

JOURNAL

LANDESINITIATIVE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT NIEDERSACHSEN



In dieser Ausgabe

MESSE
**IFOOD CONFERENCE –
FOOD MEGATRENDS AUF
DER ANUGA**

DELEGATIONSREISE
LI FOOD MEETS USA

REDUCTION WORKSHOP
**WENIGER SALZ, ZUCKER
UND FETT – ABER WIE?**



Das Logo im Wandel der Zeit. Foto: Bildmontage

AUFTAKTVERANSTALTUNG DER LI FOOD AM 26.09.2019

20-jährige Erfolgsgeschichte in Niedersachsen

Im Juli 1999 startete im Rahmen der Regionalen Innovationsstrategie Weser-Ems (RIS) an der Hochschule Vechta das Pilotprojekt zum Aufbau eines „Kompetenzzentrums Ernährungswirtschaft“. Das Vorhaben wurde vom Institut für Strukturforschung und Planung in agrarischen Intensivgebieten (ISPA) gemeinsam mit den Partnern: DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., ehemalige Landwirtschaftskammer Weser-Ems (LWK) und den Wirtschaftsförderern der kommunalen Gebietskörperschaften in Weser-Ems durchgeführt. Finanziert wurde die Pilotphase aus dem Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE), Finanzmitteln der kommunalen Gebietskörperschaften in Weser-Ems und Eigenmitteln der Hochschule Vechta. Das Vorhaben verfolgte ein ambitioniertes Ziel – das Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft sollte der zentrale Koordinator, Ansprechpartner und Initiator für Unternehmen des Ernährungsgewerbes einschließlich der vor- und nachgelagerten Industriebereiche in Weser-Ems werden. Ziel war es, ein dezentrales Netzwerk zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung aufzubauen und den Informationsaustausch zu intensivieren, langfristig sollte die Leistungsfähigkeit der Unternehmen der Ernährungswirtschaft in der Region gesteigert werden.

Die zweieinhalbjährige Pilotphase war ein voller Erfolg. Es lag nahe hier anzuknüpfen und mehr zu erreichen. So wurde der Zu-

ständigkeitsbereich am 01. Januar 2002 auf ganz Niedersachsen ausgedehnt und das Niedersächsische Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft (NieKE) setzte die erfolgreiche Arbeit fort. Die bewährte Organisationsstruktur wurde im Wesentlichen beibehalten. Die Projektpartner waren neben ISPA und DIL e.V. die Arbeitsstelle dialog der Universität Oldenburg. Finanziert wurde NieKE in der Phase von 2002 bis Ende 2004 von den nds. Ministerien für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML), Wirtschaft, Arbeit und Verkehr (MW) und Wissenschaft und Kultur (MWK) sowie den kommunalen Gebietskörperschaften aus Weser-Ems (RIS e.V.), Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft und einigen Banken.

Nach der ersten Evaluation im Frühjahr 2004 durch das Innovationszentrum Niedersachsen (IZ) wurde NieKE ab dem 01. Januar 2005 auf Basis der bewährten Struktur um 3 weitere Projektpartner – dem Kompetenzzentrum Functional Food (KFF), der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover (TiHo) und der Transferstelle der Leibniz-Universität Hannover uni transfer – erweitert. Die finanzielle Förderung erfolgte für die Jahre 2005 und 2006 durch die vorgenannten Einrichtungen.

In 2007 fand eine erneute Weiterentwicklung des Erfolgsmodells NieKE statt. Ab dem 01. 01.2007 setzte sich der Kreis der Kom-

petenzträger zusammen aus: ISPA, DIL, KFF, TiHo, Agrarfakultäten der Georg-August-Universität Göttingen und der Fachhochschule Osnabrück und Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

Im Frühjahr 2009 wurde NieKE durch das Innovationszentrum Niedersachsen erneut evaluiert und konnte mit einem hervorragenden Ergebnis – es wurden 31 von 33 möglichen Punkten erzielt – in die Zukunft geschickt werden. Die Fortführung von NieKE wurde im September 2009 EU-weit ausgeschrieben. Mit Erfolg hat sich die Hochschule Vechta gemeinsam mit dem DIL e.V. um „das Management der Geschäftsstelle einer Landesinitiative Ernährungswirtschaft“ beworben.

Im Dezember 2009 erhielt die Hochschule Vechta den Zuschlag. Ab dem 01. Januar 2010 ist NieKE als Landesinitiative Ernährungswirtschaft in eine neue erfolgversprechende Phase gestartet. Seit 2010 waren die Universität Vechta und das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. alleinige Träger der LI Ernährungswirtschaft mit einem Netzwerk aus weiteren Forschungseinrichtungen, Unternehmen aus dem AgriFood und Kommunalen Gebietskörperschaften in Niedersachsen. Nach einer weiteren, erfolgreichen Evaluation in 2012 und europaweiter Ausschreibung in 2013 erfolgt von 2014 bis 2018 eine sehr lange Phase in der konstruktiven Zusammenarbeit der beiden Partner in der LI Ernährungswirtschaft.

Nach der erfolgreichen Bewerbung um die Weiterführung in 2018 erhielten die Universität Vechta und das DIL Anfang diesen Jahres erneut den Zuschlag zur Betreuung der Landessinitiative bis 2021. Die Landesinitiative ist am 01.01.2019 als LI Food, nicht nur mit einem neuen Namen, neu gestartet. Vor diesem Hintergrund lädt die Landesinitiative herzlich zur Auftaktveranstaltung am Donnerstag, den 26. September 2019 ins Neue Rathaus Hannover ein und möchte Ihnen die Neuausrichtung für die kommenden Jahre vorstellen und mit Ihnen diskutieren. Über Ihre Teilnahme würden wir uns freuen. Die Anmeldung ist telefonisch (04441/15343), per Mail (sophia.fortmann@uni-vechta.de) oder Fax (04441/15465) bis zum 20.09.19 möglich. (SF)



TERMIN:
Dienstag, 26.09.2019, 15:00 – 20:00 Uhr

VERANSTALTUNGSORT:
Neues Rathaus Hannover, Trammplatz 2, 30159 Hannover

PROGRAMM DER AUFTAKTVERANSTALTUNG:

- 15:00 Uhr: Registrierung und Kaffee
- 15:30 Uhr: Begrüßung und Moderation (Christian Kircher, Geschäftsführer LI Food)
- 15:35 Uhr: Grußwort (Prof. Dr. Burghart Schmidt, Präsident der Universität Vechta)
- 15:40 Uhr: Ernährungswirtschaft – ein Zukunftsfeld in Niedersachsen (Staatssekretär Dr. Berend Lindner, Nds. Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung, Hannover)
- 16:00 Uhr: 10 Milliarden Menschen in 2050 – begrenzte Flächen – höhere Qualitätsansprüche und der medial instruierte Verbraucher: Perspektiven für die niedersächsische Land- und Lebensmittelwirtschaft (Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Lebensmittelsicherheit, -hygiene und -chemie und Honorarprofessor an der TU Braunschweig)
- 16:30 Uhr: Zukunftsthemen in der LI Food – Erwartungen und Vorstellungen aus Sicht von Unternehmen und Netzwerkpartnern
- 17:00 Uhr: Zusammenfassung und Ausblick (Prof. Dr. Jantje Halberstadt, Universität Vechta und wissenschaftliche Leitung LI Food)

Anschließend „Get Together“ und Imbiss

**ERFOLGREICHE BEWERBUNG
Blockchain-Lernfabrik**

Anfang Mai hat die LI Food einen erfolgreichen Vortragsantrag zum Schwerpunkt „Digitalisierung“ beim Ideenwettbewerb der Metropolregion Nordwest eingereicht. In dem zweistufigen Bewerbungsverfahren haben sieben von 39 eingereichten Projektideen den Zuschlag für jeweils 4.000 € zur Ausarbeitung eines Vortragsantrages und Beratung durch die Metropolregion erhalten.

Die Blockchain dringt vermehrt in die physischen Materialflüsse der weltweiten Wertschöpfungsnetzwerke produzierender Unternehmen ein. So versprechen sich u.a. Lebensmittelunternehmen als Antwort auf weltweit bekanntgewordene Lebensmittelskandale eine Erhöhung der Lebensmittelsicherheit durch den Einsatz der Blockchain. In diesem Zusammenhang hat Walmart bspw. in Zusammenarbeit mit IBM bereits verschiedene Blockchain-Lösungen erfolgreich im Lebensmittelbereich umgesetzt, u.a. eine für Schweinefleisch in China, eine für grünen Salat und eine für Mangos in Amerika.

Trotz der potentiellen Vorteile des Einsatzes der Blockchain – Verbesserung der Rückverfolgbarkeit, Erhöhung der Transparenz der Lieferkette, Kosteneinsparungen, Erhöhung der Produktsicherheit etc. – ist die Durchdringung der deutschen Industrie bisher gering. In einer kürzlich vom Bitkom e.V. veröffentlichten Studie zur Situation in Deutschland wird angegeben, dass nur 2 % der deutschen Unternehmen mit einer Mitarbeiterzahl ab 50 die Blockchain bereits im Alltagsgeschäft einsetzen. Herausforderungen, die dem Einsatz der Blockchain dabei entgegenstehen, sind mannigfaltig, z. B. rechtliche Unsicherheiten, zu hoher Investitionsbedarf oder Bedenken hinsichtlich der Ausgereiftheit der Technologie. Die von 88 % der Unternehmen ab 50 Mitarbeiter – und damit vom Großteil – als die größten empfundenen Herausforderungen des Blockchain-Einsatzes sind laut der Studie hingegen zum einen die Klage über fehlendes qualifiziertes Personal, das eine Blockchain-Implementierung intern vornehmen könnte, und zum anderen das Nichtvorhandensein von belastbaren Beispielen für erfolgreich umgesetzte Blockchain-Anwendungen im unternehmenseigenen Markt.

Genau an den zwei Punkten „fehlendes qualifiziertes Personal“ und „Nicht-Vorhandensein von Blockchain-Anwendungsszenarien“ soll die Blockchain-Lernfabrik ansetzen. Regionale Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sollen dabei unterstützt werden, im eigenen Haus Expertise aufzubauen sowie konkrete Blockchain-Anwendungen mit Lebensmittelprodukten kennen- und verstehen zu lernen. Umgesetzt werden soll diese Zielsetzung, indem eine Lernfabrik errichtet wird, die Teilnehmer*innen unter Anleitung in Form eines simulationsbasierten Trainings die Möglichkeit bietet, eine Blockchain-Anwendung in einem der Realität nachempfundenen Produktionsumfeld aufzusetzen. Das DIL trägt zu diesem Forschungsvorhaben das produktionstechnische Wissen bei, um der Realität nachempfundene Lebensmittelproduktions- und Verarbeitungsprozesse nachzustellen. Das DIL verfügt bereits über ein produktionstechnisches Labor, in dem die Lernfabrik angeordnet werden könnte. Bei der digitalen Vernetzung sowie der Datenverarbeitung kann die Food Data Group des DIL unterstützen. Hinsichtlich der Expertise zur Blockchain wurde der Kontakt zu zwei Beratungsinstitutionen, die im Forschungsvorhaben fest integriert werden sollen, aufgebaut. Da die Lehrinhalte der Lernfabrik insbesondere an die Industrie gerichtet sind, funktioniert der Aufbau nur dann, wenn eine breite Unterstützung in der Industrie gewonnen werden kann. Bei Interesse: Christian Seebold, E-Mail: c.seebold@dil-ev.de oder Tel.: 05431-183-327. (CS)

ME SSE

**iFood Conference 2019 –
Food Megatrends auf der Anuga**

Die 5. Innovative Food Conference findet am Montag, 7. Oktober 2019 im Rahmen der Anuga im Congress-Centrum Nord der Koelnmesse statt. In den vergangenen Jahren hat sich die iFood auf der Anuga, der weltgrößten Fachmesse für Ernährung, als viel beachtetes Networking-Event etabliert.

Im Mittelpunkt steht der internationale Dialog zu Innovationen im Food Bereich. Führende Experten und Entscheider aus Industrie und Handel sowie viel beachtete Start-Ups teilen ihr Know-how. Basierend auf unserer Erfahrung aus den letzten Jahren erwarten wir rund 200 Gäste aus der ganzen Welt.

Das Ziel der iFood Conference ist es, neuste Erkenntnisse zu Marktentwicklungen und Innovationen im Food Bereich, auch im



Hinblick auf die Zukunft, zu thematisieren. Die Landesinitiative Ernährungswirtschaft (LI Food) unterstützt wie bei den vorhergehenden Veranstaltungen auch in diesem Jahr das DIL und die Koelnmesse bei der iFood 2019. Die Zukunftsthemen der Ernährungswirtschaft werden auf dieser Konferenz in Köln vorgestellt und diskutiert und dazu sind alle interessierten Unternehmen aus Niedersachsen eingeladen. (MW/SF)

Folgendes Programm mit renommierten Speakern aus dem Food Bereich erwartet Sie auf der diesjährigen iFood Conference:

<p>09:30 Registration</p> <p>10:00 Welcome Message Dr. Volker Heinz, Director & CEO, DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. Christoph Minhoff, Managing Director, Bundesvereinigung der Ernährungsindustrie (BVE) Gerald Böse, CEO & Chairman of the Executive Board, Koelnmesse GmbH</p> <p>10:15 Opening Speech Dr. Volker Heinz, Director & CEO, DIL e. V.</p> <p>10:30 Future Food, New trends in food Hanni Rützler, Trend Researcher, futurefoodstudio</p> <p style="background-color: #800040; color: white; text-align: center;">Session 1: SUSTAINABILITY – NEW CONCEPTS FOR FOOD</p> <p>10:50 Pres. 01: Sustainability as a central market theme: Business models and organisation Dr. Klemens van Betteray, Vice President, CSB System AG</p> <p>11:10 Pres. 02: How sustainable impact innovations around food are solving the world's global grand challenges Marc Buckley, Sustainable Innovator, UN Development Programm</p> <p>11:30 Coffee Break</p> <p style="background-color: #800040; color: white; text-align: center;">Session 2: DIGITALISATION – BLOCKCHAIN AND ARTIFICIAL INTELLIGENCE</p> <p>11:50 Pres. 03: Gateway to China: Reaching the chinese consumer with Alibaba Terry von Bibra, General Manager Europe, Alibaba Group Holding Ltd.</p> <p>12:10 Pres. 04: Blockchain-based archive storage – Archive, Big Data und Cloud Daniel Köhnen, Senior Department Manager, Metronom GmbH</p> <p>12:30 Pres. 05: The digital way out. How smarter food production can solve some of today's global challenges Jörg Brezl, CEO, SLA Software Logistik Artland GmbH and Axel Arras, CEO, FPT Food Process Technology Co. Ltd.</p>	<p>12.50 Lunch Break</p> <p style="background-color: #800040; color: white; text-align: center;">Session 3: INNOVATION – INCREASE OF KNOWLEDGE TRANSFER</p> <p>13.50 Pres. 06: N.N. Béatrice Conde-Petit, Food Safety Officer, Bühler AG</p> <p>14.10 Pres. 07: Scouting for innovation – Open innovation concepts for collaborating with early stage start-ups Dr. Olaf Gruess, Technology Manager & Global Connector, General Mills Inc.</p> <p>14.30 Pres. 08: New challenges for the food industry: The transition into a plant based food base Dr. Matthias Moser, Managing Director Food Ingredients, Stern-Wywiol Gruppe GmbH und Co. KG</p> <p>14.50 Pres. 09: Instagrammable x Food Daniel Zoll, Digital Content Creative</p> <p>15:10 Coffee Break</p> <p style="background-color: #800040; color: white; text-align: center;">Session 4: NEW FOODS – TRENDS IN GLOBAL FOOD SYSTEM</p> <p>15.30 Pres. 10: Insects – the new sustainable food category Malgorzata Fijalkowka, Manager, Protix B.V. / Fair Insects B.V.</p> <p>15.40 Pres. 11: Building a food system for everyone to eat well Udi Lazimy, Senior Global Sourcing & Impact Director, Just Inc.</p> <p>15.50 Pres. 12: Real meat, no slaughter: the cultured meat revolution Didier Toubia, Co-Founder & CEO, Aleph Farms Ltd.</p> <p>16.00 Panel discussion about New Foods Moderated by Dr. Volker Heinz, Director & CEO, DIL e. V.</p> <p>16.30 Wrap-Up</p>
--	--

Anuga, Köln
7. Oktober 2019

www.ifoodconference.com

DELEGATIONSREISE LI Food meets USA

Auf einer fünftägigen Delegationsreise im April 2019 hat Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food, gemeinsam mit Vertreter*innen der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE) und des Niedersächsischen Wirtschaftsministeriums drei bedeutende Regionen der Agrar- und Ernährungsindustrie in den USA besucht. Die Reise wurde durch das Team der Deutsch-Amerikanischen Handelskammer AHK Midwest aus Chicago organisiert und führte von Springfield (Ohio) über St. Louis (Missouri) und endete schließlich in Minneapolis (Minnesota). In diversen Veranstaltungsformaten diskutierte die Delegation gemeinsam mit Vertreter*innen der Agrar- und Ernährungsindustrie über die Herausforderungen für die Industrie auf beiden Seiten des Atlantiks. Insbesondere in den fünf Handlungsfeldern der LI Food konnten die Teilnehmer*innen diverse inhaltliche Schnittmengen identifizieren und Best Practice Beispiele austauschen.

Das Thema Nachhaltigkeit steht auch bei den amerikanischen Verbraucher*innen ganz oben auf der Agenda. Unternehmen in den Vereinigten Staaten suchen daher nach alternativen Rohstoffen und Technologien, um den ökologischen Fußabdruck der Agrar- und Ernährungsindustrie und den Einfluss auf die Umwelt



Die deutsche Delegation am „Gateway to the West“ in St. Louis. V.l.n.r.: Christian Kircher, DIL und LI Food; Jessica Ferklass, AHK Midwest; Olivier Kölsch, BVE e.V.; Dr. Andreas Eckstein, Nds. Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr; Brooke Rupprecht, AHK Midwest. Foto: LI Food

möglichst gering zu halten. Entgegen den Äußerungen des US-Präsidenten Donald Trump, spielt das Thema in der Branche eine immer größere Rolle, da die ersten Auswirkungen der Klimaveränderung in der Landwirtschaft bereits spürbar sind. Sowohl in den USA als auch in Europa rü-



Christian Kircher (LI Food Geschäftsführer) und Dr. Andreas Eckstein (Vertreter des niedersächsischen Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr bei einer Veranstaltung in Minneapolis. Foto: LI Food)

cken alternative Proteinquellen und die mögliche Produktentwicklung aus diesen Ressourcen auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit immer stärker in den Fokus der Ernährungswirtschaft. In den letzten Monaten hat insbesondere der erfolgreiche Börsengang des 2009 gegründeten Unternehmens Beyond Meat das mediale Interesse auf dieses Thema gelenkt. Im Handlungsfeld Entrepreneurship können Niedersachsen, Deutschland und Europa hier in Bezug auf Risikokapital und Unternehmertum sowie von den Strukturen und der Gründungskultur in den USA lernen.

Aus diesem Grund endete die Reise auch mit einem Besuch in einer Start-up Craft-Bier Brauerei in Minneapolis, die in den vergangenen Jahren zu Tausenden in den USA entstanden sind. Hieraus entwickelt sich eine neue Kneipen- und Bierkultur, die sich nicht hinter den europäischen Vorbildern verstecken muss.

Im Mai 2019 hat dann eine Delegation mit 15 Industrie- und Clustervertreter*innen aus den USA auf einer einwöchigen Reise durch Deutschland unter anderem Niedersachsen besucht. Der Gegenbesuch wurde ebenfalls durch die AHK Midwest organisiert und perfekt auf die Bedürfnisse aller Teilnehmer*innen abgestimmt.

Bei bestem Wetter, der Rapsblüte in voller Pracht und der Osnabrücker Mai-

woche in der historischen Altstadt präsentierte sich Niedersachsen von seiner besten Seite. Beim Besuch am DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. bestaunten die Teilnehmer*innen die unterschiedlichen Forschungsaktivitäten und diskutierten mit Vertreter*innen von deutschen Start-ups, Clustern, Unternehmen und Politik die Herausforderungen der Ernährungsbranche.

Im Anschluss präsentierte die ELEA GmbH - eine erfolgreiche Ausgründung des DIL - im an das Institut angrenzenden Business-Park BIQ Anwendungsbeispiele der PEF-Technologie (Pulsed Electric Field). Die Gäste waren überrascht, dass ohne die Technologie des niedersächsischen Start-ups, die auch in den USA beliebten „Curly Fries“, nicht existieren würden. Insbesondere US-Firmen zählen zu den Kunden von ELEA. Im Technikum am DIL wurden im Anschluss umgehend weitere Anwendungsmöglichkeiten der PEF Technologie diskutiert.



US Delegation bei der Verkostung alternativer Proteine im DIL Technikum. Foto: LI Food

Zum Abschluss des Besuchs in Niedersachsen und auf der Weiterreise nach Berlin stand noch ein Stopp bei der Varuschlacht Museum und Park Kalkriese auf dem Programm. Die über 2000 Jahre alte Geschichte in Niedersachsen war für die Besucher*innen aus den USA, einem Land das sich gerade auf seinen 250. Geburtstag im Jahr 2026 vorbereitet, ein weiteres Highlight.

Insgesamt lässt sich ein überaus positives Fazit aus der Reise in die USA und dem Besuch der amerikanischen Delegation in Niedersachsen ziehen. Neben neuen Erkenntnissen auf beiden Seiten in Bezug auf Technologie, Produkte und Trends ist entgegen den Entwicklungen auf höchster politischer Ebene auch zu erkennen, dass Unternehmen und Wissenschaft weiterhin ein großes Interesse an internationaler Zusammenarbeit haben. (CK)

WORKSHOP

“Plant proteins – Alternative sources and their applications in food”



Projektteam „LIBBIO“. Foto: DIL

Der Bedarf an vegetarischen und veganen Proteinen für die Anwendung in verschiedensten Lebensmitteln steigt immer noch an, was sich auch in den Produktinnovationen in diesem Bereich widerspiegelt. Dabei stellt der erfolgreiche Einsatz dieser Proteine bei vielen Lebensmitteln immer komplexere Anforderungen an die technologische Funktionalität der Proteine, um dem Verbraucher die gewohnte Produktqualität liefern zu können. Vor diesem Hintergrund veranstaltete das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. in Kooperation mit der LI Food im Rahmen des Europäischen Forschungsprojektes LIBBIO am 11. April 2019 einen kostenlosen englischsprachigen Workshop zum Thema Pflanzenproteinen. Über 70 Teilnehmer*innen aus zwölf verschiedenen europäischen Ländern konnten sich über das Projekt „LIBBIO“ sowie die Verarbeitung von Pflanzenproteinen und möglichen Anwendungen in Lebensmitteln informieren. Das Forschungsprojekt beschäftigt sich mit einer speziellen Sorte der Hülsenfrüchte, den Anden Lupinen. Diese werden in Randgebieten für eine verbesserte Bioökonomie angebaut. In Südamerika werden die Hülsenfrüchte bereits seit Jahrhunderten angebaut und für die menschliche Ernährung genutzt.

Im Rahmen des Projekts werden am DIL die potentiellen Möglichkeiten zur Verarbeitung von Lupinen untersucht. Das Ziel liegt darin, das Potential der Anden-Lupine für Europa nutzbar zu machen und damit weitere Alternativen für die Versorgung mit Proteinen aus einheimischen Nutzpflanzen zu schaffen.

Den Teilnehmer*innen wurden zunächst das Projekt sowie die vorläufigen Projektergebnisse präsentiert. Über die Vorträge hinaus konnten sich die Besucher*innen über den Einsatz von Pflanzenproteinen wie Kartoffel, Erbse oder Lupine in Lebensmitteln informieren. Weiterhin wurden Themen wie die Extraktion von Öl oder Proteinen, wie auch die Förderungsmöglichkeiten für Innovationsprojekte angesprochen. An kleinen Messeständen konnte unter anderem Naturkosmetik auf Basis von Lupinen getestet werden. Auch für Institutsleiter Dr. Volker Heinz ist das Projekttreffen ein voller Erfolg gewesen: „Die in Kooperationen ausgeführten Forschungsprojekte fördern den Austausch zwischen Forschung und Wirtschaft nachhaltig. Es ist immer wieder großartig zu sehen, wie sich auf Projekttreffen Wissenschaftler und Vertreter der Industrie auf Augenhöhe begegnen und aktiv über ihre Arbeit austauschen.“ (MW/SF)

EXPERTENINTERVIEW MIT PROF. DR. ULRICH ENNEKING

„Chancen der Verbraucherintegration“



Prof. Dr. Ulrich Enneking, Professor für Agrarmarketing an der Hochschule Osnabrück. Foto: Enneking

Die Landesinitiative Ernährungswirtschaft (LI Food) befragte Prof. Dr. Ulrich Enneking zum Thema „Chancen der Verbraucherintegration“. Prof. Dr. Ulrich Enneking ist seit 2006 Professor für Agrarmarketing an der Hochschule Osnabrück. Er ist Experte in den Bereichen Agrar- und Lebensmittelmarketing, Markt- und Sensorikforschung sowie Innovationsmanagement und forscht mit Hilfe von empirischen und experimentellen Methoden u.a. zum Verbraucherverhalten bei innovativen und nachhaltigen Produkten.

Im LI Food-Interview erläutert Enneking, dass größere niedersächsische Unternehmen aus der Ernährungswirtschaft ihre Aktivitäten in den Bereichen Produktentwicklung und Vermarktung sehr eng am Verbraucher ausrichten, während sich niedersächsische Mittelständler überwiegend an den Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandels orientieren. Der Endverbraucherschnittstelle im frühen Produktentwicklungsprozess beispielsweise nur von wenigen Unternehmen systematisch berücksichtigt.

Enneking sieht in einer stärkeren Verbraucherintegration Chancen der Profilierung und Differenzierung. Als Gatekeeper sei der Lebensmitteleinzelhandel zwar kurz- und mittelfristig der entscheidende Akteur, jedoch führe die eigene Orientierung an Trends und Wünsche der Kernzielgruppen auf längere Sicht zu größeren Handlungsspielräumen und mehr Wertschöpfung. Da es die Verbraucher sind, die die Produkte später wertschätzen sollen, sei es wichtig, diese Verbraucher*innen bereits ganz früh im Neuproduktprozess zu berücksichtigen oder sogar an der Problemanalyse und der Ideenfindung zu beteiligen. Dafür gebe es geeignete Ansätze wie z. B. die „Design Thinking Methode“, welche den Innovationsprozess beschleunige und interaktiver gestalten lasse.

Enneking betont, dass interaktives Handeln eine signifikante Rolle spiele und die Digitalisierung in Form von Social Media, E-Commerce, künstlicher Intelligenz, etc. vor diesem Hintergrund hervorragende Möglichkeiten biete, sehr effizient mit den Verbraucher*innen in Kontakt zu treten und so viel über die aktuellen und künftigen Bedürfnisse zu lernen.

Wie der sogenannten Verbraucherschizophrenie begegnet werden kann und wie das Kompetenzzentrum FoodSense eine systematische Integration von Verbraucher*innen in den Produktentwicklungsprozess erreicht, können Sie im vollständigen Interview mit Prof. Dr. Ulrich Enneking auf www.li-food.de nachlesen. (SF)

Weniger Salz, Zucker und Fett – aber wie?



Prof. Dr. Stefan Töpfl stellt verschiedene Lebensmitteltechnologien zur Reduktion von Salz, Zucker und Fett vor.
Foto: S. Fortmann

Die Reduktion von Salz, Zucker und Fett in verarbeiteten Lebensmitteln ist eigentlich keine Neuigkeit. Insbesondere durch die Aktivitäten von NGOs und populärwissenschaftlichen Veröffentlichungen aus dem Ratgeberbereich sind in den vergangenen Jahren starke gesellschaftspolitische Strömungen entstanden, die besonders auf Zucker als süchtig machende Zutat abzielen, aber auch bestimmten Fetten und Salz eine gesundheitsschädigende Wirkung nachsagen. Die Lebensmittelhersteller werden zur Folge vor die Herausforderung einer Reformulierung gestellt. Es gilt, die Rezepturen anzupassen, um gesunde Produkte herzustellen. Doch was heißt gesund überhaupt und was passiert, wenn der/die Konsument/in nichts von neuen Rezepturen wissen möchte, die womöglich nicht dem gewohnten Geschmack entsprechen?

Zu diesem Thema fand am 24. Juni 2019 am DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. ein von der Landesinitiative Ernährungswirtschaft und FOOD2020 organisierter interaktiver Workshop statt. Über 25 Teilnehmer*innen aus dem Lebensmittelsektor konnten sich über den Umgang, die Probleme und Möglichkeiten zum Thema Reduktion austauschen und mit Lebensmittelexperten diskutieren, wie Reduktion von Salz, Zucker und Fett in ihren Produkten funktionieren kann. Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food, begrüßte zunächst die Teilnehmer*innen aus der Lebensmittelindustrie und stellte die zum Thema „Reduction2020“ passenden Handlungsfelder der LI „Gesunde Ernährung“, „Nachhaltigkeit“ und „Lebensmittelverarbeitung“ vor. Um den Austausch der Teilnehmer*innen zu optimieren, stellten diese sich und deren Unternehmen, unter Anleitung von Dr. Mehmet Cicek (CEO Fovation) gegenseitig zunächst kurz vor und berichteten, was sie von diesem Workshop erwarten.

Eine Zusammenfassung aus drei Jahren Reduction2020 Workshops präsentierte Dr. Malte Rubach, Ernährungswissenschaftler, Autor, Key-Note Speaker und Innovations-Scout unter dem Branding M.R.EXPERT. Seit 2014 ist Herr Dr. Rubach zudem im bayerischen Ernährungsministerium tätig. Sein Vortrag ordnete die Geschehnisse in den Zeitverlauf ein, lieferte den wissenschaftlichen Re-

ferenzkontext für Zucker-, Salz- und Fettmythen und führte in das Tagesprogramm ein. Welche Möglichkeiten zur Reduktion technologisch machbar sind, präsentierte Prof. Dr. Stefan Töpfl. Herr Prof. Dr. Töpfl ist Geschäftsführer der Elea GmbH, Leiter der Technologieberatung am DIL e.V. sowie Professor für Lebensmittelverfahrenstechnik an der Hochschule Osnabrück. Neben den klassischen, oft thermischen Verfahren stehen eine Reihe alternativer Technologien zur Haltbarmachung und Funktionalisierung von Lebensmitteln zur Verfügung. Ultrahochdruckhomogenisation, Anwendung von gepulsten elektrischen Feldern, Einsatz spezieller Mikroorganismen, Extrusionstechnik sind einige der möglichen Reduktionsstrategien. Die genannten Verfahren erlauben eine, zumindest teilweise, Reduktion des Zucker-, Salz- oder Fettgehalts von Lebensmitteln durch geeignete Strukturgestaltung. Um die Geschmackspräferenz der Endkunden sicher zu treffen, sind einzelne Maßnahmen oft nicht ausreichend, sondern Kombinationen aus Verfahrenstechnik und dem Einsatz von Ersatz- oder Austauschstoffen erforderlich.



Die Ergebnisse der Verkostungen wurden mithilfe einer Wortwolke direkt ausgewertet und diskutiert. Foto: S. Fortmann

ferenzkontext für Zucker-, Salz- und Fettmythen und führte in das Tagesprogramm ein.

Die genannten Verfahren erlauben eine, zumindest teilweise, Reduktion des Zucker-, Salz- oder Fettgehalts von Lebensmitteln durch geeignete Strukturgestaltung. Um die Geschmackspräferenz der Endkunden sicher zu treffen, sind einzelne Maßnahmen oft nicht ausreichend, sondern Kombinationen aus Verfahrenstechnik und dem Einsatz von Ersatz- oder Austauschstoffen erforderlich.

Benedikt Bleile, Projektleiter der DLG Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst bei der DLG e.V. sowie Bereichsleiter Food II, stellte das Thema Reformulierung aus Sicht des Verbrauchers und des Handels dar. Für die Lebensmittelproduzenten ist die Umsetzung der Reduktion eine Herausforderung, technologisch, sensorisch als auch aus Marketinggesichtspunkt

ten. Die Aspekte werden in der aktuellen DLG-Studie „Reduktionsstrategien bei Lebensmitteln: Zwischen Machbarkeit und Verbrauchererwartungen“ beleuchtet.

Michael Warburg der REWE Group stellte ein Handelskonzept zur Reformulierung vor. Er legte den Einfluss der Diskussion über zusätzliche Nährwertkennzeichnungselemente wie UK-Ampel oder das Französische NutriScore Konzept dar und berichtete über die aktuellen Diskussionen über ein nationales (Deutsches) Nährwertkennzeichnungssystem.

Auf die aktuelle Entwicklung der Nährwertkennzeichnung ging Dr. Malte Rubach

ein, indem er anhand verschiedener Statistiken den aktuellen Stand der Ernährung in Deutschland präsentierte, die Möglichkeiten zur Steuerung der Kaufentscheidung sowie die Erfolgsfaktoren für Lenkungssteuern sowie Nährwertlabels aufführte.

Im Anschluss an die Vorträge konnten sich die Teilnehmer*innen selbst ein Bild davon machen, wie sich eine Reduktion von Zucker auf die Sensorik eines Produktes auswirkt und ob dieses weiterhin dem gewohnten Geschmack entspricht. Die Ergebnisse der Verkostungen von Schokopudding, Keksen und Ketchup wurden direkt per Wortwolken ausgewertet und in

der großen Runde diskutiert.

Im Rahmen des Workshops wurden außerdem interessierte Unternehmen gesucht, die sich innerhalb des nächsten halben Jahres in kleineren Gruppen zu sogenannten „Thinktanks“ zusammenfinden. In einer Kombination aus regelmäßigen Diskussionsrunden und praktischen Versuchen am DIL sollen zielgerichtete Lösungen zur technischen Umsetzung von Produkten mit reduziertem Salz-, Zucker- und Fettgehalt gefunden werden. Wenn Sie hieran Interesse haben, melden Sie sich gerne unter info@li-food.de! (SF)

WORKSHOP

Interaktiver Workshop zum modernen Krisenmanagement in der Lebens- und Futtermittelindustrie

Kündigt sich eine Krise an? Kann ein Unternehmen Vorbereitungen für den Fall der Fälle treffen? Und was ist zu tun und zu beachten, wenn es das Unternehmen tatsächlich trifft? Diesen und weiteren Fragen stellten sich die 16 Teilnehmer*innen aus der Lebens- und Futtermittelbranche im Rahmen des interaktiven Krisenworkshops, der am 17. Mai 2019 im DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. in Quakenbrück stattfand.

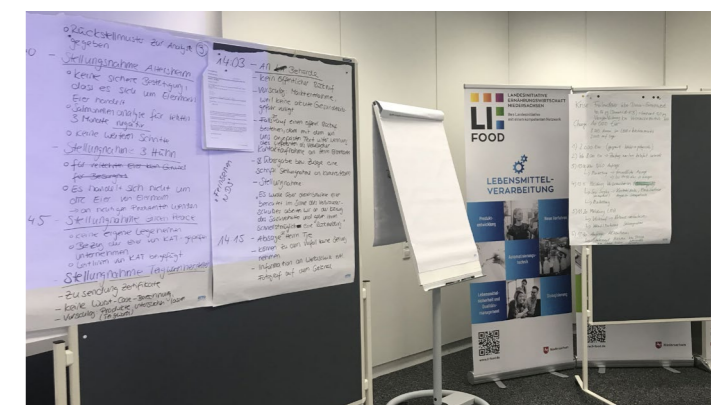
Geleitet wurde der Workshop von Dr. Christoph Persin und Enrico Banemann der pwb.food.consulting GbR, die im ersten Teil des Workshops auf Krisenpotentiale und Krisentypen eingingen. „Wer nicht in Prävention investiert, riskiert unvorbereitet am Lebensnerv getroffen zu werden“ war nur eines der prägnanten Statements der Leiter des Hamburger Beratungsunternehmens. Nach der Mittagspause verlief der Workshop dann interaktiv in fiktiven Krisenteams weiter. Innerhalb dieser wurden realitätsnahe Fallbeispiele in Kleingruppen der Qualitätsbeauftragten durchgespielt und Lösungen erarbeitet. Begeistert zeigte sich hier auch Dr. Karin Thole als Organisatorin und Teilnehmerin des Workshops: „Im praktischen Teil wurden wir mit einem äußerst realistischen Krisenfall konfrontiert. In dieser Stresssituation stieg der Adrenalinspiegel bei uns allen immens in die Höhe! Das war noch mal was ganz anderes unter Stress und Anspannung im Team zu funktionieren, zu rationalen Lösungen und aus der Krise zu finden. Aber ich denke wir haben es ganz gut gemeistert und jede/r Teilnehmer/in konnte für sich wertvolle Erfahrungen sammeln.“

Der Workshop wurde vom DIL gemeinsam mit der LI FOOD sowie dem INTERREG-Projekt FOOD2020 organisiert. FOOD2020 wird im Rahmen des INTERREG-Programms Deutschland-Niederland durchgeführt und durch die Europäische Union, dem Ministerium für Wirtschaft, Innovation, Digitalisierung und Energie des Landes Nordrhein-Westfalen, dem Niedersächsischen Ministerium für Bundes- und Europaangelegenheiten und Regionale Entwicklung, dem niederländischen Wirtschaftsministerium sowie den Provinzen Drenthe, Fryslân, Gelderland, Groningen, Limburg, Noord-Brabant und Overijssel mitfinanziert. Es wird durch das Programmmanagement bei der Ems Dollart Region begleitet.

Aufgrund des positiven Feedbacks der Teilnehmer*innen soll bereits ein weiterer Workshop geplant werden. Vorschläge rund um das Thema „Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement“, sowie zum Thema „Gesunde Ernährung“ sind herzlich willkommen und können an Dr. Karin Thole (info@dil-ev.de) weitergegeben werden. (MLW/SF)



Christian Kircher (LI Food) begrüßt die Teilnehmer*innen des Workshops und präsentiert das Handlungsfeld „Lebensmittelverarbeitung“ der Landesinitiative. Foto: M. L. Wiemeyer



Die erarbeiteten Lösungen der Fallbeispiele wurden gesammelt und diskutiert. Foto: M. L. Wiemeyer

TERMINE

- 23. September 2019**
LI Food Workshop: Nachhaltige Verpackungen in der LM-Industrie
Quakenbrück
www.li-food.de
- 26. September 2019**
Auftaktveranstaltung der LI Food
Hannover
www.li-food.de
- 5. bis 9. Oktober 2019**
Anuga
Köln
www.anuga.de
- 7. Oktober 2019**
iFood-Conference
Köln
www.ifoodconference.com
- 13. Oktober 2019**
BioNord Hannover
Hannover
www.bionord.de
- 16. bis 17. Oktober 2019**
Innovate! 2019
Osnabrück
www.innovate-os.de
- 21. Oktober 2019**
PROTEINA´19
Magdeburg
www.fei-bonn.de
- 22. Oktober 2019**
Food Future Day
Osnabrück
www.food2020.eu
- 22. Oktober 2019**
5. Mitteldeutscher Ernährungsgipfel
Magdeburg
www.akademie.lsb-niedersachsen.de
- 6. November 2019**
23. Niedersächsisches Ernährungsforum 2019
Hannover
www.dge-niedersachsen.de
- 3. bis 4. Dezember 2019**
DLG Konferenz „Digitale Transformation der Food-Supply-Chain“
Berlin
www.dlg.org



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

SAVE THE DATE

FOOD FUTURE DAY 2019

Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. und die Hochschule Osnabrück laden am 22. Oktober erneut zum 9. FOOD FUTURE DAY ein. Für Studierende, Absolvent*innen, Fachkräfte und Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft bietet sich an diesem Tag die ideale Möglichkeit zum Networking sowie die Teilnahme an folgenden Fachsessions:

- Entrepreneurship
- Technologie und Qualität
- Biotechnologie
- Food Profiling






Weitere Informationen finden Sie unter www.food2020.eu (SF)

**FOOD
FUTURE
DAY / 19**

Dienstag, 22.10.2019
Hochschule Osnabrück

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: Christian Kircher (CK), Christian Seebold (CS), Marek Witkowski (MW), Marie Louise Wiemeyer (MLW), Sophia Fortmann (SF)

Layout/Prepress: Running Frames GmbH

Druck: CSW Caritas-Sozialwerk, Dinklage. **Auflage:** 1500 Exemplare