

EINLADUNG

Wassereffizienz in der Ernährungsindustrie

Schwerpunktthema:

„Ressource Wasser neu denken“

Wasser entwickelt sich in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie zunehmend zum strategischen Erfolgsfaktor – insbesondere im Hinblick auf Effizienz, Resilienz und Nachhaltigkeit. Die Fachveranstaltung beleuchtet innovative Ansätze zur Wasserwiederverwendung, rechtliche Rahmenbedingungen sowie praxisnahe Lösungen und Erfahrungsberichte aus der Branche.

16. Juni 2026

09:00 – 16:15 Uhr

Veranstaltungsort

25hours Hotel - Das Tour
Louis-Pasteur-Platz 1
40211 Düsseldorf

EnviroChemie lädt am Vortag zu einem
gemeinsamen Abendessen ein.

15. Juni 2026, 19:00 Uhr
Brauerei Uerige
Berger Str. 1
40213 Düsseldorf

Die Teilnahmegebühr beträgt 180,00 Euro.
Die Anmeldung ist bis zum 8. Juni 2026 möglich.

[ANMELDUNG HIER](#)

Programm →

PROGRAMM

Wassereffizienz in der Ernährungsindustrie

„Ressource Wasser neu denken“

am 16. Juni 2026 (09:00 – 16:15 Uhr)

Moderation: Prof. Dr.-Ing. Markus Engelhart

Technische Universität Darmstadt, Institut IWAR, Fachgebiet Abwassertechnik

09:00 Uhr **Empfang und Begrüßungskaffee**

10:00 Uhr **Begrüßung und Eröffnung**

Peter Feller

Stell. Hauptgeschäftsführung, Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V., Berlin

Dr.-Ing. Robert Lutze

Bereichsleitung Sales & Process Design, EnviroChemie GmbH, Roßdorf

10:15 Uhr **Wasserrecycling in der Lebensmittelindustrie**

Dr.-Ing. Robert Lutze

Bereichsleitung Sales & Process Design, EnviroChemie GmbH, Roßdorf

10:45 Uhr **Kaffeepause**

11:15 Uhr **Rechtliche Einordnung von Wasserrecycling in der Ernährungsindustrie + Genehmigungsplanung**

Dr.-Ing. Veronika Zhiteneva

CEO & Co-Founder, Waterloop Solutions GmbH, Buchholz

11:45 Uhr **Beherrschung des Anlagebetriebs durch Hygienekonzepte**

Wilma Heinzen

Inhaberin, Heinzen-Konzept, Herforst

12:15 Uhr **Mittagessen**

13:30 Uhr

Innovationen finanzieren mit Fördermitteln

Julia Daus

Teamleiterin Senior Consultant, ifB Unternehmensberatung GmbH, Leichlingen

14:00 Uhr

Wasserrecycling in der Milchindustrie

Dominik Kaspari

Operations Engineering Specialist, Arla Foods Deutschland GmbH, Pronsfeld

Niclas Pörtner

Projektleiter Projektierung & Vertrieb, EnviroChemie GmbH, Rossdorf

14:30 Uhr

Kaffeepause

15:00 Uhr

Behandlung und Wiederverwendung von Produktionswasser in der Kartoffelverarbeitung

Sven Ahrens

Senior Project Expert, Intersnack Group GmbH & Co. KG, Düsseldorf

Stephan Petersen

Teamleiter Projektierung & Vertrieb, EnviroChemie GmbH, Rossdorf

15:30 Uhr

Anlagensicherheit durch strategisches Obsoleszenz-Management

Lothar Schmiegel

Instandhaltungsleiter Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG / Coach & Berater, Birmelin & Partner GmbH, Pelm

16:00 Uhr

Abschlussdiskussion

16:15 Uhr

Ende der Veranstaltung

ANREISE & AUFENTHALT

Für Ihre Übernachtung steht im 25hours Hotel – Das Tour in Düsseldorf ein Zimmerkontingent zum Preis von 180 € pro Nacht (exkl. Frühstück, Selbstzahler) zur Verfügung. Das Kontingent kann bis zum **04. Mai 2026** abgerufen werden.

Bitte geben Sie Ihren Zimmerbedarf direkt bei der Anmeldung an – in der Anmeldemaske steht hierfür eine entsprechende Auswahloption bereit.

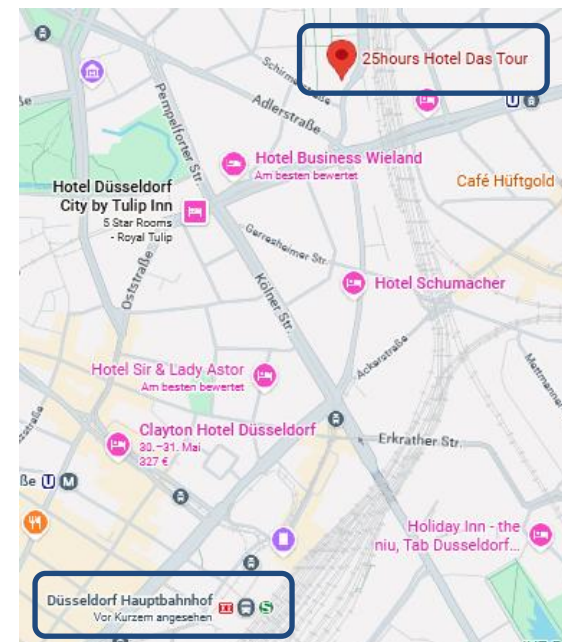
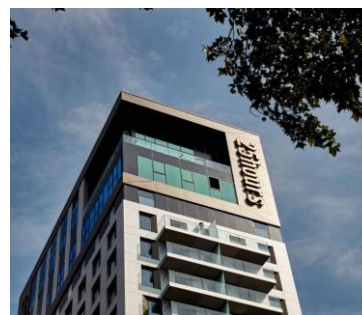
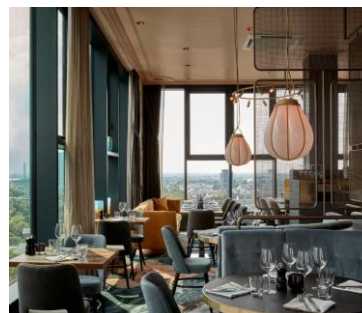
Adresse:

25hours Hotel – Das Tour

Louis-Pasteur-Platz 1

40211 Düsseldorf

25hours-hotels.com/de/duesseldorf



VERANSTALTER & ANSPRECHPARTNER

VERANSTALTER

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V.
EnviroChemie GmbH

ANSPRECHPARTNER

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V.
Claire-Waldoff-Str. 7, 10117 Berlin

Catharina Slama

slama@ernaehrungsindustrie.de

Telefon: 030-200786-161