



Einladung zum Innovationsforum: Lösungen für die nachhaltige Lebensmittel- und Getränkeindustrie

 Datum: 9. Oktober 2025, 08:45 Uhr

 Ort: Königlich Dänisches Generalkonsulat, Glockengießerwall 2, 20095 Hamburg

Unternehmen stehen vor steigenden Anforderungen an Nachhaltigkeit. Dieses Innovationsforum zeigt praxisnahe Lösungen auf, um Energie- und Ressourceneffizienz zu steigern sowie CO₂-Emissionen zu reduzieren. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Austausch mit Branchenexperten und Kollegen.

Agenda

09:00 bis 11:10 Uhr

- Begrüßung & Empfang: Anette Galskjøt, Generalkonsulin Hamburg
- Die Optimierung des Prozesses durch Membranfiltration, Nils Buttler, GEA
- Wärmerückgewinnung für die Industrie: Thomas Rossmann, Exodraft
- Energieeffiziente Lüftungssysteme: Gerhard Wiebe, Novenco
- Biomasse als Alternative zu Gas: Jens Ole Jensen, FocusBioEnergy
- Zukunftsweisende Prozesskomponenten für Nachhaltigkeit: Ralph Christoffers, Alfa Laval

Kaffepause

11:30 bis 13:30 Uhr

- Prozessoptimierung & Qualitätssteigerung: Fabian Tarara, Factbird
- Effizienzsteigerung durch Prozessautomatisierung: Roland Riedl, Au2mate
- Erfassung des Energieverbrauchs & Einsparpotenziale: Casper Thielsen, Nordic Green Solutions
- Wiederverwendung von Abwärme: Nils Ahlbrink, Danish Technological Institute
- Fördermittel für grüne Investitionen: Tobias Peselmann, Pbr. Netzenergie

Networking & Lunch

Bitte registrieren Sie sich bis zum 2. Oktober per E-Mail an: **Gustav Arnt Juul – gusjuu@um.dk**

Wir, die SIA und unsere Business-Partner, freuen uns auf Ihre Teilnahme!



FACTBIRD



GEA

Au2mate

 **FocusBioEnergy**
Proven-Technology

NGS Nordic Green Solutions

exodraft

pbr.NETZenergie

 **DANISH
TECHNOLOGICAL
INSTITUTE**



Rückfragen an:
Gustav Arnt Juul, Commercial Adviser
+49 40 - 41 40 05 47 gusjuu@um.dk
www.tc-sia.de

