Innovationstag Ernährungswirtschaft Berlin Brandenburg 2017

Innovationstag Ernährungswirtschaft Berlin Brandenburg 2017

WVEB und WFBB laden zusammen mit dem Cluster Ernährungswirtschaft und dem Innovationszentrum Technologien für Gesundheit und Ernährung (IGE) zum diesjährigen Innovationstag Ernährungswirtschaft Berlin Brandenburg ein.

Den Fokus der diesjährigen Veranstaltung bildet das Themenfeld Reststoffverwertung aus dem und für den Lebensmittelbereich. In spannenden Präsentationen zeigen die Referenten, wie Reststoffe durch innovative Konzepte in der Wertschöpfungskette verbleiben und ökonomisch verwertet werden können.

Gast- und Impulsgeber des diesjährigen Innovationstages ist die Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei**.**

Ein Betriebsrundgang und anschließendes Get-together bei einem kleinen Snack bietet Raum zum Netzwerken und Diskutieren mit Referenten und Teilnehmern.

Anmeldung:

Die Platzkapazitäten sind aufgrund der örtlichen Gegebenheiten auf 50 Teilnehmer begrenzt. Um

Anmeldung wird deshalb dringend gebeten: Link zur Anmeldung

Programm

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

Pitches: Reststoffe aus der Ernährungswirtschaft für die Ernährungswirtschaft

„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

Veranstaltungsort

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

- Auf Xing teilen
- Auf Facebook teilen
- Auf X teilen
- Auf LinkedIn teilen

- Drucken
- Als PDF speichern

Download

Innovationstag Ernährungswirtschaft Berlin Brandenburg 2017

Programm

Download (PDF 875 KB)

Veranstalter

WVEB

Wirtschaftsförderung Brandenburg | WFBB

CLUSTER ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT BRANDENBURG

IGE Innovationszentrum Technologien für Gesundheit & Ernährung

Gastgeber



Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei
Ein Unternehmen der Radeberger Gruppe
Indira-Gandhi-Straße 66-69
13053 Berlin

Ihr Ansprechpartner im Verband

Geschäftsführer

Klaus

Jeske

Telefon:
+49 30 31005-127

Telefax:
+49 30 31005-240

E-Mail:
Jeske [at] wveb.de

Download VCF