

Anmeldung:

Online anmelden bitte unter:

www.hs-flensburg.de/form/novelfoodsymposium2018

Teilnahmegebühren: 100 € pro Person
25 € für Studierende anderer Hochschulen

Kontoverbindung: Finanzministerium des Landes Schleswig-Holstein-
Landeskasse bei der Bundesbank Hamburg
IBAN: DE82 2000 0000 0020 2015 77
BIC: MARKDEF1200

Verwendungszweck: 04033810985900



Zentrum für Analytik im
Technologietransfer
für Biotech- und
Lebensmittelinnovation

Kanzleistraße 91–93
24943 Flensburg

T +49 (0)461 805–01
www.hs-flensburg.de

Novel Food– Algen–Diätetik



1. Flensburger Novel Food Symposium
am 18.10.2018 im Audimax
der Hochschule Flensburg

Liste der Referenten / Themen

- Dr. Clemens Comans - cibus Rechtsanwälte, 51645 Gummersbach**
Novel Food 2.0 – Das neue Novel Food Recht nach der VO 2015/2283
- Dr. Christopher Zeppenfeld - SWARM Nutrition GmbH, 50667 Köln**
Essbare Insekten – Von der biblischen Plage zum modernen Superfood
- Dr.-Ing. Oliver Schlüter - Leibniz Institute for Agricultural Engineering and Bioeconomy (ATB), 14469 Potsdam**
Technologische Herausforderungen bei der Nutzung von Insekten für die Lebensmittelverarbeitung
- Dr. Clemens Comans - cibus Rechtsanwälte, 51645 Gummersbach**
Rechtliche Anforderungen an die Herstellung und Vermarktung von Insekten-Food
- Dr. Angela Krüger - Landeslabor Schleswig-Holstein, 24537 Neumünster**
Novel Food aus der Sicht der Überwachung
- Prof. Dr. Klaus Lüning – Sylter Algenfarm GmbH & Co. KG, 25992 List/Sylt**
Bioaktive Verbindungen in Meeresalgen: Anwendungen und Rechtsvorschriften für funktionelle Lebensmittel
- Dipl. LMChem. Alexander Stephan – van Hees GmbH, 65396 Walluf**
Fleischfreie Wurst aus dem Pilzmyzel
- Prof. Dr. Detlef Goelling – Novozymes A/S**
Biologische Lebensmittelkonservierung im Regelungsbereich des Novel Food?
- Dipl. oec. troph. Ebba Loeck - Queisser Pharma GmbH & Co. KG, 24941 Flensburg**
Nahrungsergänzungsmittel – wissenschaftliche, technologische und rechtliche Herausforderungen in der Praxis

„**Novel Food**“ (oder zu Deutsch: neuartige Lebensmittel) sind eine besondere Kategorie von Lebensmitteln. Anders als der Name vermuten lässt können hierzu nicht nur „neue“ Lebensmittel zählen, die vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang auf europäische Tische kamen, sondern auch bekannte Lebensmittel, die neuen und vor dem Stichtag nicht üblichen Herstellungsverfahren unterzogen wurden. Die praxisrelevante Frage, ob ein neuartiges Lebensmittel vorliegt oder nicht, hat weitreichende Konsequenzen für alle am Verkehr mit diesen Lebensmitteln beteiligten Kreise. Im Zweifelsfall entscheidet die EU-Kommission nach Befragung aller 28 Mitgliedstaaten, ob ein Produkt wirklich neuartig ist.

Bereits am 31. Dezember 2015 trat die neue Novel Food-Verordnung (EU) 2015/2283 in Kraft. Seit dem 1. Januar 2018 gilt sie verbindlich und unmittelbar in allen Mitgliedsstaaten. Ziel der Verordnung ist die Reform des Novel Food-Rechts, die insbesondere die Zulassung und Vermarktung betroffener Lebensmittel erleichtern soll.

Wer also Lebensmittelinnovationen wie z. B. Wurst aus dem Pilzmyzel, neue Produkte aus Algen, neue diätetische Lebensmittel oder Chiasamen in Schokolade auf den Markt bringen möchte, kommt deshalb um das Thema Novel Food nicht herum.

Die Hochschule Flensburg und das ZAiT laden daher zum 1. Flensburger Novel Food SYMPOSIUM mit dem Schwerpunkt „Novel Food – Algen – Diätetik“ am 18.10.2018 ins Audimax der Hochschule ein. Wirtschaftsakteure, Studierende und Interessierte erhalten die Gelegenheit sich über die neuen rechtlichen Rahmenbedingungen, Rohstoff- und Produktrends, regulatorischen Fragestellungen und Erfahrungen aus der Praxis auszutauschen und diese zu diskutieren.

Vita

Dr. Clemens Comans - cibus Rechtsanwälte, 51645 Gummersbach

„Dr. Clemens Comans berät Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen seit 2010 zu lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Fragestellungen. Seit 2018 ist er Partner und Gründungsmitglied der Kanzlei cibus Rechtsanwälte. Zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten gehört neben den klassischen Bereichen der Kennzeichnungsberatung sowie der Vertretung von Unternehmen in Straf- und Verwaltungsverfahren insbesondere die Beratung von Unternehmen zu rechtlichen Fragestellungen im Bereich Insekten-Food und vegetarische Lebensmittel. Im Zusammenhang mit der Beratung zu vegetarischen Lebensmitteln wurde er von der Deutschen Lebensmittelbuchkommission als Sachkenner in den temporären Fachausschuss 8 „Vegetarische und vegane Lebensmittel“ berufen.“



Vita

Dr. rer. pol. Christopher Zeppenfeld - SWARM Nutrition GmbH, 50667 KÖLN

„Dr. Christopher Zeppenfeld, Gründer und Geschäftsführer SWARM Nutrition GmbH. Herr Dr. Zeppenfeld ist Diplom Kaufmann und hat Betriebswirtschaftslehre an der Universität zu Köln und der Tsinghua University, China, studiert. Darauf aufbauend ein Promotionsstudium in Volkswirtschaftslehre an Cologne Graduate School in Management, Economics and Social Sciences, Universität zu Köln und Forschungsaufenthalt an der Cornell University, USA, erfolgreich abgeschlossen. Die SWARM Nutrition GmbH entwickelt und vertreibt Nahrungsmittel mit nachhaltigem Protein aus Insekten. Das erste Produkt ist der „SWARM Protein Insektenriegel“ mit vermahlenden Grillen. Die Insekten stammen aus Thailand und werden direkt von Kleinlandwirtschaftsbetrieben bezogen und vermahlen. In Deutschland wird das Grillenpulver dann mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau zu einem Fitnessriegel verarbeitet.

Die SWARM Nutrition GmbH wurde bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet, u.a. Food Startup 2017 (Lebensmittelpraxis), ISPO Brandnew Finalist 2018 (Messe München), FIBO Innovation and Trend Award 2018 (FIBO Global Fitness).“



Vita

Dr.-Ing. Oliver Schlüter - Leibniz Institute for Agricultural Engineering and Bioeconomy (ATB), 14469 Potsdam

„Dr.-Ing. Oliver Schlüter, ist Koordinator des Forschungsprogramms „Qualität und Sicherheit von Lebens und Futtermitteln“. Er ist außerdem Leiter der ATB-Arbeitsgruppe Lebensmittelsicherheit und stellvertretender Leiter der Abteilung Gartenbau-technik. Seine Forschungsarbeiten konzentrieren sich auf neue Technologien in der primären Lebensmittelproduktion (Obst, Gemüse, Milch, Fleisch, essbare Insekten) und der Verarbeitung frischer Lebensmittel (Hochdruck, Ozon, Plasma etc.), Optimierung und Innovation der Verarbeitungsschritte entlang der Lebensmittelkette verderblicher Güter einschließlich Qualitäts- und Sicherheitsüberwachung. Dr. Schlüter ist Autor von rund 150 Publikationen und mehr als 350 Konferenzbeiträgen. Darüber hinaus ist er unter anderem Mitglied des Exekutivausschusses von EFFoST, Sekretär des Technischen Ausschusses der CIGR „Sektion VI: Bioprozesse und deutscher Vertreter von IFA (ISEKI Food Association) und GHI (Global Harmonization Initiative). Er ist Mitglied im Editorial Board von Innovative Food Science and Emerging Technologies, Journal of Insects as Food and Feed, Heliyon und International Journal of Food Science sowie einer der Organisatoren der INSECTA Konferenzreihe.“



Vita

Prof. Dr. habil. Klaus Lüning – Sylter Algenfarm GmbH & Co. KG, 25992 List/Sylt Herr

„Prof. Dr. Klaus Lüning studierte Biologie und Chemie in Freiburg und Hamburg sowie Meeresbotanik in Kiel. Seine Dissertation fertigte er 1968 auf Helgoland in der Biologischen Anstalt Helgoland (BAH) an. Prof. Dr. Lüning war Professor an der Universität Hamburg und Leiter der Abteilung Meeresbotanik der Biologischen Anstalt Helgoland mit den Forschungsschwerpunkten Ökophysiologie mariner Makroalgen, Steuerung der Algen-Entwicklung, Biogeographie mariner Makroalgen und Kultivierung zur kommerziellen Nutzung der Makroalgen. Als Ergebnis seiner Forschungstätigkeit veröffentlichte Prof. Dr. Lüning als Autor im Jahre 1985 das Buch „Meeresbotanik. Verbreitung, Ökophysiologie und Nutzung der marinen Makroalgen“, welches im Jahr 1990 ein weiteres Mal in englischer Sprache verlegt wurde. Seit 2006 betreibt Prof. Dr. Lüning die Sylter Algenfarm GmbH & Co.KG zur Kultivierung mariner Makroalgen als Lebensmittel und für andere Nutzungsbereiche (www.algenfarm.de).“



Vita

Dipl. LMChem. Alexander Stephan – van Hees GmbH, 65396 Walluf

„Herr Stephan ist gelernter Fleischermeister und studierte an der TU Kaiserslautern Lebensmittelchemie und Toxikologie. Er vertiefte sich hierbei im Bereich Hydrokolloid- und Aromachemie und schloss sein Studium 2009 ab. Seitdem ist er in der Gewürzbranche tätig. Er ist heute tätig bei der Firma VAN HEES in Walluf wo er bis 2016 als Produktentwickler für den Export tätig gewesen ist, dann Leiter der Qualitätssicherung war und seit dem 1.6.2018 das Department of Science und das Rohstoffmanagement leitet. Hierbei ist er verantwortlich für die Zusammenarbeit mit Universitäten, Instituten und Forschungseinrichtungen. Neben seiner Tätigkeit bei VAN HEES absolviert Herr Stephan derzeit berufsbegleitend seine Dissertation an der Justus-Liebig-Universität in Gießen im Arbeitskreis Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie von Herrn Prof. Dr. Zorn.“



Vita

Prof. Dr.-Ing. Detlef Goelling - Novozymes A/S

„Prof. Dr. Goelling ist studierter Biotechnologe und promovierte an der TU-Berlin. Nach der Promotion arbeitete Herr Prof. Dr. Goelling als Projekt- und Gruppenleiter in namhaften Unternehmen der Biotechnologie u.a. der Schering AG, der Sandoz/Biochemie Ges.m.b.H und Danisco A/S. Seit dem Jahre 2007 ist Herr Prof. Dr. Goelling als Director Microbial Development & Production für die Organobalance GmbH/Novozymes in der Forschung tätig und wurde im selben Jahr als Honorarprofessor an der Hochschule Flensburg berufen.“



Vita

Dipl. oec. troph. Ebba Loeck - Queisser Pharma GmbH & Co. KG

„Frau Loeck ist Mitglied der Geschäftsleitung der Queisser Pharma GmbH & Co. KG in Flensburg. Sie beschäftigt sich seit 1991 mit der Produktentwicklung, Zulassung und Vermarktung von Nahrungsergänzungsmitteln, Arzneimitteln und Medizinprodukten unter Berücksichtigung der spezifischen rechtlichen Vorgaben in Deutschland – aber auch in Exportländern. Bei Queisser Pharma ist sie u.a. als Leiterin Zulassung und Medizinische Wissenschaft und als Produktmanagerin tätig, seit 2003 als Wissenschaftliche Direktorin. Frau Loeck ist Vorsitzende des Arbeitskreises Nahrungsergänzungsmittel des BLL.“



Networking in der ProBier Werkstatt

Am 17.10.2018 ab 18:00 Uhr findet eine ProBier Werkstatt in der Hochschule (Raum D339) statt für alle, die netzwerken möchten.

Time Table 18.10.2018

(Vortragslänge: 30-35 Minuten / 5-10 Minuten Diskussion)

Zeit	Agenda	Referent
09:00-09:10	Begrüßung und Moderation	Prof. Dr. A. Nicolai
09:10-09:20	Begrüßung durch das Präsidium der Hochschule Flensburg	Dr. Christoph Jansen, Präsident der Hochschule Flensburg
09:20-10:00	Novel Food 2.0 – Das neue Novel Food Recht nach der VO 2015/2283	Dr. Clemens Comans – cibus Rechtsanwälte
10:00-10:40	Essbare Insekten – Von der biblischen Plage zum modernen Superfood	Dr. Christopher Zeppenfeld – SWARM Nutrition GmbH
10:40-11:00	Kaffee-Pause	
11:00-11:40	Technologische Herausforderungen bei der Nutzung von Insekten für die Lebensmittelverarbeitung	Dr.-Ing. Oliver Schlüter – Leibniz Institute for Agricultural Engineering and Bioeconomy
11:40-12:20	Rechtliche Anforderungen an die Herstellung und Vermarktung von Insekten-Food	Dr. Clemens Comans – cibus Rechtsanwälte
12:20-13:00	Novel Food aus der Sicht der Überwachung	Dr. Angela Krüger – Landeslabor Schleswig-Holstein
13:00-14:00	Mittagspause und nette Gespräche	
14:00-14:40	Bioaktive Verbindungen in Meeresalgen: Anwendungen und Rechtsvorschriften für funktionelle Lebensmittel	Prof. Dr. Klaus Lüning – Sylter Algenfarm GmbH & Co. KG
14:40-15:20	Fleischfreie Wurst aus dem Pilzmyzel	Dipl. LMChem. Alexander Stephan – van Hees GmbH
15:20-15:30	Kaffee-Pause	
15:30-16:10	Biologische Lebensmittelkonservierung im Regelungsbereich des Novel Food?	Prof. Dr. Detlef Goelling – Novozymes A/S
16:10-16:50	Nahrungsergänzungsmittel – wissenschaftliche, technologische und rechtliche Herausforderungen in der Praxis	Dipl. oec. troph. Ebba Loeck - Queisser Pharma GmbH & Co. KG
16:50-17:00	Verabschiedung und Ende der Veranstaltung	Prof. Dr. A. Nicolai