



Einladung zur simul+Werkstatt

Ernährungswirtschaft vor Ort Intelligente Verwertung von Nebenprodukten in der Lebensmittelherstellung

am 26. April 2017

VERANSTALTUNGSORT



Friweika eG

Liprandiser Str. 27
08373 Weidensdorf/Sachsen

Das 1970 am Standort Weidensdorf gegründete Unternehmen richtet seinen Fokus auf die ganzheitliche Verwertung der Kartoffel und steht bei der Produktion als ressourcenschonender, umweltbewusster und moderner Lebensmittelproduzent für stetige und zukunftsorientierte Weiterentwicklung.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Parkplätze befinden sich direkt am Veranstaltungsort.



FAXANTWORT an 0351 8322-48372

Ernährungswirtschaft vor Ort: Intelligente Verwertung von Nebenprodukten in der Lebensmittelherstellung

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Veranstaltung am **26. April 2017** an.

Gruppe 1 „Verwertung pflanzlicher Stoffe“ Gruppe 2 „Verwertung tierischer Stoffe“

Ich kann leider nicht teilnehmen

Titel/Name

Vorname

Firma

Begleitperson

Anschrift

Telefon

Fax

E-Mail

Datum, Ort

Unterschrift

Ihr Ansprechpartner für die Anmeldung:

RKW Sachsen GmbH
Dienstleistung und Beratung
Doris Rehn
Freiberger Straße 35
01067 Dresden

Telefon: +49 351 8322-372
Fax: +49 351 8322-48372
E-Mail: rehn@rkw-sachsen.de
Internet: www.rkw-sachsen.de

Ernährungswirtschaft vor Ort

Intelligente Verwertung von Nebenprodukten in der Lebensmittelherstellung

DATUM / ZEIT / ORT

Mittwoch, 26. April 2017
14:00 bis ca. 18:00 Uhr

Friweika eG
Lipprandiser Str. 27
08373 Weidensdorf/Sachsen

AGENDA

ab 13:45 Uhr	Eintreffen der Teilnehmer
14:00 Uhr	Eröffnung der simul⁺Werkstatt Dr. Peter Homilius, Abteilungsleiter Strategie, Branchen, Marketing Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH
	Grußwort Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft
14:10 Uhr	Vom Rest zum Rohstoff – Aktuelle Trends bei der Verwertung von Nebenprodukten Prof. Dr. Harald Rohm, Inhaber der Professur für Lebensmitteltechnik TU Dresden, Institut für Naturstofftechnik
14:40 Uhr	Frische rund um die Kartoffel – Friweika eG Marko Wunderlich, Vorstandsmitglied, Friweika eG
15:00 – 16:30 Uhr	Workshops Gruppe 1: Verwertung pflanzlicher Stoffe u.a. mit Impulsen von: <ul style="list-style-type: none">• Romann Glowacki, DBFZ Deutsches Biomasse- forschungszentrum gemeinnützige GmbH• Sven Otto und Michael Gerischer, Friweika eG• Raffael Osen, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV Gruppe 2: Verwertung tierischer Stoffe u. a. mit Impulsen von: <ul style="list-style-type: none">• Dr. Jürgen Schöber, fermtec GmbH• Marco Jung, Sächsischer Landesfischereiverband e. V.• Dr. Frank Weile, Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
16:30 – 17:15 Uhr	Pause mit Imbiss und Getränken Führung durch die Friweika eG
17:15 Uhr	Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse beider Gruppen Romann Glowacki, DBFZ Dr. Jürgen Schöber, fermtec GmbH
ab ca. 18:00 Uhr	Zeit für Gespräche