

JOURNAL

LANDESINITIATIVE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT NIEDERSACHSEN



In dieser Ausgabe

NIEDERSÄCHSISCHES
KABINETT TAGT IN
OLDENBURG
LI FOOD TRIFFT POLITIK

ENTREPRENEURSHIP &
SPORTS SUMMER SCHOOL
TRENDI BAUT BRÜCKEN

LI FOOD WORKSHOP
NUTRI-SCORE WORK-
SHOP ENTWICKELT
SICH ZUM KLASSIKER



Cultured meat: Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food diskutiert mit Patrick Nonnenmacher, Gründer von innocent meat über die Plug-and-Play-Lösung zur Herstellung von zellbasiertem Fleisch. Foto: innovate!

LI FOOD JAHRESTAGUNG IM RAHMEN DER INNOVATE!

„Neue“ Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion – Chancen und Herausforderungen

Die jährliche Osnabrücker Convention für Start-ups und Innovationen fand in diesem Jahr am 18. November im Alando Palais Osnabrück unter 2G+-Bedingungen statt. Nach einer digitalen Version im vergangenen Jahr, ging es in diesem Jahr vor allem um die persönlichen Kontakte vor Ort. Ferner bestand die Möglichkeit, sich digital über Livestream dazu schalten zu lassen.

Die LI Food war Lead Partner Food der Veranstaltung und führte im Rahmen dessen eine Session zum Thema „neue“ Biotechnologie in der Ernährungswirtschaft durch. Die Begrüßung und Moderation erfolgte dabei durch Christian Kircher, Geschäftsführer LI Food. Den Startschuss des Programms machte Dr. Panagiotis Chanos vom DIL, der den ca. 40 Teilnehmenden einen allgemeinen Überblick zur „neuen“ Biotechnologie in der Ernährungswirtschaft verschaffte. Die Produktion von alternativen Rohstoffen für die Herstellung von Lebensmitteln ist ein Weg zur Verbesserung der Nachhaltigkeit des Ernährungssystems. Erfolgreiche Börsengänge in den USA und große Finanzierungsrunden mit dreistelligen Millionenbeträgen in US-Dollar haben auch in Europa das Interesse für diesen Bereich geweckt. In Deutschland entsteht eine Start-up Szene mit disruptiven Ansätzen auf dem Gebiet der Fermentation. Diese Ideen treffen auf große Mengen an Venture Capital, das auf der Suche nach lukrativen Investitionen ist.

Vor diesem Hintergrund standen im Anschluss zwei Start-ups aus diesem Bereich auf der Bühne. Patrick Nonnenmacher, Gründer von innocent meat, einem Start-up aus dem Bereich cultured meat sowie Dr. Patreek Mahalwar, Gründer von Bioweg, einem Start-up aus dem Bereich Bulk Fermentation präsentierten ihr junges Unternehmen sowie ihre Technologien und diskutierten gemeinsam mit den Teilnehmer*innen und Expert*innen aus den Bereichen Recht, Wissenschaft, Venture Capital und Förderung, die Chancen, aber auch die Herausforderungen dieser neuen Technologien und Verfahren.

Das Start-up innocent meat ist dabei, Clean Meat genanntes Fleisch zu entwickeln, welches aus Tierzellen im Labor gezüchtet wird. Zellbasiertes Fleisch als eine Dienstleistung – das ist die Vision des Start-ups. Das junge Unternehmen macht große Fortschritte und zog im Sommer 2021 bereits auf den Campus der Universität Rostock.

Bioweg setzt auf die Kombination von Biotechnologie, Materialwissenschaften und maschinellem Lernen, um hochfunktionelle und anpassbare biobasierte Materialien und Inhaltsstoffe für die Kosmetik- und Lebensmittelindustrie zu entwickeln. Das Start-up arbeitet daran, festes und flüssiges Mikroplastik in Verbraucher- und Homecare-Produkten zu ersetzen und ein biobasiertes Hydro-



Zuhörer*innen lauschen gespannt den Vorträgen. Foto: innovate!

kolloid für pflanzliches Fleisch, mit Hilfe von bakterieller Cellulose, zu entwickeln.

Über die Anforderungen aus Venture Capital Perspective berichtete anschließend Dr. Bettina Brinkmann von Food Visionaries. Food Visionaries ist ein globaler Think Tank, der die Transformation unterstützt, die das derzeitige Lebensmittelsystem in Richtung einer ökologischeren, nachhaltigeren, ethischeren und verantwortungsvolleren Produktion auf globaler Ebene führt. Ihr Ziel ist es, die globale Esskultur zu verändern, indem traditionelle tierische Lebensmittel durch alternative Proteine ersetzt werden.

Abschließend ging es in der Präsentation von Ralf Borchers, Start-up Beauftragter der NBank und Leiter der Geschäftsstelle der Landesinitiative startup.niedersachsen rund um das Thema Start-up funding in Niedersachsen. Ab 18 Uhr ging es dann weiter auf der Hauptbühne. Mit einem vielfältigen Programm und viel Raum zum Netzwerken bildete die Verleihung der Start-up Awards sowie die After-Show-Party den krönenden Abschluss der Veranstaltung. Interessierte finden den aufgezeichneten Livestream auf dem YouTube Kanal der Landesinitiative Ernährungswirtschaft. (SF)

LI FOOD AKTION „START-UP DES MONATS“

Start-ups aus Niedersachsen stellen sich vor

Im Rahmen der LI Food Aktion „Start-up des Monats“ stellen wir Ihnen monatlich ein Start-up aus Niedersachsen vor und sprechen mit den Gründer*innen über ihre Gründungsmotivation, ihr Bezug zum Thema Nachhaltigkeit sowie über ihre Zufriedenheit in der

Food Community. In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen die Start-ups der Monate Oktober, November und Dezember 2021. Die vollständigen Unternehmensvorstellungen sowie die Interviews finden Sie unter www.li-food.de. (SF)



Start-up des Monats Oktober: SAMAY UG.

Foto: S. Fortmann
Das kleine Start-up aus Hannover verkauft Tee aus Ecuador hier in Deutschland. Der Tee wird aus der Guayusa-Pflanze hergestellt und bereits seit hunderten von Jahren von den ecuadorianischen Ureinwohnern als natürliches Energie-Getränk verzehrt. Die Guayusa-Pflanze enthält viele gute Inhaltsstoffe und Koffein, sodass der Tee perfekt in jeden Tagesablauf passt oder auch als Kaffeeersatz getrunken werden, ohne Herzerassen zu verursachen. Eine Tasse Guayusa-Tee ist wie eine kleine Reise nach Ecuador – und unbedingt zu empfehlen.



Start-up des Monats November: Northern Biltong.

Foto: S. Fortmann
Auf seinen Reisen in Südafrika hat Gründer Steffen Göhrs das erste Mal Biltong probiert. Zurück in Deutschland fiel ihm auf, dass Biltong hier fast völlig unbekannt ist und es nur wenige Anbieter gibt. Zusammen mit einem Freund, der Fleischermeister ist, hat er sich dann zunächst für den „Eigenbedarf“ an die Fertigung gewagt. Sie wollten authentisches Biltong herstellen, das nicht importiert werden muss. Es schmeckte ihnen so gut, dass es dann Mitte 2020 an die Gründung von Northern Biltong ging.



Start-up des Monats Dezember: Rossgoschen Spirituosen Manufaktur.

Foto: S. Fortmann
Die Rossgoschen Spirituosen Manufaktur ist ein kleines Unternehmen, welches Spirituosen in der eigenen Destille herstellt. Das erste Produkt und zugleich Steckenpferd ist der Rossgoschen Jahreszeiten Gin. Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter; Zu jeder Jahreszeit gibt es den passenden Gin. Mittlerweile besteht die Produktpalette jedoch nicht nur aus Gin, sondern wurde durch Vodka, Kaffeelikör und viele weiteren Produkten erweitert.

NIEDERSÄCHSISCHES KABINETT TAGT IN OLDENBURG

LI Food trifft Politik

Anlässlich des 75. Geburtstags des Landes Niedersachsen tagt das niedersächsische Kabinett in den verschiedenen Regionen des Landes. Zum Auftakt besuchten der Ministerpräsident Stephan Weil und die Minister*innen im Oktober das Amt für Regionale Landesentwicklung Weser-Ems in Oldenburg. Im Rahmen der Kabinettsitzung wurde wichtigen Akteur*innen der Region die Möglichkeit gegeben, sich mit den Politiker*innen persönlich auszutauschen und erfolgreiche Projekte zu präsentieren.

Bei diesem Anlass darf das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) und die LI Food – Landesinitiative Ernährungswirtschaft selbstverständlich nicht fehlen. Dr. Volker Heinz, Direktor des DIL und wissenschaftlicher Leiter der LI Food, und Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food, stellten den Technologie- und Wissenschaftscampus Artland vor. Neben dem DIL ist unter anderem die Geschäftsstelle der LI Food auf dem Campus angesiedelt. Die Mitglieder*innen des Kabinetts konnten die Ergebnisse der LI Food Projekte vor Ort testen und sich ein Bild von den Aktivitäten rund um den Campus machen.

Auch das Oldenburger Unternehmen Dr. Johanna Budwig stellte ihre neusten Ergebnisse aus der Forschungs- und Entwicklungsabteilung vor. Die Dr. Johanna Budwig GmbH ist seit fast zehn Jahren Partner der LI Food und über den Gründer und Geschäftsführer Helmut Jordan als Mitglied des Beirats der



v.l.: Ministerpräsident Stephan Weil, Christian Kircher (LI Food) und Dr. Volker Heinz (DIL)
Foto: C. Hollah

Landesinitiative eng in die Aktivitäten eingebunden. Die Mitglieder*innen des Kabinetts zeigten sich im Rahmen der Verkostung überaus begeistert von den gesunden und nachhaltigen Produkten aus dem Hause Budwig.

Dr. Johanna Budwig hat gemeinsam mit niederländischen und niedersächsischen Partner*innen neue Produkte und Produktionsverfahren im Rahmen des INTERREG Projektes FOOD2020 entwickelt. (CK)

START-UP FÖRDERUNG IN NIEDERSACHSEN

FoodHyper geht an den Start: Neues Programm zur Food-Start-up Förderung in Niedersachsen



FoodHyper ist ein Programm zur Förderung von Start-ups in Niedersachsen für Gründer und Gründungsinteressierte der Ernährungsbranche mit Fokus auf technischen Innovationen. Es bietet mit seinen unterschiedlichen Formaten sowohl für erste Ideen als auch junge Start-ups Unterstützung bei der Produktentwicklung, der Geschäftsidee und dem Netzerwerb.

FoodHyper ist eine Initiative von Startup.Niedersachsen, umgesetzt vom DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik aus Quakenbrück in Zusammenarbeit mit dem Seedhouse und der Innovate mit Sitz in Osnabrück. Die drei Organisationen bündeln ihre Erfahrungen und Kompetenzen und bieten ein auf die Bedürfnisse von Gründern der FoodTech-Branche abgestimmtes Programm an.

FoodTech Start-ups werden gezielt aufgebaut und unterstützt

„Ideation, Acceleration, Law“ mit diesem Untertitel werden die FoodHyper Aktivitäten beschrieben. In Hackathons, einem etablierten Instrument zur Entwicklung neuer Lösungsansätze, werden Ideen für bestehende sowie zukünftige Herausforderungen generiert und konkretisiert. Teams mit Potential zur Start-up-Gründung sollen zur Gründung eines Start-ups motiviert werden. Durch die Einbettung der Hackathons in einen weiteren Entwicklungsprozess mit angeschlossenen Bootcamps, einem einwöchiges Intensivprogramm rund um das

Thema Gründung und Technologie, und durch eine individuelle Betreuung werden gezielt FoodTech-Start-ups aufgebaut und unterstützt. Ergänzt werden diese interaktiven Formate um ein lebensmittelrechtliches Beratungsangebot, das niedersachsenweit an wechselnden Orten stattfinden wird. Mitmachen können junge Start-ups und Teams aus Niedersachsen oder solche, die langfristig eine Ansiedlung in Niedersachsen planen.

Eine stärkere Vernetzung der niedersächsischen Food-Start-up-Gründerszene

Eingebettet in das Ökosystem verknüpft FoodHyper bestehende Programme und Akteure und bietet somit einen Anlaufpunkt für Food-Start-ups in Niedersachsen. Die LI Food Landesinitiative Ernährungswirtschaft, Startup.Niedersachsen, sowie verschiedene Acceleratoren und Startup-Zentren sind nur einige der Organisationen, die mit eingebunden werden. Bis Ende 2022 werden Veranstaltungen organisiert, um Gründer und Gründungsinteressierte mit Akteuren der Food-Start-up-Szene, Förderern, Mentoren, Experten, Wirtschaftsförderern und Wissenschaftlern zu vernetzen.

Alle Informationen zu den Terminen, Teilnahmebedingungen und Anmeldung sind online abrufbar unter www.foodhyper.de.

FoodHyper ist eine Initiative von startup.niedersachsen. Weitere Informationen unter: www.startup.nds.de. (KH)

TrENDi baut Brücken für den internationalen Austausch



Fünf Tage Sonne, Strand, Meer, nette Menschen und spannende Lerninhalte. Foto: S. Fortmann

Im September diesen Jahres fand das erste internationale Projekt des TrENDi Start-up Services an der Universität Vechta unter der Leitung von Prof.in Dr. Jantje Halberstadt statt. Gemeinsam mit der Firma Domhan Vision veranstaltete „TrENDi“ vom 20. bis zum 24. September 2021 eine internationale Summer School zum Themenfeld „Entrepreneurship & Sports“ auf Sardinien. Studierende aus Polen, Griechenland, Moldawien und Deutschland arbeiteten fünf Tage in entspannter Atmosphäre direkt am Strand „Li Junchi“ in Badesi an neuen Ideen für den Frauen-Fußballklub „Torres Femminile“. Im Fokus der Summer School stand hierbei ein Workshop-Angebot, bei welchem sich die Teilnehmenden über insgesamt sechs vom TrENDi-Team geleitete Workshop-Sessions der Verknüpfung von Entrepreneurship und Sport näherten und sich somit das nötige Wissen für die Praxis-Challenge aneignen konnten.

Neben den Lern- bzw. Arbeitsphasen in den Event-Zelten direkt am Strand, beinhaltete das Konzept der Summer School genügend zeitliche Freiräume, um in sogenannten „Team-Labs“ die Schönheit Sardinens zu genießen und möglicherweise auch mit dem jeweiligen Team den Ort der Gruppenarbeit und des Austausches zu verlegen.

Auch die weiteren organisierten Aktivitäten der Summer School spiegelten die Kombination aus projektbezogener Wissensvermittlung und sozialen Komponenten wider. So wurde am ersten Abend eine Weinprobe auf dem Weingut Cantina Li Seddi veranstaltet und am zweiten Tag folgte eine Team-Building-Maßnahme auf hoher See. Der Segeltrip auf dem „EntrepreneurSHIP“ wurde von der lokalen Organisation „Mine Vaganti NGO“ organisiert und führte zu einem der schönsten Strände Sardinens.

Im weiteren Verlauf der Summer School standen dann Besuche bei erfolgreichen Start-ups aus dem Themenbereich „Sport“ auf dem Programm. Hierzu gehörten der italienische Profi-Basketballklub „Dinamo Sassari“, der vor zwei Jahren noch den Europapokal gewonnen hatte und italienischer Meister war, die soziale Organisation „Mine Vaganti NGO“, die Sport als Motivationswerkzeug im sozialen Kontext nutzt und das Digital-Start-up „Abinsula“, einer der wichtigsten italienischen Anbieter von Softwareentwicklungen, Eigentümer eines eigenen Scouting-Services sowie Eigentümer eines eigenen Fußballklubs.

Ein weiteres Highlight war zudem der Besuch der fast 500 Jahre alten Universität Sassari, die alle Beteiligten der Summer

School zu einem Empfang beim Präsidenten der Universität im Palazzo dell'Università einlud. Auf Basis des Besuchs laufen aktuell Gespräche, um eine offizielle Partnerschaft zwischen den beiden Universitäten aufzubauen.

Der vierte und fünfte Tag stand dann ganz im Zeichen der Vorbereitung für die Abschlusspräsentationen der entwickelten Ideen vor Vertreter*innen des Frauen-Fußballklubs. Der Marketing-Manager des Klubs Luca Prota zeigte sich begeistert: „Es gibt Gelegenheiten, die ein Verein ergreifen muss, und die Beteiligung an einem Projekt wie der Summer School ist sicherlich eine davon. Es war spannend, die kritischen Probleme des Frauenfußballs und insbesondere unseres Klubs zu beleuchten und zu sehen, wie sich Studierende auf der Suche nach Lösungen zur Verfügung stellen. Die Teilnehmer*innen haben über den Teller rand geschaut und Torres Femminile mit Ideen versorgt, die wir versuchen werden, in die Tat umzusetzen.“

Prof.in Dr. Halberstadt ergänzt: „Die spannenden Pitches und die positive Resonanz aller Beteiligten haben uns gezeigt, dass wir ein gutes Konzept entwickelt haben und dass neben Strand, Sonne und Meer, hart an der Challenge gearbeitet wurde. Gleichzeitig wäre dies aber niemals ohne die große Unterstützung der Partner in Badesi möglich gewesen. Deshalb gilt unser besonderer Dank dem Bürgermeister Mamia Giovanni Maria und den Tourismusverantwortlichen Roberto Pirodda sowie Giorgia Aquini.“

Und nun heißt es: Nach der Summer School ist vor der Summer School. Mit einem Rucksack voller Erkenntnissen und Erfahrungen geht das TrENDi-Team in die Vorbereitung der Summer School 2022. Weitere Informationen hierzu werden zu Beginn des neuen Jahres veröffentlicht und interessierte Studierende können sich gerne schon jetzt unter startup@uni-vechta.de unverbindlich vormerken lassen. (MF, SF)

NIEDERSÄCHSISCHER AUSSENWIRTSCHAFTSPREIS 2022 NIEDERSACHSEN ZEICHNET EXPORTERFOLGE AUS

Im nächsten Jahr wird der nds Außenwirtschaftspreis bereits zum zwölften Mal vergeben, um im Auslandsgeschäft erfolgreiche Unternehmen auszuzeichnen.

Die internationale Ausrichtung der niedersächsischen Unternehmen leistet einen signifikanten Beitrag für deren Wirtschaftskraft. Dabei gilt es, gerade in den herausfordernden Zeiten der Coronapandemie die richtigen Wege und Strategien für einen erfolgreichen Export zu finden.

Daher möchte das Niedersächsische Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung mit dem Außenwirtschaftspreis 2022 Unternehmen auszeichnen, die mit ihren Strategien und Ideen auch während der Coronapandemie erfolgreich auf den Auslandsmärkten aktiv sind.

Bewerben können Sie sich mit Ihrer Exporterfolgsgeschichte bis zum 07. Februar 2022. Das Bewerbungsformular und alle weiteren Informationen stehen unter www.nds.de/aussenwirtschaftspreis2022 zum Download bereit. (SF)

Innovative Ideen zur Optimierung der Nutztierverarbeitung



Diskussion während des Netzwerktreffens am DIL. Foto DIL

Ein Großteil der Prozessschritte in der Fleischverarbeitung werden noch immer manuell durch Mitarbeiter ausgeführt und dies unabhängig von der Unternehmensgröße. Dies ist in vielen Fällen auf die komplexen Prozesse bei der Verarbeitung von Naturprodukten zurückzuführen. Ferner ergeben sich durch kühle und feuchte Umgebungsbedingungen, sowie hohe Anforderungen an die Hygiene und hohe Taktzeiten weitere Hindernisse bei der Automatisierung entsprechender Prozesse. In gleicher Weise führen die Tätigkeiten jedoch zu einer hohen körperlichen Belastung der Mitarbeiter, wodurch sich parallel ein zunehmender Arbeitskräftemangel einstellt. Um zukünftig die Versorgung mit Fleischwaren in notwendiger Quantität und Qualität zu gewährleisten, ist eine Steigerung des Automatisierungsgrades erforderlich.

Aus diesem Grund unterstützt die LI Food das zum 01.03.2021

gestartete ZIM-Netzwerk „AutoMeAt“, welches innovative Prozessoptimierung entlang der Wertschöpfungskette der Nutztierverarbeitung als Ziel hat. Hierzu wurden im Netzwerk unterschiedliche Firmen und Institute zusammengebracht, um Kompetenzen, wie Bildverarbeitung, Maschinelles Lernen, Robotik, Maschinen- und Anlagenbau, Reinigungsverfahren, sowie das Anwenderwissen zu bündeln und so innovative Ideen zur Schaffung neuer und optimierter Prozesse zu erarbeiten. Die LI Food unterstützte hierbei die Netzwerkmanagementorganisation, die EurA AG – Deutschlands führende Innovationsberatung, bereits bei der grundlegenden Ausrichtung der Netzwerkkonzepte, sowie in der Folge bei der Antragserstellung und der Partnersuche für das Netzwerk. Das Netzwerk ist bereits zum Start, auch mit hoher Beteiligung aus Niedersachsen, sehr vielfältig aufgestellt, soll mit der Zeit jedoch weiter wachsen. Durch die Koordination der EurA AG und dem kreativen Input der Mitgliedsunternehmen konnten in einer ersten Online ausgerichteten Netzwerksitzung und mehreren anschließenden Workshops bereits in der ersten Netzwerkkonzepte innovative Ideen und mögliche Forschungsansätze entwickelt werden. Diese Ansätze konnten im Anschluss in einer von der EurA AG organisierten und vom LI Food am DIL Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. ausgerichteten zweiten Netzwerksitzung weiter detailliert, sowie Fördermöglichkeiten diskutiert werden. Die Projektansätze sind hierbei sehr breit gefächert und gehen bspw. von einem neuartigen Marinierverfahren von Fleischwaren bis zu Teilaspekten der automatischen Feinerlegung von Schlachtkörpern. Somit kann trotz der Hindernisse der Coronapandemie von einem sehr gelungenen Start des Netzwerkes „AutoMeAt“ gesprochen werden. (JS)

LI Food feiert 60. Sitzung der Bankenrunde

In der Landesinitiative Ernährungswirtschaft besteht seit Frühjahr 2000 das Gremium „Innovationsteam Märkte und Finanzierung“, auch bezeichnet als Bankenrunde, die sich in der Regel dreimal jährlich zu Sitzungen in Präsenz, bzw. seit 2021 in digitaler Form, trifft. An diesen Sitzungen nehmen Vertreter*innen von Banken aus dem Weser-Ems-Raum, Hannover und Hamburg-Harburg teil und es werden jeweils zwei Vorträge zu branchenrelevanten Themen gehalten. Den Startschuss machte die erste Sitzung am 31.03.2000 in der Landwirtschaftskammer Weser-Ems in Oldenburg. Ab 2003 fanden die Sitzungen reihum bei den Mitgliedsbanken statt. Hintergrund der Gründung dieses Gremiums war seinerzeit der Bedarf an fachlichem Austausch mit den Banken über diese bedeutende Branche in Weser-Ems bzw. Niedersachsen. Durch den Austausch über die Entwicklungen in der Branche, können oftmals zukunftsweisende Investitionen in der Ernährungswirtschaft vorgenommen werden.

In den ersten Jahren waren die Sitzungen durch die Vorträge von Herrn Prof. Dr. Hans-Wilhelm Windhorst, Gründer des ISPA und des Kompetenzzentrums Ernährungswirtschaft Weser-Ems zu Strukturen und zukünftigen Perspektiven in der Land- und in Ernährungswirtschaft in Deutschland, Europa und der Welt ge-

prägt. Später wurden dazu auch Referent*innen aus Unternehmen und Wissenschaftlichen Institutionen aus Deutschland eingeladen. Dabei lag der Fokus darin, zukünftige Entwicklungen vorzustellen und zu diskutieren. Ergebnisse aus nationalen und EU-weiten Projekten und wissenschaftlichen Studien gehörten ebenso zum Spektrum der Vorträge. Ferner lag die Diskussion aktueller Herausforderungen im AgriFood im Fokus.

Am 24. November 2021 fand nunmehr die 60. Sitzung dieser Runde in digitaler Form statt. In Verantwortung gegenüber dem aktuellen Corona-Geschehen war ein Treffen in Präsenz leider nicht möglich. Referent*in dieser Sitzung waren Herr Dr. Josef Effen, Institut für Marktanalyse am Johann Heinrich von Thünen-Institut mit seinem Vortrag zu „Aktuelle Situation und Herausforderungen auf den internationalen und nationalen Fleischmärkten“ und Herr Dominik Ewald, Deutsche Gesellschaft für zukunftsorientierte Land- und Ernährungswirtschaft e.V. – German AgriFood Society, welcher zum Thema „Vom Landwirt zum Klimawirt mit neuen Geschäftsfeldern – Wie die Landwirtschaft vom Green Tech Boom profitieren könnte“ präsentierte. Die Thematisierung von aktuellen Entwicklungen in der LI Food rundete diese Sitzung ab. (DS)

„Digitalisierung in der Ernährungswirtschaft“



Jens Schröder. Foto: DIL

Die LI Food befragte Jens Schröder zum Thema „Digitalisierung in der Ernährungswirtschaft“. Jens Schröder ist am DIL tätig und leitet dort die Plattform Automatisierungstechnik.

Die Automatisierungstechnik ist bereits seit langem aus einer Vielzahl von Industriesegmente nicht mehr wegzudenken. Die Ernährungswirtschaft und die Lebensmittelproduktion stecken hier in einigen Verarbeitungsprozessen jedoch noch in den Kinderschuhen. Viele Prozesse sind durch die Verarbeitung von Naturprodukten und teilweise schwierigen Umgebungsbedingungen sehr komplex. Die technische Automatisierung müsse somit ebenso hohe Hindernisse überwinden. Aus diesem Grund finden sich für vielen Prozessschritte der Lebensmittelverarbeitung noch keine technischen Anlagen, sodass eine Vielzahl der Tätigkeiten noch manuell ausgeführt werde. Die händische Produktion kann jedoch auf Dauer nicht beibehalten werden, um die Lebensproduktion adäquat aufrecht zu erhalten. Um diese Lücke der automatisierten Verarbeitung zu schließen, müssen viele Einzelkomponenten, wie z. B. Robotik und Künstliche Intelligenz vernetzt miteinander agieren. All diese Bereiche werden in unterschiedlichen Projekten der Abteilung Automatisierungstechnik des DIL bearbeitet, um mit neuen Systemen teil- oder vollautonome Prozesse zu schaffen und dabei den Automatisierungsgrad entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette zu steigern und hochqualitative Lebensmittel zu produzieren. Schröder ergänzt, dass automatisiert umgesetzte Prozesse in Verbindung mit aufgenommenen Prozessdaten zur Steuerung und Wartung die größte Unabhängigkeit gegenüber äußeren Einflüssen, wie z. B. der Coronapandemie bieten und es somit aktuell der richtige Zeitpunkt dafür sei, die Zukunftsthemen mutig anzugehen. Besonders viele Anfragen erhält Schröder aus dem Bereich des Mitarbeitermangels, welcher in vielen lebensmittelproduzierenden Unternehmen Zukunftsängste schürt. Der Bedarf und auch die technologischen Fragestellungen sind hierbei breit gestreut. Insbesondere in der Fleischindustrie ist durch die pandemiebedingten hohen Infektionszahlen und dem Wegfall von Werkverträgen ab 2021 eine hohe Notwendigkeit der Automatisierung durch u.a. Bildverarbeitung, KI und Robotik gegeben.

Welche Trends besonders relevant werden und inwiefern der Einsatz von künstlicher Intelligenz bei Maschinen langfristig Arbeitsplätze beseitigt, können Sie im vollständigen Interview mit Jens Schröder auf www.li-food.de nachlesen. (SF)

LI Food zum ersten Mal als Aussteller dabei

Der FoodFutureDay ist ein Karrieretag für Studierende, Absolventinnen und Absolventen, Fachkräfte und Unternehmen der Agrar- und Ernährungsbranche. Er fand in diesem Jahr erneut digital statt und die LI Food war mit einem Messestand vertreten. Die Veranstaltung wird vom DIL e. V. und der Hochschule Osnabrück seit mehr als 10 Jahren organisiert. Diese Messe bringt weltweit agierende Unternehmen mit der oben genannten Zielgruppe aus verschiedenen Fachbereichen rund um das Thema Lebensmittel zusammen.

Nach der Begrüßung durch Herrn Christian Kircher, Food 2020 und LI Food gab es eine 90-minütige Unternehmenspräsentation, in der sich die ausstellenden Unternehmen kurz vorgestellt haben. Auf einer digitalen Job Wall waren den ganzen Tag über die offenen Stellen in den Unternehmen zu sehen. Ein Bewerbungsmappencheck und die Vorstellung von Berufsbildern durch Absolvent*innen rundeten das Vormittagsangebot ab.

Auf der Unternehmensmesse konnten die Besucherinnen und Besucher die virtuellen Messestände in der Zeit vom 9:00 bis 13:00 Uhr besuchen, sich über Einstiegs- und Karrieremöglichkeiten informieren und mit den Personalverantwortlichen in direkten Kontakt treten. Die LI Food hat sich hier als Netzwerk der Branche präsentiert und konnte Interessente Kontakte in Bezug auf Masterarbeiten und Praktika vermitteln.

Nach der Mittagspause wurde der Campus-Preis des Verbandes der Ernährungswirtschaft Niedersachsen, Bremen, Sachsen-Anhalt (VdEW) verliehen. Der erste Platz ging an Kristin Brinkhege, Emma Sophie Martens, Stephan Nöring, Annika Rath für ihre Arbeit „Möglichkeiten zur Zusatzstoffreduzierung bei der Herstellung von Buttercroissants“. Der zweite Platz an Marie-Louise Meyer für ihre „Analyse der Anforderungen von Kunden an Bäckereien im Hinblick auf digitale Interaktionspotenziale“ und der dritte Platz an Morgana Kronbauer für ihre Arbeit zu „Effect of pulsed electric field on protein extraction from nettle leaves (Urtica dioica L.)“.

Am Nachmittag fanden vier parallele Sessions zu folgenden Themen statt: Technologie und Qualität, Entrepreneurship, Ökotröphologie, Biotechnologie. Der FoodFutureDay 2021 wurde von 430 Personen besucht und ca. 60 Personen schauten sich auf dem Messestand der LI Food um. Die Aussteller*innen waren sehr zufrieden mit der Resonanz, hoffen aber gleichwohl auf eine Messe in Präsenz in 2022. (DS).



Die Besucher*innen konnten sich am virtuellen Messestand umschaun oder direkt mit dem Team der LI Food in Kontakt treten. Foto: S. Fortmann

Nutri-Score Workshop der LI Food entwickelt sich zum Klassiker

Aufgrund der großen Nachfrage zum Thema Nutri-Score und Reformulierung hat die LI Food gemeinsam mit foodactive aus Hamburg bereits zum vierten Mal den Online Workshop zum Thema Nutri-Score durchgeführt. Der Nutri-Score ist mittlerweile im Lebensmitteleinzelhandel ein etabliertes Instrument, um im Rahmen der Reduktionsstrategie der Bundesregierung Produkte mit einem Buchstaben- und Farbcode zu kennzeichnen.

Eine Vielzahl von Herstellern hat das Thema aufgegriffen und angefangen, den Nutri-Score auf ihren Produkten anzubringen. Auch die Handelskette REWE, die durch ihre Handelsmarken auch als Hersteller auftritt, kennzeichnet bereits einen Großteil ihres Sortiments. Weitere Handelsketten haben angekündigt, diesem Beispiel zu folgen und zukünftig den Nutri-Score für die eigenen Produkte zu berechnen und diese dann zu kennzeichnen.

Die Regale in den Supermärkten werden also noch bunter, wobei die Farben und Buchstaben hierbei an die bereits bekannten Energielabel für z. B. Kühlschränke, Geschirrspüler oder Waschmaschinen angelehnt sind und somit eine hohe Verbraucherakzeptanz aufweisen. Salz, Zucker, gesättigte Fettsäuren und



Produkte der REWE Handelsmarke und Markenartikelhersteller mit Nutri-Score Kennzeichnung. Foto: C. Kircher

Kalorien wirken sich negativ auf die Bewertung aus. Positive Einflussfaktoren sind Inhaltsstoffe wie Protein, Ballaststoffe, Obst, Gemüse, Nüsse und Hülsenfrüchte.

Die hohe Verbraucher*innenakzeptanz, die Kennzeichnung der Handelsmarken und das wachsende Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung erhöhen den Druck auf die Produzenten, den Nutri-Score auch bei ihren Produkten einzuführen. Der LI Food Workshop bietet den Unternehmen eine neutrale Plattform, um sich mit dem Thema intensiver auseinander zu setzen und erste Erfahrungen bei der Berechnung der eigenen

Produkte zu sammeln. Durch den direkten Austausch mit anderen Unternehmen und der offenen Diskussion möglicher Reformulierungsstrategien mit den Wissenschaftler*innen des DIL entsteht neben dem fachlichen Mehrwert auch eine Erweiterung des Netzwerkes in Niedersachsen.

Im nächsten Jahr wird die LI Food das erfolgreiche Format erneut anbieten. Frau Dr. Karin Wiesotzki, wissenschaftliche Mitarbeiterin im Bereich Advanced Technologies am DIL und Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food freuen sich auf weitere Teilnehmer*innen. (CK)

Hackathon und Bootcamp Termine stehen fest

Der FoodHyper unterstützt Teams und junge Start-ups bei der Produktentwicklung, Geschäftsidee und dem Netzwerkaufbau. Das Ziel ist es durch eine individuelle Betreuung FoodTech Start-ups aufzubauen und zu fördern. Zwei Angebote für innovative und kreative Teams, Einzelpersonen und junge Start-ups in Niedersachsen sind Hackathons und Bootcamps.

Hackathons (Wortschöpfung aus „Hack“ und „Marathon“) sind ein etabliertes Instrument zur Entwicklung innovativer Lösungen und bieten durch den offenen Ansatz einen leichten Zugang für bestehende Teams oder Start-ups, aber auch Einzelpersonen mit Ideen. Kombiniert mit einem interaktiven Programm und Unterstützung bei der Teambildung lassen sich Teams mit Potential zur Start-up-Gründung bilden. Beim Hackathon werden von den Teilnehmenden sogenannte Challenges bearbeitet. Das sind entweder konkrete Fragestellungen, die in Unternehmen aufkommen sind oder technologische und strukturelle Herausforderungen, denen sich viele Unternehmer der Lebensmittelwirtschaft stellen müssen. Die Teams werden während der Hacking-Phase

von Experten unterstützt. Am Ende des Hackathons werden die erarbeiteten Lösungen vorgestellt und prämiert. Der erste Hackathon ist am 10. und 11. März in Präsenz geplant.

In Bootcamps erhalten junge Start-ups maßgeschneiderte und individualisierte Angebote, die es ermöglichen, bestehende technologische Ansätze mit der Infrastruktur und dem Knowhow am DIL weiterzuentwickeln und zu validieren. In dem einwöchigen Intensiv-Programm werden außerdem die Grundlagen zur Entwicklung eines Geschäftsmodells und zur Kommerzialisierung der Idee vermittelt. Beratungen durch Experten, Trainings zu Rhetorik und Story Telling gehören genauso dazu wie die Beantwortung von Fragen zu Recht, Steuer und Investments. Abgeschlossen werden die Bootcamps mit einer Pitch Präsentation vor potenziellen Kunden, Lieferanten und Geschäftspartnern.

Das erste Bootcamp ist in der Woche vom 25. bis 29. April 2022 geplant und wird beim Seedhouse in Osnabrück und DIL in Quakenbrück stattfinden. Weitere Informationen gibt es auf der Homepage unter www.foodhyper.de. (KH)

In eigener Sache

Liebe Netzwerkpartnerinnen und Netzwerkpartner, in den vergangenen drei Jahren hat das Team der LI Food ca. 100 Projektanträge begleitet, über 300 Beratungsgespräche mit Unternehmen geführt und mehr als 50 Veranstaltungen mit mehr als 2.000 Teilnehmenden veranstaltet. Das ist die erfolgreiche Bilanz der LI Food und gleichzeitig das Ende einer langen Zusammenarbeit. Die LI Food wird nach mehr als 20 Jahren ihr Gesicht weiter verändern und sich zukünftig neu aufstellen. Bereits 2019 wurde die Geschäftsstelle von der Uni Vechta ans Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück verlagert und es wurde ein Wechsel in der Geschäftsführung vollzogen. Mit der neuen Ausschreibung für die Jahre 2022 bis Ende 2024 wird dieser Wandel fortgeführt. Das DIL wird zukünftig Lead Partner der Landesinitiative und gemeinsam mit dem Seedhouse als Partner und weiteren strategischen Partnerschaften in den einzelnen Handlungsfeldern

die Transformation der Ernährungswirtschaft weiter begleiten.

Ich möchte mich insbesondere bei Doris Schröder, stellvertretend für das gesamte Team von der Universität Vechta für die gute Zusammenarbeit in den vergangenen Jahrzehnten bedanken und hoffe, dass wir auch in Zukunft über neue Projekte die erprobte Kooperation in anderer Form fortsetzen werden.

Das Team der LI Food freut sich auf die Zusammenarbeit mit allen Netzwerkpartnern*innen im neuen Jahr und wünscht eine besinnliche Weihnachtszeit und einen gesunden Rutsch.

Bleiben Sie innovativ und gesund

Christian Kircher
Geschäftsführer LI Food

TERMINE

21. bis 30.
Januar
2022

Internationale Grüne Woche
Berlin
www.gruenewoche.de

21. und 26.
Februar
2022

Norddeutsche Obstbautage
Jork
www.norddeutsche-obstbautage.de

15. bis 18.
Februar
2022

BIOFACH
Nürnberg
www.biofach.de

17. bis 19.
Februar
2022

59. Wissenschaftlicher Kongress der DGE
Potsdam
www.dge.de

22. und 23.
Februar
2022

DLG-Wintertagung
Münster
www.dlg-wintertagung.de

18. bis 22.
März
2022

INTERNORGA-Messe
Hamburg
www.internorga.com

26.
April
2022

FEI-Kooperationsforum
Bonn
www.fei-bonn.de



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

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), Jens Schröder (JS), Karin Hollah (KH), Maik Fischer (MF), Sophia Fortmann (SF)

Layout/Prepress: Running Frames GmbH

Druck: CSW Caritas-Sozialwerk, Dinklage. **Auflage:** 950 Exemplare