

Organisatorische Hinweise

Teilnahmegebühr

GDL-, SGLWT-, V.Ö.L.B.-, InnoNetz-Mitglieder	EUR	380,00
Nichtmitglieder	EUR	460,00
Studentische Mitglieder (s.o.)	EUR	20,00*
Studentische Nichtmitglieder	EUR	50,00*

* zzgl. 30 € bei Teilnahme am Abendessen (Anmeldung erforderlich)

Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.
Frau Sandra Buckenhüskes
Holderäckerstr. 10, 70499 Stuttgart

Telefon 0711 / 860 539 97
Fax 03222 / 158 089 1
E-Mail gdl@gdl-ev.org

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter <http://www.gdl-ev.org>

Anmeldeschluss: 3. April 2018

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung per E-Mail. Bitte prüfen Sie auch Ihren Spam-Ordner. Sollten Sie nach dem Anmeldeschluss noch keine Bestätigung erhalten haben, bitten wir um eine kurze Rückmeldung.

Bei **Stornierung** der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Teilnahmegebühr zu entrichten. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

In den Teilnahmegebühren sind enthalten

Tagungsunterlagen, Besuch der Vorträge, Pausenimbiss und -getränke sowie das gemeinsame Abendessen am Mittwoch, dem 18. April 2018.

Am 18. April lädt die WFS-Wirtschaftsförderung Sigmaringen alle Teilnehmer zum Sektempfang in das Foyer des Sparkassen-Forums Hofgarten ein.

Tagungsadresse

Stadthalle Sigmaringen
Georg-Zimmerer-Str. 4
72488 Sigmaringen

Während der Tagung sind wir erreichbar unter:
Tel.: 0151-12308147

Diese Veranstaltung wird gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

- ■ ■ Internationale
- ■ ■ Bodensee
- ■ ■ Hochschule



Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

Symposium

Nachhaltige Produktion von Lebensmitteln Alter Wein in neuen Schläuchen?

18. und 19. April 2018

Sigmaringen

Alle Informationen sowie aktuelle Meldungen
finden Sie auch im Internet unter:
www.gdl-ev.org

Mittwoch, den 18. April 2018

10.00 - 10.30

[Begrüßung](#)

Prof. Dr.-Ing. Christian Gerhards
Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Michael Kleiner

Ministerialdirektor im Ministerium für Wirtschaft, Arbeit
und Wohnungsbau des Landes Baden-Württemberg

Grußworte

10.30 - 11.10

[Nachhaltigkeit und Ernährung 2030](#)

Prof. Dr.-Ing. Stefan Töpfl
Hochschule Osnabrück

11.10 - 11.50

[Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette](#)

Georg Hoffmann
Alfred Ritter GmbH & Co. KG, Waldenbuch

11.50 - 12.30

[Nachhaltigkeit auf die Betriebsebene bringen](#)

Gerold Schatt, Dr. Thomas Büeler
Emmi AG, Emmen, Schweiz

12.30 - 14.00 **Mittagspause**

14.00 - 14.40

[Nebenprodukte aus Raps](#)

Dr.-Ing. Steffen M. Hruschka
GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde

14.40 - 15.20

[Verbesserung der Nachhaltigkeit mithilfe der High-moisture Extrusion. Fallstudie: Verarbeitung von Insekten für Lebensmittelanwendungen](#)

Magdalena Ulmer, Dr. Sergiy Smetana, Dr. Volker Lammers, Dr. Volker Heinz

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL e.V),
Quakenbrück

15.20 - 15.40 **Einführung Postersession**

15.40 - 16.30 **Kaffeepause und Posterpräsentation**

16.30 - 17.10

[Innovative Ansätze für nachhaltigere Lebensmittelverpackungskonzepte. Aktuelles aus der anwendungsorientierten Forschung](#)

M.Sc. Markus Schmid
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und
Verpackung IVV, Freising

17.10 - 17.50

[Ressourceneffizienz durch Digitalisierung - Vorgehensvorschlag und Praxisbeispiele für viele Industrie 4.0-Anwendungen im betrieblichen Alltag](#)

Ralf Tesch
Nutreon Engineering GmbH, Mainz

19.30 **Sektempfang**

Im Sparkassen-Forum Hofgarten.

Anschließend **gemeinsames Abendessen**

Donnerstag, den 19. April 2018

9.00 - 9.40

[Der Menü-Nachhaltigkeits-Index – Ein Tool zur Menübewertung in der Systemgastronomie](#)

Verena Berger
ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte
Wissenschaften, Wädenswil, Schweiz

9.40 - 10.20

[Nachhaltigkeitsbewertung von österreichischen Weinen](#)

Franz G. Rosner
Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein-
und Obstbau Klosterneuburg, Österreich

10.20 - 11.00

[Nachhaltigkeit in Lebensmittel-Zulieferketten bewerten und managen](#)

Moritz Teriete¹ und Martina Reinsch²

¹Sustainable Food Systems GmbH, Frick, Schweiz;

²Landwirtschaftliches Technologiezentrum (LTZ)
Karlsruhe

11.00 - 11.30 **Kaffeepause**

11.30 - 12.10

[Entwicklung einer innovativen Fisch-Roh-Aufschnittware auf Basis von Weißfischen](#)

Christoph Hildebrand
Institut für Agrar- und Stadtökologische Projekte an der
Humboldt-Universität zu Berlin

12.10 - 12.50

[CocoA – From Foodwaste to Finefood](#)

Anian Schreiber
CocoA Switzerland GmbH, Zürich, Schweiz

12.50 - 13.30

[Nachhaltigkeitsberichte in der Food-Industrie – Analyse und Ausblick](#)

Dr. Klemens van Betteray
CSB-System AG, Geilenkirchen

13.30 - 13.45 **Schlusswort**