



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**