



INNOVATIONSTAG ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT  
BERLIN BRANDENBURG 2016  
13. SEPTEMBER 2016

THE GERMAN CAPITAL REGION  
excellence in food industry

Das Innovationszentrum Technologien für Gesundheit und Ernährung (IGE) an der TU Berlin, die Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie in Berlin und Brandenburg e. V. (WVEB), die ZAB ZukunftsAgentur Brandenburg GmbH und die Herbafood Ingredients GmbH laden Sie herzlich zum „Innovationstag Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg 2016“ ein. Der Innovationstag Ernährungswirtschaft steht für einen intensiven Dialog zwischen Wissenschaft und Wirtschaft. Das diesjährige Thema lautet „Von der Idee zum Produkt – Innovationen leicht gemacht“. Die spannenden Vorträge ermöglichen Ihnen Einblicke in den „Lebenszyklus“ eines innovativen Produktes. Von der Entwicklung einer innovativen Produktidee über dessen Kommunikation bis hin zu konkreten Beispielen und innovativen Ansätzen für eine gesündere Ernährung aus Berlin und Brandenburg.

---

## **VON DER IDEE ZUM PRODUKT – INNOVATIONEN LEICHT GEMACHT!**

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

**Ab 9.00 Uhr**    **Registrierung und Netzwerken** | Begrüßungskaffee

**10.00 Uhr**        **Begrüßung** | Dr. Edeltraud Mast-Gerlach, IGE Innovationszentrum Technologien für Gesundheit und Ernährung

**10.05 Uhr**        **Innovation als Firmenphilosophie – Vorstellung der Herbafood Ingredients GmbH**  
David Gebhardt, Herbafood Ingredients GmbH

**10.30 Uhr**      **Block 1: Gewusst wie – Produktinnovationen richtig angehen!**

**Innovationsmanagement** | Prof. Dr. Dana Mietzner, TH Wildau (angefragt)

**Steigerung der Akzeptanz innovativer Lebensmittel durch die frühzeitige Einbindung von Konsumenten**

Susann Klemcke, Youse GmbH

**Mit Innovationen in der Öffentlichkeit punkten** | Dr. Antje Louis, Publik. Agentur für Kommunikation GmbH, Ludwigshafen

**12.00 Uhr**      **Netzwerkpause mit Imbiss**

**13.00 Uhr**      **Block 2: Berlin Brandenburger Beispiele für innovative Produkt- und Geschäftsideen**

**NutriAct – Realisierung von Ernährungsmustern – nicht nur eine technologische Herausforderung!**

Prof. Cornelia Rauh, TU Berlin

**AquaTerraPonik – Innovationen für städtische Lebensmittelproduktion** | Anne-Kathrin Kuhlemann, TopFarmers GmbH

**Basic Textur – Wie lange ist eine Innovation eine Innovation?** | Jens Puhl, Herba Cuisine/Herbafood Ingredients GmbH

**14.00 Uhr**      **Abschluss** | Dr. Detmar Leitow, ZAB ZukunftsAgentur Brandenburg GmbH



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

### ANMELDUNG:

Ihre Anmeldung nehmen Sie bitte bis zum  
08. September 2016 unter folgendem Link vor:  
[http://ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de/  
de/innovationstag-2016](http://ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de/de/innovationstag-2016)

### SHUTTLESERVICE:

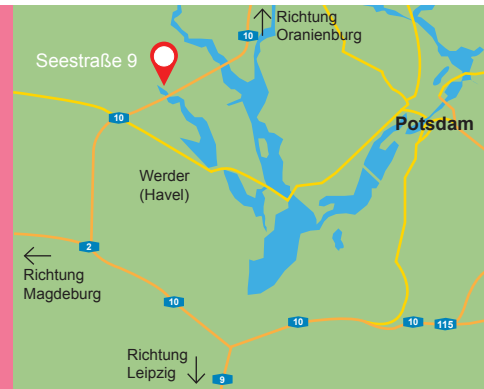
Wir bieten einen kostenfreien Shuttleservice  
ab Bahnhof Werder an. Bitte geben Sie im  
Rahmen Ihrer Anmeldung Ihren voraussichtli-  
chen Bedarf an.

### ANSPRECHPARTNER:

Janina Löbel  
Projektmanagerin Cluster Ernährungswirtschaft  
ZAB ZukunftsAgentur Brandenburg GmbH  
☎ 0331-660 31 34  
✉ [janina.loebel@zab-brandenburg.de](mailto:janina.loebel@zab-brandenburg.de)

### VERANSTALTUNGSORT:

Hotel „Zum Rittmeister“  
Seestr. 9, 14542 Werder OT Kemnitz



**ZAB**

ZukunftsAgentur  
Brandenburg

Let's make  
food better!



**IGE**

Innovationszentrum  
Technologien für  
Gesundheit & Ernährung

Wirtschaftsvereinigung der  
Ernährungsindustrie Berlin-Brandenburg



**WWEB**