

EINLADUNG

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit lade ich Sie herzlich ein, einem Workshop zum Thema der Energieeinsparung in der Lebensmittelindustrie beizuwohnen. Dazu begrüße ich Sie im Königlich Dänischem Generalkonsulat.

Mit hochachtungsvollen Grüßen,
Generalkonsul Jakob Andersen



**KÖNIGLICH DÄNISCHES
GENERALKONSULAT**



EINLADUNG

Ressourceneffizienz in der Lebensmittelindustrie – Mit dänischen Innovationen Krisen meistern

27. September 2022, 09:00–15:00 Uhr mit anschließendem Networking im dänischen Generalkonsulat

Gemeinsam mit der dänische Experten und der dänischen Energieagentur veranstaltet das Sustainable Industries Advisory Team (SIA) des dänischen Außenministeriums einen Technologieworkshop für Firmen in der Lebensmittelindustrie. Der Workshop dient als Inspirationssprungbrett für die Lebensmittelindustrie

Rekordhohe Energie- und Gaspreise sowie Versorgungsunsicherheiten sind in den letzten Monaten Teil der Wirklichkeit deutscher Lebensmittelhersteller geworden.

Energieeinsparung ist damit nicht länger nur ein Nachhaltigkeitsthema, sondern betrifft auch die internationale Sicherheits-

und Wirtschaftspolitik. Deswegen setzt sich Dänemark verstärkt global auf diesem Gebiet ein. Dänische Technologien können dazu beitragen, dass die Abhängigkeit von Gas geringer wird.

Deswegen unterstützt das SIA-Team die deutsche Lebensmittelindustrie bei diesem Inspirationsevent, aber auch bei der späteren Zusammenarbeit, bei Finanzierungshilfen und vielem mehr.

Der Workshop wird auf **Deutsch** durchgeführt und richtet sich an die Leitungsebene der Lebensmittelbranche.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldung ist erforderlich.

**Königlich dänisches
Generalkonsulat**

Glockengießerwall 2, 20095 Hamburg
27. September 2022
Von 09.00 bis 15:00

Anmeldung

Thorleif Larsen, SIA-team
tholas@um.dk
Direkt (0)40 4140 0535
Mobil 160 642 321 7



PROGRAMM

09:00–10:00

- Willkommen, Jakob Andersen, Generalkonsul
- Dänische Energieagentur, Dr. Fabian Bühler, Globale Kooperation
- Erkenntnisse aus ganzheitlichen Energieaudits in Deutschland, Nordic Green Solutions, Johnny Ryser, Geschäftsführer
- Fördergelder für Energie- und Wassereffizienzmaßnahmen, Jesper Dröscher

10:00–10:15 Pause

10:15–11:45

- Innovation
 - Mikrobielle Inaktivierung für Flüssigkeiten mit UV-Licht, Lyras, Leif Iversen, Senior Vertriebsleiter
 - Nachhaltige Flüssigkeitsverarbeitung – controlled by water, Hydract, Dirk Dubiel, Marketing- und Vertriebsleiter
- Digitalisierung
 - Effizienzsteigerung mit Prozessautomatisierungssoftware, Au2mate, Roland Riedel, Geschäftsführer Deutschland
 - Effizienzoptimierung durch BRIX-Messung mit direktem Datenflow, Q-Interline, Martin Roithner, Geschäftsführer
 - Wassermanagement in der Zukunft, Grundfos, Sabine Theisen, XX

11:45–12:45

Mittagessen mit Networking

NGS Nordic Green Solutions

 **LYRAS**
Reinventing pasteurization

 **hydract**

 **Au2mate**
PROCESS AUTOMATION PARTNER

 **interline**

 **GRUNDFOS**



PROGRAMM

12:45–13:30

- Thermal management
 - Die Zukunft der Kühltechnologie, Danfoss, Carsten Dahlgaard, Senior Direktor Industriekühlung
 - Kissenplatten-Wärmetauscher-Technologie für eine effizientere Wärmerückgewinnung, Athco Engineering, Peter Bendtsen, Vertriebsdirektor
 - Lamellen-Wärmetauscher und Trockenkühlung der Zukunft, Evapco Europe, Martin Bælum, Vertriebsleiter

13:30–13:40 Pause

13:40–14:10

- Biomasse Alternative für Gas
 - Die Abkürzung zur CO₂-Neutralität, Justsen Energiteknik, Allan Strømbæk, Vertriebsleiter
 - Hochdruck-Biomassekessel, FocusBioEnergy, Jens-Ole Jensen, Geschäftsführer

14:10–15:00

- Diskussionen und Q&A

15:00

- Networking Kühlgetränken und Snacks

