

## In dieser Ausgabe

### MESSE

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

### GRÜNE WOCHE

**LANDESINITIATIVE AUF  
DEM START-UP-TREFF-  
PUNKT IN BERLIN**

### BIOLOGISIERUNG

**PRAXISFORUM  
BIOÖKONOMIE  
NIEDERSACHSEN 2019**



(v.l.n.r.) Freuen sich über die Zusammenarbeit: Prof. Dr. Burghart Schmidt (Präsident der Universität Vechta), Dr. Bernd Althusmann (Wirtschaftsminister Niedersachsen), Christian Kircher (Geschäftsführung Landesinitiative Food), Dr. Kerstin Lienemann (Leitung Büro Brüssel, DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.) Foto: Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung

## ERFOLGREICHE LANDESINITIATIVE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT WIRD FORTGEFÜHRT

# Universität und DIL erhalten Zuschlag für das Management der Geschäftsstelle der Landesinitiative Ernährungswirtschaft Niedersachsen

Nach der positiven Evaluation der Landesinitiative Ernährungswirtschaft im Frühjahr 2017 erfolgte die Ausschreibung Ende August 2018 durch das Niedersächsische Wirtschaftsministerium. Die Universität Vechta hat sich gemeinsam mit dem DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. um die Fortführung der Landesinitiative Ernährungswirtschaft für den Zeitraum 01.01.2019 – 31.12.2021 mit Option auf ein Jahr Verlängerung beworben. Der Zuschlag traf am 18.12.2018 in Vechta ein.

Am 24. Januar 2019 haben Niedersachsens Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann, der Präsident der Universität Vechta, Professor Burghart Schmidt, Dr. Kerstin Lienemann vom DIL und der neue Geschäftsführer der „Landesinitiative Food“, Christian Kircher, in Hannover den offiziellen Startschuss für die nächste Etappe der Landesinitiative gegeben.

Althusmann: „Mit der heutigen Vertragsunterzeichnung führen wir die erfolgreiche Zusammenarbeit mit der Universität Vechta und dem DIL für die Ernährungswirtschaft in Niedersachsen für weitere drei Jahre – unter dem neuen Namen Landesinitiative Food – fort. Damit setzen wir neue Impulse für die Zukunfts- und Wettbewerbsfähigkeit der Branche, etwa bei der Unterstützung von Start-

ups und beim Thema, gesunde Ernährung.“

Christian Kircher: „Das gesamte Team freut sich auf die Umsetzung der geplanten Netzwerkaktivitäten in den fünf Handlungsfeldern Lebensmittelverarbeitung, Digitalisierung, Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung und Entrepreneurship.“

Kernaufgabe der Landesinitiative Ernährungswirtschaft bleibt die Unterstützung kleiner und mittlerer Unternehmen bei Innovationsprozessen sowie der Wissensvernetzung. In den fünf vorgeannten Handlungsfeldern soll die Landesinitiative Food Impulse für mehr Innovationen setzen. Die LI Food soll den Technologietransfer in die Ernährungswirtschaft fördern, um mit Innovationen Nachhaltigkeit, Qualität und Sicherheit der Lebensmittelproduktion zu verbessern. Außerdem sollen die Potentiale der Digitalisierung und der Biologisierung für die Ernährungswirtschaft genutzt werden. Darüber hinaus möchte die LI Ernährungswirtschaft in den kommenden drei Jahren einen Beitrag für mehr gesellschaftliche Akzeptanz der Branche in Zusammenarbeit mit den Beteiligten der Wertschöpfungsketten leisten. Im Zentrum der Arbeit der LI Food steht dementsprechend sowohl der aktive Wissens- und Technologietransfer in die Wirtschaft als auch die sozialwissenschaftliche

sozio-ökonomische Gesamtsystembetrachtung der Branche.

Der Vertrag hat ein Volumen von rund 1,47 Millionen Euro. Der Sitz der Geschäftsstelle befindet sich ab 2019 in Quakenbrück am DIL, die Netzwerkstelle ist an der Uni Vechta angesiedelt. Die Wissenschaftliche Leitung übernehmen seit 01.01.2019 Frau Prof. Dr. Jantje Halberstadt, Universität Vechta und Herr Dr.-Ing. Volker Heinz, DIL e.V. gemeinsam. Es gibt eine Änderung in der Geschäfts-

führung, Herr Christian Kircher, DIL vertritt die LI Food nach außen, Frau Doris Schröder ist seit Jahresbeginn für das Projekt- und Netzwerkmanagement zuständig. (Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung, SF)

## DIE FLEISCHBRANCHE IM WANDEL

### Workshop an der Leuphana Universität Lüneburg



Dr. Sergiy Smetana (DIL e.V.) referiert zum Thema Nachhaltigkeitspotenzial alternativer Proteinquellen. Foto: V. Beck

sinnovationen im regionalen Mittelstand“ (NIREM), dem DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik und der Landesinitiative Ernährungswirtschaft (LI Food) den Workshop „Die Fleischbranche im Wandel – Wege und Ansätze einer Nachhaltigkeitstransformation“ aus. Fünfzig Teilnehmende aus Landwirtschaft, Handel, Futtermittel-, Fleisch- und Fleischersatzproduktion, Verbänden, Wissenschaft und Landespolitik diskutierten, wie ein Wandel hin zu Nachhaltigkeit in der Fleischbranche gelingen kann. In Kleingruppen erarbeiteten die Teilnehmenden Maßnahmen für das Erreichen von Tierwohl bei der Zucht und Mast, beim Transport und bei der Schlachtung. Andere Kleingruppen beschäftigten sich mit Fragen wie: Wie können regionale Wertschöpfungsketten aufgebaut und gefördert werden? Welche nachhaltigen Alternativen gibt es für konventionelle Proteinquellen in Human- und Tierernährung? Die Ergebnisse zeigen: Um Barrieren zu überwinden und die jeweiligen Transformationspfade voranzubringen, braucht es zielgerichtete Kooperationen entlang der Wertschöpfungskette sowie Kooperationen zwischen Branche, Handel, Wissenschaft, Politik und Verbrauchern. Ausführliche Workshopergebnisse werden in Kürze zum Download bereitgestellt. (SS, CH)

Tierwohl, Regionalität, Biofleisch, Insekten, Laborfleisch – um diese und mehr Themen zu diskutieren, richtete das Centre for Sustainability Management (CSM) der Leuphana Universität Lüneburg in Kooperation mit dem Transferprojekt „Nachhaltigkeit-

## WORKSHOP

### Wassermanagement in der Lebensmittelindustrie

Nach der Chemie- und Papierindustrie erzeugt die Ernährungsindustrie die größte behandelte Abwassermenge. Der verantwortungsvolle Umgang mit der Ressource Wasser ist aufgrund ihrer begrenzten Verfügbarkeit und der stetig steigenden Entsorgungskosten wichtiger denn je. Neue Technologien und Wassermanagementsysteme sind der Schlüssel zur Verringerung des Wasserverbrauchs und eröffnen neue Möglichkeiten zur Wiederverwendung von Brauchwasser in der Prozesskette. Die Landesinitiative führte am 19. Dezember 2018 einen Workshop zu „Wassermanagement in der Lebensmittelindustrie“ in Quakenbrück durch. Das Ziel des Workshops war die Diskussion zum Einsatz von technischen Gasen zur Optimierung der Wasserbehandlung sowie die Beteiligungsmöglichkeiten in Forschungsprojekten. Außerdem wurden der Handlungsbedarf sowie Maßnahmen im Wassermanagement in der Lebensmittelindustrie erarbeitet.

Clemens Hollah vom DIL führte die Teilnehmer\*innen aus der verarbeitenden Industrie durch das Programm. Der Referent Jan Mante vom Unternehmen Air Liquide Deutschland gab in seinem

Vortrag wichtige Impulse zum Thema Optimierung der Wasserbehandlung durch technische Gase in der Lebensmittelindustrie. Herr Dammann, DMK berichtete aus einem Projekt zur Wiederverwendung von Wasser, an dem das DMK sich mit der Landwirtschaftskammer Niedersachsen und dem LAVES beteiligt hat. Mit Hilfe von Kreislaufführung kann Prozesswasser aufbereitet und wieder verwertet werden. Das DMK trägt somit zu Verringerung des Wasserverbrauchs, im Vergleich zu anderen Molkereien in Deutschland, in erheblichem Maße bei. Herr Hollah ergänzte dieses mit Informationen zu verschiedenen Forschungsprogrammen, Handlungsbedarfen sowie Maßnahmen im Wassermanagement für die niedersächsische Lebensmittelindustrie. Förderungen wären in folgenden Förderrichtlinien möglich: Innovationsräume Bioökonomie, KMU-Innovativ, ZIM oder EIT-Food. Darüber hinaus kam man über die KfW eine Förderung für Abwärmekonzepte beantragen oder allgemein über [www.foerderdatenbank.de](http://www.foerderdatenbank.de) nach Fördermöglichkeiten recherchieren.

Weitere Informationen sind bei Herrn Hollah, Tel.: 05431-183-290 oder per Mail: [c.hollah@dil-ev.de](mailto:c.hollah@dil-ev.de) erhältlich. (DS)

## ME SSE

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

Die globale Lebensmittelproduktion ist im stetigen Wandel: Technologische Entwicklungen und sozioökonomische Veränderungen prägen und verändern das wirtschaftliche Handeln ständig. Sogenannte Megatrends setzen neue Maßstäbe für die Lebensmittelindustrie. Insbesondere bei Waren des täglichen Bedarfs ergibt sich aus der Digitalisierung, neuen Produktionskonzepten, veränderten Bedürfnissen der Verbraucher und aktuellen Konzepten der Nachhaltigkeit eine große Chancenvielfalt. Ob Herstellung, Distribution und Vermarktung – die Bereitschaft Veränderungen schnell zu erkennen und sich an neue Entwicklungen anzupassen ist dabei notwendig für den unternehmerischen Erfolg. In den letzten Jahren hat sich die Innovative Food Con-

ference zu einem viel beachteten Networking-Event entwickelt. Die Innovative Food Conference findet am 7. Oktober 2019 auf der Anuga in Köln, der weltgrößten Fachmesse für Ernährung, statt. 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 auf der fünften iFood Conference.



Anuga, Köln  
7. Oktober 2019

[www.ifoodconference.com](http://www.ifoodconference.com)

- SUSTAINABILITY
- DIGITALISM
- INNOVATION
- NEW FOOD

DISCOVERING  
MEGATRENDS  
IN FOOD

#### Die Themen im Überblick:

##### SUSTAINABILITY – KONZEPTE FÜR NACHHALTIGKEIT BEI LEBENSMITTELN

Die Nachhaltigkeit in ihrer ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Dimension ist zur stärksten Antriebskraft für Innovationen und zu einem starken Verkaufsargument für Lebensmittel geworden. Themen wie Ethik, Tierschutz, Ressourceneffizienz, Authentizität von Lebensmitteln und Gesundheit sind Gegenstand der öffentlichen Diskurse über die Produktion und den Konsum von Lebensmitteln. Die Nachhaltigkeit ist zu einem Instrument geworden, das von verschiedenen Marktteilnehmern und Interessengruppen eingesetzt wird, um Themen neu zu interpretieren. Bei der iFood Conference 2019 wird das Konstrukt Nachhaltigkeit pragmatisch angegangen. Unsere Referenten vertiefen dieses weit gefasste Thema aus unterschiedlichen Blickwinkeln. Sie gewähren Ihnen damit fachkundige Einblicke aus wirtschaftlicher, wissenschaftlicher und marketingorientierter Sicht.

##### DIGITALISIERUNG – BLOCKCHAIN UND KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

Die fortschreitende Digitalisierung hat maßgebliche Auswirkungen auf die Lebensmittelwertschöpfungsketten. Auf der einen Seite eröffnet sie neue Vertriebskanäle (online). Auf der anderen Seite liefern

Big-Data-Lösungen den Unternehmen eine starke Möglichkeit zur Analyse von Märkten und zur Verbesserung ihrer eigenen Prozesse auf unterschiedliche Weise. Welche Möglichkeiten bietet die Digitalisierung für die Lebensmittelindustrie in Hinblick auf die Transparenz und Rückverfolgbarkeit? Wo finden wir schon jetzt Künstliche Intelligenz und welche Rolle nimmt Künstliche Intelligenz in der Zukunft ein? Während der iFood Conference 2019 werden sich Experten zum Status Quo der Digitalisierung äußern und Ihnen die neuesten Einblicke in wirtschaftliche Auswirkungen und wirtschaftliche Möglichkeiten vermitteln, sowie die spannenden Themenfelder der Künstlichen Intelligenz und Blockchain genauer vorstellen.

##### INNOVATIONEN – STEIGERUNG DES WISSENSTRANSFERS

Die Ernährungsgewohnheiten sind einem ständigen Wandel unterlegen. Wie können die Produzenten von Lebensmittelprodukten in dem Durcheinander von kurzlebigen Trends die richtigen Entscheidungen zur Gestaltung Ihres Produktportfolios und zur Veränderung ihrer Verarbeitungsprozesse treffen? Können flexiblere Produktionsplattformen wie 3D-Druck oder Extrusion die Wettbewerbsfähigkeit verbessern? Ist eine Dezentralisierung der Produktion der

Schlüssel dem Wunsch des Verbrauchers nach stärkerer Individualisierung der Produkte zu entsprechen? Namhafte Akteure und Experten werden hierzu auf der iFood Conference 2019 Stellung nehmen.

##### NEW FOODS – ENTWICKLUNGEN DES GLOBALEN LEBENSMITTELSYSTEMS

Die sich verändernden weltweiten Lebensmittelmärkte stellen alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln vor neue Herausforderungen. Höhere Anforderungen an Logistik, Prozesssteuerung und Produktqualität stellen den Status Quo von Lebensmittelproduktion, Markenmanagement und Vertrieb in Frage. Neue Ernährungstrends lassen die Nachfrage nach Alternativen zu tierischen Eiweißquellen weiterwachsen.

Neben den hohen Ansprüchen in Hinblick auf Produktqualität, Nachhaltigkeit, Prozesssteuerung und Logistik ist es von großem Belang: Was kommt beim Verbraucher an? Welche Entwicklungen des globalen Lebensmittelsystems sind zu erwarten? Und welche Maßnahmen sind geeignet, um für erschweringliche Herstellungs- und Vertriebskosten zu sorgen und gleichzeitig dem Endverbraucher qualitativ hochwertige neue Lebensmittel zur Verfügung zu stellen? Diese Fragen werden unsere Referenten bei der iFood Conference 2019 beantworten. (MW)

## Landesinitiative Ernährungswirtschaft auf dem Start-up-Treffpunkt in Berlin



Im Austausch am Messestand der Landesinitiative: Marek Witkowski (DIL e.V.), Christian Kircher (LI Food), Thomas Büdden (ICO InnovationsCentrum Osnabrück GmbH) und Clemens Hollah (DIL e.V.). Foto: D. Schröder

Die internationale Grüne Woche fand dieses Jahr zum 84. Mal statt. Sie ist eine in ihrer Ausrichtung einzigartige internationale Ausstellung der Ernährungs- und Landwirtschaft sowie des Gartenbaus. Erstmals präsentierte sich die Landesinitiative Ernährungswirtschaft (LI Food) in der Niedersachsenshalle (Halle 20) auf dem Start-up-Treffpunkt in Berlin.

Die Landesinitiative Ernährungswirtschaft trägt als Wirtschaftsförderinstrument des niedersächsischen Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung zur Verbesserung der regionalen Wirtschaft und Innovationskraft bei und unterstützt die Branche in verschiedenen Handlungsfeldern. Hierzu gehört auch der Bereich Entrepreneurship/Start-ups. In Zusammenarbeit mit weiteren Akteuren wie dem DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und dem Seedhouse in Osnabrück möchte die Landesinitiative Food Gründer\*innen im Bereich Ernährungswirtschaft unterstützen und begleiten. Der Start-up-Treffpunkt in der Niedersachsenshalle sollte auch dazu beitragen, Niedersachsen insgesamt als Exzellenzstandort für technische und wirtschaftliche Innovationen im Lebensmittelbereich mit einer gründerfreundlichen Kultur zu präsentieren und die öffentliche Wahrnehmung des niedersächsischen Lebensmittelsektors abseits tradierter Images anzuregen. Der Messestand wurde durch das niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert.

Im Rahmen der internationalen Messe konnten interessante Gespräche mit leitenden Experten, Innovatoren, Dienstleistern und Unternehmensgründer\*innen rund um das Thema Entrepreneurship geführt werden.

Des Weiteren ermöglichte das Seedhouse verschiedenen Unternehmensgründer\*innen im Rahmen eines Start-up-Contests die eigene Geschäftsidee vor den Besuchern der Nieder-

sachsenshalle zu präsentieren. Das Seedhouse agiert als Start-up-Accelerator mit Schwerpunkt für die Bereiche Agrar, Food und Digitalisierung und unterstützt Start-up-Teams in ihrer Entwicklung hin zu einem tragfähigen Geschäftskonzept. Die am Seedhouse-Programm teilnehmenden Start-ups Tioli, Agrora und Seedforward lieferten jeweils einen fünfminütigen Pitch und begeisterten in diesem Zuge die Zuschauer\*innen mit ihren Geschäftsideen: Tioli-App zum Thema Lebensmittelintoleranzen, Online-Marktplatz für Agrarrohstoffe und -transporte, Entwicklung von innovativen Betriebsmitteln für eine regenerative Landwirtschaft.

Für Informationen zur Unternehmensgründung und Unterstützung im Agri-Food Bereich wenden Sie sich gerne an uns. E-Mail: info@li-food.de, Tel.: 05431.183-135. (SF)



Beteiligungsmanger Florian Stöhr (mitte) und Start-up Manager Tim Siebert (rechts) vom Seedhouse leiten den Start-up-Contest ein. Foto: D. Schröder



Die Referentinnen und Referenten sowie die Organisatoren der Veranstaltung (v.l.): Harald Lesch, Anja Gieske-Helmsen, Dr. Alexa Bee, Dr. Christian Schmidt, Dennis Dochtermann, Uwe Bartels, Doris Schröder, Dr. Barbara Grabkowsky, Arno Schoppe. Foto: S. Gribbe

### TAGUNG

## Wissensmanagement - zentraler Faktor für die Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen

Wie gehen Unternehmen mit der Ressource Wissen um und welche Bedeutung hat Wissen, wenn es darum geht, als Arbeitgeber attraktiv zu bleiben? Um diese Frage drehte sich eine Tagung mit verschiedenen Experten und rund 70 Teilnehmer\*innen aus der Land- und Ernährungswirtschaft des Oldenburger Münsterlandes im Unternehmen Miavit in Essen. Organisiert und veranstaltet wurde die Tagung von einer Kooperation der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V., des NieKE (Landesinitiative Ernährungswirtschaft), des Agrar- und Ernährungsforum Oldenburger Münsterland (AEF), der Koordinierungsstelle „Transformationswissenschaft agrar“ der Universität Vechta sowie des Genossenschaftsverbandes Weser-Ems.

Der Vorsitzende des AEF, Landwirtschaftsminister a. D. Uwe Bartels, eröffnete die Tagung und machte klar, wie wichtig das Thema gerade heute ist. Wissensmanagement, so Bartels, sei ein entscheidender Wettbewerbsfaktor und eine Investition in die Zukunft. „Schon heute können im Oldenburger Münsterland in vielen Unternehmen des Agrar- und Ernährungssektors Stellen nur nach langwieriger Suche oder bisweilen auch gar nicht mehr besetzt werden. Die Zeit drängt“, mahnte Bartels und nannte insbesonde-

re den demografischen Wandel und den damit zusammenhängenden Fachkräftemangel als wichtige Ursachen.

Was Wissensmanagement ist und wie man Wissen im Unternehmen systematisch organisieren, analysieren und entwickeln kann, erläuterte anschließend Anja Gieske-Helmsen von der Marketinggesellschaft, die auch ausgebildete Wissensbilanz-Moderatorin ist. „70% des vorhandenen Unternehmenswissens ist unstrukturiert und liegt brach“, so ihre Botschaft. Mit Hilfe einer sogenannten Wissensbilanz, die Unternehmensleitung und Mitarbeiter\*innen gemeinsam umsetzen, könnten jedoch grundlegende Veränderungsprozesse in Unternehmen systematisch in Gang gebracht werden, empfahl sie.

Wie das geht, machte Arno Schoppe, geschäftsführender Vorstand der Raiffeisen-Warengenossenschaft Niedersachsen Mitte eG, am Beispiel seines Unternehmens deutlich. Man habe durchweg positive Erfahrungen mit dem Instrument „Wissensbilanz“ gemacht und zahlreiche Prozesse verändert. „Aber Veränderungen erfordern Flexibilität, konstatierte Schoppe. Es funktioniere nur, wenn die Geschäftsführung hundertprozentig dahinter stehe.

Mit welchen Tools eine zukunftsfähige Unternehmenskultur lebbar gemacht

werden kann, zeigte Dennis Dochtermann von der Demografie-Agentur für die Wirtschaft aus Hannover. Er stellte die „Initiative Neue Qualität der Arbeit“ vor, die vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales unterstützt wird. Die Initiative bietet Unternehmen sogenannte Audits an, mit denen sie sich eine zukunftsfähige Unternehmenskultur zertifizieren lassen können.

Sehr anschaulich berichtete die Personalleiterin der Firma Grimme, Dr. Alexa Bee, über die Wissensprozesse ihres Unternehmens. So sei nicht nur entscheidend, was explizit an Wissen vorliege, sondern auch, wie das Wissen nach Weggang eines Arbeitnehmers im Unternehmen gehalten werde. Neben den Erfahrungen und den Instrumenten sei das Wollen der Arbeitnehmer und der Geschäftsführung von grundlegender und entscheidender Bedeutung.

In einem abschließenden Statement wies Harald Lesch vom Genossenschaftsverband Weser-Ems auf zahlreiche Aktivitäten im Bereich Wissensmanagement hin, die von den Unternehmen bereits in Angriff genommen wurden. Wie Bartels in seinem Grußwort zur Eröffnung, betonte auch Lesch die enorme strategische Bedeutung des Themas für den Agrar- und Ernährungsstandort Weser-Ems. (RO)

## KARRIERECHANCEN IN DER ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT FOOD FUTURE DAY 2019

Am 22. Oktober ist es wieder soweit. Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und die Hochschule Osnabrück laden ein zum 9. FOOD FUTURE DAY – eines der größten Recruiting-Events der Lebensmittelbranche in Norddeutschland. Für Studierende, Absolvent\*innen, Fachkräfte und Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft bietet sich an diesem Tag an der Hochschule Osnabrück die ideale Möglichkeit zum Networking und Informationsaustausch. Zielgruppen sind Unternehmen der Lebensmittelindustrie, Fachkräfte regionaler Lebensmittelbetriebe, Studierende und Absolvent\*innen der Lebensmittelproduktion, Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik, Bioverfahrenstechnik, Ökotrophologie, Wirtschaftswissenschaften, Ingenieurwissenschaften sowie (Berufs-)Schulabgänger\*innen.

Neben der Unternehmensmesse, die den Ausstellern die Möglichkeit bietet, sich als attraktiver Arbeitgeber zu positionieren, hat auch das Rahmenprogramm einiges zu bieten: Am Vormittag werden ausgewählte studentische Projekt- und Abschlussarbeiten präsentiert und der Campus-Preis des VdEW verliehen. In der Veranstaltung „Berufsbilder Live“ stellen Absolvent\*innen ihren Berufseinstieg vor und geben Tipps und Anregungen für einen erfolgreichen Karrierestart. Darüber hinaus besteht für die Teilnehmer\*innen die Möglichkeit eines Bewerbungsmappenchecks. Im Rahmen des nachmittäglichen Fachprogramms finden fünf parallele Sessions über aktuelle Entwicklungen in der Lebensmittelbranche statt. (SF)



**TERMIN:**  
Dienstag, 22.10.2019, 8:30 – 18:00 Uhr,  
ab 18:00 gemeinsamer Ausklang

**VERANSTALTUNGSORT:**  
Hochschule Osnabrück / Campus Haste  
Gebäude HR, HA, HB  
Oldenburger Landstraße 24  
49090 Osnabrück

**VERANSTALTER:**  
DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.  
und Hochschule Osnabrück

**KONDITIONEN:**  
Standgebühr für Aussteller (Messestand 9 qm) 600 Euro.  
Die Teilnahme ist für Besucher\*innen kostenlos. Um eine  
Anmeldung wird gebeten.  
Weitere Infos finden Sie unter: [www.food2020.eu](http://www.food2020.eu)

FOOD  
FUTURE  
DAY / 19

Dienstag, 22.10.2019  
Hochschule Osnabrück

EXPERTENINTERVIEW MIT PROF. DR. JANTJE HALBERSTADT

## „Entrepreneurship in der Ernährungswirtschaft“



Im Interview: Prof. Dr. Jantje Halberstadt, Professorin für „Ökonomie der Nachhaltigkeit“ an der Universität Vechta. Foto: Halberstadt

Die LI Food sprach mit Frau Prof. Dr. Jantje Halberstadt, Professorin für „Ökonomie der Nachhaltigkeit“ an der Universität Vechta zum Thema „Entrepreneurship in der Ernährungswirtschaft“. Ihre Forschungsschwerpunkte umfassen die Bereiche Management und Unternehmertum unter besonderer Berücksichtigung von Sustainability bzw. Social und Eco Entrepreneurship. Seit Januar 2019 ist Jantje Halberstadt Professorin an der Universität Vechta und übernimmt zudem die wissenschaftliche Leitung der LI Food, zusammen mit Herrn Dr.-Ing. Volker Heinz, DIL e.V., Quakenbrück.

Im LI Food-Interview erläutert Halberstadt, dass es in unserer Gesellschaft immer wichtiger wird, ökonomische, ökologische und soziale Fragen konsequent zusammenzudenken. Auf der einen Seite geht es darum, wirtschaftliche Prozesse so zu gestalten, dass soziale und Umweltaspekte berücksichtigt werden und auf der anderen Seite ist es wichtig, dass finanzielle Mittel generiert und Ressourcen optimal genutzt werden, um gesellschaftliche Probleme zu lösen. Neben der nachhaltigen Unternehmensführung spielt dabei die Untersuchung von innovativen nachhaltigen Geschäftsideen eine besondere Rolle.

Halberstadt betont, dass das Thema Ernährung in der Zukunft immer mehr an Bedeutung gewinnt. Knapper werdende Ressourcen und weltweit wachsende Bevölkerungszahlen sollten nicht nur als Problem gesehen werden, sondern vor allem auch als Chance zur Entwicklung innovativer Produkte, Technologien und Dienstleistungen. Neben Gründer\*innen sind hier auch bestehende Unternehmen gefragt, den aktuellen Anforderungen unternehmerisch zu begegnen. Dafür gibt es bereits zahlreiche erfolgreiche Beispiele und das Potenzial, weitere neue Wege zu gehen, ist riesig. Die LI Food wird daher zukünftig auch und besonders im Bereich der Förderung von unternehmerischen Aktivitäten aktiv sein.

Welche konkreten Forschungsprojekte aktuell durchgeführt werden und welche Angebote die Universität zur Unterstützung von Gründer\*innen bietet, können Sie im vollständigen Interview mit Prof. Dr. Jantje Halberstadt auf [www.li-food.de](http://www.li-food.de) nachlesen. (SF)

BIOLOGISIERUNG DER WIRTSCHAFT

## Praxisforum Bioökonomie Niedersachsen 2019



Christian Kircher, Moderator und Geschäftsführer der LI Food begrüßt die Teilnehmer\*innen

Die Biologisierung der Wirtschaft als Reaktion auf aktuelle, globale Herausforderungen, wie den Klimawandel und der wachsenden Weltbevölkerung, stellt Unternehmen vor neue Herausforderungen, eröffnet aber gleichzeitig auch große Chancen. Vor diesem Hintergrund veranstaltete BioRegion N und EIP Agri Niedersachsen gemeinsam mit der LI Food am 4. April 2019 das Praxisforum Bioökonomie zum Thema „Werkzeuge der Biologisierung: Mikroorganismen und Enzyme“ in Hannover.

Durch das Programm führte Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food, der zunächst die Landesinitiative Ernährungswirtschaft vorstellte. Das Grußwort an die Teilnehmer\*innen des Praxisforums richtete Dr. Niels Kämpny, Abteilungsleiter in Niedersachsens Wirtschaftsministerium. Kämpny betonte, dass die Bioökonomie eine Chance für eine nachhaltige wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung sei. Dr. Sven Wydra vom Fraunhofer ISI führte in das Thema Bioökonomie ein und beleuchtete Aspekte von der Förderung zum Markt. Wie die Kreislaufwirtschaft in der Region funktioniert und warum wir für die Bioökonomie Biomasse als Ressource benötigen, erläuterte Prof. Dr. Daniel Pleissner von der Leuphana Universität Lüneburg. Im Anschluss an die morgendlichen Präsentationen stand Networking auf dem Programm. Im Rahmen dessen konnten interessante Gespräche unter den Teilnehmer\*innen sowie mit den Exper-

ten geführt werden. Vor der Diskussionsrunde mit dem Plenum tauchte Prof. Dr. Berger von der Leibniz Universität Hannover mit den Teilnehmer\*innen in den Werkzeugkasten der Natur ein. Maßgeschneiderte Enzyme eröffnen im Bereich der Enzymtechnologie eine Vielfalt an Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittelindustrie. Benjamin Kowalski von EIP Agri in Niedersachsen kündigte den neuen EIP Projektauftrag mit einem Schwerpunkt zum Thema Biologisierung an.

Nach dem Mittagessen berichtete Prof. Dr. Andreas Gransee von der K+S AG über Geschäftsmodelle in der Zukunft mit Bezug auf die Vision und die Unternehmensziele der K+S AG. Fallbeispiele aus der Ernährungs- und Landwirtschaft zum Thema Mikroorganismen und Enzyme für

innovative und nachhaltige Prozesse lieferte Dr. Hans-Christian Schaefer von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt. Der Gründer des Start-Ups SeedForward GmbH Jacob P. Bussmann zeigte die Vorteile des Einsatzes von Mikroorganismen für eine biobasierte Bodenernährung auf und ging dabei speziell auf den Schutz des Saatgutes und die Erzielung einer effizienteren Aussaat ein. Darüber hinaus gab er den Teilnehmer\*innen einen spannenden Einblick in sein Startup und betonte dabei, dass man für die Biologisierung Netzwerke brauche, um eine systemische Veränderung erreichen zu können.

Neben der Präsenz des jungen Gründers Bussmann präsentierte Dr. Arno Cordes sein Unternehmen ASA Spezialenzyme GmbH. Der Unternehmer ist schon lange und erfolgreich im Enzymmarkt unterwegs und hat bereits zahlreiche erfolgreiche Kooperationsprojekte im Kontext der Biologisierung durchgeführt. Die Veranstaltung schloss mit einer Diskussionsrunde zwischen Teilnehmer\*innen und Referenten sowie einer Zusammenfassung durch Moderator Christian Kircher ab.

Das Praxisforum Bioökonomie bot eine geeignete Plattform, um sich mit Experten zum Thema Bioökonomie auszutauschen und zu vernetzen. Anhand von Praxisbeispielen konnte veranschaulicht werden, wie der Wandel hin zu einer Biologisierung der Wirtschaft gelingen kann. (SF)



Diskussionsrunde zwischen Teilnehmer\*innen und Referenten

## TERMINE

3. bis 9.  
Mai  
2019

**IFFA**  
Frankfurt  
[www.iffa.messefrankfurt.com](http://www.iffa.messefrankfurt.com)

8.  
Mai  
2019

**18. Ahlemer Fachtagung**  
Hannover  
[www.ahlemer-hochschulforum.de](http://www.ahlemer-hochschulforum.de)

17.  
Mai  
2019

**Interaktiver Krisenworkshop**  
Quakenbrück  
[www.li-food.de](http://www.li-food.de)

5.  
Juni  
2019

**3. Außenwirtschaftsseminar der Agrar- und Ernährungswirtschaft**  
Bonn  
[www.bve-online.de](http://www.bve-online.de)

15. bis 23.  
Juni  
2019

**IDEENEXPO**  
Hannover  
[www.ideenexpo.de](http://www.ideenexpo.de)

24.  
Juni  
2019

**Reduction 2020**  
Quakenbrück  
[www.li-food.de](http://www.li-food.de)

3.  
September  
2019

**FEI Jahrestagung 2019**  
Gießen  
[www.fei-bonn.de](http://www.fei-bonn.de)

4. bis 5.  
September  
2019

**Forum der Fleischwirtschaft**  
Quakenbrück  
[www.forumfleischwirtschaft.de](http://www.forumfleischwirtschaft.de)

5. bis 9.  
Oktober  
2019

**Anuga**  
Köln  
[www.anuga.de](http://www.anuga.de)

7.  
Oktober  
2019

**IFood Conference**  
Köln  
[www.ifoodconference.com](http://www.ifoodconference.com)

22.  
Oktober  
2019

**FOOD FUTURE DAY**  
Osnabrück  
[www.food2020.eu](http://www.food2020.eu)



Weitere Termine im Veranstaltungskalender unter [www.li-food.de](http://www.li-food.de)

IN EIGENER SACHE

## Neues Logo. Neuer Auftritt.

Im Zuge der erneuten Ausschreibung und Fortführung der Landesinitiative Ernährungswirtschaft mit dem neuen Logo „LI Food“ wird auch der optische Auftritt sukzessive umgestellt. Im Rahmen des Relaunches wird ein neuer Webauftritt unter [www.li-food.de](http://www.li-food.de) konzipiert, der im neuen Design übersichtlicher gegliedert ist und allen Interessierten, Kunden und Partnern umfangreiche Informationen bietet. Dabei erhalten unsere Kunden unverändert die gewohnte Dienstleistungsqualität und profitieren von unserem Netzwerk in Niedersachsen und darüber hinaus. Die Handlungsfelder sind jeweils Farben zugeordnet - gesunde Ernährung (Gelb), Entrepreneurship (Orange), Digitalisierung (Violett), Nachhaltigkeit (Grün) und Lebensmittelverarbeitung (Blau), die sich im Logo entsprechend wiederfinden.

Neben der neuen Präsenz im Internet, sind wir als Landesinitiative Food seit Mitte Januar nun auch auf diversen sozialen Netzwerken zu finden. Folgen Sie uns gerne auch auf diesen Kanälen und erfahren Sie frühzeitig von unseren geplanten Veranstaltungen und Neuigkeiten aus dem Netzwerk. (SF)



Landesinitiative Ernährungswirtschaft



\_lifood



@\_LIFOOD



Landesinitiative Ernährungswirtschaft

### 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](mailto:info@li-food.de)  
[www.li-food.de](http://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](mailto:info@dil-ev.de)  
[www.dil-ev.de](http://www.dil-ev.de)



### Niedersachsen

**Beiträge:** Charlott Hübel (CH), Doris Schröder (DS), Marek Witkowski (MW), Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung, Ruth Overberg (RO), Sophia Fortmann (SF), Stefan Schaltegger (SS)  
**Layout/Prepress:** Running Frames GmbH  
**Druck:** CSW Caritas-Sozialwerk, Dinklage. **Auflage:** 1500 Exemplare