



Programm zum Workshop „Food to Future: Wertschöpfung aus Reststoffen der Lebensmittelwirtschaft“

Mittwoch, 11. März 2026, 13:00 – 17:30 Uhr

GoodSpaces Parkside Worklab, Zimmerstraße 3, 76137 Karlsruhe

Ab 13:00 Uhr

Ankunft und Imbiss

13:30 Uhr

Begrüßung und Einführung

TechnologieRegion Karlsruhe GmbH

Fraunhofer-Institut für System- und Innovationsforschung

food.net:z Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.

13:45 Uhr

Impulsvortrag 1

Dr. Annette Weidtmann, Referat 44 Bioökonomie, Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Impulsvortrag 2

ReBioBW - Potenziale landwirtschaftlicher Reststoffe für die Bioökonomie in Baden-Württemberg, tba

14:10 Uhr

Vorstellungsrunde

Kurze Vorstellung der Teilnehmende, ihrer Angebote, Ideen und Bedarfe

14:40 Uhr

Themenfeld 1: Food to Food - Nährstoffgewinnung aus Reststoffströmen der Lebensmittelwirtschaft

Chancen und Limitierung aus funktioneller, technologischer und rechtlicher Sicht für Ballaststoffe aus Reststoffen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft – Jürgen Sieg, Regulatory & Nutrition Expert, Geschäftsbereich Food Ingredients J. Rettenmaier und Söhne GmbH & Co. KG

tba – Dr.-Ing. Tomas Kurz, Co-Founder, Product & Operations Protein Distillery GmbH

mit **anschließender Diskussion**

15:40 Uhr

Kaffeepause zur Vernetzung

16:00 Uhr

Themenfeld 2: Food to Value - Alternative Verwertungsmöglichkeiten aus Reststoffströmen der Lebensmittelwirtschaft

tba – Stefan Beyerle, Geschäftsführer, FRENVI GmbH

tba – Elena Werner / Nils Hautkapp, Alpha-Protein GmbH

mit **anschließender Diskussion**

17:00 Uhr

Abschließende Diskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse

