



Foto: Riesa Teigwaren GmbH

Einladung zur simul⁺Werkstatt

Ernährungswirtschaft vor Ort Pflanzenproteine der Zukunft – Neues und neu Entdecktes

am 6. Juni 2018

VERANSTALTUNGSORT

Teigwaren Riesa GmbH
Merzdorfer Str. 21-25
01591 Riesa

Riesa
NUDELN



Seit über 100 Jahren werden am Standort in Riesa Nudeln in Markenqualität hergestellt. Das Unternehmen ist mit der Region fest verwurzelt. In enger Zusammenarbeit mit den hiesigen Landwirten und Mühlen garantiert die Teigwaren Riesa GmbH, dass ausschließlich bester heimischer Hartweizengrieß für die Herstellung der beliebten Nudeln verwendet wird. Teigwaren auf Basis alternativer Rohstoffe, wie roten Linsen, Kichererbsen oder Reis, vervollständigen das Sortiment und sprechen spezielle Zielgruppen und –märkte an.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Bitte nutzen Sie die kostenlosen Parkplätze vor Ort.



ANTWORT an rehn@rkw-sachsen.de / FAX: 0351 8322-48372

Ernährungswirtschaft vor Ort: Pflanzenproteine der Zukunft – Neues und neu Entdecktes

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Veranstaltung am **6. Juni 2018** an und wähle:

- Gruppe 1 „Proteinpflanzen & Algen in regionalen Kreisläufen“
 Gruppe 2 „Nutritive & funktionelle Eigenschaften pflanzlicher Proteine“
 Ich kann leider nicht teilnehmen

Titel/Name

Vorname

Firma

Begleitperson

Anschrift

Telefon

Fax

E-Mail

Datum, Ort

Unterschrift

Ihr Ansprechpartner:

RKW Sachsen GmbH
Dienstleistung und Beratung
Doris Rehn
Freiberger Straße 35
01067 Dresden

Telefon: +49 172 8380072
E-Mail: rehn@rkw-sachsen.de
Internet: www.rkw-sachsen.de

Ernährungswirtschaft vor Ort Pflanzenproteine der Zukunft – Neues und neu Entdecktes

DATUM / ZEIT / ORT

Mittwoch, 6. Juni 2018

09:30 Uhr bis ca. 15:30 Uhr

Teigwaren Riesa GmbH

Merzdorfer Str. 21-25

01591 Riesa

AGENDA

ab 09:30 Uhr

Eintreffen der Teilnehmer

10:00 Uhr

Eröffnung der simul⁺Werkstatt

Peter Nothnagel, Geschäftsführer

Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH

Grußwort

Raphaele Polak, Abteilungsleiterin

Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

10:15 Uhr

Alternative pflanzliche Rohstoffe in der

Teigwarenherstellung - Chancen für die Ernährungswirtschaft

Irgard Freidler, Geschäftsführerin, Teigwaren Riesa GmbH

11:00 Uhr

Lupine - Forschung vom Samenkorn bis zum Zukunftspreis

Christian Zacherl, Geschäftsfeldmanager Lebensmittel,

Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung,

Freising

11:30 - 13:00 Uhr

Workshops

Gruppe 1: Proteinpflanzen und Algen in regionalen Kreisläufen

u. a. mit Impulsen von:

- Irene Jacob, DemoNET ErbseBohne
- Gunnar Mühlstädt, MINT Engineering GmbH
- Bernhard Probst, Vorwerk Podemus Ökologischer Landbau

Moderation: Prof. Olaf Steinhöfel, Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

Gruppe 2: Nutritive und funktionelle Eigenschaften pflanzlicher

Proteine u. a. mit Impulsen von:

- Dr. Claudia Wiacek, nutriCARD Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit, Universität Leipzig
- Dr. Michael Heinemann, Weißenfelder Handelsgesellschaft mbH
- Frank Pudol, Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e. V.

Moderation: Dr. Susann Zahn, TU Dresden, Lebensmitteltechnik

13:00 - 14:00 Uhr

Mittagspause mit Imbiss und Getränken

14:00 Uhr

Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse und Projektideen

Prof. Olaf Steinhöfel, Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

14:30 Uhr

Führung durch die Produktion und Zeit für Gespräche