

In dieser Ausgabe

ANUGA KÖLN
**5. INNOVATION FOOD
 CONFERENCE GEHT DEN
 MEGA-TRENDS AUF DIE
 SPUR**

VORTRÄGE
**PROF. DR. NICK LIN-HI
 UNTERWEGS IN DER
 ERNÄHRUNGS-
 WIRTSCHAFT**

LI FOOD WORKSHOP
**NACHHALTIGE
 VERPACKUNGEN IN
 DER LEBENSMITTEL-
 INDUSTRIE**



Begrüßung des Staatssekretärs Dr. Lindner (1. Reihe, rechts), des Referenten Prof. Dr. Ulrich Nöhle (1. Reihe, mitte) und der Teilnehmer*innen durch Herrn Prof. Dr. Schmidt von der Uni Vechta. Foto: S. Fortmann

AUFTAKTVERANSTALTUNG DER LI FOOD AM 26.09.2019

Erfolgreiche Auftaktveranstaltung der Landesinitiative Ernährungswirtschaft

Die LI Food feierte am 26. September 2019 gemeinsam mit Vertreter*innen der Wirtschaft, Wissenschaft und Politik ihren Auftakt im Neuen Rathaus in Hannover. Mehr als 70 Teilnehmer*innen waren zu der interaktiven Veranstaltung erschienen. Die beiden Partner der Landesinitiative, vertreten durch den Geschäftsführer Christian Kircher vom DIL und dem Präsidenten der Universität Vechta, Prof. Dr. Burghart Schmidt, begrüßten die Anwesenden. Gemeinsam betonten sie die große Bedeutung der LI Food für Niedersachsen und blickten auf eine erfolgreiche 20-jährige Partnerschaft der beiden Institutionen zurück.

Die Veranstaltung stand unter dem Motto „Mit einem starken Netzwerk in Niedersachsen die Herausforderungen der Ernährungswirtschaft angehen und lösen.“ Neben der Automobilindustrie ist die Ernährungsbranche der zweitwichtigste Wirtschaftsbereich in Niedersachsen. Die Branche ist durch heterogene Strukturen und einer Vielzahl von kleineren und mittleren Unternehmen geprägt.

Staatssekretär Dr. Berend Lindner vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung unterstrich in seinem Vortrag die Bedeutung der Ernährungswirtschaft für Niedersachsen und lobte die Themensetzung der LI Food. In den Handlungsfeldern

- Gesunde Ernährung,
- Entrepreneurship,
- Digitalisierung,
- Nachhaltigkeit und
- Lebensmittelverarbeitung

bietet die LI Food dem Netzwerk zielgerichtete Aktivitäten an, die sich den Herausforderungen der Branche widmet. Die Arbeit der ersten neun Monate lässt erahnen, welchen Mehrwert die LI Food den Unternehmen bieten kann.

Unter dem Titel „10 Milliarden Menschen, begrenzte Flächen, höhere Qualitätsansprüche und der medial instruierte Verbraucher – Perspektiven für die Nds. Land- und Lebensmittelwirtschaft“ zeigte Honorarprofessor Dr. Ulrich Nöhle seine Sicht auf die globalen Probleme und skizzierte konstruktive Lösungsansätze, die ein Umdenken bei Verbraucher*innen, Unternehmen und Politik erfordern. Insbesondere das rasante Wachstum der Bevölkerung in den nächsten 30 Jahren und die damit verbundene Ausweitung der Lebensmittelproduktion stellt neben dem Klimawandel eine der größten Herausforderungen dar. Es braucht kreative Start-ups, kompetente Wissenseinrichtungen, innovative Unternehmen, kluge Politiker*innen und mündige Verbraucher*innen, um die Probleme anzugehen.



Diskussion auf der Bühne: LI Food Geschäftsführer Christian Kircher (links) befragt den Gründer der Bugfoundation, Max Krämer. Foto: S. Fortmann

Die LI Food vereint alle Spieler der Ernährungswirtschaft in ihrem Netzwerk und bringt zu den jeweiligen Themen die richtige Mannschaft auf den Platz. So können in Niedersachsen Lösungskonzepte entwickelt werden, die den globalen Herausforderungen entgegenwirken. Schon heute gibt es innovative Unternehmen und Organisationen sowie zukunftsweisende Projekte in der Region, die mit neuen Produkten und Technologien nachhaltige Handlungsalternativen entwickeln.

Im Anschluss an den Vortrag von Herrn Prof. Dr. Nöhle sprach



Interaktiver Teil der Veranstaltung: Netzwerken. Foto: S. Fortmann

Christian Kircher mit Vertreter*innen von Best Practice Beispielen über die Erfahrungen, potentiellen Stolpersteine und Erfolge auf dem Weg zur Innovation. In seiner Zusammenfassung lobte Christian Kircher die bisherige Zusammenarbeit mit den Unternehmen und die Bereitschaft, die Herausforderungen der Branche gemeinsam zu meistern. Die in der Veranstaltung geführte Diskussion wurde beim anschließenden „Get together“ in interessanten Gesprächsrunden vertieft und so der Netzwerkcharakter der LI Food direkt mit Leben gefüllt. (CK/SF)

FOOD FUTURE DAY 2019

Recruiting Event der Lebensmittelbranche

Bereits zum neunten Mal luden das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. und die Hochschule Osnabrück am 22. Oktober 2019 zum FOOD FUTURE DAY nach Haste ein. Der Branchentreffpunkt hat die Vernetzung von Nachwuchskräften, Wirtschaft und Wissenschaft aus dem Bereich der Lebensmittelindustrie zum Ziel. Mehr als 300 Studierende, Absolvent*innen und Fachkräfte nutzten das Event, um in angenehmer Atmosphäre mit 29 verschiedenen lebensmittelverarbeitenden Unternehmen in Kontakt zu treten und sich über spätere Aufgaben, Einstiegs- und Bewerbungsmöglichkeiten zu informieren.

Das Programm besteht neben der Unternehmensmesse aus Fachvorträgen und Diskussionsrunden. Wer sich über aktuelle Entwicklungen in der Lebensmittelbranche informieren wollte, fand seinen Platz in einer der vier parallelen Sessions. Die erste Session befasste sich mit dem Thema Entrepreneurship. In der zweiten Session erhielten die Teilnehmer*innen durch die Vorstellung von Grundlagen, Technologien und praktischen Demonstrationen einen Einblick in die faszinierende Welt der Gewürze und Kräuter. In der Session 3 unter dem Titel Biotechnologie ging es rund um die Themen Entwicklungen, Trends und Herstellung von Hefe. Die vierte Session thematisierte die Authentizitätskontrolle von Lebensmitteln, dem sogenannten Food Profiling sowie die damit verbundenen analytischen Methoden und deren Möglichkeiten und Grenzen.

Auch in diesem Jahr vergab der Verband der Ernährungswirtschaft (VdEW) den mit 1.500 Euro dotierten Campus-Preis für

herausragende Abschluss- und Projektarbeiten im Themengebiet der Ernährungswirtschaft sowie in vor- und nachgelagerten Bereichen. Die Verfasser*innen der sechs besten eingereichten Arbeiten bekamen die Chance, ihre Arbeit vor einer Jury zu präsentieren. Unter der Moderation von Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food, fand direkt im Anschluss die Preisverleihung statt. Im nächsten Jahr feiert der FOOD FUTURE DAY seinen zehnten Geburtstag. (SF)



Die Gewinner*innen des Campus-Preises des VdEW. Der erste Platz ging an Mario Hehemann (rechts). Katryn Ann O. Macaso (mitte) sicherte sich den zweiten Platz und Laura Dreyling (links) holte sich den dritten Platz. Foto: S. Fortmann

ANUGA KÖLN

5. Innovation Food Conference geht den Mega-Trends im Food-Bereich auf die Spur



Eröffnung und Moderation der Konferenz durch DIL-Institutsleiter Dr.-Ing. Volker Heinz. Foto: J. Sarbach

Die fünfte Innovation Food Conference auf der ANUGA in Köln veranstaltet vom DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. ging den Megatrends im Food-Bereich genauer auf die Spur. Rund 200 internationale Gäste nahmen an der Veranstaltung teil. In vier spannenden Sessions konnten die Teilnehmer*innen mehr über die Themenfelder Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Innovationen und New Foods lernen. Darüber hinaus präsentierte die Landesinitiative Ernährungswirtschaft (LI Food) die Schwerpunktthemen ihrer fünf Handlungsfelder Gesunde Ernährung, Entrepreneurship, Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Lebensmittelverarbeitung. DIL-Institutsleiter Dr. Volker Heinz moderierte die Veranstaltung und freute sich über den gemeinsamen Austausch: „In diesen Tagen gleicht das Food-System einem Puzzle, welches durch viele neue Teile ergänzt wird. Diese Komplexität des Systems lässt keine einfachen Lösungen zu.“

Trendforscherin Hanni Rützler (futurefoodstudio) aus Wien ergänzte mit der ersten Präsentation: „In Zukunft gibt es keinen Geschmack mehr, sondern vielmehr Geschmäcker. Die Ernährungsformen werden immer diverser in der aktuellen Zeit des Lebensmittelüberflusses.“

Die erste Session der iFood-Conference beschäftigte sich mit dem Thema Nachhaltigkeit und Konzepten für Nachhaltigkeit bei Lebensmitteln, bei der u.a. der fehlende Kommunikationsfluss zum Konsumenten kritisiert und ein Richtungswechsel in der Lebensmittelbranche gefordert wurde.

In der zweiten Session Digitalisierung ging es um die Möglichkeiten, der Digitalisierung mit dem Einsatz von Blockchain und künstlicher Intelligenz für die Lebensmittelbranche. Hier wurde u.a. die Smart-Food-Factory vorgestellt, welche die Lebensmittelverschwendung und Überproduktion verhindern sowie den Einsatz von Plastik zwischen verschiedenen Produktionsschritten verhindern sollte. Als aktives Beispiel wurde die sogenannte Bluebox vorgestellt, die über einen Chip in jedem Schritt der Lebensmittelproduktion in einem Unternehmen verfolgbar sei.

Die dritte Session wurde von Frau Dr. Béatrice Conde-Petit (Bühler AG) eröffnet. Hier stand das Thema Innovation im Vordergrund. Es wurde u.a. die Notwendigkeit von ehrlicher Zusammenarbeit betont, um



Organisationsteam der Innovation Food Conference 2019. Foto: J. Sarbach



Technologien zu vereinen und sich den großen Herausforderungen der Lebensmittelwertschöpfungskette zu stellen. Dafür sei es auch wichtig die Lebensmittelsicherheit zu verbessern, indem man die Wertschöpfungskette vor Risiken schützt und bestehende eliminiert.

In der letzten Session New Foods standen spannende Neuheiten für den Lebensmittelmarkt im Mittelpunkt. Jeder Speaker konnte kurz die Besonderheit seiner Unternehmensaktivitäten vorstellen, bevor diese in einer spannenden Panel-Diskussion mit vielen Teilnehmerfragen besprochen wurden. Die präsentierten Neuheiten reichten von alternativen Proteinquellen der Insekten, über das alternative pflanzenbasierte Frühstücksei bis hin zu dem Fortschritt von In-Vitro Fleisch.

Für Moderator Dr. Volker Heinz stellt die Veranstaltung einen vollen Erfolg dar und vor allem eines heraus: „Das Lebensmittelsystem ist mit disruptiven Veränderungen stark im Wandel. Mit dem Aspekt der Nachhaltigkeit können wir das Lebensmittelsystem nicht mit dem Laissez-Faire Gedanken behandeln, sondern brauchen Innovationen, um herkömmliche Produkte abzulösen.“ Die nächste Innovation Food Conference soll im Jahr 2021 stattfinden. (MW/SF)

Weltweit führendes Forum zum Thema Lebenszyklusanalyse



12th International Conference on Life Cycle Assessment of Food

TOWARDS SUSTAINABLE AGRI-FOOD SYSTEMS

13. - 16.10.2020 BERLIN, GERMANY

www.lcafood2020.com



Die LCA Food-Konferenzreihe ist das weltweit führende Forum zur Nachhaltigkeit von Lebensmittelsystemen und bringt mehr als 400 Wissenschaftler*innen und Praktiker*innen aus mehr als 40 Ländern zusammen, die in Wissenschaft, Industrie und öffentlichen Einrichtungen tätig sind. Es wird alle zwei Jahre von führenden Institutionen in diesem Bereich organisiert.

Die internationale Konferenz wird vom DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. gemeinsam mit corsus, ZNU und thinkstep sowie mit Unterstützung von LI Food und burleigh dodds organisiert. Sie findet vom 13. bis 16. Oktober 2020 im Elington Hotel Berlin statt. Weltbekannte Redner*innen stehen auf der Bühne, die sich mit Planetengrenzen, UNEP- und WWF-Initiativen befassen.

LCAFood2020 zielt auf Fortschritte bei der Umsetzung von Lebenszyklusansätzen in Agrar- und Lebensmittelsystemen sowie entlang der Agrar- und Lebensmittelketten ab. Mit dem Fokus auf das Thema „Nachhaltige Agrar- und Lebensmittelsysteme“ konzentriert sich LCAFood2020 auf die Diskussionen und Fortschritte bei der Umsetzung des Lebenszyklusansatzes und der

Kreislaufwirtschaft in den Bereichen Forschung und Industrie. Die Themen beziehen sich auf die Entwicklung industrieller Technologien, neuartiger Lebensmittelprodukte, neuer Instrumente, Dienstleistungen und Strategien; Entwicklung und Management von intelligenter Landwirtschaft, Lebensmittellogistik und Einzelhandel, einschließlich Herausforderungen bei methodischen Ansätzen und Modellierungsansätzen; zu Konsummustern und integrierter Nachhaltigkeitsbewertung.

Das internationale Organisationskomitee von LCAFood2020 hat zum Ziel, den Anteil von Geschäftspartnern aus dem Lebensmittelsektor zu steigern, ohne dessen wissenschaftlichen Wert zu mindern. Das Konferenzprogramm wurde somit konzipiert, um die neuesten wissenschaftlichen Neuigkeiten und modernen Trends im Bereich LCA von Lebensmitteln zu enthüllen und das Interesse der Lebensmittelindustrie, des Einzelhandels sowie der Verpackungsindustrie für eine aktivere Teilnahme zu wecken. Auf diese Weise sollte LCAFood2020 als Auslöser für eine stärkere Beteiligung der Forschung zur industriellen Relevanz und umgekehrt dienen.

Die Konferenz wird nicht nur wissenschaftliche Sessions umfassen, sondern auch Industrie-Workshops, Demonstrationen, Ausstellungen, digitale Poster sowie angewandte wissenschaftliche Wettbewerbe und Auszeichnungen. Zum Beispiel unterstützt die Konferenz zum ersten Mal den „Food for Thought Award: Cement Edition“, bei dem junge Wissenschaftler*innen praktische Anwendungen finden und Preise für ihre Ideen zur Kreislaufwirtschaft gewinnen können. Weitere Informationen zur Konferenz finden Sie unter www.lcafood2020.com. (SS/SF)

MESSE

LI Food auf der Internationalen Grünen Woche 2020



Nach dem ersten erfolgreichen Auftritt in 2019 in der Niedersachsenhalle auf dem Stand für Entrepreneurship wird die LI Food auch auf der nächsten IGW vom 21.-23. Januar 2020 in Berlin zusammen mit dem DIL und dem Start-up Bugfoundation präsent sein. Das niedersächsische Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz wird im dritten Jahr wieder einen Stand mit Start-ups der Land- und Ernährungswirtschaft aus Niedersachsen in der Niedersachsenhalle präsentieren. An den 10 Messtagen haben verschiedene Start-ups und begleiten die Einrichtungen die Möglichkeit, dort auszustellen.

Neben der Beratung und Betreuung durch die LI Food und das DIL ist das 2014 in Osnabrück gegründete Start-up „Bugfoundation“ an diesen Tagen Mitaussteller. Das Unternehmen beschäftigt sich mit der Entwicklung und Herstellung insektenhaltiger Produkte und produziert Deutschlands ersten Insektenburger. Mit einem Burger dessen Bratling zu 45 Prozent aus Buffalowürmern besteht, zeigen die Jungunternehmer Baris Özel und Max Krämer, welche Potenziale diese Produkte bieten. Der Verzehr von Insekten kann aufgrund eines hohen Protein-, Vitamin- und Mineralstoffanteils einen wertvollen Beitrag zur öffentlichen Ge-

sundheit leisten. Hoch effiziente Zucht- und Herstellungsverfahren garantieren die Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette. Restaurants, Catering-Unternehmen und Supermärkte haben den Vertrieb dieser einzigartigen Produkte mittlerweile aufgenommen. In den drei Tagen besteht die Möglichkeit einen kleinen Insektenburger am Messestand zu probieren und sich zu informieren. Wir freuen uns über Ihren Besuch in Halle 20, Stand 114 in Berlin.

Kontakt: Marek Witkowski, DIL, Tel. 05431-183-286, E-Mail: m.witkowski@dil-ev.de (DS)



Das Start-up Bugfoundation als Mitaussteller der IGW 2020. Foto: D. Schröder

Unternehmerische Konzepte



Jana Ecke und Alfred Kessen, Wernsing Feinkost GmbH, Essen-Addrup. Foto: S. Fortmann

Die LI Food ist Gegenstand in der Lehre an der Uni Vechta im Bereich Wirtschaft und Ethik in Vorlesung und Seminar von Prof. Dr. Jantje Halberstadt, Ökonomie der Nachhaltigkeit.

Im Wintersemester 2019/2020 ist das Thema Ernährungswirtschaft in Niedersachsen Grundlage in einem Seminar. Neben der LI Food als Netzwerk sind die Wernsing Feinkost GmbH aus Essen/Addrup, der Arche Wilhelminenhof aus Bakum und die Start-ups Heyho Müsli und Gaia Sustainable Concept UG aus Hamburg Praxispartner für die Studierenden, die sich anhand von spezifischen Fragestellungen dem Bereich nähern.

In diesem Seminar geht es um Unternehmerische Konzepte in Social Entrepreneurship und Social Business Details. Die Studierenden sollen anhand von Praxisbeispielen eigene Ideen entwickeln, Fragestellungen bearbeiten und Maßnahmen generieren, um das bereits Gelernte anzuwenden. In der LI Food sollen insbesondere die Food-Start-ups in den Fokus genommen und ein Konzept für die Darstellung auf der Internetseite der LI Food entwickelt werden. Für die Studierenden geht es darum, in Kontakt mit den Unternehmen um die Auseinandersetzung mit der Nachhaltigkeit in den Dimensionen Ökonomie, Ökologie und Soziales. Zum Ende des Semesters werden die Arbeiten in Zweiergruppen präsentiert.

Im Seminar am 20. November 2019 wurde die LI Food durch Doris Schröder vorgestellt und die Firma Wernsing Feinkost GmbH unter dem Aspekt „Nachhaltigkeit im Unternehmen“ vom Geschäftsführer Alfred Kessen und der Nachhaltigkeitsbeauftragten Jana Ecke präsentiert. Die Firma Wernsing befasst sich intensiv mit dem Thema Nachhaltigkeit und hat dafür entsprechende Strukturen im Unternehmen geschaffen und alle Bereiche in die Umsetzung einbezogen. Dabei konnten schon erhebliche Einsparungspotenziale ermittelt und die Mitarbeiter*innen für das Thema sensibilisiert werden. Eine wichtige Erkenntnis von beiden Referenten, immer mit offenen Augen durch's Unternehmen gehen und alle einbeziehen. Im Anschluss fand eine lebhafte Diskussion mit den Studierenden statt.

Wenn Sie auch Interesse an der Zusammenarbeit mit Studierenden der Uni Vechta im Bereich Wirtschaft und Ethik haben, melden Sie sich gerne bei Frau Sophia Fortmann, Tel.: 04441-15-343 oder per Mail: sophia.fortmann@uni-vechta.de. (DS)

„Gesunde Ernährung“



Im Interview: Dr. Karin Wiesotzki, DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.. Foto: Martyna Lind Photography

Für das LI Food-Experteninterview stand Dr. Karin Wiesotzki Rede und Antwort. Dr. Karin Wiesotzki ist seit 2018 am DIL tätig und seit Anfang 2019 für den Themenschwerpunkt „Gesunde Ernährung“ in der LI Food zuständig. Sie ist promovierte Biologin und war vor ihrer Tätigkeit am DIL in der Futtermittelbranche im Bereich Qualitätsmanagement beschäftigt. Am DIL obliegt Dr. Karin Wiesotzki die wissenschaftliche Leitung des Zertifikatskurses Quality Manager Food and Feed, sowie die Koordination und Bearbeitung weiterer Projekte im Bereich Bildung und Forschung.

Im Interview erklärt Wiesotzki, dass die Thematik gesunde Ernährung aufgrund von gesellschaftlichen und politischen Anforderungen für die Unternehmen der Ernährungsindustrie immer signifikanter wird. Neben dem unternehmerischen Aspekt sei die gesunde Ernährung ein sehr persönliches, den/der Verbraucher*in direkt betreffendes Thema. Eine Ernährung des Menschen sei erst dann gesund, wenn sie auch für den Rest der Welt, d.h. für Nutztiere und die Umwelt gesund ist. Wiesotzki betont, dass Verbraucher*innen in diesem Zusammenhang auf nachhaltige und regionale Herkunft der Lebensmittel sowie auf gute Haltungsbedingungen der Tiere achten sollten. Hierbei erwähnt Wiesotzki die Corporate Social Responsibility (CSR), die Verantwortlichkeit im unternehmerischen Handeln soziale Belange sowie Umweltbelange zu berücksichtigen. Eine weitere wichtige Facette sei die Reduktion von Zucker, Salz und Fett bei der Nahrungsaufnahme. Die LI Food möchte sich in den nächsten zwei Jahren an Veranstaltungen zur Reduktion stärker beteiligen und den Austausch mit den Unternehmen der Ernährungsindustrie in Niedersachsen aufnehmen. Darüber hinaus veranstaltet die LI Food mehrmals im Jahr Workshops zu verschiedenen ernährungsrelevanten Themen wie „Alternative Proteinquellen“ oder „Vegane/vegetarische Ernährung“, bei denen aktuelle Informationen zu Ernährungsweisen vermittelt werden. Um die Ernährungskompetenz in der Bevölkerung zu steigern und ferner auch die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln wiederherzustellen, möchte die LI Food mit dem seit Oktober 2019 neu installierten Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) zusammenarbeiten.

Das vollständige Interview finden Sie unter www.li-food.de unter der Rubrik Experteninterviews. (SF)

Nachhaltige Verpackungen in der Lebensmittelindustrie – Gesetzliche Forderungen und innovative Lösungen



Frau Dr. Sunderdiek (ZSVR) präsentierte die Aufgaben und Ziele der Zentralen Stelle Verpackungsregister.
Foto: S. Fortmann

Welcher Verantwortung unterliegen die Produktverpackungen, dem in-Verkehr-Bringer oder dem Hersteller von verpackten Waren im Lebensmittelsektor? Was sehen die Neuerungen des aktuellen Verpackungsgesetzes seit Januar 2019 für die Unternehmen vor? Und welchen Ansprüchen haben Lebensmittelunternehmen zum Thema Recycling zu genügen? Diese und weitere Fragen wurden im Rahmen des LI Food-Workshops „Nachhaltige Verpackungen in der Lebensmittelindustrie – Gesetzliche Forderungen und innovative Lösungen“ am 23. September 2019 im DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. beantwortet. Frau Dr. Sunderdiek, Leiterin Kommunikation und Presse der Stiftung Zentrale Stelle Verpackungsregister (ZSVR), leistete Aufklärung zur neuen Registrierungsstelle und bat Unterstützung zu praxisnahen Fragestellungen. Die Stiftung wurde auf Grundlage des neuen Verpackungsgesetzes gegründet. Das Verpackungsgesetz (VerpackG), welches am 1. Januar 2019 in Kraft getreten ist, hat die bis zum 31. Dezember 2018 geltende Verpackungsverordnung vollumfänglich abgelöst. Das neue Verpackungsgesetz betrifft alle Unternehmen oder Unternehmer*innen, die gewerbsmäßig und erstmals eine leere Verpackung mit Ware befüllen, diese in Verkehr bringen und die Verpackungen dieser Waren im Abfall der/des privaten Endverbraucherin/Endverbrauchers landen. Die Hersteller müssen ihre Verpackungen an

einem (dualen) System beteiligen und sind verpflichtet, sich im Verpackungsregister LUCID zu registrieren, ihre Markennamen zu melden und Datenmeldungen zu den pro Jahr in Verkehr gebrachten Verpackungsmengen abzugeben. Immer dann, wenn ein Unternehmen eine Datenmeldung bei einem System abgibt oder einen Vertrag schließt, ist die jeweilige Meldung zu den Verpackungsmengen an das Verpackungsregister LUCID zu melden. Sunderdiek betonte, dass die Realisierung der Pflichten im Verpackungsregister LUCID durch die Unternehmen selbst sichergestellt werden muss, sie also in den meisten Fällen nicht durch Dritte erbracht werden könne. Mit der Umsetzung des Gesetzes beschäftigt sich die Zentrale Stelle Verpackungsregister. Da die Ziele des Verpackungsgesetzes (Erhöhung Recyclingquoten, Weiterentwicklung des Recyclings im Ganzen inklusive der Recyclingtechniken usw.) nur innerhalb eines funktionsfähigen Marktes mit Wettbewerb und einer damit verbundenen gesunden finanziellen Basis des Marktes der Verpackungsentorgung erreicht werden könne, sieht sich die ZSVR in der Aufgabe, diese Grundlagen zu etablieren.

Neben gesetzlichen Regelungen braucht es auch innovative Lösungen und Alternativen in Form von nachhaltigen Verpackungen. Frau Mikloskova, Stipendiatin der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU), und Herr Stolle von der Firma ppg > flexofilm GmbH diskutierten mit

den 32 Teilnehmer*innen über alltägliche Schwierigkeiten bei der Entwicklung und Anwendung nachhaltiger Verpackungen am Praxisbeispiel. Die Firma ppg > flexofilm GmbH arbeitet an alternativen Verpackungslösungen wie der Stärke-, Dicken- sowie Verpackungsgrößenreduktion, der Formatanpassung und den Einsatz von Biokunststoffen. Stolle ist sich sicher: „Das Design for Recycling wird das Thema der nächsten Jahre!“. Seiner Meinung nach wird es im Spannungsfeld zwischen den Ansprüchen des Handels, den Erwartungen der Konsumenten, der Bedürfnisse des Abpackers und des Produktes, der Möglichkeiten der Packmittelhersteller und Recycler und den gesetzlichen Vorgaben aus Verpackungsgesetz und Lebensmittelrecht kurzfristig keine 100% Lösung geben.

Mikloskova untersuchte im Rahmen ihres Projektes den Einsatz von Polylactid als Verpackungsmaterial für Molkeprodukte. Ihre Analysen zeigten, dass sich Polylactid für Joghurt eignet. Der pH-Wert sowie die Viskosität sind stabil, keine Hefen, Schimmel oder Enterobakterien bilden sich und die Sensorik stellt keinen signifikanten Unterschied zu konventioneller Verpackung dar. (SF)



Eine mögliche Lösung für den verstärkten Einsatz von nachwachsenden Rohstoffen präsentiert die Firma ppg > flexofilm GmbH mit der abgebildeten Beutelverpackung aus einem Zellulose-Polyolefin-Verbund, in dem Trockenprodukte abgepackt werden. Foto: S. Fortmann

Prof. Dr. Nick Lin-Hi unterwegs in der Ernährungswirtschaft



Prof. Dr. Nick Lin-Hi mit seinem Vortrag zum Thema „Darwinismus im Kuhstall: Was die Milchwirtschaft von Tesla lernen sollte“. Foto: Rebecca Wolff

Prof. Dr. Nick Lin-Hi ist seit Jahren gefragter Referent rund um das Thema nachhaltige Unternehmensführung. Seit 2015 wirkt er an der Universität Vechta und hat hier die Professur für Wirtschaft und Ethik inne. Zuvor war er Juniorprofessur für Corporate Social Responsibility an der Universität Mannheim. Mit seiner Arbeit adressiert der Unternehmensethiker und Strategieforscher die Schnittstellen zwischen Management, Verhaltenspsychologie, Digitalisierung und Nachhaltigkeit. In seiner Forschung beschäftigt er sich insbesondere mit Arbeits- und Konsumwelten im digitalen Wandel, disruptiven Innovationen für eine nachhaltige Entwicklung sowie der gesellschaftlichen Akzeptanz von In-Vitro-Fleisch.

Mit seinen Thesen zur Ernährung der Zukunft hat er 2019 die Agrar- und Ernährungsindustrie bewegt. Gehaltvoll und humorvoll hat er auf verschiedenen Veranstaltungen deutlich gemacht, dass die Industrie vor einem Paradigmenwechsel steht. So referierte er im Februar auf dem Molkereikongress in München zum Thema „Nicht billiger, sondern besser – mit Nachhaltigkeit die Zukunft der Agrar- und Ernährungsindustrie positiv gestalten“, im März folgten dann Vorträge auf den Mitgliederversammlungen von Masterrind mit dem Titel „Ernährung 4.0 – nehmen Sie sich vor Truthähnen in Acht“. Auf der Sitzung des Innovationsteams Märkte und Finanzierung der LI Food im Juni in der OLB in Oldenburg referierte Lin-Hi zu „Nach-

haltigkeit in der Ernährungswirtschaft: „Disruptionen durch digitale Innovationen“. Einer breiten Öffentlichkeit stellte Prof. Lin-Hi die „Ernährung 4.0“ auf den Landtagen Nord im Rahmen des Agravis Nutztierforums im August vor und diskutierte über selbige zudem auf dem Podium der DLD Conference in Bayreuth. Weitere Vorträge hielt er u.a. im Oktober auf dem Commodity-Tag der Nord-/LB in Bremen („Ethik in der Ernährungswirtschaft“) sowie im Rahmen der Mitgliederversammlung der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen im November 2019 in Isernhagen („Darwinismus im Kuhstall: Was die Milchwirtschaft von Tesla lernen sollte“).

Mit Blick auf die anstehenden massiven Umwälzungen in der Wirtschaft rät Lin-Hi der Agrar- und Ernährungsindustrie, jetzt die größte Investitionsoffensive aller Zeiten zu starten, um langfristig im Markt bestehen zu können. Die Notwendigkeit hierfür ergibt sich aus der Grundlogik von Evolution: Nicht die stärkste oder intelligenteste Spezies überlebt, sondern diejenige, die sich am besten dem Wandel anpassen kann. Der Wandel ist für Lin-Hi mehr als nur zum Greifen nah: Fleischersatzprodukte sind bereits heute Realität und mit kultiviertem Fleisch steht die nächste Revolution in den Startlöchern. Hinzu kommt, dass die Erfolgsstory rund um Beyond Meat Milliarden an Geldern in den Bereich Food-Tech gespült hat, infolgedessen in Zukunft weitere radikale Innovationen wie etwa der 3D-Druck von Nahrungsmitteln oder digitale Geschmackserlebnisse zu erwarten sind. Die neuen Technologien bekommen dabei Rückenwind von einem zunehmenden Nachhaltigkeitsbewusstsein, welcher sich auch auf dem Esstisch bemerkbar macht. Ausgehend hiervon prognostiziert Lin-Hi daher eine vegane Wende, welche indes nicht bedeutet, dass weniger Fleisch gegessen wird, sondern das Fleisch vegan wird.

Obgleich die Botschaften von Lin-Hi nicht immer angenehm sind, so sind sie doch darauf ausgerichtet, die Agrar- und Ernährungsindustrie bei aktuellen und zukünftigen Herausforderungen positiv zu unterstützen. Wenn Sie Interesse an einem Vortrag von ihm haben, kontaktieren Sie ihn gerne über die Internetseite der Universität Vechta. (DS)

TERMINANKÜNDIGUNG

Gemeinsamer Parlamentarischer Abend von LI Food und foodactive e.V.

Am Donnerstag, 30. Januar 2020 veranstalten die Landesinitiative Ernährungswirtschaft – LI Food und foodactive e.V. aus Hamburg-Harburg einen gemeinsamen Parlamentarischen Abend im Zeitfür in Hannover. Dazu werden die Parlamentarier*innen, Kabinettsmitglieder*innen sowie Vertreter*innen der niedersächsischen Agrar- und Ernährungswirtschaft von beiden Gastgebern zum ersten gemeinsamen parlamentarischen Abend eingeladen. Nach der Begrüßung durch den Landtagsvizepräsident Frank Oesterhelweg ist eine Podiumsdiskussion mit dem Staatssekretär im Niedersächsischen Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung, Herrn Dr. Bernd

Lindner und Vertreter*innen der Unternehmen der Ernährungsindustrie geplant. Themen wie Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Innovation in der Branche werden mit den Podiumsteilnehmer*innen diskutiert. Moderiert wird die Diskussion von Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food und Dr. Annika B. Schröder, Geschäftsführerin von foodactive e.V.. Der gemeinsame Abend soll der stärkeren Vernetzung der Ernährungsindustrie in Niedersachsen dienen, um die anstehenden Herausforderungen gemeinsam zu meistern. Nach der Diskussion besteht die Gelegenheit für den Austausch mit den Parlamentarier*innen und Vertreter*innen des Kabinetts bei Imbiss und Getränken. (DS)

TERMINE

17. bis 26.
Januar
2020
Internationale Grüne Woche
Berlin
www.gruenewoche.de

20.
Januar
2020
FARM & FOOD 4.0
Berlin
www.farm-and-food.com

30.
Januar
2020
Parlamentarischer Abend LI Food und foodactive e.V.
Hannover
www.li-food.de

30.
Januar
2020
Infoveranstaltung zu Lebensmittelverarbeitung und -logistik in Ghana
Berlin
www.enviacon.com

2. bis 5.
Februar
2020
Reformulierungen für Süßwaren & Snacks
Köln
www.dlg.org

6.
Februar
2020
Blockchain in der Food Logistik
Frankfurt am Main
www.dlg.org

12. bis 15.
Februar
2020
BIOFACH
Nürnberg
www.biofach.de

17. bis 22.
Februar
2020
Norddeutsche Obstbautage
Jork
www.norddeutsche-obstbautage.de

18. bis 19.
Februar
2020
Molkereikongress
München
www.dfvcg.de

18. bis 19.
Februar
2020
DLG-Wintertagung
Münster
www.dlg-wintertagung.de

13. bis 17.
März
2020
INTERNORGA-Messe
Hamburg
www.internorga.com



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

IN EIGENER SACHE

Frohe Weihnachten

Das erste Jahr mit neuem Namen, neuer Geschäftsstelle, neuer Geschäftsführung und neuer wissenschaftlicher Leitung neigt sich dem Ende entgegen. Das LI Food Team möchte noch einmal allen Netzwerkmitgliedern herzlich danken, die zur erfolgreichen Arbeit in diesem Jahr beigetragen haben. Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit, frohe Weihnachten und ein gutes und erfolgreiches neues Jahr 2020. Auf die weitere Zusammenarbeit mit Ihnen im neuen Jahr freuen wir uns sehr!



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), Doris Schröder (DS), Marek Witkowski (MW), Sophia Fortmann (SF), Sergiy Smetana (SS)

Layout/Prepress: Running Frames GmbH

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