



From Waste to Value: neue Wertschöpfungsketten für Nebenprodukte der Lebensmittelproduktion

12.09.2024 | 9:00 – 16:30 Uhr
NOI TECHPARK, SEMINARRAUM 1

Wie entstehen aus vermeintlichen Abfällen neue Wertschöpfungsketten – und welche neuen Geschäftsmodelle können wir daraus für den Agrar- und Lebensmittelsektor ableiten? Wie sehen die rechtlichen Rahmenbedingungen aus? Und welche Möglichkeiten eröffnet der Einsatz von Künstlicher Intelligenz?

„From Waste to Value“ bringt internationale und regionale Fachleute, Forschende und Unternehmen zusammen, um Antworten auf diese und weitere Fragen vorzustellen. Die in Zusammenarbeit mit Fraunhofer Italia organisierte Veranstaltung bietet inspirierende Insights und Beiträge von Vertretern von IDM Südtirol, der Freien Universität Bozen, des Versuchszentrums Laimburg, von Eatable Adventures, Vortex, Rieper, vcg.ai, Consorzio Melinda, Lexfood und Biogas Wipptal. Einige der Food-Labore im Bozner NOI Techpark öffnen zudem ihre Türen und stellen Schwerpunkte und Services vor.

PROGRAMM

- 08:30 **Check-In**
- 09:00 **Begrüßung**
Matthias Fill, NOI Techpark
Klaus Egger, Sonderbeauftragter für Nachhaltigkeit, Autonome Provinz Bozen
Marco Gobetti, Chief Scientist, NOI Techpark
- 09:30 **Die Zukunft ist zirkulär (IT)**
Alberto Barbari, Regional VP Italy, Eatable Adventures
Lorenzo Picco, Gründer und CTO, Vortex
- 09:55 **Interreg Projekt CE TeBiCE: Analyse von Lieferketten und neuen technologischen Lösungen für die Nutzung von Biomasse (IT)**
Sarah Notarfrancesco, Senior Research Associate, Fraunhofer Italia
- 10:10 **Interreg Alpine Space Projekt CEFoodCycle: Neue Geschäftsmöglichkeiten durch Kreislaufwirtschaft (DE)**
Petra Untermarzoner, Food & Wellness Innovation, IDM Südtirol
- 10:25 **Maximierung der Wertschöpfung von Nebenprodukten und Abfällen mit KI (EN)**
Jon Goriup, CEO, vcg.ai
- 10:40 **Kaffeepause**
- 11:20 **Nebenprodukte in der Lebensmittelindustrie in Südtirol (DE)**
Alexander Rieper, Inhaber A. Rieper AG, Präsident der Sektion Lebensmittel im Unternehmerverband Südtirol
- 11:35 **Consortio Melinda: auf dem Weg zu einem regenerativen Bioökonomie-Modell (IT)**
Luca Lovatti, R&D Manager, Consortio Melinda
- 11:50 **Nebenprodukte der Lebensmittelindustrie: Lebensmittelsicherheit und rechtlicher Rahmen (IT)**
Luca Galizia, Gründer, Lexfood
- 12:10 **Biogasanlagen und ihre Wertschöpfungsmöglichkeiten für die Lebensmittelindustrie (DE)**
Manfred Gius, CEO Biogas Wipptal
- 12:25 **Podiumsdiskussion (IT)**
Alexander Rieper (Rieper AG), Luca Lovatti (Consortio Melinda), Raffaella Di Cagno (Unibz), Noemi Tocci (Versuchszentrum Laimburg), Manuela Irsara (IDM Südtirol), Sarah Notarfrancesco (Fraunhofer Italia), Klaus Egger (Autonome Provinz Bozen)

13:00 **Mittagspause**

14:30 **Laborbesuche**

Micro4Food (Unibz): Fermentation von Lebensmittelresten und -nebenprodukten: Möglichkeiten zur Schaffung eines Mehrwerts (EN)

Food Technology Lab (Unibz): Innovative Lösungen für die Extraktion und Charakterisierung von Antioxidantien in Lebensmitteln (IT)

Laboratory for Flavours and Metabolites (Versuchszentrum Laimburg): Analysen von gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen in Lebensmitteln & Nebenprodukten (DE)

Oenolab (Unibz) und Laboratory of NMR-Spectroscopy (Versuchszentrum

Laimburg): Aufwertung von Traubentrester: vom Abfall zum bioaktiven Rohstoff für neue pharmazeutische Anwendungen (IT)

*eventuelle Programmänderungen sind vorbehalten.

Mehrsprachiges Event mit Simultanübersetzung auf Deutsch und Italienisch.
Die Laborbesuche werden nicht übersetzt und werden in der jeweiligen Sprache des Vertreters abgehalten.

ANMELDUNG

Anmeldung [hier](#) bis zum 10.09.2024

KONTAKT NOI AG

Sandra Fleischmann

+39 0471-066697

s.fleischmann@noi.bz.it

KONTAKT FRAUNHOFER ITALIA

Sarah Notarfrancesco

+39 3423620936

sarah.notarfrancesco@fraunhofer.it

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



GEFÖRDERT VON

Interreg
CENTRAL EUROPE



Co-funded by
the European Union

The TeBiCE logo, which consists of the text "TeBiCE" in a white, bold, sans-serif font, centered within a black, irregular, brush-stroke-like shape.