

SMUL-Projektwerkstatt Fermentationstechnologien für innovative Lebensmittel

21. Oktober 2025, 10:00 Uhr – 15:00 Uhr

BIO CITY | Deutscher Platz 5, 04103 Leipzig

Biotechnologische Verfahren gehören zu den ältesten Techniken der Lebensmittelherstellung und –haltbarmachung. Ganz neue Wege beschreitet die Lebensmittelproduktion mit der industriellen Biotechnologie, die unabhängig von Landnutzung und Tierhaltung der klassischen Landwirtschaft die Erzeugung spezifischer Rohstoffe mit Hilfe von Mikroorganismen – durch Biomasse- oder Präzisionsfermentation - oder durch Kultivierung pflanzlicher oder tierischer Zellen in den Blick nimmt.

Neben einem vorteilhafteren ökologischen Fußabdruck versprechen die neuen Rohstoffe und Methoden innovativen Genuss, Beiträge zur Lebensmittelsicherheit und zur gesunden Ernährung.

An der Schwelle zur Überführung in marktfähige Produkte rücken Fragen in den Blick: Welche Potentiale haben die neuen Materialien für klassische Lebensmittelhersteller? Passen Anforderungen von Produktentwicklern und Produktionsmengen und –qualitäten der Roh- und Hilfsstoffe zusammen? Welche Hürden sind für die biotechnologischen Verfahren noch zu nehmen oder wo liegen sogar Grenzen dieser Entwicklung?

Die Werkstatt bietet:

- Vorstellung von Biotechnologieunternehmen aus den Bereichen Food Ingredients & Novel Food
- Vorstellung konkreter Projektansätze von Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft
- moderierte Diskussion an Thementischen
- Verkostung & Rundgang bei der c-LEcta GmbH

Die Veranstaltung richtet sich an Lösungsanbieter in der Prozess- und Biotechnologie, Verfahrensverantwortliche und Produktentwickler der Lebensmittelwirtschaft, weitere Fachleute aus dem Themenfeld.

Mit der Veranstaltungsreihe "Ernährungswirtschaft vor Ort" arbeiten das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) und die Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH (WFS) gemeinsam daran, durch einen kontinuierlichen Transferprozess die nachhaltige Entwicklung der Lebensmittelwertschöpfungsketten zu fördern und die Resilienz der Unternehmen durch innovativen Ressourceneinsatz zu stärken. Die Veranstaltung richtet sich an die Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung ebenso wie an Ausrüster, Technologiegeber und Forschungspartner.

im Auftrag von:

STAATSMINISTERIUM
FÜR UMWELT UND
LANDWIRTSCHAFT



Freistaat
SACHSEN

in Zusammenarbeit mit:



Quelle: c-Lecta GmbH

Die c-LEcta GmbH ist ein weltweit tätiges Biotechnologieunternehmen, das sich auf die Entwicklung, die Produktion und den Vertrieb von Enzymprodukten spezialisiert hat. Das Unternehmen nutzt erstklassige Enzym-Engineering- und Produktionstechnologien, um seinen Partnern in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie überlegene biotechnologische Lösungen für innovative industrielle Anwendungen zu bieten. c-LEcta ist Teil der Kerry-Gruppe. Kerry ist der weltweit führende Geschmacks- und Ernährungspartner für den Lebensmittel-, Getränke- und Pharmamarkt.

PROGRAMM



9:45 Uhr

Check-in

10:00 Uhr

Kurze Begrüßung und Eröffnung

*Dr. Yvonne Schneider, Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH
Romann Glowacki, PIC - Pi Innovation Culture GmbH / BioZ
Tino Straßburger, Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft*

10:15 Uhr

Biotech für Lebensmittel – von der Tradition zur Moderne

Dr. Andreas Vogel, Vice President R&D c-LEcta GmbH

A Technology Platform for Meat Alternatives

Manfred Reppke, Fermentation Scientist Pacifico Biolabs GmbH

11:00 Uhr

Pitches Prozessinnovation

- *Hightech für die Ernährung von morgen: Membranen im Einsatz. Andreas Hiegelsberger, Applikationsberatung Prozesstechnik ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH*
- *Technologien für die mikrobielle Fermentation. David Vorländer, Manager New Food GEA TDS GmbH*

Pitches Produktinnovation

- *Entwicklung algenbasierter bioaktiver Lebensmittel, Dr. Susann Zahn, TU Dresden & Dr. Gerd Hilpmann, Geschäftsführer PUEVIT GmbH*
- *Anforderungen an fermentiertes Protein für die Anwendung in der Lebensmittelindustrie, Jesus Palomino, Business Development Planteneers GmbH*

12:00 Uhr

Verkostung & Mittagspause / Netzwerken

13:00 Uhr

Diskussion an Thementischen

- *Biotechnologische Lösungen für die Lebensmittelbranche (c-LEcta / PUEVIT GmbH)*
- *Produktentwicklung mit neuen Rohstoffen (Alpma GmbH / Planteneers GmbH)*
- *Fermentationstechnologie und Downstream (GEA TDS GmbH / Pacifico Biolabs GmbH)*

14:00 Uhr

Zusammenfassung & Ausblick

14:15 Uhr

Transfer zur c-LEcta GmbH & Unternehmensführung

(10 min Fußweg zu Hauptsitz, Alte Messe 1a)