

# Pressemitteilung

vom 03.07.2024

**Sperrfrist: 03.07.2024, 18:00 Uhr**



## **Die Gewinner des Brandenburger Innovationspreises 2024**

Vier Unternehmen überzeugen die Jury mit ihren Ideen

**Potsdam.** Beim Brandenburger Innovationspreis 2024 wurden heute die Innovationen des Landes ausgezeichnet und mit je 10.000 Euro Preisgeld prämiert. In diesem Jahr ging der Preis an die FaradaIC Sensors GmbH, die GlycoUniverse GmbH & Co. KGaA und die Havelmi eG. Den Sonderpreis erhielt die Lutz Spring GmbH.

Wirtschaftsminister **Jörg Steinbach** zu den diesjährigen Ideen: „Ich bin beeindruckt von den Innovationen, die wir beim Innovationspreis 2024 gesehen haben und beglückwünsche alle Preisträgerinnen und Preisträger zu ihren inspirierenden Leistungen. Ich bin überzeugt davon, dass alle Ausgezeichneten das Potenzial haben, die positive wirtschaftliche Entwicklung Brandenburgs weiter voranzutreiben. Das gilt ebenso für alle Nominierten und Teilnehmenden, die mit ihren Projekten in Brandenburg und darüber hinaus Großes bewirken können“.

Eine Expertenjury hat aus sechs Finalisten die drei überzeugendsten Innovationen ausgewählt. Durchsetzen konnte sich ein Gassensor von FaradaIC Sensors GmbH, der so klein ist, dass sich die Haltbarkeit beliebiger Lebensmittel genau bestimmen lässt. Ein Zuckersyntheseautomat von GlycoUniverse GmbH & Co. KGaA, der komplexe Kohlenhydratketten für die Biotech Industrie schnell und einfach produziert und die vegane Joghurtalternative von Havelmi eG, die dem tierischen „Original“ sehr nahe kommt. Den Sonderpreis gab es für die Digitalisierung des Geschäftsmodells bei der Lutz Spring GmbH zur Wärmepumpeninstallation und –wartung.

### **Die Preisträger 2024**

Um Frische und Haltbarkeit von Lebensmitteln genau bestimmen und prognostizieren zu können, werden elektrochemische Gassensoren genutzt, die Daten zu Gasen wie O<sub>2</sub> und CO<sub>2</sub> erfassen. Diese Sensoren sind aufwendig herzustellen, relativ groß, teuer und empfindlich bei Erschütterungen. Die **FaradaIC Sensors GmbH** entwickelte die MECS-Technologie zur Herstellung miniaturisierter elektrochemischer Gassensoren. Diese sind klein (2x2 mm), haben einen geringen Stromverbrauch und können in jede Lebensmittelverpackung eingebaut werden. Die Integration der Sensoren reduziert Abfall, steigert die Effizienz der Logistik und trägt zu einer nachhaltigen Lieferkette bei.

Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Energie • Heinrich-Mann-Allee 107 • 14473 Potsdam

Pressesprecherin: Irene Beringer • Tel.: (0331) 866 1509 • Fax: (0331) 866 1726

Internet: <https://mwae.brandenburg.de> • E-Mail: [pressestelle@mwae.brandenburg.de](mailto:pressestelle@mwae.brandenburg.de)



In der Biotech-Industrie sind Zucker (Kohlenhydratketten) entscheidend für die Arbeiten von Impfstoff-Diagnostik und Wirkstofffirmen. Mit dem Glyconeer® 2.1 ist es seit 2013 möglich viele komplexe Zucker in weniger als einem Tag zu produzieren. Hauptproblem des Zuckersyntheseautomaten war bislang der sehr hohe Preis. Die **GlycoUniverse GmbH & Co. KGaA** hat es mit der Entwicklung des Glyconeer V3.1 geschafft, ein Gerät zu entwickeln, das viermal schneller, viermal kleiner und deutlich leichter zu bedienen ist. Der Glyconeer V3.1 ist von hoher Bedeutung für die gesamte Sparte der Glykobiotechnologie.

Vegane Joghurtalternativen enthalten meist kritische und importierte Rohstoffe wie Kokos, Cashew oder Soja. Die **Havelmi eG** hat eine Alternative entwickelt, die ausschließlich aus regionalen Zutaten (Hafer, Sonnenblumenöl, pflanzliche Bindemittel) hergestellt wird. Aufgrund der Verwendung von lebenden, probiotischen Kulturen ist das vegane Produkt optisch sowie geschmacklich fast identisch mit dem „Original“ aus tierischer Milch. Die Mehrwegverpackung gepaart mit ausschließlich lokalen, rein pflanzlichen Zutaten repräsentiert den Nachhaltigkeitsgedanken in der Ernährung.

### Sonderpreisträger 2024

Die **Lutz Spring GmbH** integriert digitale Technologien beim Einbau sowie der Wartung von Wärmepumpen bspw. durch die Nutzung moderner Heizungsrechner und digitaler hydraulischer Abgleiche. Der Handwerksbetrieb stellt damit die Weichen für ein zukunftsfähiges Geschäftsmodell und bietet seinen Kunden maßgeschneiderte und nachhaltige Heizlösungen, die gegenüber herkömmlichen Installationen Energieeinsparungen von bis zu 40 Prozent ermöglichen.

### Über den Brandenburger Innovationspreis:

Der Brandenburger Innovationspreis wird für Produkt-, Verfahrens- oder Dienstleistungsinnovationen sowie Konzeptinnovationen wie zum Beispiel Organisations- oder Geschäftsmodelle verliehen. Er richtet sich vornehmlich an kleine und mittlere Unternehmen. Aber auch Großunternehmen oder wissenschaftliche Einrichtungen sind zur Teilnahme berechtigt. Im Fokus des Preises stehen nachhaltige Innovationen zusammen mit Transformationsthemen im Hinblick auf Energiewende und Klimawandel.

Weitere Informationen zum Wettbewerb finden Sie im Internet unter [www.brandenburger-innovationspreis.de](http://www.brandenburger-innovationspreis.de).

Bildmaterial der Preistragenden finden Sie ab 20 Uhr unter folgendem Link zum Download: <https://www.brandenburger-innovationspreis.de/pressedownload>.

