verzichtet wird. Der Vertrieb läuft über einen Automaten, einen Kühlschrank, das Kühlregal oder auch den direkten Verkauf, off sowie online.

MealSaver **ist die App gegen Lebensmittelverschwendung.** Gastronomen bieten ihre überschüssigen Speisen auf der MealSaver-App an, Nutzer können diese zu reduzierten Preisen kaufen und im Betrieb abholen. So landen die Speisen auf dem Teller anstatt in der Tonne und eine wichtige Nachhaltigkeitslücke in der Gastronomie wird geschlossen. Als Sozialunternehmen setzt sich MealSaver zudem für ein Netzwerk von Akteuren im Bereich der Lebensmittelabfallvermeidung und für gesellschaftlichen Wandel ein.

Philosoffee **macht kalten Kaffee sexy** – mit innovativen Kaffeegetränken, die den Gaumen kitzeln und Durst auf mehr machen. Dieses Jahr ist das Unternehmen mit Koldbrew, der gesunden und natürlichen Koffeinbombe ganz ohne Chemie und Zusätze, in den Markt gestartet, hat aber noch einige weitere Entwicklungen geplant. Alle Drinks haben dabei eines gemeinsam: besonders hochwertige Rohkaffees, faire und transparente Wertschöpfungsketten und ein umwerfender Geschmack. www.koldbrew.de

Selo coffee fruit ist das erste koffeinhaltige und 100% natürliche Erfrischungsgetränk aus der sonnengetrockneten Kaffeefrucht. Eine natürliche Energiezufuhr ohne Zusätze, kalorienarm, dafür reich an Antioxidantien und Vitaminen. Schmeckt pur, auf Eis oder in Sommerdrinks kombiniert. Millionen Tonnen Kaffee werden jährlich produziert, dabei fällt jeweils ein Drittel des Ernteertrags an Frucht und Schale an. Was kaum jemand weiß: in der Kaffeefrucht steckt die gesamte Aromenvielfalt und der volle Koffeingehalt der Kaffeebohne. Selo coffee fruit nutzt diese bisher verworfene Ressource als Basis und steigert so die Einnahmen durch die Kaffeepflanze um 50%.

Echter Cocktailgenuss in gefrorener Form, kurz Frozen Cocktails – dafür steht **Skadi**. Von Caipirinha bis Whisky Sour kreiert der Newcomer Drinks für den eisigen Genuss aus echten Säften und Spirituosen, ohne Konservierungs- oder andere Aromastoffe – jedoch nur für Erwachsene. Mit zehn bis zwölf Prozent Alkoholgehalt die perfekte Begleitung beim Sundowner am Spreeufer oder als Highlight bei der Rooftop-Party über den Dächern Berlins. www.skadi.berlin

TRY FOODS entwickelt einzigartige Probiersets, die gute Lebensmittel sinnlich und informativ erlebbar machen. Jedes Set beschäftigt sich jeweils mit einem Thema (wie z. B. Olivenöl, Kaffee oder Gin) und beinhaltet fünf Proben, die eine möglichst große Geschmacksvielfalt zeigen, ergänzt durch ein ausführliches Booklet mit vielen Hintergrundinfos und praktischen Tipps. TRY FOODS ist

Ihre Verkostung für zu Hause!

Wir haben noch sehr viel mehr spannende Food-Innovationen, die wir Ihnen am 26. April präsentieren wollen. Deshalb schauen Sie gern wieder vorbei. Unsere Liste wächst stetig weiter.

ca. 17:20 Uhr

Ausblick – What's next?
Besuch der Startup-Messe und Get-together mit kleinem Imbiss

Veranstaltungsort

EUREF-Campus: Schmiede, EUREF-Campus 13
Torgauer Str. 12-15, 10829 Berlin

Anmeldung

Teilnahme

- ❍ Ich nehme teil
- ❍ Ich nehme nicht teil

Anrede

❍ Frau

❍ Herr

❍ Andere

E-Mail
Die E-Mail für diese Anmeldung.

Titel

Name

Vorname

Funktion

Firma

Anschrift

Plz
Bitte achten Sie darauf keine Leerzeichen einzugeben.

Ort

❏ Zustimmung Teilnehmerliste
Ich bin damit einverstanden, dass meine persönlichen Daten in Form von Name, Vorname, Funktion und Firma im Rahmen einer Teilnehmerliste zur Veranstaltung veröffentlicht werden dürfen. Dies umfasst das Auslegen einer gedruckten Teilnehmerliste am Veranstaltungsort und die digitale Weitergabe an die Teilnehmer/innen und Beteiligten der Veranstaltung.

Auf dieser Veranstaltung werden Bild- und Tonaufnahmen erstellt, die wir für die PR- und Öffentlichkeitsarbeit der Verbandsfamilie analog und digital nutzen. Mehr zum Zweck der Erstellung und zur Verwendung der Aufnahmen erfahren Sie in unseren Fotohinweisen.

Bei der Anmeldung zur Veranstaltung erheben wir personenbezogene Daten. Darüber, wie diese Daten verwendet, gespeichert und verarbeitet werden, informiert unsere Datenschutzerklärung.

Domain - Nicht festgelegt/ausgewählt -

Auf dieser Veranstaltung werden Bild- und Tonaufnahmen erstellt, die wir für die PR- und Öffentlichkeitsarbeit der Verbandsfamilie analog und digital nutzen. Mehr zum Zweck der Erstellung und zur Verwendung der Aufnahmen erfahren Sie in unseren Fotohinweisen.

Bei der Anmeldung zur Veranstaltung erheben wir personenbezogene Daten. Darüber, wie diese Daten verwendet, gespeichert und verarbeitet werden, informiert unsere Datenschutzerklärung.

Auf dieser Veranstaltung werden Bild- und Tonaufnahmen erstellt, die wir für die PR- und Öffentlichkeitsarbeit der Verbandsfamilie analog und digital nutzen. Mehr zum Zweck der Erstellung und zur Verwendung der Aufnahmen erfahren Sie in unseren Fotohinweisen.

Bei der Anmeldung zur Veranstaltung erheben wir personenbezogene Daten. Darüber, wie diese Daten verwendet, gespeichert und verarbeitet werden, informiert unsere Datenschutzerklärung.

Auf dieser Veranstaltung werden Bild- und Tonaufnahmen erstellt, die wir für die PR- und Öffentlichkeitsarbeit der Verbandsfamilie analog und digital nutzen. Mehr zum Zweck der Erstellung und zur Verwendung der Aufnahmen erfahren Sie in unseren Fotohinweisen.

Bei der Anmeldung zur Veranstaltung erheben wir personenbezogene Daten. Darüber, wie diese Daten verwendet, gespeichert und verarbeitet werden, informiert unsere Datenschutzerklärung.

Auf dieser Veranstaltung werden Bild- und Tonaufnahmen erstellt, die wir für die PR- und Öffentlichkeitsarbeit der Verbandsfamilie analog und digital nutzen. Mehr zum Zweck der Erstellung und zur Verwendung der Aufnahmen erfahren Sie in unseren Fotohinweisen.

Bei der Anmeldung zur Veranstaltung erheben wir personenbezogene Daten. Darüber, wie diese Daten verwendet, gespeichert und verarbeitet werden, informiert unsere Datenschutzerklärung.

Auf dieser Veranstaltung werden Bild- und Tonaufnahmen erstellt, die wir für die PR- und Öffentlichkeitsarbeit der Verbandsfamilie analog und digital nutzen. Mehr zum Zweck der Erstellung und zur Verwendung der Aufnahmen erfahren Sie in unseren Fotohinweisen.

Bei der Anmeldung zur Veranstaltung erheben wir personenbezogene Daten. Darüber, wie diese Daten verwendet, gespeichert und verarbeitet werden, informiert unsere Datenschutzerklärung.

Anmeldung absenden Abbrechen

- Auf Xing teilen
- Auf Facebook teilen

- Auf X teilen
- Auf LinkedIn teilen

- Drucken
- Als PDF speichern

Veranstalter

CLUSTER
ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT
BRANDENBURG

Wirtschaftsvereinigung der
Ernährungsindustrie Berlin-Brandenburg

WVEB

Ihre Ansprechpartner im Verband

Geschäftsführer

Klaus

Jeske

Telefon:
+49 30 31005-127

Telefax:
+49 30 31005-240

E-Mail:
Jeske [at] wveb.de

Download VCF