

In dieser Ausgabe

LI FOOD BEGLEITET ZWEITES
FOODHYPER BOOTCAMP
**ERFOLGREICHE
UNTERSTÜTZUNG VON
10 START-UPS**

DECHEMA ALS
STRATEGISCHER PARTNER
**WISSENSCHAFT UND
INDUSTRIE IM DIALOG**

CYBERSECURITY WEBINAR
**LEBENSMITTELSICHER-
HEIT DIGITAL**



Dr.-Ing Claudia Siemers, ELEA und Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food. Foto: innovate!

LI FOOD JAHRESVERANSTALTUNG IM RAHMEN DER INNOVATE!

Produktlabel, alternative Proteine und die Zukunft der Ernährung

Die diesjährige innovate!convention für Start-ups und Innovationen aus den Bereichen Food und Agrar fand am 15. September im Alando in Osnabrück statt. Die LI Food war als Lead Partner dabei und hat auch dieses Jahr ihre Jahresveranstaltung im Rahmen der innovate!convention durchgeführt.

In diesem Jahr haben wir die Anzahl an Themen auf drei große Sessions erweitern können und so noch mehr Aspekte der Ernährungswirtschaft in Niedersachsen beleuchtet. Eröffnet wurde die Jahresveranstaltung mit einer Session über die Produktlabel Nutri-Score und den noch in der Entwicklung befindlichen Eco-Score. Hierzu konnten wir Frau Dr. Sarah Kühl von der Georg-August-Universität begrüßen, die über die aktuellen Entwicklungen des Eco-Scores berichtet hat. Der Nutri-Score wurde von Prof. Dr. Berkemeyer von der Hochschule Osnabrück vorgestellt, die uns die ernährungsphysiologischen Hintergründe erklärt hat und uns einen Ausblick über die Möglichkeiten zur Weiterentwicklung des Scores gegeben hat. Am Ende der ersten Session erläuterte Dr. Clara Mehlhose vom DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. die Vorteile beider Scores aus Perspektive der Konsumentenforschung. Aus Forschungserkenntnissen wird deutlich, dass insbesondere die Visualisierung durch die farbliche Ampel für Konsumenten leichter nachzuvollziehen ist.

Die zweite Session widmete sich innovativen Technologien von Unternehmen und deren vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten für die Lebensmittelentwicklung. Zu Beginn hat Frau Dr.-Ing. Claudia Siemer von ELEA die Pulsed Electric Field (PEF) Technologie vorgestellt und welchen Einfluss die Technologie auf die Verarbeitung von Obst und Gemüse bereits hat. Oleksii Parniakov, Gründer von Frudist zeigte das Potential am Beispiel der getrockneten Früchte, die Frudist vertreibt. Durch die PEF-Technologie bleiben Form, Farbe und Inhaltsstoffe nahezu unberührt, während durch die anschließende Trocknung Haltbarkeit maximiert und Gewicht minimiert werden können. Anschließend stellte Boris Brockhaus von ThyssenKrupp Uhde das High Pressure Processing vor. Mit dieser Technologie können Keime insbesondere in Fleisch und flüssigen Lebensmitteln unter einem Druck von ca. 6.000 Bar zerstört werden, um so die Haltbarkeit zu verlängern, aber auch Farbe und Nährstoffe zu erhalten. Die Technologie findet bereits in der Saft-Smoothieproduktion eine breite Anwendung.

Zum Ende der dritten Session stellte Carolin Bommers, Wissenschaftliche Mitarbeiterin am DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V., die Extrusionstechnologie vor. Dabei können aus alternativen Proteinen fleischähnliche Strukturen in Form von Trocken- oder Nassextrudaten erzeugt werden. Maßgeblichen Ein-



Messehalle innovate!convention. Foto: innovate!

fluss auf die Texturierung und Produktbeschaffenheit haben dabei die Prozessparameter Temperatur, Druck und Scherung. Franziskus Schnabel, Gründer von Kynda (ehem. Keen4Greens) nutzt diese Technologie, um vegane Alternativen aus Myzelium zu produzieren.

In der letzten Session blickten wir zusammen mit Dr. Janze von EY und Ivo Rzegotta vom Good Food Institute auf den aktuellen Stand, sowie auf die zukünftigen Herausforderungen der Biotechnologisierung rund um Alternative Proteine. Es gebe Anzeichen für diverse Veränderungen der Lebensmittelindustrie, auch wenn wir noch eine große Transformation zu bewältigen haben. Maria Scharfe, Food Scientist bei Formo Bio zeigte aktuelle Entwicklungen am Beispiel von Milchprodukten. Formo entwickelt mithilfe von Fermentation tierfreie Alternativen zu Käseprodukten. Zum Ende gab Prof. Dr. Grube, Rechtsanwalt für Lebensmittelrecht einen Ausblick



Maria Scharfe, Formo Bio zusammen mit Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food. Foto: innovate!

auf die regulatorischen Herausforderungen durch die EU-weite Novel Food Verordnung. Diese Verordnung sorgt einerseits für eine sichere Qualität von Lebensmitteln, verlangt von Unternehmen jedoch auch einen langen Atem während der Entwicklung und Zulassung.

Nach einem ganzen Tag voller Präsentationen und Vorträge, moderiert von Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food und seinem Team, ging es ab 18 Uhr auf der Hauptbühne mit einem vielfältigen Programm weiter. Nach weiteren Podiumsdiskussionen wurde der Start-up Award für die Kategorie Food und Agrar verliehen. Das Publikum der innovate!convention konnte abstimmen und entschied sich in der Kategorie Food für Regio Shopper und in der Kategorie Farm für biodivers. (KL)

OSNABRÜCK ALS TREFFPUNKT DER LEBENSMITTELBRANCHE

Der 12. Food Future Day endlich wieder in Präsenz



Foto: DIL

Am 26. Oktober fand nach zwei digitalen Veranstaltungen der 12. Food Future Day endlich wieder in Präsenz statt. Zusammen mit dem DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. verwandelte die Hochschule Osnabrück ihren Campus Hasse zum Treffpunkt der vielfältigen Lebensmittelbranche. Für Studierende, Absolventinnen und Absolventen sowie Fachkräfte war dieser Tag eine gute Gelegenheit Kon-

takte zu potenziellen Arbeitgebern zu knüpfen und sich über aktuelle Entwicklungen der Lebensmittelbranche zu informieren. Das Programm bestand neben Fachvorträgen und Diskussionsrunden aus einer Unternehmensmesse, auf der sich 27 namhafte Unternehmen präsentierten. Auch die LI Food konnte Ihre Arbeit sowohl interessierten Studierenden und Absolvent*innen vorstellen als auch mit anderen

Ausstellern über das starke Netzwerk der niedersächsischen Ernährungswirtschaft ins Gespräch kommen.

Die Fachvorträge und Diskussionsrunden zeigten aktuelle Schwerpunktthemen der Branche. Die Studierenden konnten zwischen Vorträgen über Biotechnologie, Ökotrophologie, Produktion sowie Technologie und Qualität wählen. Wie auch in den vergangenen Jahren wurde vom Verband der Ernährungswirtschaft e.V. (VdEW) der Campuspreis für herausragende Abschluss- und Projektarbeiten gestellt. Der Campuspreis ist mit insgesamt 1.200 Euro dotiert.

Auch dieses Jahr konnte der Food Future Day wieder mal mit einem umfangreichen Programm überzeugen und macht deutlich, wie wichtig der frühe Austausch zwischen Studierenden und Unternehmen ist. Die LI Food konnte sich ein Bild vom Nachwuchs der Ernährungswirtschaft machen und der Food Future Day zeigt deutlich: Die Zukunft der Lebensmittelbranche steckt voller Potential! (KL)

LI FOOD BEGLEITET ZWEITES FOODHYPER BOOTCAMP

Erfolgreiche Unterstützung von 10 Start-ups über eine Woche



Teams und Veranstalter des Bootcamps. Foto: Seedhouse Accelerator

Eine Woche lang begleitet die LI Food das zweite Foodhyper Bootcamp und ermöglicht so zehn Start-ups die nächsten Entwicklungsschritte einzuleiten.

Nach einem intensivem Bewerbungs- und Auswahlprozess haben sich am 10. Oktober 2022 die Start-ups auf den Weg nach Osnabrück und Quakenbrück gemacht, um eine unvergessliche Woche im Seedhouse und am DIL zu verbringen. Die Jury, die sich aus den erfolgreichen Gründerinnen Juliane Schorling und Annette Rieger, den Wissenschaftler*innen Prof.in Madeleine Plötz und Dr. Christian Hertel, Netzwerkpartner*innen Dr. Annika Schröder und Vertreterinnen des Innovationszentrums Niedersachsen Alexandra Baron zusammengesetzt hat, haben unterschiedliche Bewertungskriterien für ihre Entscheidung herangezogen. Nur Start-ups, die bei den Punkten Innovationsgrad, Umsetzbarkeit der Idee, technisches und kaufmännisches Knowhow sowie die Wettbewerbssituation überzeugen konnten, haben ein Ticket für das Bootcamp erhalten.

Nach erfolgreicher Auswahl konnte das Foodhyper Team den Start-ups

- Landfutter Schmiede
- Pro-Regio
- Daily Five
- OH! NANA
- Rock'n'Rubs
- The Gentle Wine
- 101 - Finest Taiwanese Milk Tea
- Mind Vacations
- cravy foods
- TiMaLa / Cattle Track

die freudige Botschaft überbringen, dass sie ein begehrtes Ticket für das Camp erhalten haben, auf das sich mehr als 20 Teams beworben hatten.

Nach intensiven Vorbereitungen und Abstimmungen im Vorfeld konnten den Teams am ersten Tag ein individuelles Programm übergeben werden, das auf die Herausforderungen und Bedürfnisse jedes teilnehmenden Teams abgestimmt war. Nach einem ersten Kennenlernen, einem intensiven Pitch Training und ersten Präsentationen wurde der Tag am DIL mit einem Barbecue im Innovation Hub abgeschlossen. Die Teams hatten Zeit, sich untereinander kennenzulernen und informell auszutauschen. Schnell wurde allen Teilnehmenden klar, dass neben dem fachlichen Input gerade der Austausch zwischen den Teams einen ungeahnten Mehrwert bieten würde.

Die folgenden zwei Tage am DIL waren für technische Weiterentwicklungen der Produkte reserviert. Das wissenschaftliche Personal und die technischen Möglichkeiten eröffneten den Start-ups ganz neue Perspektiven. Das Hands on Programm wurde durch spannende Vorträge zu Megatrends im Food System, Konsumentenforschung und Produktentwicklung im Bereich der alternativen Proteine ergänzt.

Am Donnerstag und Freitag waren die Teams dann wieder in Osnabrück am Seedhouse. Auch hier wartete ein individuelles Programm, welches auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Start-ups ausgerichtet war. Verschiedene Mentoren*innen

unterstützen bei der Lösung von Herausforderungen.

Der Freitag war Pitch Tag. Die Start-ups nutzen den Vormittag, um die Präsentationen weiter zu verbessern. Ab 14:00 Uhr wurde dann vor über 50 Besucherinnen und Besuchern, viele davon Teil des LI Food Netzwerkes, präsentiert. Für einige Teilnehmenden war es die erste Möglichkeit, ihre Produktidee vor einem größeren Publikum vorzustellen.

Nach einer intensiven Woche gab es nur Gewinner:

- Die Start-ups konnten die nächsten Schritte einleiten und ihr Netzwerk erweitern,
- die Organisatoren DIL, Seedhouse und Innovate haben erneut bewiesen, dass Osnabrück eine echte Start-up-Alternative gegenüber Berlin, München oder Hamburg darstellt,
- das Land Niedersachsen präsentiert sich als Ernährungsland Nr. 1 und unterstützt neue Unternehmen und Ideen mit einem ganzen Paket an Maßnahmen und
- die LI Food begleitet die Programme mit ihrem Netzwerk aus Unternehmen, Wissenschaft und Politik.

Das Foodhyper Projekt soll auch im Jahr 2023 fortgesetzt werden. Das Start-up Zentrum Niedersachsen hat weitere Mittel für die Unterstützung von Teams bereitgestellt. Die LI Food wird diese Aktivitäten auch weiterhin begleiten. (CK)

Innovative Start-ups stellen sich vor



malunt Foto: malunt

„Let's make tomorrow more nutritious – in a savoury way.“ – das ist das Motto hinter malunt. Die Ernährungsindustrie cleaner und nachhaltiger machen, das ist das Ziel. Herzhafte Riegel – eine Snackrevolution!

Aber nicht einfach noch ein Riegel... sondern ein herzhafter Genuss, welcher ganz neue Geschmacksexplosionen hervorruft.

Die herzhaften Riegel sind hergestellt aus den besten Bio-Zutaten, vollgepackt mit pflanzlichem Protein aus heimischen Quellen, einer Menge getrocknetem Gemüse als natürliche Nährstoffquelle, Rapsöl als gesunde Fettquelle mit einem super Fettsäure-Verhältnis sowie ausgewählten Gewürzen und Kräutern. Die herzhaften Riegel sind vegan, natürlich, ohne Zusätze sowie nuss- und glutenfrei. Denn so können wir möglichst viele Menschen mit unserer Mission erreichen. „malunt steht für herzhaft und nährstoffreiche Snacks bzw. Riegel und schafft somit eine tolle Abwechslung zu süßen Riegeln, Bifi oder Snacks vom Bäcker. Die Riegel sind optimal für alle, die gerne herzhaft, gesund, nährstoffreich und flexibel snacken wollen, denn die Riegel sind immer dabei. Egal ob auf Reisen, im Büro, auf der Skipiste, beim Wandern oder gemütlich auf der Couch.“

Gegründet Mitte 2022, von Marie Ueckerth – als One-Woman Food-Start-up. Gemeinsam mit einer Bio-Produktionsstätte in den Niederlanden werden die Riegel produziert. Marie hat Ernährungswissenschaften in Gießen studiert und kann ihr Wissen über die Ernährung optimal in die herzhaften Riegel einbringen.



Rock'n'Rubs Foto: Rock'n'Rub

Für den leidenschaftlichen Griller ist das Spiel mit dem Feuer nicht nur Nahrungszubereitung, sondern ein echter Lifestyle – genau wie Rock'n'Roll!

Bei einem gemeinsamen Grillabend mit rockiger Musikbegleitung fruchtete bei den Gründern von Rock'n'Rubs die Idee, beides zu kombinieren. Die Fusion von Grillgewürz und Musik versprach eine Menge Potenzial an kreativen Ideen und vielen Kunden, denen die daraus resultierenden Produkte genau so viel Spaß machen wie uns. Wir, das sind der Grillweltmeister Marco Greulich, Sven Werning und Michael Freese, entwickelten und testeten verschiedene Rubs und Grillgewürze und trafen eine Auswahl, die jeden (Rock-)Musikfan und passionierten Griller durch durchdachtes Design des Produktes, Kreativität in der Rezeptur, hochwertige Zutaten und vor allem dem daraus resultierenden Geschmack anspricht.

Gestartet sind wir mit 9 Rubs, die als Allrounder für Fisch, Fleisch, Gemüse und Dips einsetzbar sind. Mittlerweile haben wir unsere Produktpalette auf 18 Rubs (Front-, Silver- und Goldline), unser legendäres Pommes-Puder und auf einige rockige Accessoires erweitert und sind mit der Umsetzung weiterer Ideen beschäftigt.

It's a kind of Magic Dust – was uns unser Netzwerk bedeutet:

Wir haben durch unser Netzwerk zusammengefunden, unser Netzwerk hat uns von Anfang an unterstützt und nur so konnten wir – sei es bei Facebook, Instagram oder auf den vielen Messen und Events – immer weiter mit und in unserem Netzwerk wachsen!



Kynda Foto: Kynda

Kynda ist ein Foodtech-Start-up, welches mithilfe von Biotechnologie unser Ernährungssystem für Mensch und Umwelt nachhaltiger und freundlicher gestaltet.

Was 2019 mit Fleischalternativen wie veganen Burger-Pattys und Chicken-Nuggets angefangen hat, wird heute mit der Produktion von Pilzmyzelium weiterverfolgt. Auch wenn konventionelle Fleischersatzprodukte auf Basis von Soja-, Weizen- oder Erbsenprotein im Vergleich zu Fleisch bereits ressourcensparender sind, bringt Pilzmyzelium Ernährung auf das nächste Nachhaltigkeit-Level. Pilzmyzelien sind quasi die „Wurzeln“ eines Pilzes und stecken voller Ballaststoffe und allen essenziellen Aminosäuren. Außerdem wachsen sie im Vergleich zu anderen Rohstoffen in Highspeed, denn in nur 5-7 Tagen kann geerntet werden und das sogar unabhängig von Wetterbedingungen.

Es lässt sich zudem, dadurch dass die Produktion dort erfolgen kann, wo der Rohstoff weiterverarbeitet wird, einiges an transportbedingtem CO₂ einsparen. Es entsteht eine Kreislaufwirtschaft, da die Produktion von Myzelium mithilfe von Nebenströmen der Lebensmittelindustrie (z. B. Zuckerrübenschnitzel) abläuft.

Kynda hat seine eigene Technologie entwickelt, welche es dem Start-up ermöglicht, die Produktion von Myzelium schnell und kostengünstig zu skalieren. Schon bald können auch andere Partnerunternehmen mit Myzelium als Rohstoff versorgt werden, die dann die Weiterverarbeitung übernehmen und beispielsweise ausgewogene Fleischalternativen herstellen. (KL)

Wissenschaft und Industrie im Dialog – auch in der Lebensmittelbranche

Wissenschaft und Industrie im Dialog ist das Motto, das sich die DECHEMA auf die Fahnen geschrieben hat. Und das gilt auch für die Lebensmittelentwicklung – und -herstellung; denn ob Fermentation, Formulierung oder Prozesstechnik – zwischen den Technologien, die für die chemische und pharmazeutische Produktion gebraucht werden, sind auch für die Lebensmittelbranche hoch relevant. Aus diesen Gründen ergänzt seit 2022 die DECHEMA das Netzwerk der LI Food als strategischer Partner im Handlungsfeld der Lebensmittelverarbeitung- und biotechnologie.

Die DECHEMA Gesellschaft für chemische Technik und Biotechnologie ist seit 1926 das kompetente Netzwerk für chemische Technik und Biotechnologie in Deutschland. Sie vertritt als gemeinnützige Fachgesellschaft diese Gebiete in Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft und bündelt das Know-how von über 5.600 Einzel- und Fördermitgliedern. Vor allem fördert sie den technisch-wissenschaftlichen Austausch von Fachleuten unterschiedlicher Disziplinen, Organisationen und Generationen. Organisiert in 18 Fachsektionen treffen sich Forschende und Entwickler aus Universitäten, Forschungseinrichtungen, KMUs und Industrie und diskutieren ihre Fachthemen, mit dem Fokus darauf, Forschung in die Anwendung zu überführen und aktuelle Fragen aus der Praxis in Labor und Technikum zu beantworten.

Das Themenspektrum reicht dabei von der synthetischen Biologie und der Zellkultur über Prozess- und Reaktionstechnik für chemische und biotechnologische Verfahren bis hin zur Anlagensicherheit und zur Digitalisierung. Außerdem engagiert sich die DECHEMA in zahlreichen öffentlich geförderten Projekten auf nationaler und EU-Ebene. Mit dem Bereich Analysis + Consulting ist sie aber auch Partner für Unternehmen und Organisationen, in dem sie in deren Auftrag Studien, Nachhaltigkeitsbewertungen oder Technologie- und Marktevaluierungen erstellt.

Neben den Treffen der Fachsektionen und der spezialisierteren Fachgruppen organisiert die DECHEMA rund 50 Veranstaltungen im Jahr vom kleinen Workshop bis zur europäischen Konferenz mit mehreren Tausend Teilnehmenden. Wichtigstes internationales Technologieforum ist jedoch die AICHEM: Die weltgrößte Messe der Prozessindustrie findet alle drei Jahre in Frankfurt statt. Regelmäßig zeigen 3.700 Aussteller aus aller Welt Technologien von der Laboranalytik bis zur Verpackungsstraße. Im begleitenden Kongress diskutieren Entwickler und Anwender, was die Branchen brauchen und wie mögliche Lösungen aussehen können.

Expertinnen und Experten mit Fokus auf die Lebensmittelindustrie als Anwenderbranche finden in vielen Fachgruppen Anknüpfungspunkte; zwei haben sich aber besonders auf diesen Bereich spezialisiert: Die Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik ist in der Fachsektion Partikeltechnik und Produktdesign beheimatet, in der viele verfahrenstechnisch relevante Grundoperationen von Zerkleinerungs- zu Agglomerationstechniken, von Trocknungs-, Extraktions-, Emulgier-/Dispergier-, Gefrier- zu Sterilisierverfahren und viele weitere verortet sind. Die Hauptaufgabe der Fachgruppe besteht darin, dem in der Lebensmittelverfahrenstechnik tätigen Personenkreis ein Forum für den technisch-wissenschaftlichen Erfahrungsaustausch zu bieten. Bei den regelmäßigen Jahrestreffen stellen Vertreter aus Forschung und Entwicklung, aus der produzierenden Ernährungsindustrie, dem Maschinenbau, der

Apparate- sowie der Anlagenindustrie und der Verpackungsindustrie neueste Forschungs- und Entwicklungsarbeiten vor. Gemeinsame Jahrestreffen und größere Veranstaltungen ermöglichen zusätzlich den Austausch mit anderen Disziplinen. Darüber hinaus sieht die Fachgruppe ihre Aufgabe darin, Forschungsschwerpunkte vorzubereiten, zukünftige Forschungsthemen untereinander abzustimmen und für eine Förderung zu empfehlen.

Die Fachgruppe Lebensmittelbiotechnologie widmet sich der technischen Anwendung von biologischen Systemen wie Zellen und Enzymen, um die Herstellung, Qualität und Umweltaspekte von Lebensmitteln im ganzheitlichen Sinn zu verbessern. Dafür kommen sowohl traditionelle Fermentationen und Zellkulturtechniken als auch die modernen Verfahren der Gentechnik in Betracht. Die Fachgruppe diskutiert aktuelle Entwicklungen, stellt diese regelmäßig in Publikationen vor und organisiert Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler, aber auch für die interessierte (Fach-) Öffentlichkeit. Dazu gehört auch die Information und Aufklärung von Politik und Öffentlichkeit zur Verbesserung der Akzeptanz biotechnologischer Verfahren.

Über die Arbeit der Fachgruppen hinaus informiert die DECHEMA übergreifend über aktuelle Trends und unterstützt den Transfer von Forschungsergebnissen in die Wissenschaft in öffentlich geförderten Projekten. Zu den aktuell intensiv diskutierten Themen gehören u. a. die Nutzung von Reststoffen aus, aber auch für die Lebensmittelindustrie; die Erschließung neuer Proteinquellen sowie Verfahren zur Herstellung von Clean Meat und Alternativen zu Milchprodukten. Ein in Kürze erscheinendes Positionspapier wird einen Überblick darüber bieten und vor allem die Chancen herausstellen, die der Einsatz neuer gentechnischer Methoden dabei bieten kann. Um sie zu nutzen, ist allerdings eine Anpassung der aktuellen Gentechnikgesetzgebung die Voraussetzung.

Im Handlungsfeld der Lebensmittelverarbeitung und -biotechnologie arbeitet die LI Food eng mit der DECHEMA zusammen. Die Landesinitiative hat die DECHEMA beauftragt, eine Studie zum Potenzial der Präzisionsfermentation für die Ernährungswirtschaft durchzuführen. Ergebnisse dieser Studie erwarten wir Mitte des Jahres 2023.

Weitere Informationen: www.dechema.de (KL)



Der DecHEMA Firmensitz in Frankfurt a. M. Foto: DecHEMA

Der Hightech-Inkubator für Food, Farm und KI



Dr. Alina Behne. Foto: Seedhouse Accelerator

Zusammen mit Dr. Alina Behne haben wir über den neuen Hightech-Inkubator „Growhouse“ gesprochen. Dr. Alina Behne ist Prozess- und Innovationsmanagerin beim Seedhouse und übernimmt die Projektleitung des Growhouse, welches in Kooperation mit der Aloys und Brigitte Coppenrath Stiftung und dem DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. vielversprechende Start-ups aus den Bereichen Food Farm und KI unterstützt.

Das Growhouse ist ein Hightech-Inkubator in den Bereichen Farm, Food und Künstliche Intelligenz. Dabei werden aktuell 20 Start-ups bis Ende 2024 unterstützt. Das Programm ist vom Land Niedersachsen initiiert und gefördert. Hightech ist ein Thema der Spitzenforschung. „Aus eigener Erfahrung meiner Promotion im Bereich Wirtschaftsinformatik kann ich sagen, dass oftmals Potenzial unverwertet, ein vielversprechender Prototyp in der „Schublade“ stecken bleiben kann und kein Science-Spin-off gegründet wird.“ Neben dem Growhouse gibt es weitere ähnliche Programme mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten, sodass zielorientiert und flächendeckend die Unternehmen von morgen unterstützt können. Das erhöht enorm die Zukunftsfähigkeit und die Standortattraktivität auch von der Region in Niedersachsen.

Die Bewerbungsphase war mit knapp zwei Wochen nur sehr kurz und dennoch ist das Team auf ein großes Interesse mit 57 Bewerbungen gestoßen. Die Auswahl wurde für das Growhouse am Standort Osnabrück und Quakenbrück nach sechs Kriterien vorgenommen: Innovationspotenzial, Marktfähigkeit, Durchführbarkeit, Patentsituation & Hightech-Anteil, Team & Orientierung. Bei der Auswahl der Teams wurde Potenzial erkannt und uns trotz hohem Organisationsaufwand für insgesamt 20 Start-ups entschieden. Die Qualität sei außergewöhnlich gut, der Austausch unter den Start-ups und Gründenden wird als sehr wertvoll empfunden – getreu dem Motto: Synergieeffekte nutzen!

Die 20 Hightech-Start-ups gehen durch ein maßgeschneidertes Rahmenprogramm mit allen Facetten der Gründung, Produktentwicklung als auch Markteintritt. Dies werde durch die Infrastruktur wie Büro und Werkstatt, Fördervolumen von bis zu 200.000 Euro, Mentoring, Workshops, Know-how von Ex-

perten und einem Platz in der fantastischen Community ermöglicht: ein großes Netzwerk von Investoren, jungen Start-ups, Gesellschaftern und Personen mit innovativem Mindset.

Neben einem gemeinsamen Rahmenprogramm werden die Food-Start-ups vom DIL und die Agrar- als auch KI-Start-ups vom Seedhouse betreut. Es gebe natürlich auch Schnittstellen-Thematiken wie Lower Impact im Bereich alternative Proteine, die innovative Anlagen und Fabrikkonzepte für die Insektenproduktion entwickeln. Bei der Auswahl der Start-ups spielt auch das Team dahinter eine entscheidende Rolle, wobei das perfekte Team für jede Idee anders aussieht. Worauf besonders geachtet wird, ist das Gründer-Mindset und der Community-Faktor. Der Spirit der Personen hinter der Idee führt dazu, dass sich die Gründenden nicht durch Herausforderungen den Spaß und die Vision nehmen lassen. „Aus dem Nähkästchen gesprochen: Drei unserer Start-ups haben aufgrund von geänderten Rahmenbedingungen sich dafür entschieden, einfach eine zweite Start-up-Idee parallel zu verwirklichen. Neben der Persönlichkeit empfehlen wir natürlich, wenn das Team divers aufgestellt ist und sich die Expertisen und Laufbahnen ergänzen. Meiner Meinung nach ist ein großartiges Erfolgsrezept Zielsetzung, Lernfähigkeit und Durchhaltevermögen!“ Was noch alles hinter dem Hightech-Inkubator Growhouse steckt, können Sie im vollständigen Interview mit Dr. Alina Behne auf www.li-food.de erfahren. (KL)

TRENDS DER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

Die LI Food auf der Grünen Woche 2023

Nach zwei Jahren pandemiebedingter Pause findet sich vom 20. – 29. Januar 2023 die Lebensmittelbranche wieder zur Internationalen Grünen Woche in Berlin zusammen. Die LI Food wird auch vor Ort sein und nimmt Rock'n'Rubs als eines unserer Start-ups des Jahres mit auf die traditionsreiche Messe.

Die Internationale Grüne Woche beschäftigt sich mit aktuellen gesellschaftlichen Fragen wie Klimaschutz, Kreislaufwirtschaft, Ressourcenschonung und nachhaltige Landnutzung. Es erwarten Sie neben der LI Food noch über 1.800 weitere Aussteller aus 72 Ländern. Im Rahmen der Grünen Woche finden zudem mehr als 300 Foren, Seminar und Kongresse, sowie Ausschusssitzungen statt. Die LI Food freut sich auf Ihren Besuch und die Möglichkeit die aktuellen Trends der Lebensmittelwirtschaft hautnah zu erleben. (KL)



Foto: Messe Berlin GmbH

CYBERSECURITY WEBINAR

Lebensmittelsicherheit Digital



In Kooperation mit SHD System-Haus-Dresden veranstaltet die LI Food zusammen mit dem DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. und dem Seedhouse Accelerator ein Webinar zum Thema Cybersecurity in der Lebensmittelindustrie.

In den letzten Monaten ist die Bedeutung der Sicherung der kritischen Infrastruktur immer weiter in den Vordergrund gerückt. Dazu gehört auch die gesamte Wertschöpfungskette der Ernährungswirtschaft. Cyberkriminalität ist mit zunehmender Digitalisierung und dem massiven Anstieg von Homeoffice-Arbeitsplätzen in aller Munde. Auch hier wurde in den letzten Monaten von Cyberkriminalität in der Lebensmittel-

industrie berichtet und die Negativschlagzeilen nehmen leider zu. Laut dem Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik ist die Gefahr zum Opfer von Cyberkriminellen zu werden in Deutschland so hoch wie noch nie. Doch wie schützen sich die Unternehmen und wie finden Sie die Balance zwischen Prävention und Reaktion?

Zusammen mit Experten von der SHD und dem LKA Niedersachsen veranstalten wir ein Webinar, in dem verschiedene Präventions-, Detektions- sowie Handlungsmaßnahmen behandelt werden. Zudem soll auf besondere Merkmale der Lebensmittelbranche und ihre speziellen Anforderungen hinsichtlich der IT-Sicherheit eingegangen werden.

Schwerpunkte:

- Überblick aktuelle Lage
- Dreiklang für Cybercrime: Präventions-, Detektions- und Reaktionsmaßnahmen
- Daten industrieller Umgebungen / spez. Lebensmittelproduktion
- Handlungsempfehlungen für Unternehmen aus Sicht des LKA's und SHD
- Sicherheitskonzepte: Notfallmanagement, Fernwartung und Dokumentation

Zielgruppe:

- IT Leiter und IT Mitarbeiter
- Cybersecurity Experten und Interessenten
- Betriebsleiter, Produktionsleiter
- CIO
- Datenschutzbeauftragte
- Data Manager
- Experten aus der Lebensmittelbranche

Das Webinar findet online statt und ist kostenlos. Wir empfehlen die Teilnahme, insbesondere für IT-Mitarbeiter aus der Lebensmittelbranche. Anmeldung unter: www.dil-ev.de (KL)

JETZT ANMELDEN

Zertifikatskurs zum Quality Manager Food and Feed

In Kooperation mit der Hochschule Osnabrück geht der berufsbegleitende Zertifikatskurs des DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. in eine weitere Runde. Ab Januar 2023 startet der einjährige und berufsbegleitende Kurs zum Quality Manager Food and Feed am DIL Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e. V. in Quakenbrück.

Aktuelle Krisen in der Lebens- und Futtermittelbranche lassen das Qualitätsmanagement und seine Notwendigkeit immer mehr in den Vordergrund rücken. Dies erfordert Kenntnisse über bestehende Standards, Rechtsvorgaben und deren Umsetzung sowie über aktuelle Analysemethoden für eine gezielte Qualitätssicherung, um Krisen zukünftig zu vermeiden.

Das Konzept des Zertifikatskurses vermittelt den Teilnehmer*innen in zielgerichteter und kompakter Form praxisnahe Wissen zur Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements

und seine rechtlichen Vorgaben aus Sicht von Zertifizierungen und Qualitätssicherung. Das erlernte Wissen findet in Fallbeispielen, Übungen und Praxiseinheiten direkte Anwendung. Zielgruppe des Zertifikatskurses sind sowohl Fach- und Führungskräfte als auch Mitarbeitende mit Hochschulausbildung. „Der Kurs widmet sich den stetig wachsenden Herausforderungen und die daraus resultierende Weiterentwicklung. Uns ist es wichtig, einen ganzheitlichen Blick auf die Wertschöpfungskette der Lebens- und Futtermittelwirtschaft legen.“, so Dr. Karin Wiesotzki, Veranstalterin des Weiterbildungsprogramms.

Der Zertifikatskurs ist inhaltlich in drei Module unterteilt und findet im Rahmen von Blockseminaren, die zum Teil auch online durchgeführt werden, statt. Interessent*innen können sich bis zum 13. Januar 2023 anmelden. Weitere Informationen finden Sie unter www.qm-food-and-feed.de (KL)

In eigener Sache

Seit fast einem Jahr gestalten das DIL und das Seedhouse gemeinsam die Themen und Schwerpunkte in der Landesinitiative Ernährungswirtschaft – LI Food. Es ist Zeit, ein erstes Fazit zu ziehen und auf das Erreichte aber auch auf die weiteren Herausforderungen zu blicken.

Die Kooperation zwischen den beiden Partnern funktioniert hervorragend. Die Abstimmung bei Themen, die Zusammenarbeit bei diversen Veranstaltungen und die Akquise von Fördermitteln für Innovationen im Ernährungsnetzwerk sind unkompliziert, pragmatisch und zielgerichtet. Die gemeinsame Umsetzung der Jahresveranstaltung mit über 800 Gästen, spannenden Inhalten und viel Spaß spiegelt die gute Zusammenarbeit wider. Neue Partner konnten gewonnen werden und das Netzwerk wächst kontinuierlich.

Im ersten Jahr haben wir viel erreicht, es liegen aber auch noch spannende Themen und To Do's vor uns. Der Ausbau der strategischen Partnerschaften in den Handlungsfeldern, die Umsetzung der durch den Beirat definierten Themenschwerpunkte und die stetige Erweiterung des Netzwerkes sind nur drei Beispiele für die Arbeit der nächsten zwei Jahre.

Das gesamte Team der LI Food wünscht Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Jahr 2023.

Ihr Christian Kircher

TERMINE

14. Dezember 2022
Cybersecurity Webinar
Online
www.li-food.de

20. bis 29. Januar 2023
Internationale Grüne Woche
Berlin
www.gruenewoche.de

14. bis 17. Februar 2023
BIOFACH
Nürnberg
www.biofach.de

15. bis 16. Februar 2023
Norddeutsche Obstbautage
Jork
www.norddeutsche-obstbautage.de

21. bis 22. Februar 2023
DLG Wintertagung
Hannover
www.dlg-wintertagung.de

15. bis 17. März 2023
60. Wissenschaftlicher Kongress der DGE
Bonn
www.dge.de

10. bis 14. März 2023
INTERNORGA-Messe
Hamburg
www.internorga.com

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

LEGENDE

Die Themen in dieser Ausgabe sind den Handlungsfeldern zugeordnet:

-  Gesunde Ernährung
-  Alternative Proteine
-  Digitalisierung
-  Wertstoffströme
-  Lebensmittelverarbeitung

IMPRESSUM

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



DIL Technologie GmbH

Professor-von-Klitzing-Straße 7
49610 Quakenbrück
Tel. 05431 183-135
Fax 05431 183-114
info@li-food.de
www.li-food.de

Seedhouse Accelerator GmbH

Marie-Curie-Str. 3
49076 Osnabrück
Tel. 0160 954 536 30
Email: info@li-food.de



Niedersachsen

Beiträge: Christian Kircher (CK), Kristoph Leonhard (KL),

Layout/Prepress: Running Frames GmbH

Auflage: 1000 Exemplare