

ZIRKULÄRE WERTSCHÖPFUNG IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE

Einführungsveranstaltung - online

21. Januar 2021

13.30 – 15.00 Uhr

RESTSTOFFE, NEBENSTRÖME, RETROFITTING, VERPACKUNG



LÄUFT IN DER ZUKUNFT ALLES RUND?



PROGRAMM

13.30 Uhr Begrüßung

Food-Processing Initiative e.V. (FPI)

Norbert Reichl

Institut für Technische Energie-Systeme (ITES)

Prof. Dr. Eva Schwenzfeier-Hellkamp

13.40 Uhr Linear war gestern – die Zukunft wird zirkulär Warum ist zirkuläres Handeln eine Chance für die Lebensmittelwirtschaft?

Beate Kolkmann, FPI

13.50 Uhr Wie wird mein Unternehmen zirkulär?

Werkzeugkasten: Methodik & Leitfaden für Unternehmen

Dörthe Knefelkamp und Fabian Schoden, ITES

14.10 Uhr Impulsbeiträge aus der Lebensmittelpraxis

Mit Pappe fing alles an: Ein Maschinenbauunternehmen versendet kunststofffrei

Karsten Ollesch, Prokurist Glass GmbH & Co. KG, Paderborn

Carolinen – Wertstoffkreislauf: PET Flaschen im regionalen Kreislaufsystem

Volker Harbecke, Geschäftsführer Produktion & Technik Mineralquellen Wüllner GmbH & Co. KG, Bielefeld

Knärzje Brotbier - Viel Genuss – Zero Waste Anstoßen, um etwas Größeres anzustoßen!

Daniel Anthes, Gründer & Geschäftsführer, Knärzje Brotbier

14.50 Uhr Ausblick

REFERENTEN

„Unsere zukünftige Aufgabe ist es, immer mehr Stoffe, Komponenten und Baugruppen für den endlosen Einsatz zu konzipieren. Auch mit scheinbar kleinen Veränderungen kann man viel erreichen. Gerade KMU können sehr flexibel reagieren und damit Ressourcen effizienter nutzen.“



Karsten Ollesch

Prokurist

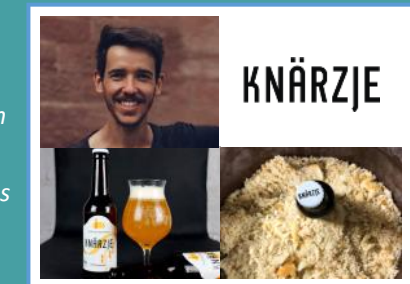
„Wir achten beim Recycling unserer PET - Flaschen auf eine umweltbewusste Wiederverwertung und arbeiten mit regionalen Partnern zusammen, die für eine hohe Wiederverwertungsquote bei kurzen Wegen sorgen. Ein regional eng begrenzter Kreislauf sorgt für höchste Umweltverträglichkeit.“



Volker Harbecke

Geschäftsführer Produktion-Technik

„Wir leben im Land des Bieres und Brotes, aber zusammengedacht und -gebracht hat es noch keiner, weshalb ich dann einfach eines Tages zu mir sagte: Wenn es sonst keiner macht, mach ich es halt eben selbst! Wir ersetzen bis zu einem Viertel des Braumalzes durch überschüssiges oder rückläufiges Brot.“



Daniel Anthes

Gründer & Geschäftsführer

ÜBER CIRQUALITY OWL

Die 5 regionalen Innovationsnetze arbeiten gemeinsam mit dem VDI OWL und der FH Bielefeld daran, die Region Ostwestfalen-Lippe zu einem zukunftsfesten Produktionsstandort OWL zu machen.

Im Mittelpunkt des Projekts stehen die Potenziale der Zirkulären Wertschöpfung.

www.cirquality-owl.de



ZIRKULÄR STATT LINEAR

DAS PROJEKTEAM DES ITES, FH BIELEFELD & DES FOOD-PROCESSING INITIATIVE E.V.



Prof. Dr.-Ing.
Eva Schwenz-
feier-Hellkamp

Dörthe Knefel-
kamp, M.Sc.

Fabian Schoden,
M. Eng.

Norbert Reichl

Beate Kolkmann

Ariane Rieger

Wir wollen die Welt nicht nur weniger schlecht sondern besser machen. Wir forschen mit Unternehmen und interdisziplinären Teams aus Studierenden und Wissenschaftlern daran, Kreisläufe zu schließen. Wir bilden Ingenieure aus, die dafür brennen, die Zukunft zirkulär zu gestalten und neue Wege gehen wollen. Wir vereinen Forschung, Lehre, Unternehmen und Gesellschaft.

FH BIELEFELD

Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz sind schon seit Jahren wichtige Themen unsers Netzwerks. Mit CirQuality OWL gehen wir noch einen Schritt weiter: statt Prozesse zu optimieren, wollen wir neue Kreisläufe schließen. Damit Abfälle erst gar nicht entstehen und der Ressourcenverbrauch minimiert wird. Sicher kein einfaches Unterfangen, aber eine Zielsetzung, die sich lohnt.

FOOD-PROCESSING INITIATIVE E.V.

KONTAKT

Ariane Rieger
E: Ariane.Rieger@foodprocessing.de
T: 0521 986 40 60
www.foodprocessing.de

ANMELDUNG

www.foodprocessing.de/Anmeldung

Anmeldeschluss ist der 15. Januar 2021



LÄUFT IN IHRER ZUKUNFT ALLES RUND?