



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



Gefördert durch



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

Viktoria Lei, Projektmanagerin, TechnologieRegion Karlsruhe GmbH
Julia Sliwinski, Geschäftsführerin, food.net:z Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.
Hartmut Welck, wissenschaftlicher Mitarbeiter, Fraunhofer-Institut für System- und Innovationsforschung

13:50 Uhr

Impulsvortrag 1

Der Förderschwerpunkt Ernährungssysteme und Lebensmittel der Zukunft im Rahmen der Landesstrategie Nachhaltige Bioökonomie

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

Dr. Andreas Rudi / Raphael Heck, KIT Institut für Industriebetriebslehre und Industrielle Produktion (IIP)

14:20 Uhr

Vorstellungsrunde

Kurze Vorstellung der Teilnehmende, ihrer Angebote, Ideen und Bedarfe

14:50 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

Glass half full: Upcycling-Potenziale in der Lebensmittelwirtschaft – Brauereihefe als Wertstoffquelle

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

mit **anschließender Diskussion**

15:50 Uhr

Kaffeepause zur Vernetzung

16:00 Uhr

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

“Cracker Plus”: Mit Biertreber zu Crackern mit Mehrwert – Tasty, not nasty!

Stefan Beyerle, Geschäftsführer, FRENVI GmbH

Vom Reststoff zum Wertstoff – Insekten als Schlüssel zu mehr Nachhaltigkeit

Nils Hautkapp, Alpha-Protein GmbH

mit **anschließender Diskussion**

17:00 Uhr

Abschließende Diskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse