

■ Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH · Bertolt-Brecht-Allee 22 · D-01309 Dresden

An interessierte Unternehmen  
und Forschungseinrichtungen

Sebastian Thiele  
Branchenleiter Ernährungswirtschaft

Tel. +49-351-2138 231  
Fax +49-351-2138 41231  
sebastian.thiele@wfs.saxony.de

Dresden, den 14. März 2017

■ **Ernährungswirtschaft vor Ort: Intelligente Verwertung von Nebenprodukten in der Lebensmittelherstellung**

Sehr geehrte Damen und Herren,

pflanzliche und tierische Ressourcen sind im Prozess der Lebensmittelherstellung ein kostbarer und unverzichtbarer Rohstoff – der aber nur selten vollständig im Endprodukt landet. Reste fallen bei der Verarbeitung mitunter in wesentlichen Mengen an, ob beim tierischen Zerlegen und Filetieren oder der Zubereitung von Obst & Gemüse in mundgerechte Endprodukte im Zuge des aktuellen Convenience-Trends.

Aber was geschieht mit diesen Nebenprodukten? Gibt es als Alternativen wirklich nur die Verarbeitung zu Futtermitteln oder kostenpflichtige Entsorgung? Können sie vielleicht als Rohstoff in andere Industriezweige weitergegeben werden und so zusätzliches Erlöspotenzial generieren? Oder ist eine Verwertung direkt am Standort sinnvoll, beispielsweise in einer Biogasanlage, um Transportwege zu minimieren? Ab welcher Menge macht das wirtschaftlich Sinn – können vielleicht Kooperationspartner helfen, Synergien zu nutzen?

Und welche neuen Ansätze gibt es, Nebenprodukte verfahrenstechnisch aufzubereiten und ggf. zu modifizieren, um sie gezielt und wertschöpfend in Produkte aller Art und technische Prozesse einzubringen?

Die Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH (WFS) möchte Sie im Rahmen der simul<sup>+</sup>Initiative des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) dazu anregen, dieses hochinteressante Thema mit Vertretern aus Wirtschaft, Forschung und Entwicklung zu diskutieren und gemeinsam mit interessanten Praxispartnern neue Ideen zu entwickeln.

Daher laden wir Sie herzlich ein zur simul<sup>+</sup>Werkstatt



**Ernährungswirtschaft vor Ort:  
Intelligente Verwertung von Nebenprodukten in der  
Lebensmittelherstellung  
am 26. April 2017 ab 13:30 Uhr  
bei der Friweika eG in Weidendorf/Sachsen.**

Nach einem einführenden Impulsvortrag zum Stand der Wissenschaft und aktuellen Entwicklungen von Prof. Dr. Harald Rohm vom Institut für Naturstofftechnik der TU Dresden



Sie kommen mit Elektromobil zu unserem Termin?  
Ihr Fahrzeug wird hier aufgeladen.  
Sprechen Sie uns an!

Gesellschafter: Freistaat Sachsen  
Aufsichtsratsvorsitzender: Martin Dulig,  
Staatsminister für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr  
Geschäftsführer: Peter Nothnagel  
Sitz der Gesellschaft: Dresden  
HRB Nr. 2931 • Amtsgericht Dresden  
Ein Unternehmen des Freistaates Sachsen

Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH  
Bertolt-Brecht-Allee 22  
D-01309 Dresden  
Tel. +49-351-2138 0  
Fax. +49-351-2138 399  
www.wfs.sachsen.de

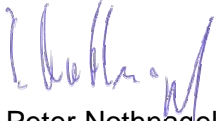
können Sie in konstruktiver Atmosphäre in kleinen Arbeitsgruppen Erfahrungen austauschen, Ihre Fragen zum Thema zur Diskussion stellen und zusammen mit möglichen Kooperationspartnern konkrete Projektideen entwickeln.

Das erfolgreiche Format **Ernährungswirtschaft vor Ort** möchte Unternehmen und Forschungseinrichtungen miteinander vernetzen und wird seit 2012 im Auftrag des SMUL durchgeführt. Die Veranstaltungen im letzten Jahr beschäftigten sich mit den Themen Digitalisierung, Verpackungstechnologien und Produktentwicklung.

Da die Teilnehmerplätze in den Arbeitsgruppen begrenzt sind, empfehlen wir Ihnen bei Interesse eine frühzeitige Rückmeldung per Mail oder beigefügter Faxantwort. Bitte teilen Sie uns mit, in welche Arbeitsgruppe Sie sich einbringen möchten.

Die Teilnahme ist kostenfrei. Schauen Sie vorbei und diskutieren Sie mit. Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Mit freundlichen Grüßen



Peter Nothnagel  
Geschäftsführer



Dr. Peter Homilius  
Abteilungsleiter

**Anlagen**



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