

Ort: House of Communication
Friedenstraße 24, 81671 München,
Konferenzsaal 10

Datum: Donnerstag, 27. Juni 2024

Uhrzeit: 10:00 – ca. 16:00 Uhr

„Bottlenecks of Novel Foods“

Agenda

- | | |
|---------------|--|
| 10:00 – 10:10 | Cluster Ernährung – Dr. Armin Vikari
<i>Begrüßung</i> |
| 10:10 – 10:40 | Technische Universität München – Prof. Dr. Hannelore Daniel
<i>Novel Food zwischen Unbedenklichkeit und Nachhaltigkeit</i> |
| 10:40 – 11:00 | Hochschule München – Prof. Dr. Robert Huber
<i>Hochdurchsatz-Kultivierungssysteme für den Einsatz im Bereich Novel Food</i> |
| 11:00 – 11:20 | Bio Base Europe Pilot Plant (BBEU) – Tanja Meyer
<i>Infrastructure for upscaling fermentation-based foods</i> |
| 11:20 – 11:50 | Kaffeepause / Netzwerken |
| 11:50 – 13:00 | Pitch – Session der Unternehmen (à 10 min)

<ol style="list-style-type: none">1. Fluvion – Fabian Buslaps2. Fungtional.bio – Martin Patz3. Planet-A-Foods – Nils Thieme4. mk2 – Konstantinos Antonopoulos5. Airgae – Kaung Myat6. S2B GmbH – Christoph Schwarz7. SmartLab Architects – Jerome Lutz |
| 13:00 – 14:15 | Mittagspause – Restaurant „GERN“ |
| 14:15 – 14:30 | Cross – Cluster – Projektvorstellung |
| 14:30 – 15:30 | Workshop zu den technischen Risiken bei der Lebensmittelherstellung |
| 15:30 – 16:00 | Zusammenfassung der Ergebnisse und Closing Remarks |
| im Anschluss | Netzwerken und Ausklang |