

Wann haben Sie das letzte Mal an Möglichkeiten zur Einsparung von Energie, Wasser oder Rohstoffen bei der Lebensmittelherstellung gedacht?

Die nachhaltige und ressourceneffiziente Produktion gesunder und sicherer Lebensmittel zu einem konkurrenzfähigen Preis ist ein Thema, das nicht nur Universitäten und Forschungseinrichtungen der Region beschäftigt.

Nationale und europäische Förderprogramme unterstützen die Anstrengungen der Wissenschaft, den Einsatz von Bioressourcen effizienter zu gestalten und die Forschungsergebnisse in Unternehmen und zum Konsumenten zu überführen. Innovative Ansätze der Agrar- und Ernährungswissenschaften werden mit technologischen und ökonomischen Aspekten, gesellschaftlichen Anforderungen und politischen Möglichkeiten zugunsten einer nachhaltigen Entwicklung vorangebracht.

Unterstützt durch die Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie in Berlin und Brandenburg e.V. (WVEB) und die Zukunftsagentur Brandenburg (ZAB) stellt sich „Food2B - Kompetenzverbund Berlin-Brandenburg“ am 24.9.2013 im Haus der Wirtschaft vor, um weitere Partner aus Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft einzubinden.

Ziel dieser Veranstaltung ist ein reger Diskurs zwischen Wirtschaft und Wissenschaft, um gemeinsam eine Forschungs- und Innovationsstrategie zu entwickeln und damit zur wissenschaftlichen Themensetzung, wirtschaftlichen Einbindung und politischen Entwicklung beizutragen.

Wir freuen uns auf Ihre zahlreiche Beteiligung!

## Kontakt und Anmeldung

Technische Universität Berlin



Tel: +49 30 314 76810 / -76627

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.  
Um **Anmeldung bis zum 18.09.2013** wird gebeten:

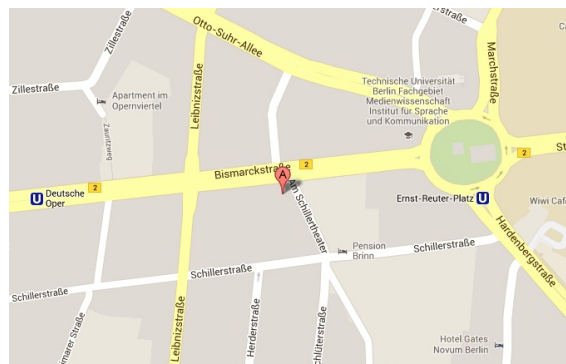
[food2b.net/Anmeldung](http://food2b.net/Anmeldung)

## Veranstaltungsort – Anreise:

Haus der Wirtschaft  
Am Schillertheater 2  
10625 Berlin

## Verkehrsanbindung:

S Savignyplatz, U Ernst-Reuterplatz, U Deutsche Oper.  
Parkplätze stehen nur begrenzt und gebührenpflichtig zur Verfügung (Umweltzone).



© Titelbilder von links oben nach rechts unten:  
DifE/Till Budde, ATB, DifE, DifE,  
iStockphoto/Tempura, ATB



**WORKSHOP**  
**BERLIN-BRANDENBURG:**  
**ERNÄHRUNGSREGION MIT ZUKUNFT**  
**24. September 2013**

Fördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Lebensmittel werden mit einem hohen Verbrauch an Energie, Wasser und Rohstoffen hergestellt. Dieses belastet nicht nur die Umwelt, sondern ist auch mit hohen Kosten für die Unternehmen der Branche verbunden.

Die Auftaktveranstaltung des Kompetenzverbunds food2B zeigt mit einem abwechslungsreichen Programm, wie sich Unternehmen in innovative Forschung einbringen und von den Ergebnissen profitieren können.

- **Morgens** spannen bekannte Personen den Bogen von globalen Herausforderungen zu regionalen Lösungen.
- Kernstück des **Vormittags**: die Podiumsdiskussion mit der Vorstellung kooperativer „Best practice“-Projekte zu Innovation und Ressourceneffizienz.
- Nach dem **Mittag** veranschaulichen Vertreter aus Forschung, Lehre und Technologietransfer, welche Vorteile jedes Unternehmen durch die Zusammenarbeit erzielen kann.
- Am **Nachmittag** werden aus Ihren Fragen bedarfsorientierte und nachhaltige Lösungen – nicht zuletzt durch die anerkannte Innovationsmethode "Design Thinking".
- **Ganztägig** diskutieren Sie mit Wissenschaftlern und Unternehmern über die vorgestellten Beispiele, Ideen und ihre Umsetzungsmöglichkeiten.
- Am **Schluss des Tages** erhalten Sie einen Ausblick auf zukünftige Themen und Veranstaltungen.

Nutzen Sie die Chance, die regionalen Handlungsfelder der Ernährungsforschung mit zu gestalten!

**Programm**

- 10.00 WILLKOMMEN / CHANCEN**  
**Globale Herausforderungen**  
 Prof. Dr. Dietrich Knorr  
 Lebensmittelbiotechnologie und -  
 prozesstechnik, TU Berlin
- 10.35 Innovationen für den Mittelstand**  
 Thomas Eller  
 Vorstandsvorsitzender WVEB
- 11.00 RESULTATE**  
**Podiumsdiskussion**  
 Ressourceneffizienz – vom Feld zum Teller  
 Moderation: Dunja Hayali
- Dr. Martin Geyer**  
 Leibniz-Institut für Agrartechnik (ATB)  
 Ressourceneffiziente Nachernteprozesse
- Dr. Joachim Pheiffer**  
 Biopract GmbH  
 Methan-Reduktion bei Milchkühen
- Prof. Sascha Rohn**  
 Uni HH, Institut für Lebensmittelchemie  
 Lebens- und Futtermittel aus Hülsenfrüchten
- Dr. Karsten Schmidt**  
 IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH  
 Pflanzliche Rohstoffe als Energiequelle
- Dr. Wolfgang Weber**  
 ifp Institut für Produktqualität GmbH  
 Diagnostik für die Lebensmittelsicherheit
- Pieter Wolters**  
 Bauernkäserei Wolters GmbH  
 NOSHAN: Safe Feed from Food Waste

**Programm**

- 12.30 Mittagspause**
- 13.30 IMPULSE**  
**...aus der Forschung**  
 Prof. Dr. Heiner Boeing  
 Deutsches Institut für Ernährungsforschung
- ...aus Lehre und Ausbildung**  
 Prof. Dr. Monika Schreiner  
 Leibniz-Institut für Gemüse- und  
 Zierpflanzenbau und Universität Hannover
- ...aus dem Technologietransfer**  
 Agnes von Matuschka  
 Gründungsservice, TU Berlin
- 14.15 DIALOG**  
**Diskussionsrunde und Zwiegespräche**  
 "Nicht nur hören, sondern teilnehmen!"  
 Dark Horse GmbH
- 15.45 Kaffeepause**
- 16.15 PERSPEKTIVEN**  
**Herausforderungen von heute –  
 Handlungsfelder von morgen?!**  
 Zusammenfassung und Ausblick
- 17.00 Ende der Veranstaltung**