

Regionale Wertschöpfung und Biotechnologie

Thematischer Workshop

12.-13. Mai 2022

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Prof.-von-Klitzing-Str. 7, 49610 Quakenbrück

Donnerstag, 12. Mai

14:00 Begrüßung und Einführung in den Workshop

Leonie Göbel, DVS

Clemens Hollah, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

14:45 Führung durch das DIL – Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Das DIL ist ein international tätiges Forschungsinstitut der Lebensmittelwissenschaften, das in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Authentizität, Struktur und Verfahrenstechnik sowie Nachhaltigkeit operiert. Die Führung zeigt aktuelle Forschungsaktivitäten an den Lebensmitteln der Zukunft von der Biotechnologie bis zur Verfahrenstechnik.

16:15 Kaffeepause

16:45 Kurzimpulse

* [Circular-Bio - Building Bridges Beyond Borders](#)

Im Projekt Circular-Bio arbeitet ein deutsch-niederländisches Netzwerk mit Praktikern aus Landwirtschaft, Weiterverarbeitung, Chemie, Logistik, Abfallwirtschaft, Kommunen und Wirtschaftsförderungen an Themen wie Nachhaltigkeit und der cross-sektoralen Verwertung von Stoffströmen. Hierdurch sollen Wege gefunden werden, um organische Rohstoffe, Logistik und Wertschöpfungsketten grenzüberschreitend optimal zu verbinden und neue Geschäftsmodelle und Wertschöpfungsnetze für eine zirkuläre Bioökonomie entstehen.

* [EIT Food](#)

EIT Food ist das größte Open Innovation Netzwerk Europas zum Thema Ernährung, Lebensmittel und Landwirtschaft. EIT Food ist von der EU gefördert und hat das Ziel, den Ernährungs-, Lebensmittel- und Agrarsektor transparenter, nachhaltiger und gesünder zu gestalten. Dabei sind Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung aber auch neue Wege bei der Förderung der Start-ups, innovative Vernetzungen für Industrie und Mittelstand sowie die Ausbildung an den Universitäten die entscheidenden Faktoren.

* [Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV](#)

Am Fraunhofer IVV bündeln wir entlang der gesamten Wertschöpfungskette die Kompetenzen unserer fünf Geschäftsfelder Lebensmittel, Verpackung, Produktwirkung, Verarbeitungsmaschinen sowie Recycling und Umwelt. In unserer täglichen Arbeit treiben wir die Zukunftsthemen Bioökonomie und Kreislaufwirtschaft, Gesundheit und Wohlbefinden sowie Sicherheit und Resilienz voran. In der Forschungsabteilung Verfahrensentwicklung Lebensmittel entwickeln wir von der Zutat bis zum fertigen Produkt hochwertige und sichere Lebensmittel für den gesunden Genuss.

17:30 **Pause und Ortswechsel (angefragt: Restaurant Little Italy, Markt 6, 49610 Quakenbrück)**

18:30 **Netzwerkevent**

- * Marktplatz mit Postern teilnehmender Projekte
- * Gemeinsames Abendessen mit Teilnehmenden des [FoodHyper Bootcamps](#)

Freitag, 13. Mai

08:30 **Begrüßung**

Leonie Göbel, DVS

08:35 **Impuls: „Tu was du kannst und sei mutig - auch heute haben landwirtschaftliche Betriebe Zukunft“**

Clemens große Macke, Institut Querfeld Group und OGs Evelin und AniWeb

09:00 **Einführung in das Barcamp-Format**

09:30 **Pause**

10:00 **Barcamp Session 1: Arbeit in Kleingruppen zu verschiedenen Themen**

11:00 **Barcamp Session 2: Arbeit in Kleingruppen zu verschiedenen Themen**

12:30 **Feedbackrunde und Ausblick**

13:00 **Ende der Veranstaltung**

Auf Wunsch kann im Anschluss die Abschlussveranstaltung des [FoodHyper Bootcamps](#) in Osnabrück besucht werden (Vernetzung und Pitches der Gründerteams).

Außerdem besteht die Möglichkeit das EIP-Projekt [Evelin – Eiweißversorgung von Legehennen in Niedersachsen](#) zu besichtigen.

In Kooperation mit:

