

Anmeldung:

Bitte online anmelden unter:

<https://hs-flensburg.de/form/symposium-food-biotech>



ZAIT

Zentrum für Analytik im
Technologietransfer
für Biotech- und
Lebensmittelinnovation



Kanzleistraße 91–93
24943 Flensburg

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

Nachhaltigkeit in der Lebensmittel- und Biotechnologie

Strategien für mehr Nachhaltigkeit in der
Produktion und im Konsum



PROGRAMM

3. Flensburger Online-Symposium — Food & Biotech
am 28.10.2021



Herzlich willkommen

Die europäische Kommission hat sich mit dem „Green Deal“ zur Klimaneutralität bis 2050 verpflichtet, um dem Klimawandel entgegenzuwirken. Mit dieser Verpflichtung soll eine Wirtschaftsstrategie umgesetzt werden, die neue und relevante Industriezweige fördert und Arbeitsplätze schafft. Auch in der Wissenschaft stehen die Zeichen auf Nachhaltigkeit. Das Wissenschaftsjahr 2021 steht unter dem Thema der Bioökonomie. Wissenschaft und Forschung sollen einen aktiven Beitrag zu einer biobasierten, nachhaltigen Wirtschaftsweise leisten und praxisnahe Lösungsansätze bieten. Auch beim Erzeugen von Lebensmitteln spielt Nachhaltigkeit eine immer größer werdende Rolle. Es ist von großer Bedeutung, Stoffkreisläufe von „Farm to Fork“ zu schließen, Abfall und Emissionen zu reduzieren, Böden und Biodiversität zu erhalten; in Summe ein natürliches Gleichgewicht zu schaffen, verbunden mit dem Ziel, eine wachsende Weltbevölkerung mit gesunden Nahrungsmitteln zu versorgen. Das sind große Herausforderungen, die von der Landwirtschaft ausgehend alle Beteiligten der Wertschöpfungskette im Lebens-

mittelsektor betreffen – Verarbeitung, Handel und Konsumenten mit eingeschlossen.

*Wie kann eine moderne Bio- und Lebensmitteltechnologie zur Nachhaltigkeitsstrategie beitragen? Welche innovativen Technologien stehen bereit und wie können sie angewandt werden? Wie viel Verantwortung liegt beim Verbraucher? Was für politische Rahmensetzungen werden benötigt? Zusammen mit Expert*innen aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik beleuchtet das 3. Flensburger Symposium – Food & Biotech am 28.10.2021 das hochkomplexe Thema der Nachhaltigkeit in der Bio- und Lebensmittelindustrie unter Einbezug von Best Practice, Problemstellungen und kritischer Diskussion.*

*Mit freundlichen Grüßen
Prof. Dr. Andreas Nicolai*



Liste/Vita der Referenten/Themen:

Herr Prof. Dr. Tillmann Weber

Novo Nordisk Foundation Center for Biosustainability,
Technical University of Denmark
Thema: Antibiotika-Discovery, Biosynthese und Biotechnologie

Herr Bernd Bade

SÜDPACK Verpackungen GmbH & Co. KG
Thema: Nachhaltigkeit in der Verpackungsindustrie

Herr Prof. Dr. Phillip Benz

TU-München Campus - Nachhaltigkeit und Biotechnologie
Thema: (Nutzen von Reststoffen aus der Landwirtschaft)

Herr Dipl.-Ing. (FH) Michael Erkes

Chr. Hansen Holding A/S
Thema: „Five 4 Future – Mit der Kraft guter Bakterien zum nachhaltigsten Unternehmen der Welt“

Frau Stefanie Sabet

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V.
Thema: Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie

Frau Rebekka Kähler

Hochschule Flensburg
Positively Produced - Ein Nachhaltigkeitskompass für kleine und mittelständische Lebensmittelhersteller

Moderation

Herr Dr. Clemens Comans - cibus Rechtsanwälte, 51645 Gummersbach

„Dr. Clemens Comans berät Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer 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

Herr Dipl.-Ing. (FH) Michael Erkes – Chr. Hansen GmbH, 31582 Nienburg/Weser

„Herr Michael Erkes hat das Fleischerhandwerk von der Pike auf gelernt und hat im Anschluss in Lemgo Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Fleischtechnologie studiert. Seit 2003 ist er für das dänische Biotechnologieunternehmen Chr. Hansen A/S tätig und hat dort verschiedene Positionen in den Bereichen Produkt Management, Anwendungstechnik, Vertrieb und Marketing mit Fokus auf Mikroorganismenkulturen für Fleischwaren und verzehrfertige Lebensmittel durchlaufen. Seit 2019 verantwortet er als Director Meat & Prepared Foods die europaweiten Aktivitäten von Chr. Hansen in diesem Segment.“

Michael Erkes: „Indem wir die Mechanismen der Natur nutzen, können wir einen wichtigen Beitrag zur Lösung globaler Herausforderungen beisteuern – und das für über 1 Milliarde Menschen weltweit, die jeden Tag Produkte mit natürlichen Zutaten von Chr. Hansen genießen!“



Vita

Frau Dipl. Volkswirtin Stefanie Sabet - Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V., Büro Brüssel - 10117 Berlin

„Stefanie Sabet ist diplomierte Volkswirtin und war in mehreren Stationen in der politischen Interessenvertretung in Brüssel und Washington D.C. tätig, bevor sie 2011 bei der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie Verantwortung für die Wirtschafts- und Außenwirtschaftspolitik sowie Nachhaltigkeitsfragen übernahm. Seit 2017 gehört Frau Sabet der Geschäftsführung an und leitet das BVE-Büro Brüssel. Zum 1. Januar 2018 wurde sie zur Hauptgeschäftsführerin der Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss e.V. berufen. Frau Sabet begleitet für die Branche die Nachhaltigkeitspolitik, die internationalen Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030 und in diesem Rahmen eng die Umsetzung des EU Green Deals sowie der Due Diligence Regulierung in Berlin und Brüssel. Seit über 5 Jahren leitet sie die Transparenzinitiative Nachhaltigkeit der BVE, welche Unternehmen bei der Erstellung von Nachhaltigkeitsstrategien unterstützt.“



Vita

Herr Prof. Dr. J. Philipp Benz – Technische Universität München - 85354 Freising

„Das Forschungsgebiet von Prof. Dr. Benz sind die pilzlichen Abbauprozesse von pflanzlicher Biomasse, welche z.B. von großem Interesse im Bereich der zirkulären Bioökonomie sind. Wie Pilze auf molekularer Ebene die Zusammensetzung pflanzlicher Zellwände erkennen und dann ihren Metabolismus gezielt umstellen, um effektiv das Substrat zu zersetzen, sind zentrale Fragen, die in der Forschungsgruppe bearbeitet werden. Die Erkenntnisse daraus fließen dann in die genetische Stammoptimierung von Pilzen ein. Zum Einsatz kommen dabei modernste Methoden der Biochemie und Gentechnologie. Prof. Benz studierte Biologie an der TU Braunschweig, promovierte anschließend in Pflanzen-Biochemie an der LMU München und ging dann in die USA, wo er als Postdoktorand am Energy Biosciences Institute (UC Berkeley, USA) begann an filamentösen Pilzen zu arbeiten. Von

August 2014 bis Juli 2020 war Prof. Benz Tenure Track Assistant Professor für „Holz-Bioprozesse“ an der TUM. Zum August 2020 gelang ihm der Karriereaufstieg zum Associate Professor für „Pilz-Biotechnologie in der Holzwissenschaft.“



Vita

Herr Prof. Dr.rer.nat. Tilmann Weber –
Novo Nordisk Foundation Center for Biosustainability, Technical University of Denmark

„Herr Prof. Dr. Tilmann Weber ist Professor für „Natural Products Genome Mining“ und Leiter der „Natural Products Genome Mining Group“ am Novo Nordisk Foundation Center für Biosustainability der Technischen Universität Dänemarks. Sein Hauptforschungsinteresse gilt der Entschlüsselung der molekularen Stoffwechselwege und der Biosynthese von Naturstoffen durch die Kombination von genetischen, biochemischen und bioinformatischen Methoden.

Er ist ein Pionier in der Entwicklung von Software für das automatisierte Genome Mining, also der Gewinnung von Informationen zum genetischen Potential von Organismen zur Produktion von Naturstoffen und der Analyse von Sekundärmetabolit-Biosynthesewegen (CLUSEAN, antiSMASH, antiSMASH-DB). Seine Arbeitsgruppe konnte als erste die Biosynthesewege von Antibiotika der Elfamycin-Familie aufklären und ist maßgeblich an der Entwicklung von CRISPR-basierten Methoden zum

Optimieren des Stoffwechsellpotentials von Actinomyceten beteiligt. Herr Tilmann Weber ist im Editorial Board der Zeitschriften „Scientific Reports“, „Metabolic Engineering“ und Associate Editor von „Synthetic and Systems Biotechnology“.



Vita

Frau M.Sc. Rebekka KÜchler – Hochschule Flensburg

„Nach ihrem Masterabschluss in Lebensmitteltechnologie 2018 an der Universität Bonn arbeitete Rebekka KÜchler als Trainee mit Schwerpunkt Produktentwicklung/Qualitätsmanagement in einem mittelständischen Unternehmen für Bio- und vegane Lebensmittel. Um sich intensiver mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen, wechselte Rebekka KÜchler 2019 zur Hochschule Flensburg, um als Mitarbeiterin für das Nachhaltigkeits-Projekt „Positively Produced“ in der AG Biotechnologie- und Lebensmitteltechnologie tätig zu sein. Seit 2020 promoviert sie zu dem Thema „Sustainability assessment in small and medium-sized enterprises of the food sector“ an der Universität Kassel im Fachgebiet Management in der internationalen Ernährungsindustrie des Fachbereichs ökologische Agrarwissenschaften.“



Time Table Donnerstag 28.10.2021

(Vortragslänge: 30 Minuten /10 Minuten Diskussion)

Zeit	Agenda	Referent
10:00 - 10:10	Begrüßung und Moderation	Prof. Dr. A. Nicolai Prof. Dr. A. Labes Dr. Clemens Comans
10:10 - 10:20	Begrüßung durch das Präsidium der Hochschule Flensburg	Dr. Christoph Jansen
10:20 - 11:00	Positively Produced – Ein Nachhaltigkeitskompass für kleine und mittelständische Lebensmittelhersteller	M.Sc. Rebekka KÜchler
11:05 - 11:45	Antibiotika-Discovery, Biosynthese und Biotechnologie	Prof. Dr.rer.nat. Tilmann Weber
11:45 - 13:00	Mittagspause und nette Gespräche	
13:00 - 13:40	Nutzung von Reststoffen aus der Landwirtschaft	Prof. Dr. J. Philipp Benz
13:45 - 14:25	Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie	Dipl. Volkswirtin Stefanie Sabet
14:25 - 15:00	Kaffee-Pause und nette Gespräche	
15:00 - 15:40	Nachhaltigkeit in der Verpackungsindustrie	Bernd Bade
15:45 - 16:25	Five 4 Future – Mit der Kraft guter Bakterien zum nachhaltigsten Unternehmen der Welt	Dipl.-Ing. (FH) Michael Erkes
16:25 - 16:30	Verabschiedung und Ende der Veranstaltung	Prof. Dr. A. Nicolai