

In dieser Ausgabe

IGW BERLIN
**GESCHMACK KENNT
KEINE GRENZEN**

AUSTAUSCHVERANSTALTUNG
**VOLLES HAUS BEI DER
ERSTEN INNOVATION
HUB LOUNGE**

VERANSTALTUNG
**FOOD FUTURE DAY
MEETS INNOVATE!**



v. l. Barbara Otte-Kinast (CDU), Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Dr. Annika B. Schröder, Geschäftsführerin foodactive e.V., Dr. Volker Heinz, DIL e.V., Finanzminister Reinhold Hilbers (CDU), Frank Oesterhelweg, Vizepräsident des Niedersächsischen Landtags, Dr. Berend Lindner, Staatssekretär im Niedersächsischen Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung, Prof. Dr. Jantje Halberstadt, Uni Vechta, Jürgen Ridder, Geschäftsleitung, DeVauGe Gesundkostwerk Deutschland GmbH, Andreas Buß, stellv. Vorstandsvorsitzender foodactive e.V. und Gesellschafter Innofood GmbH, Christian Kircher, Geschäftsführer LI Food. Foto: J. Sarbach

ERSTER GEMEINSAMER PARLAMENTARISCHER ABEND DER LI FOOD UND FOODACTIVE E.V.

Digitalisierung, Innovation und Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft

Fast 100 Besucher*innen, darunter viele Vertreter*innen aus Kabinett und Landtag aber auch Unternehmensvertreter*innen folgten der Einladung zum Parlamentarischen Abend nach Hannover. Durch die Veranstaltung im Leineschloss führten Frau Dr. Schröder, Geschäftsführerin foodactive e.V. und Herr Kircher, Geschäftsführer LI Food. In seiner Begrüßungsrede gratulierte Landtagsvizepräsident Frank Oesterhelweg der Universität Vechta und dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. zu der Fortsetzung ihrer bewährten Arbeit in der Landesinitiative. Dabei betonte er, dass foodactive e.V. mit 90 Unternehmen eine ganz wichtige Aufgabe zusammen mit der LI Food übernommen hat, nämlich die vielfältig notwendige Vernetzung der Ernährungswirtschaft in Vorbereitung auf neue Aufgaben, die es zu bewältigen gilt. „Sie geben heute Abend Antwort auf die vielen Herausforderungen, wie dem Klimawandel, den knapper werdenden Ressourcen und dem Thema Globalisierung generell“, stellt Oesterhelweg fest und ergänzt „Ihre Antwort lautet: Digitalisierung, Innovation und Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft“.

Der Staatssekretär des Niedersächsischen Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung Dr. Berend Lindner sprach in seiner Rede die vor wenigen Tagen zu Ende gegangene 85. Internationale Grüne Woche an, die insbesondere in Zeichen des Klimawandels gestanden habe. „Die Land- und Ernährungswirtschaft steht vor der enormen Herausforderung, den Transformationsprozess hin zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz voranzutreiben und sich gleichzeitig im globalen Wettbewerb zu behaupten“, unterstrich Dr. Lindner und betonte gleichzeitig, dass Antworten auf diese Herausforderungen in den Bereichen Digitalisierung und Biotechnologie zu finden seien. Neue Produkte auf Basis von alternativen Eiweißquellen, innovative Konservierungsverfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit sowie mehr Transparenz durch den Einsatz von Blockchain oder Big Data seien nur einige der vielversprechenden Beispiele für mehr Nachhaltigkeit in der Ernährungsindustrie. Ferner thematisierte Dr. Lindner die niedersächsische Innovationspolitik: „Wir wollen durch eine konsequente Innovationspolitik dazu beitragen, die Zukunftsfähigkeit

niedersächsischer Unternehmen weiter zu verbessern und so bestehende Arbeitsplätze zu erhalten und neue zu schaffen.“ Gerade KMU verfügten jedoch häufig nicht über genügend Potenzial, um Innovationen voranzutreiben oder sich neuen Technologien zu öffnen. Daher unterstütze die LI Food Unternehmen, vor allem KMU, bei ihren Innovationsprozessen sowie der Bewältigung aktueller Herausforderungen. Die Einbindung von Start-ups in das Netzwerk könne ein interessantes Feld für eine Vertiefung der Kooperation von LI Food und foodactive e.V. bieten. Foodactive e.V. verfüge in der Metropolregion Hamburg über ein Netzwerk aus Unternehmen und Organisationen, von dem auch niedersächsische Gründer profitieren könnten.

Diskutiert wurden die Megatrends der Ernährungswirtschaft im Podium mit den Wirtschaftsvertretern Herrn Dr. Stryck (PHW Gruppe), Herrn Buß (Innofood GmbH), Herrn Ridder (De-Vau-Ge Gesundkostwerk Deutschland GmbH), den Wissenschaftsvertreter*innen Prof. Dr. Jantje Halberstadt (LI Food / Universität Vechta) und Dr. Volker Heinz (LI Food / DIL) sowie mit Staatssekretär Dr. Lindner (Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung) als Vertreter der Poli-



v. l. Dr. Volker Heinz, DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Prof. Dr. Jantje Halberstadt, Uni Vechta, Berend Lindner, Staatssekretär im Niedersächsischen Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung, Dr. Ingo Stryck, PHW Gruppe, Jürgen Ridder, Geschäftsleitung DeVauGe Gesundkostwerk Deutschland GmbH, Andreas Buß, stellv. Vorstands-vorsitzender foodactive e.V. und Gesellschafter Innofood GmbH. Foto: J. Sarbach

tik. Dieser hielt fest: „Das Ministerium hat die Bedeutung von Innovationen erkannt.“ Dabei betonte er die Bedeutung von Netzwerken und die Rolle des DILs als externe Forschungs- und Entwicklungsabteilung für KMU. Das Land unterstütze mit Förderprogrammen.

Das anschließende Get together bei Speis und Trank nutzten die Gäste, um die Themen Digitalisierung, Innovation und

Nachhaltigkeit in kleinen Runden zu vertiefen. LI Food und foodactive e.V. freuen sich über diesen erfolgreichen Abend in Hannover und die Herausforderungen der kommenden Jahre. Auch künftig soll das Ziel sein, gemeinsam mit allen Beteiligten in einem fairen Dialog die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen und Fragen der Ernährungswirtschaft zu lösen. (SF)



Erster Gemeinsamer Parlamentarischer Abend der LI Food und foodactive e.V.. Foto: J. Sarbach



Am gemeinsamen Stand des DIL, LI Food und Bugfoundation, v.l. Marek Witkowski (DIL), Christian Kircher (LI Food/DIL), Baris Özel (Bugfoundation), Jördis Dreiner (Bugfoundation) und Doris Schröder (LI Food). Foto: M.L. Wiemeyer

Unter diesem Motto präsentierte sich die LI Food vom 21. bis 23. Januar 2020 zusammen mit dem DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und der Bugfoundation auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. Erneut wurde der Stand der Start-Ups vom Nds. Landwirtschaftsministerium für die gesamte Messezeit finanziert und bot zahlreichen Gründer*innen und Einrichtungen die Möglichkeit sich einem größeren Publikum vorzustellen. Messebesucher*innen, andere Unternehmensgründer*innen und Produktentwickler*innen hatten somit in der Niedersachsenhalle am Treffpunkt „Food Start-ups Niedersachsen“ die Gelegenheit, die Innovationskraft aus Forschung und Netzwerken kennen zu lernen. Das DIL stellte den Besucher*innen

innovative Lösungen für gegenwärtige und zukünftige Lebensmittel vor und hält für Start-ups Unterstützungsmöglichkeiten in jeder Phase der Gründung vor. Zu den Kernpunkten zählen dabei Fördermöglichkeiten, Patentierung und Machbarkeitsstudien. Die LI Food als Landesinitiative Ernährungswirtschaft Niedersachsen unterstützte das Angebot und stellte das Netzwerk für Ideen im Food Bereich vor, mit dem Ziel innovative Produkte, neue Technologien oder Dienstleistungen der Start-ups zu erschließen und in Niedersachsen bekannt zu machen. Der gemeinsame Auftritt mit Bugfoundation in diesem Jahr bot die Möglichkeit zur Verkostung eines Insektenburgers. Über 600 Besucher*innen haben das Angebot wahrgenommen und den Burger probiert

und es wurden interessante Gespräche vor oder nach der Verkostung geführt. Einige Besucher*innen konnten nicht überzeugt werden und andere hatten in anderen Messehallen schon Insekten in anderer Form gegessen, es war somit 2020 kein Novum mehr. Zu 99 % gab es positive Rückmeldungen bis hin zu Begeisterung von den Gästen über den verkosteten Burger, der am Stand frisch zubereitet wurde, insbesondere von denen, die vorher skeptisch waren. Durch die Beteiligung und das Engagement von Bugfoundation kamen auch andere Gründungswillige und Interessierte aus dem AgriFoodbereich und der Politik wie z. B. Lars Klingbeil, Generalsekretär der SPD und der Agrar- und Ernährungsausschuss an den Stand und diskutierten eifrig über die Produktion des Burgerpattys und zu Chancen für die Branche mit den Gründern und den Vertreter*innen der LI Food und des DIL. Die Kombination des Messetrios mit Verkostung eines innovativen Produkts, der Bereitstellung von Service im Rahmen von Gründungsbetreuung und im Netzwerk hat zu einem erfolgreichen, 3-tägigen Messeauftritt beigetragen, der in 2021 gerne wiederholt wird. (DS)



START DES QM-KURSES 2020 AM DIL

Zertifikatskurs Qualitätsmanagement der Lebens- und Futtermittel geht in die vierte Runde

Mit Beginn des Jahres 2017 bieten das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik in Quakenbrück und die Professional School der Hochschule Osnabrück den berufsbegleitenden Zertifikatskurs „Qualitätsmanagement in der Futter- und Lebensmittelwirtschaft“ an. Das auf ein Jahr ausgelegte berufsbegleitende Programm richtet sich an Young Professionals sowie an erfahrene Fachkräfte aus der Industrie. Das im Vergleich zu Hochschulprogrammen kompakte Weiterbildungsangebot, welches nicht nur als Abschluss, sondern vielmehr als Eintritt in ein kommunikatives Netzwerk betrachtet werden kann, startete am 20. Januar 2020 in die vierte Runde. In über 300 Präsenzstunden lassen sich die elf Teilnehmer*innen aus Unternehmen der Ernährungswirtschaft zu Experten im Qualitätsmanagement weiterbilden. Dabei

wird ihnen praxisnahes Wissen aus den Bereichen Qualitätsmanagementsysteme, Qualitätssicherung und Recht durch Referenten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Behörden vermittelt.

In Zeiten in denen Rückrufe und Abweichungen im Bereich des Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung zentral im Fokus von Medien, NGO's und Verbrauchern stehen, bietet dieser Kurs den Fachkräften ein Werkzeug, zusätzliche Präventionen zu betreiben, mögliche Rückrufe professionell abzuwickeln und damit das Qualitätsniveau im Unternehmen signifikant zu erhöhen.

Sollte der Kurs Ihr Interesse geweckt haben, können Sie sich gerne für den Kurs im nächsten Jahr bei Kursleiterin Dr. Karin Wiesotzki (telefonisch: 05431/183-313 oder per Mail: k.wiesotzki@dil-ev.de) informieren. (SF)

Universität startet Fördermaßnahme „EXIST-Potenziale“



Maik Fischer (operative Leitung EXIST-Projekt an der Universität Vechta) und Frau Dr. Sabine Hepperle (Abteilungsleiterin der Abteilung VII „Mittelstandspolitik“ im BMWi) bei der Urkundenübergabe. Foto: BMWi/Bildkraftwerk

Die Universität Vechta zählt zu den Gewinnern beim Wettbewerb „EXIST-Potenziale“, zu dem bundesweit 220 Anträge eingereicht wurden. Sie wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) in Kooperation mit dem Land Niedersachsen mit insgesamt rund 1 Mio. Euro über einen Zeitraum von vier Jahren gefördert. Das Ziel des EXIST-Potenziale-Programms liegt in der Implementierung einer wahrnehmbaren und aktivierenden Gründungskultur an Hochschulen sowie in der Schaffung notwendiger Rahmenbedingungen für innovative und wachstumsstarke Start-ups aus der Wissenschaft.

Bei der Urkundenverleihung am 3. Dezember 2019 gratulierte Björn Thümler, Niedersachsens Minister für Wissenschaft und Kultur den Hochschulen zu ihren gelungenen Anträgen und betonte die Notwendigkeit von innovativen Start-ups in Niedersachsen, die wesentlich zum wirtschaftlichen Wachstum beitragen und uns helfen, mit ihren Innovationen, die Herausforderungen zum wirtschaftlichen Wachstum zu meistern. Unter der wissenschaftlichen Leitung von Prof.in Dr.in Jantje Halberstadt und Prof. Dr. Christoph Schank setzt das Projekt an der Universität Vechta insbesondere auf ein Drei-Säulen-Konzept, das den Gründungsgeist in der Universität und in der angrenzenden Region entfachen soll. So liegt das Hauptaugenmerk auf Aktivitäten in den Bereichen „Gründungssensibilisierung und -motivation“, „Gründungsauf- und -weiterbildung“ sowie „Gründungsunterstützung, -beratung und -finanzierung“. Prof.in Dr.in Jantje Halberstadt: „Ich freue mich darauf, gemeinsam mit einem Experten-Team in den kommenden vier Jahren die besonderen Gründungspotenziale in den zentralen Kompetenzfeldern unserer Universität zu wecken und in Gründungen zu transformieren. Mit starken Partnern aus dem Hochschulsektor und vor allem der regionalen Wirtschaft werden wir auf die Verbindung der drei Querschnittsfelder Entrepreneurship, Nachhaltigkeit und Digitalisierung setzen, um gezielt die Entwicklung innovativer Produkte und Dienstleistungen zu fördern.“ Die Landesinitiative Ernährungswirtschaft wird hier als Praxispartner zur Verfügung stehen und das Projektvorhaben als branchen- und technologieübergreifendes Kompetenznetz begleiten und unterstützen. Auch der Präsident der Universität Vechta, Prof. Dr. Burghart Schmidt zeigte sich sehr erfreut über

die erfolgreiche Antragstellung im EXIST-Programm des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie. Mit dem Aufbau eines Gründungs- und Transformationszentrums an der Universität Vechta sollen so vor allem innovative technologieorientierte oder wissensbasierte Projekte mit signifikanten Alleinstellungsmerkmalen und guten wirtschaftlichen Erfolgsaussichten unterstützt werden und im – Interesse des ganzen Oldenburger Münsterlandes – Innovations- und Gründungspotenziale in Zukunftsmärkten gehoben werden. Wünschenswert wäre aus seiner Sicht eine enge Kooperation mit Wirtschaftsunternehmen und politischen Institutionen aus der Region. Als Hochschule in Verantwortung hat sich die Uni Vechta in ihrem Hochschulentwicklungsplan die Begleitung von Transformationsprozessen in ländlichen Räumen zum Ziel gesetzt. Die von der Universität Vechta verfolgten Schwerpunkte schlagen bereits heute die Brücke in eine von einschneidenden Transformationsprozessen herausgeforderte Gesellschaft. Aus dem Dreiklang Forschung, Lehre und Transfer resultieren dabei einzigartige Kernkompetenzen, die als Voraussetzung gelten, Innovations- und Gründungspotenziale in Zukunftsmärkten zu heben. Aus der Beschäftigung mit Transformationsprozessen entstehen Ideen, die durch unternehmerisches Denken und Handeln zu tragfähigen Innovationen werden können. Das so entstehende Potenzial für Gründungen in der Region ist riesig. Die Universität setzt auf die strategische Ausrichtung des Bereichs Entrepreneurship unter besonderer Berücksichtigung der Schwerpunkte Nachhaltigkeit und Digitalisierung. Was bislang fehlt ist jedoch eine systematische Bündelung von Aktivitäten zur Förderung von Gründungen aus der Hochschule heraus. Unter enger Beteiligung der unternehmerisch starken Region wird EXIST jetzt dieser Richtung Anschub geben und nachhaltige Strukturen aufbauen, die das Gründungsgeschehen an der Universität mit Strahlkraft in die Region ganzheitlich in den Blick nimmt. (SF)



Für eine systematische Bündelung von Aktivitäten zur Förderung von Gründungen aus der Hochschule heraus: Prof.in Dr.in Jantje Halberstadt, Maik Fischer und Prof. Dr. Christoph Schank. Foto: S. Fortmann

Praxispartner LI Food und Start-Ups aus der Ernährungswirtschaft

Im Rahmen der Vorlesung von Frau Prof.in Dr.in Jantje Halberstadt, im Fach Wirtschaft & Ethik an der Universität Vechta unter dem Titel „Unternehmerische Konzepte von Social Entrepreneurship und Social Business“ im Wintersemester 2019/2020 haben Studierende sich mit Gründungen im Allgemeinen und in der Ernährungswirtschaft befasst. Neben den fachlichen Vorlesungen zur Theorie gab es in Abständen Vorträge aus der Ernährungswirtschaft, um die Studierenden mit Praxisbeispielen über diese Branche zu informieren. Nach dem Semesterbeginn wurden jeweils Zweiertteams gebildet, die sich mit einem Food-Startup befassen sollten. In Zusammenarbeit mit der LI Food konnten aus der Liste der Entrepreneure in Niedersachsen ein Unternehmen ausgewählt und interviewt werden. Die Studierenden haben u.a. die Unternehmen „Ostfriesen-Eistee“ und „Lüttge“ zu ihrer Motivation für die Unternehmensgründung befragt und wie sie Nachhaltigkeit in ihrem jungen Unternehmen umsetzen. Hier lie-

gen kreative Ideen zugrunde, die den gesamten Prozess umfassen und das unternehmerische Konzept und Basis des Start-Up darstellen. Auch ein Blick in das „Agrar- und Ernährungsland Niedersachsen“ und die Rolle der Start-Ups gewähren interessante Eindrücke von den ersten beiden interviewten Unternehmen. Die LI Food möchte diese praktische Arbeit der Studierenden zum Anlass nehmen und jeden Monat ein „Start-Up des Monats“ vorstellen. Damit sollen diese zum einen bekannter gemacht werden und zum anderen Interessierte ermutigt werden, auch den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen oder neue Ideen im Unternehmen umzusetzen. Die Berichte auf dieser Doppelseite zu den weiteren Aktivitäten der LI Food und deren Netzwerkpartner bieten hier geeignete Unterstützung und informativen Austausch. Nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf. Clemens Hollah, Tel.: 05431-183290, E-Mail: c.hollah@dil-ev.de. (DS)

AUSTAUSCHVERANSTALTUNG AM DIL

Volles Haus bei der ersten Innovation Hub Lounge



Dr. Nino Terjung (GMT) mit seinem Vortrag zur Gründungsmotivation. Foto: M. Witkowski



Die Kantine am Bahnhof in Quakenbrück lud zum Diskutieren und Netzwerken ein. Foto: M. Witkowski

Bei dem DIL Innovation Hub geht es darum, Innovationen im Bereich der Lebensmittelwirtschaft zu fördern und Akteure aus dem Food-Bereich zu vernetzen. Ziel ist die Förderung und Unterstützung von Unternehmensgründern und Food Start-ups. Als Forschungsinstitut verfügt das DIL über jahrelange Erfahrung in der Produkt- und Prozessentwicklung, Analytik, Nachhaltigkeit sowie in der Beratung und Weiterbildung im Themenfeld der Lebensmittelwissenschaften. Damit bietet das DIL die Möglichkeit innovative Lösungen für gegenwärtige und zukünftige Lebensmittel zu erforschen. Vor diesem Hintergrund veranstaltete das DIL am 27. Feb-

ruar 2020 zusammen mit LI Food und EIT Food die erste DIL Innovation Hub Lounge in der Kantine in Quakenbrück. Diese richtete sich an Innovatoren, Entrepreneur, Gründer, Wissenschaftler, Stakeholder und Studenten aus dem Food Bereich und rückte neben der Vorstellung des Hubs die Vernetzung und den Austausch der jeweiligen Akteure in den Mittelpunkt. Clemens Hollah (DIL/LI Food) begrüßte die Teilnehmer*innen und stellte die Veranstalter DIL, LI Food und EIT FOOD vor. Dr. Nino Terjung (GMT) begeisterte die Gäste mit einem Pitch zum Thema Gründungsmotivation. Er betonte dabei, dass der besondere Reiz darin liege, jeden Tag etwas Neues

zu lernen und den täglichen Herausforderungen zu begegnen. Im Anschluss an den Pitch beschrieb Daniel de Oliveira (Casa d'Oliveira - Olivenöl aus Portugal /TGO - Technologie- und Gründerzentrum Oldenburg) seinen Weg in die Selbstständigkeit und erläuterte, wie er seinen Traum, einen Spezialitätenladen aufzubauen, nun lebt. Bevor das Networking, bei dem ein reger Austausch unter den Teilnehmenden, auf dem Programm stand, stellte Alexander Märdian den Innovation Hub sowie die EIT FOOD Entrepreneurship Programme vor, die am DIL stattfinden. (SF)

„Innovation Hub“



Alexander Märdian, DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.. Foto: M. Witkowski

Der Innovation Hub versteht sich als Plattform, welche sich hauptsächlich mit den Themen Entrepreneur- und Intrapreneurship in der Ernährungs- und Landwirtschaft befasst, um Innovationen im Bereich der Lebensmittelwirtschaft zu fördern und Akteure aus dem Food-Bereich zu vernetzen. Dabei kooperiert die neue Einrichtung des DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. mit relevanten Akteuren wie der Landesinitiative Ernährungswirtschaft. Zu dem Thema „Innovation Hub“ befragte die LI Food Herrn Alexander Märdian, Leiter des Hubs am DIL. Im Interview erläutert Märdian, dass sich das Angebot an Gründungswillige und Start-ups in allen Phasen, an Unternehmer*innen und auch an die eigenen Mitarbeiter*innen mit dem Ziel richtet, diese zu fördern und zu unterstützen. Märdian betont, dass das DIL seine Position als „Anlaufstelle“ mit einem zielgerichteten Angebot ausbauen wolle. Vor diesem Hintergrund biete das DIL neben ersten Beratungen zur Gründungsidee maßgeschneiderte Programme über EIT Food an und plane einen Makerspace mit Workshop-Formaten. Das Angebot, bei dem das DIL eine Scouting Funktion übernehme, solle Unternehmen, insbesondere Mittelstandsunternehmen näher an die Startup Szene heranzuführen.

DIL ist Kernpartner bei den EIT Food-Programmen „MAKE IT!“ und „SEEDBED“, welches im europäischen Verbund zahlreiche Programme für Gründungsinteressierte und Startups biete. Diese Programme decken von der Ideenfindung bis hin zur Finanzierung von Startups viele Möglichkeiten ab. Das im letzten Jahr zum ersten Mal durchgeführte Einstiegsprogramm MAKE IT wird auch dieses Jahr wieder am DIL umgesetzt. Für das Programm können sich Teilnehmer*innen aus Europa bewerben und an verschiedenen Challenges aus den strategischen Bereichen des Ernährungssystems arbeiten. Während letztes Jahr die Reduzierung von Fleischabfällen bzw. die Inwertsetzung sog. Sidestreams aus der industriellen Wurstherstellung thematisiert wurde, seien für dieses Jahr Challenges rund um die Reduzierung von CO₂ Emissionen beim Fleisch geplant. Der Makerspace wiederum soll als eigenständige Komponente Interessierten die Möglichkeit bieten, Produktansätze weiterzuentwickeln oder einfach mal etwas auszuprobieren.

Wie Herr Märdian persönlich die Potenziale für Gründungen in der Land- und Ernährungswirtschaft in Niedersachsen einschätzt und welche Kriterien aus seiner Sicht maßgeblich für ein attraktives Gründungsumfeld sind, können Sie im vollständigen Interview mit Herrn Märdian auf www.li-food.de nachlesen. (SF)

NETZWERK ZEHN

Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen

Im November 2019 hat das ZEHN – Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen seine Arbeit aufgenommen. Die Geschäftsstelle hat ihren Sitz in der Landwirtschaftskammer Niedersachsen in Oldenburg. Das ZEHN hat sich zur Aufgabe gemacht „Niedersachsen an den Tisch zu bringen“. Das Netzwerk besteht aus Verbraucher*innen, Multiplikatoren und Fachorganisationen in Niedersachsen. Auf der Grünen Woche in Berlin hat sich das ZEHN bereits präsentiert und ist in den Dialog mit den Messebesucher*innen und den potentiellen Netzwerkpartnern getreten. Auch die LI Food hat diese Gelegenheit zum ersten Kennenlernen genutzt und Mitte Februar fand ein erstes Treffen zum Austausch am DIL in Quakenbrück statt. Dabei wurde vereinbart, gemeinsam an Themen wie Gesunde Ernährung, Lebensmittelwertschätzung fördern, Lebensmittelverschwendung verringern und Ernährungs- und Verbraucherbildung zu arbeiten und gemeinsame Projekte und Ideen zu generieren. Die geplante konstituierende Sitzung des Fachbeirats am 16. März 2020 im Niedersächsischen Landwirtschaftsministerium in Hannover sowie die Auftaktveranstaltung am 17. April 2020 sind leider der Corona Krise zum Opfer gefallen. Seitens der LI Food wurde Doris Schröder in den Beirat gerufen. (DS)



LCA FOOD 2020

Food for Thought Award

Die LCA FOOD 2020 ist in diesem Jahr vom 13. bis 16. Oktober 2020 in Berlin angesetzt und wird vom DIL organisiert. Aufgrund der aktuellen Corona-Situation befindet sich das Team derzeit im Abstimmungsprozess, wie und in welcher Form die Konferenz durchgeführt wird. Schauen Sie deshalb gerne auf der Website (<https://lcafood2020.com>) vorbei, auf der Sie aktuelle Informationen zur Konferenz finden. Unabhängig von möglichen Anpassungen der Konferenz findet die Ausschreibung für den „Food for Thought Award: Cement Edition“ statt. Der Klimaschutz ist in den letzten Jahren zu einem der wichtigsten Handlungsfelder für eine nachhaltige Entwicklung der Zement- und Lebensmittelindustrie geworden. Vor diesem Hintergrund sucht die HeidelbergCement Group, welche sich „Sustainability Commitments 2030“ als Ziel gesetzt hat, nach innovativen Lösungen für die Vernetzung von Branchen, um die Ziele für nachhaltige Entwicklung zu unterstützen. Teilnahmeberechtigt sind Studierende, Doktoranden, Post-Docs und junge Berufstätige. Die Beschreibung einer Lösung kann bis zum 13. Juni 2020 eingereicht werden. Ausgewählte Vorschläge von Finalisten erhalten eine Beratung, Unterstützung bei der Vorbereitung der Pitch-Präsentation und können ihre Ideen während der LCAFood2020-Konferenz vor der Challenge-Jury präsentieren. Die Gewinner erhalten bis zu 3000 € Prämie und weitere Medienpräsenz. Weitere Informationen zum Award finden Sie unter <https://lcafood2020.com/awards/>. (SF)

AM 28. UND 29. OKTOBER 2020 IN OSNABRÜCK

FOOD FUTURE DAY meets innovate!

innovate!
award . convention . osnabrück

**FOOD
FUTURE
DAY / 20**

Zum zehnten Jubiläum des FOOD FUTURE DAY und der innovate! werden beide Veranstaltungen in einer großen zweitägigen Konferenz in der Osnabrücker Eventlocation Alando Palais vereint. Mit der Zusammenlegung der beiden Veranstaltungen wird das Ziel verfolgt, Synergien für Teilnehmer*innen und Unternehmen zu schaffen, sowie die Veranstaltungen auf Bundes- und Europaebene weiter zu etablieren. „Die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft schätzen die branchenspezifische Ausrichtung und den unkomplizierten Austausch mit potentiellen Fach- und Führungskräften sowie das umfangreiche Rahmenprogramm.“, ist sich Christian Kircher vom DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. sicher. „Die diesjährige innovate! bringt uns unserem Anspruch, die europäische Leitveranstaltung für Innovationen in Food und Agrar zu werden, näher“, sagt Wolf Goertz von der Innovate GmbH. Auch Prof. Dr. Bernd Lehmann, Dekan der Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur an der Hochschule Osnabrück, freut sich über die Zusammenlegung: „Mit dem FOOD FUTURE DAY haben die Hochschule Osnabrück und das DIL ein außergewöhnlich erfolgreiches Format geschaffen. Gemeinsam mit der ebenfalls weithin beachteten innovate! entsteht nun ein Event mit noch größerer Strahlkraft für die Lebensmittelbranche.“

Die Organisatoren freuen sich auf eine größere und spannendere Netzwerkveranstaltung im Herbst 2020. Das Event wird trotz der Corona-Krise stattfinden, Konzepte zu möglichen Änderungen hierzu werden entworfen.

Im Fokus steht am 28. Oktober der Karrieretag FOOD FUTURE DAY und am 29. Oktober die Convention innovate! Beide Veranstaltungen konnten in den letzten Jahren große Erfolge feiern: Beim FOOD FUTURE DAY werben Unternehmen der Lebensmittelbranche aus ganz Deutschland um Nachwuchskräfte. Im letzten Jahr waren 350 Teilnehmer*innen sowie 30 Unternehmen vertreten. Die innovate! hat sich 2019 im Vergleich zum Vorjahr mit über 1.000 Teilnehmer*innen und mehr als 35 Speaker verdoppelt.



Regel Austausch beim FOOD FUTURE DAY 2019, Foto: B. Meckel-Wolf

Der **FOOD FUTURE DAY** bringt seit zehn Jahren weltweit agierende Unternehmen der Foodbranche und Jobeinstiegerinnen und -einstieger sowie Studierende und Absolventinnen und Absolventen erfolgreich zusammen und ermöglicht durch die direkten Kontaktmöglichkeiten den Einstieg in ein weiterführendes

Netzwerk. Mit einem spannenden Rahmenprogramm, bei dem Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der beteiligten renommierten Unternehmen über Möglichkeiten des Berufseinstiegs berichten oder die Verleihung des Campus Preises gesponsert vom Verband der Ernährungswirtschaft e.V. (VdEW), wird der Messetag zu einem wertvollen Erlebnis.

Der FOOD FUTURE DAY wird durch FOOD2020 gefördert. FOOD2020 wird im Rahmen des INTERREG VA-Programms Deutschland-Niederland durchgeführt und durch die Europäische Union, das MWIDE NRW, dem Niedersächsischen Ministerium für Bundes- und Europaangelegenheiten und Regionale Entwicklung, das niederländische Wirtschaftsministerium sowie die Provinzen Drenthe, Flevoland, Fryslân, Gelderland, Groningen, Limburg, Noord-Brabant und Overijssel mitfinanziert. Es wird durch das Programmmanagement bei der Ems Dollart Region begleitet.



Empfang zur innovate! 2019 im Ballhaus des Osnabrücker Alando Palais, Foto: S. Reukauf

Die **innovate!** ist einer der wichtigsten Treffpunkte der Food- & Agrar-Gründerszene Deutschlands und das Herz der niedersächsischen Startups-Szene. Sie bringt die Innovationstreiber aus den Bereichen Food, Agrar und Digitalisierung zusammen. Sie spricht gezielt Startups, Unternehmen, Vertreterinnen und Vertreter aus Forschung & Lehre und Studierende an und fördert den interaktiven Austausch und die Vernetzung des gesamten Ökosystems. Als Leuchtturm der bundesweiten Food- & Agrarwirtschaft bündelt und repräsentiert die innovate! die Kompetenzen und den Kooperationswillen der ganzen Branche.

Bei den begehrten innovate! Awards werden die besten Startups aus ganz Deutschland und die erfolgreichsten digitalen Gründungen der Niedersächsischen Acceleratoren auf die Bühne gebracht. In spannenden Live-Votings werden von den Zuschauern die Gewinner der attraktiven Preisgelder gekürt.

2019 wurde die Innovate GmbH durch die Beteiligungs-GmbH des Startup-Accelerators Seedhouse und das Digitalunternehmen Netronics GmbH gegründet. Geschäftsführer sind Florian Stöhr und Wolf Goertz. (MLW)

Weitere Informationen zum Programm, zur Anmeldung und den Abläufen werden in den nächsten Wochen auf den Websites www.hs-osnabrueck.de/food-future-day/, www.food2020.eu/ food-future-day und <https://innovate-os.de/> bekanntgegeben.



In eigener Sache

Liebe Netzwerkpartner,
die vergangenen Wochen haben unser Leben ziemlich auf den Kopf gestellt und viele Dinge, die wir als selbstverständlich erachten, haben sich aufgrund der Sicherheitsmaßnahmen und Einschränkungen stark verändert.

Die Krise verdeutlicht aber auch, dass wir eine funktionierende Gesellschaft sind, die sich wieder auf ihre Grundsätze und Werte besinnt. Zusammenhalt, Hilfsbereitschaft, Rücksichtnahme und Familie rücken wieder in den Vordergrund. Unsere Demokratie beweist Handlungsfähigkeit und der Populismus schafft sich gerade selber ab, da außer „heiße Luft“ nicht viel Konstruktives zur Lösung der Krise präsentiert wird.

Auch für die LI Food hat sich in den letzten Wochen einiges geändert. Erprobte Formate mit Netzwerkpartnern mussten abgesagt oder ohne konkrete neue Termine verschoben werden und

wir arbeiten an Alternativen, um das Ernährungs-Netzwerk Niedersachsen weiter zu stärken. Aus diesem Grund finden sie auf dieser Seite nicht wie gewohnt die Hinweise zu anstehenden Veranstaltungen. Wir geben lediglich eine Übersicht zu geplanten Aktivitäten der LI Food, die wir möglicherweise in neuen Formaten umsetzen werden.

Ich hoffe, sie kommen alle gesund durch die Krise.

Viele Grüße

Christian Kircher
Geschäftsführer LI Food

TERMINE

Nachstehend finden Sie eine Übersicht zu geplanten Aktivitäten der LI Food. Folgende Workshops zur Verbesserung der Akzeptanz der Ernährungswirtschaft in der Gesellschaft für Unternehmen sind für das 3. und 4. Quartal 2020 geplant und sollen jeweils in Vechta stattfinden:

- Vertrauen & Kommunikation
- Markenbildung & Vertrauen
- Gender & Konsum

Darüber hinaus plant das Team weitere Veranstaltungen:

- Jahresveranstaltung LI Food im Sept. 2020, Oldenburg
- Krisenmanagement, DIL
- QM-Alumni-Treffen, DIL
- Tagung zu gesunder Ernährung mit ZEHN, DIL

LEGENDE

Die Themen in dieser Ausgabe sind den Handlungsfeldern zugeordnet:

- Gesunde Ernährung
- Entrepreneurship
- Digitalisierung
- Nachhaltigkeit
- Lebensmittelverarbeitung

IMPRESSUM

Herausgeber und v.i.S.d.P. LI Food, Landesinitiative Ernährungswirtschaft in Niedersachsen



Universität Vechta
Institut für Strukturfor-
schung und Planung in agrarischen
Intensivgebieten
Driverstraße 22, 49377 Vechta
Tel. 04441 15-343
Fax 04441 15-465
info@li-food.de
www.li-food.de

DIL Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e. V.
Professor-von-Klitzing-Straße 7
49610 Quakenbrück
Tel. 05431 183-0
Fax 05431 183-114
info@dil-ev.de
www.dil-ev.de



Niedersachsen

Beiträge: Doris Schröder (DS), Marie Louise Wiemeyer (MLW),
Sophia Fortmann (SF)

Layout/Prepress: Running Frames GmbH

Druck: CSW Caritas-Sozialwerk, Dinklage. Auflage: 1100 Exemplare

7.
Oktober
2020
Tagung IfE und DGE
Göttingen
www.my.sport.uni-goettingen.de/

13. bis 16.
Oktober
2020
LCA Konferenz
Berlin
www.lcafood2020.com/

17. bis 20.
November
2020
EuroTier
Hannover
www.eurotier.com



Weitere Termine im Veranstaltungskalender unter
www.li-food.de