



Future of Food - Tagung

Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette

26. November 2024, ab 9.00 - 15.00 Uhr
Standort Bernburg, Innovationswerkstatt

 **HOCHSCHULE ANHALT** University of Applied Sciences



Programm

08:45 – 09:00 Uhr | Anmeldung und Begrüßungskaffee
Empfang der Teilnehmer an der Innovationswerkstatt

09:00 – 09:15 Uhr | Eröffnung der Tagung

Begrüßungsworte der Moderatoren:
Richard Scykalka & Katharina Seeck, Studierende des Masterstudiengangs Food- und Agribusiness der Hochschule Anhalt

09:15 – 09:45 Uhr | Fachvortrag I Urproduktion:

„Zukunftsorientierte Agrarproduktion am Rande der Magdeburger Börde“
Lukas Misslbeck, Landwirt

Vorstellung eines konventionell wirtschaftenden Ackerbaubetriebes an einem Trockenstandort. Fruchtfolgebesonderheiten, Präzisionsapplikation und Nachhaltigkeit - was ist möglich, wo sind die Grenzen?

09:45 – 10:15 Uhr | Fachvortrag II Urproduktion:

„Emissionsreduktion in der lw. Wertschöpfungskette: Lösungsansätze von KWS“
Dr. Imke Hering, Lead of Value OQer Development I Group Strategy, KWS SAAT SE & Co. KGaA

Die Landwirtschaft, insbesondere Tierhaltung, sehen sich dem zunehmenden Druck ausgesetzt Emissionen zu erheben und zu minimieren. KWS hat sich mit den Stellschrauben der Emissionsminderung befasst und erste praktikable Lösungsvorschläge erarbeitet.

10:15 – 10:45 Uhr | Kaffeepause und Networking
Austausch & Networking

10:45 – 11:15 Uhr | Fachvortrag II Zertifizierung:

„Nachhaltigkeitszertifizierung – Status Quo in der Landwirtschaft“
Erik Guttulrsöd, Stellvertretender Geschäftsführer DLG-Fachzentrum Landwirtschaft und Bereichsleitung Betriebsführung und Nachhaltigkeit

ESG, CSRD, LkSG und EU-Taxonomie: Abkürzungen und komplexe Begrifflichkeiten wie diese kursieren in der deutschen und europäischen Politik. Sie stehen stark vereinfacht für Vorgaben, die Wirtschaftsaktivitäten in nachhaltige Bahnen lenken sollen. Auch wenn viele dieser Regelwerke Landwirtinnen und Landwirte bislang nur mittelbar betreffen, sind sie zunehmend gefordert, sich mit den ESG-Kennzeichen des eigenen Betriebes auseinanderzusetzen. Der Vortrag gibt einen Einblick in die Herausforderungen bei der Messung von Nachhaltigkeitsindikatoren und gibt einen Ausblick für die Zukunft.

11:15 – 11:45 Uhr | Fachvortrag III Zertifizierung:

„Grundlagen und Nachhaltigkeitsaspekte der Bioland-Zertifizierung“
Uwe Bercherer, Teamleiter und Beratung Bioland e. V. Verband für organischbiologischen Landbau

Die Bioland-Zertifizierung setzt strenge Anforderungen an Betriebe und unterzieht sie regelmäßigen Kontrollen. Doch wie nachhaltig sind diese Standards wirklich? Anhand konkreter Beispiele aus verschiedenen Bereichen wird gezeigt, wie die Zertifizierung zur umweltschonenden Landwirtschaft beiträgt. Gleichzeitig wird kritisch hinterfragt, ob sie tatsächlich nachhaltige Wirkung hat oder eher ein Imageinstrument ist.

11:45 – 12:15 Uhr | Fachvortrag IV Handel:

„Fleischproduktion trifft vegane Alternativen“
Lars Bode, Fleischerei Lars Bode aus Bockenem

Vegane Fleischersatzprodukte aus Erbsenprotein treiben auf kurze Transportwege und die artgerechte Schlachtung von Strohschweinen und bieten ein zukunftsfähiges zweites Standbein.

12:15 – 13:15 Uhr | Mittagspause

Gemeinsames Mittagessen.
Gelegenheit zum Austausch und Networking.

13:15 – 13:45 Uhr | Fachvortrag V Handel:

„Regionalität und Nachhaltigkeit im Lebensmitteleinzelhandel – Die Verantwortungsdimensionen der Edeka Minden“
Marcus Sperling, Marktleitung EDEKA Center Grunert Bernburg

E Center Aschersleben und Bernburg stärken den regionalen Wirtschaftskreislauf mit nachhaltigen Partnerschaften, während sie die Wertschöpfungskette aktiv fördern und auf lokale Produkte setzen. Diese Strategie schafft nicht nur Umweltbewusstsein, sondern bietet auch ein zukunftsfähiges Standbein für den Lebensmitteleinzelhandel.

13:45 – 14:15 Uhr | Fachvortrag VI Zero Waste:

„Zu gut für die Tonne! Einsparpotentiale aus der Praxis“
Judith Neuhaus, Projektreferentin Junge DLG-Lebensmittel & Start-ups

Wie Lebensmittelverluste reduziert werden können, hat das DLG-Fachzentrum Lebensmittel in Zusammenarbeit mit dem Thünen-Institut im Rahmen der vom BMEL geförderten Projekte Dialogforum Verarbeitung und Primärproduktion überprüft. Herausgearbeitet wurden in Demonstrationsbetrieben Best Practice Beispiele unter anderem zu Lagerhaltung, Einsatz von KI oder Rework. Der Vortrag stellt die Projektergebnisse vor.

14:15 – 14:30 Uhr | Tagungsabschluss

Verabschiedung und Ausblick der Moderatoren:
Richard Scykalka & Katharina Seeck, Studierende des Masterstudiengangs Food- und Agribusiness der Hochschule Anhalt