

Programm zum Workshop „Nutzung von Abfall und Nebenströmen in der Ernährungswirtschaft“

Mittwoch, 28. Februar 2018, 10:30 Uhr bis 15:00 Uhr,
Universität Vechta, Driverstr. 22, Gebäude Q, Raum: Q111

10:30 Uhr	Begrüßung
10:45 Uhr	Food Waste – Status Quo Dr. Sergiy Smetana, Leiter Food Data Group, DIL
11:30 Uhr	Die Vernetzung von Produktionsnebenströmen – ein digitaler Ansatz Linda Grieder, Founder & CEO, RethinkResource,
12:15 Uhr	Sustainable Sourcing of Natural Flavor Compounds - Trends, Chances and Challenges Dr. Jakob Ley, Director Research Biobased Ingredients, Symrise
13:00 Uhr	Break (inkl. kleiner Imbiss)
13:30 Uhr	Bearbeitung der Themenfelder in Gruppen
14:45 Uhr	Wrap-up / Roadmap

Gebäudeplan Universität Vechta:

Veranstaltungsort: Q-Gebäude

Parkplätze

