Brandenburger Innovationspreis 2022 an zwei Teilnehmer vergeben

04.07.22 | Potsdam

Brandenburger Innovationspreis 2022 an zwei Teilnehmer vergeben

Beim 12. Tag der Ernährungswirtschaft sind heute der „Brotsommelier – Ihre kleine Backstube“ und die Veganz Group AG mit dem Brandenburger Innovationspreis im Cluster Ernährungswirtschaft ausgezeichnet worden.

Die Unternehmen teilen sich das **Preisgeld in Höhe von 10.000 Euro**. Bereits zum neunten Mal richtete das brandenburgische Wirtschaftsministerium diesen Wettbewerb aus. Die Preisträger wurden von einer unabhängigen Jury aus Fachleuten aus Wirtschaft und Wissenschaft des Clusters Ernährungswirtschaft ausgewählt.

„Die beiden Preisträger zeigen die ganze innovative Bandbreite von Unternehmen in Brandenburg. Der kleine Handwerksbetrieb mit einem ausgewiesenen Fachmann hat ein Bedürfnis erkannt und mit der innovativen Idee seine Bäckerei zu etwas ganz Besonderem gemacht. Nun teilt er sein Wissen mit den Brandenburgerinnen und Brandenburgern – die das sehr gerne annehmen.

Auf der anderen Seite steht die Veganz Group AG, die bis zu 100 qualifizierte Arbeitsplätze in Werder schaffen wird. Beide Unternehmen haben, jedes auf seine ganz eigene Art und Weise, Mut bewiesen und durch eine innovative Herangehensweise etwas Neues geschaffen. Das ist gerade in diesen herausfordernden Zeiten aller Ehren wert und ich übergebe ihnen mit Freude den

Brandenburger Innovationspreis“, sagte **Wirtschaftsminister Jörg Steinbach** anlässlich der Preisverleihung.

Die Preisträger 2022

Brotsommelier – Ihre kleine Backstube (Heidesee) mit „Brotbackseminare“

Die Innovation: Alternierende Brotbackseminare unter Einbeziehung von regionalen Produkten wie Mehlen von der Kummersdorfer Mühle, Kürbiskernen aus Zauchwitz, Leinsamen und Mohn aus Reinsdorf, Honig aus der Honigschmiede Gräbendorf und Wurstwaren von der Fleischerei Kayser aus Prieros.

Bäckermeister und Konditor Holger Schüren, Brandenburgs erster Brotsommelier, ist verantwortlich für kreative Brotsorten und ausgefallene Variationen aus langzeitgeführten Teigen. Seit Januar 2022 gibt er sein Wissen in Seminaren weiter. Er legt dabei besonderen Wert auf die Wertschätzung der Handwerkskunst und das Erfassen der Produkte mit allen Sinnen.

Bei den Brotbackseminaren bekommen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zunächst einen Einblick in die Theorie und Geschichte des Backens, insbesondere auch der Inhaltsstoffe. In der Backstube wird dann selbst Hand angelegt, vermittelt der Brotsommelier Kniffe und Tricks, wie ein Brot noch schmackhafter gebacken werden kann – und das Ganze in Kombination mit lokalen und regionalen Zutaten. Link zum Preisträgerfilm

Veganz Group AG Berlin/Werder an der Havel mit „Veganz Food Factory“

Veganz, 2011 in Berlin gegründet, wurde als erste vegane Supermarktkette Europas bekannt. Das Produktportfolio umfasst Produkte vom Frühstück bis zum Abendbrot und ist weltweit in mehr als 25 Ländern und in über 22.000 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels und in Drogeriemärkten erhältlich.

Mit der Veganz Food Factory setzt Veganz den konsequenten Ausbau der eigenen, pflanzlichen Lebensmittelproduktion auf über 11.000m2 fort und wird den Umsatzanteil aus der Eigenproduktion des Unternehmens mittelfristig deutlich steigern.

Das wäre ohne innovative Produktionsoptimierungen nicht möglich gewesen. In Werder überträgt Veganz Herstellungsprozesse aus der konventionellen Lebensmittelproduktion auf vegane Produkte. Fleisch-, Fisch- sowie Käsealternativen werden hier ebenso hergestellt wie die Veganz-Produktinnovation – das vegane „Ei“. Die Ressourcen für die Produktion sollen möglichst lokal und nachhaltig angebaut werden.

Das Unternehmen legt großen Wert auf Nachhaltigkeit - auch beim Bau der Produktionshalle. Auf dem Dach der neuen Halle sollen Photovoltaikanlagen entstehen und der Bau eines Blockheizkraftwerkes wird aktuell geprüft. Dieses soll die entstehende Wärme aus der Produktion nutzen und durch die gewonnene Energie die Kühlhäuser betreiben. Die perspektivisch bis zu 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die Veganz Food Factory werden vorrangig lokal gesucht und so neue Arbeitsplätze in der Region geschaffen.

Link zum Preisträgerfilm.

Die Unternehmen haben den Preis beim Tag der Ernährungswirtschaft verliehen bekommen, bei

dem Unternehmerinnen und Unternehmer, Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler sowie Unterstützerinnen und Unterstützer des Clusters in Potsdam über das Thema „Die Zukunft der Ernährungswirtschaft Brandenburg – Impulse für den Aufbruch“ diskutiert haben.

Hier finden Sie Bilder und Eindrücke der Veranstaltung.

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

- Drucken
- Als PDF speichern

Gewinner



Backkunst aus Tradition
"Ihre kleine Backstube 2.0 : Zum Brotsommelier"
Prieroser Landstraße 18
15754 Heidesee

Telefon: +49 33 763 22 55 35
E-Mail: kontakt@zum-brotsommelier.de

Veganz Group AG
Warschauer Straße 32
10243 Berlin

Telefon: +49 (0)30 2936378 0
E-Mail: info@veganz.de

Veranstalter

Cluster Ernährungswirtschaft Brandenburg
Clustermanager
Detmar Leitow

Telefon: +49 0331 73061-227
E-Mail: detmar.leitow@wfbb.de

Ministerium für Wirtschaft,
Arbeit und Energie

Pressesprecherin
Irene Beringer

Telefon: +49 0331 866 15 09
E-Mail: pressestelle@mwae.brandenburg.de

Kontakt

Brandenburger Innovationspreis 2022
c/o Publiplikator GmbH
Kissinger Str. 1-2
14199 Berlin

Tel.: 030 200 898 10
Mail: info@brandenburger-innovationspreis.de

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