

Brandenburger Innovationspreises 2024: Das sind die Gewinner



Potsdam. Beim Brandenburger Innovationspreis 2024 wurden die Innovationen des Landes ausgezeichnet und mit je 10.000 Euro Preisgeld prämiert.

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.

Das sind die Preisträger 2024

FaradaIC Sensors GmbH

Um Frische und Haltbarkeit von Lebensmitteln genau bestimmen und prognostizieren zu können, werden elektrochemische Gassensoren genutzt, die Daten zu Gasen wie O₂ und CO₂ 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 (2×2 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.

GlycoUniverse GmbH & Co. KGaA

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.

Havelmi eG

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: Lutz Spring GmbH

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.