

JOURNAL

LANDESINITIATIVE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT NIEDERSACHSEN



In dieser Ausgabe

GRÜNE WOCHE

Netzwerken unter dem Motto "Grown together" in Berlin

AGRIFOOD

**GET-TOGETHER IN BERLIN
ERNTepreneurship
made in Niedersachsen**

SUCCESS STORIES

**Bioweg: Start-up
Made in Niedersachsen**



Boris Brockhaus (Thyssen Krupp) bei der Präsentation der HPP Technologie. Foto: innovate!

LI FOOD BLICKT AUF ERFOLGREICHES JAHR ZURÜCK

Was uns dieses Jahr erwartet

Nach einem Jahr LI Food mit dem Seedhouse als Kooperationspartner und der Geschäftsstelle am DIL hat die LI Food an die erfolgreiche Arbeit der letzten Jahre angeknüpft und die eigenen Ziele weit übertreffen können. Die Partnerschaft und das Netzwerk, durchdachte Kommunikation, effiziente Arbeitsteilung und Vertrauen in der Zusammenarbeit haben erhebliches Potenzial freigesetzt. Die gezielte Einbindung strategischer Partner in den einzelnen Handlungsfeldern und Querschnittsthemen erweitert das Dienstleistungsangebot und Netzwerk. Gemeinsam mit dem Team der LI Food wurden 250 Beratungsgespräche mit Unternehmen und weiteren Stakeholdern geführt. So konnte das Netzwerk in 2022 stetig erweitert werden. Unternehmen wurden immer wieder in Projektaktivitäten eingebunden bzw. über geeignete Förderprogramme informiert. Im Jahr 2022 hat das LI Food Team insgesamt 70 Projektanträge mit einem Fördervolumen von ca. 84 Mio. € begleitet. Noch sind nicht alle Projekte final bewertet, aber schon jetzt entfallen mehr als 32 Millionen Euro der bewilligten Anträge auf niedersächsische Projektpartner. Die durch die LI Food initiierten Projektanträge können oftmals mehreren Handlungsfeldern zugeordnet werden, da die Projekte gleichzeitig eine Vielzahl von Herausforderungen adressieren. Aus den vielen Projekten und Veranstaltung möchte die LI Food insbesondere den im vergangenen Jahr ins Leben gerufene High

Tech Inkubator Growhouse hervorheben, der durch das Netzwerk der LI Food angestoßen wurde. Das Konsortium aus Seedhouse, Copenrath Stiftung, und DIL hat von der NBank den Zuschlag erhalten, um 20 Start-ups aus den Bereichen Food, Farm und Digital zu betreuen und zu unterstützen.

An diese Arbeit möchten die LI Food dieses Jahr mit verschiedenen Tätigkeiten anknüpfen. Im Handlungsfeld Lebensmittelverarbeitung und -biotechnologie hat das Team den strategischen Partner DECHEMA mit der Erstellung einer Studie zu den Potentialen der Präzisionsfermentation beauftragt. Diese Studie wird Mitte des Jahres finalisiert und auf der Jahresveranstaltung der LI Food am 11. Oktober vorgestellt. Im Anschluss führt die LI Food einen Parlamentarischen Abend im Alten Rathaus in Hannover durch, auf dem die politischen Ableitungen der Studie mit Vertreter*innen des Landtages diskutiert werden sollen. Darüber hinaus wird die LI Food auch in diesem Jahr inhaltlich auf der innovate!convention in Osnabrück vertreten sein. Neben diesen Hauptevents wird die Landesinitiative noch weitere Veranstaltungen durchführen und mit seinem Netzwerk andere Events der Lebensmittelwirtschaft unterstützen. Schauen Sie auf der Webseite oder unseren Social-Media-Kanälen vorbei, um keine Veranstaltung zu verpassen. (KL)

ERNTEpreneurship made in Niedersachsen



Olaf Lies (Mitte), Minister für Wirtschaft, Verkehr, Bauen und Digitalisierung im Gespräch mit Kynda Gründer Franziskus Schnabel (Links) und Alexander Märdian (DIL Innovation Hub). Foto: startup.niedersachsen

Im niedersächsischen Agri-Food-Start-up-Bereich hat sich in den letzten Jahren Bahnbrechendes bewegt. Das hat startup.niedersachsen zusammen mit Partnern, unter anderem der LI Food, zum Anlass genommen, gemeinsam mit ausgewählten Akteur*innen der Agrar- und Food-Start-up-Szene beim AgriFood Get-Together in den Austausch zu treten. Mit dabei waren Investor*innen, Unternehmer*innen, Start-ups, Business Angels und politische Vertreter*innen aus ganz Deutschland, welche die LI Food während der Grünen Woche 2023 mit niedersächsischen Partner*innen in unserer Landesvertretung in Berlin zusammenbrachten. Mit über 250 Gästen wurden die Erwartungen an die Veranstaltung übertroffen und die niedersächsische AgriFood Start-up-Szene hat gezeigt, wie stark und vielfältig sie aufgestellt ist. Der neue niedersächsische Minister für Wirtschaft, Verkehr, Bauen und Digitalisierung, Olaf Lies, hat in seinem Grußwort die Erfolge der letzten Jahre betont und gleichzeitig aufgezeigt, wie viel Potential in Niedersachsen vorhanden ist, um die Herausforderungen der nächsten Jahre anzugehen.

Viele kurze Gespräche eröffnen unzählige Möglichkeiten

Nach einem kurzen Eröffnungstalk, bei dem Philipp Rittershaus (RootCamp), Christian Kircher (LI Food), Florian Stöhr (Seedhouse Accelerator) und Charlotte Rothert (doinstruct Software GmbH) die

Vorteile des Gründens in Niedersachsen erklärten, hatten die Start-ups die Möglichkeit, beim Speeddating ihre Geschäftsideen in schnellen Pitch-Sessions vorzustellen und zu diskutieren. Die Matches wurden dabei von der Plattform innomatch von startup.niedersachsen KI-basiert ausgewählt und zugeteilt. Die Investorinnen und Investoren konnten sich im Gegenzug einen Überblick über die innovativsten Start-ups der Branche verschaffen und potenzielle Investitionsmöglichkeiten erkunden. Auch Wirtschaftsminister Olaf Lies nutzte die Gunst der Stunde und informierte

sich über die niedersächsische Agri-Food-Start-up-Szene: „Ich bin von der Vielfalt und Qualität der vorgestellten Projekte beeindruckt. Diese Start-up-Kultur leistet einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung der niedersächsischen Wirtschaft im Agrar- und Ernährungssektor.“ Durch die fast 60 Start-ups aus dem AgriFood-Sektor Niedersachsens war die Bandbreite der verschiedenen Innovationen riesig. „Alle vorgestellten Projekte waren sehr vielversprechend und haben gezeigt, dass die Szene über eine Fülle an Ideen verfügt“, so Lies.

In einer zweiten Diskussionrunde nach dem Speeddating gaben Jesse Jeng (Scalehouse Capital GmbH), Annika Ahlers (German AgriFood Society) und Katharina Petereit (KitchenTown Berlin) hilfreiche Tipps zum Thema Upscaling, die überaus positiv entgegengenommen wurden, und diskutierten, wie Deutschland sich noch weiterentwickeln könnte. „Das Event hat gezeigt, dass Start-ups im Bereich AgriTech und Food aus Niedersachsen deutschlandweite Strahlkraft haben und die Förderung des Ökosystems seine Früchte trägt“, sagt auch Tobias Wedler, Geschäftsstellenleiter der Initiative startup.niedersachsen. Bei Essen, Musik und Kaltgetränken wurde der Abend dann bis Mitternacht genutzt, um weitere Kontakte zu knüpfen und miteinander ins Gespräch zu kommen. (KL)



Die niedersächsische Landesvertretung in Berlin war gut besucht. Foto: Foto: startup.niedersachsen

Netzwerken unter dem Motto Grown Together in Berlin



Anna Keschull, Landrätin Landkreis Osnabrück zusammen mit Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food. Foto: LI Food

Die Internationale Grüne Woche (IGW) ist die Internationale Leitmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Nach der pandemiebedingten Pause in den letzten zwei Jahren freuten sich über 1400 Aussteller aus über 60 Ländern wieder in Berlin zusammenzukommen. Vom 20. bis 29. Januar 2023 kamen täglich zehntausende Gäste in die Messehallen unter dem Funkturm. Hier konnten sie auf kulinarische Weltreise gehen und sich über die neuesten Ernährungstrends informieren. Insgesamt kamen rund 300.000 Besucherinnen und Besucher auf das Berliner Messegelände.

Zehn Tage war die IGW Bühne und Forum der Debatte zur Zukunft von Agrar- und Ernährungswirtschaft. Im Zentrum der Diskussionen standen die globalen und regionalen Herausforderungen durch multiple Krisen wie Klimawandel, Artensterben, Krieg und gestörte Lieferketten für die Land- und Ernährungswirtschaft. Präsentiert und diskutiert wurden Lösungsansätze für nachhaltige Produkte und Produktionsverfahren.



v.l. Landrat des Landkreises Vechta Tobias Gerdesmeyer und Landrat des Landkreises Cloppenburg Johann Wimberg zusammen mit Rock'n'Rubs Mitgründer Marco Greulich. Foto: Verbund Oldenburger Münsterland e. V.



Foto: Messe Berlin GmbH

sachsen kennenzulernen. Mit dabei war das niedersächsische Start-up Rock'n'Rubs, das intensive Gewürzmischungen mit Klassikern der Rockmusik verbindet. Besucher*innen konnten sich beim Probieren der Grillgewürze über die Arbeit der LI Food informieren. Das Team der LI Food nutzte den Stand auf der IGW auch, um sich mit Stakeholdern aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik zu vernetzen. Unter anderem waren Landrat Tobias Gerdesmeyer aus Vechta, Landrat Johann Wimberg aus Cloppenburg und Landrätin Anna Keschull aus dem Landkreis Osnabrück zu Besuch an unserem Stand. Nach der Messe konnte der Austausch auf dem traditionellen Niedersachsenabend fortgesetzt werden.

Die Internationale Grüne Woche war eine spannende Auftaktveranstaltung für das Food-Jahr 2023. Der Termin für die nächste IGW wurde bereits bekanntgegeben: 19. bis 28. Januar 2024. (KL)

Food Start-ups dürfen sich auf weitere Unterstützung freuen



Foodhyper Abschluss Event. Foto: Foodhyper



Nach den herausragenden Foodhyper Ergebnissen in 2022 und dem sehr guten Feedback der teilnehmenden Unternehmen hat sich eine erneute Ausschreibung des Themas durch das Innovationszentrum Niedersachsen abgezeichnet. Die Bewerbung der LI Food Kooperationspartner DIL und Seedhouse hat den Zuschlag erhalten und das Konsortium hat die Arbeit zur Fortsetzung des erfolgreichen Programms Foodhyper aufgenommen.

Zwei weitere einwöchige Bootcamps mit insgesamt 14 Unternehmen sowie 32 weitere Termine für rechtliche Beratung mit Herrn Prof. Dr. Markus Grube rund um das Thema Food sind im Jahr 2023 geplant.

Der Foodhyper hat die ersten Termine fixiert, das Bewerbungsverfahren für das Bootcamp eröffnet und die Terminvergabe für die ersten Sprechstunden freigeschaltet. Interessierte Unternehmen und Teams können weitere Informationen unter www.foodhyper.de abrufen und Ansprechpartner*innen für das Programm finden. Erneut ist es das Ziel, Teams in einer frühen Phase der Unternehmens- und Produktentwicklung in allen Fragestellungen zu unterstützen, kompetente Ansprechpartner zu vermitteln und das Netzwerk zur Verfügung zu stellen. Florian

Stöhr, Verantwortlich für das Thema Entrepreneurship in der LI Food und Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food werden das Programm erneut als Foodpaten begleiten und ihre Expertise zur Verfügung stellen. Insgesamt stehen 15 Foodpaten*innen aus ganz Niedersachsen bereit, um Foodhyper auch in der Fläche zu vertreten und als Ansprechpartner*in vor Ort zu fungieren.

Neben Teams, die ein neues Unternehmen mit Bezug zu innovativen Lösungsansätzen im Umfeld der Ernährungswirtschaft gründen möchten, spricht der Foodhyper auch Entwicklungsteams in etablierte Unternehmen an, die an innovativen Produkten und Prozessen arbeiten. Auch hier stellen rechtliche und technische Herausforderung oftmals eine große Hürde für die Weiterentwicklung von Ideen dar. Aus diesem Grund kooperiert der Foodhyper auch mit der Landesvertretung der Handwerkskammer Niedersachsen, um auf das Programm aufmerksam zu machen. Ziel ist es, auch in bestehenden Unternehmen in einer frühen Phase das monetäre Risiko von Innovationen zu reduzieren.

Das Foodhyper Team wird den Rahmen bieten, um spannende Ideen und innovative Köpfe zu unterstützen. (CK)

LI FOOD BEIM DIL TECHNOLOGY DAY 2023

Demonstrationen aus der Lebensmittelindustrie

Am 13. und 14. Juni 2023 findet auf dem Artland Campus beim DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik der DIL Technology Day statt. Im Rahmen der zweitägigen Veranstaltung öffnet das DIL seine Tore um Unternehmen aus der Lebensmitteltechnik die Möglichkeit zu geben, aktuelle Entwicklungen zu erkunden beziehungsweise eigene Innovationen zu demonstrieren.

Neben den Vorführungen im Technikum wird es Sessions zu den Themen Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelphysik

und -biotechnologie, Lebensmittelkommunikation und Nachhaltigkeit geben. Auch die LI Food wird auf den Technology Days vertreten sein, um die niedersächsische Ernährungswirtschaft zu präsentieren. Weitere Informationen zur LI Food auf dem Technology Day wird es in Kürze auf unsere Webseite geben.

Haben Sie Interesse mehr über die neuesten technischen Entwicklungen zu erfahren oder die Innovationen ihres Unternehmens zu präsentieren und sich mit anderen Expert*innen und Entschei-

dungsträger*innen der Lebensmittelindustrie zu vernetzen? Dann informieren Sie sich auf www.dil-technology-day.de

Die ersten zehn Anmeldungen über die LI Food erhalten einen 15 % Rabatt auf den Ticketpreis. Bei Interesse melden Sie sich gerne per E-Mail bei info@li-food.de (KL)



Drei Jahre Nutri-Score – 40 Prozent der Lebensmittel sind bereits gekennzeichnet



Nutri-Score auf Lebensmittelverpackungen. Foto: LI Food.

Seit 2020 kann der Nutri-Score in Deutschland rechtssicher verwendet werden. Immer mehr Hersteller nutzen die freiwillige farbige Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite ihrer Lebensmittel. Ziel des Nutri-Score: Verbraucher*innen sollen mit einem Blick einen Eindruck über den Nährwertgehalt von verarbeiteten Lebensmitteln erhalten. In die Bewertung fließen Nährwerte wie Ballaststoffe, Proteine und der Obst-, Gemüse- oder Nussanteil positiv in die Berechnung ein und der Anteil an Fett, Zucker, Salz und Kalorien wirkt sich negativ auf den Score aus.

Keine Regel ohne Ausnahme: Bei einigen Produkten führen besondere Umstände zu einer Abweichung der Berechnung. So führt bei Käse der hohe Calciumgehalt dazu, dass hier die Berechnung nach anderen Regeln verläuft. Eine wichtige Zusatzinformation für Verbraucher*innen ist: Aus dem Nutri-Score lässt sich keine Bewertung über eine gesunde Ernährung ableiten, da nur Aussagen über sechs Inhaltsstoffe getroffen werden. Mikronährstoffe, Vitamine und wichtige Fettsäuren werden nicht berücksichtigt.

Nutri-Score wird modifiziert

Nach drei Jahren der Implementierung des Nutri-Score findet sich auf ca. 40 Prozent der Lebensmittel bereits das bunte Label, so ein Marktcheck der

Verbraucherzentrale Hamburg. Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) verwenden 6060 Unternehmen mit rund 1030 Marken den Nutri-Score in Deutschland. Jetzt hat der Lenkungsausschuss, der für die Koordination und Entwicklung des Nutri-Score auf internationaler Ebene zuständig ist, Änderungen am zugrundeliegenden Algorithmus zugestimmt. Grundlage für die Änderungen sind Empfehlungen eines wissenschaftlichen Gremiums, in dem unabhängige Expert*innen den Nutri-Score seit Februar 2021 evaluieren. Der Anspruch ist, die Aussagekraft des Nutri-Score zu verbessern und so Verbraucherinnen und Verbraucher noch zielgenauer bei der Lebensmittelauswahl zu unterstützen.

Der modifizierte Algorithmus wird die Aussagekraft und Differenzierbarkeit der Bewertungen in der Kategorie „allgemeine Lebensmittel“ verbessern. In diese Kategorie gehören z. B. Fisch- und Meeresfrüchte, Zerealien, Fertigprodukte, Brot- und Brotwaren sowie Fleisch- und Fleischerzeugnisse. Durch den angepassten Algorithmus werden die Bewertungen des Nutri-Score stärker an die aktuellen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen angepasst: So wird der Gehalt von Zucker und Salz stärker gewichtet, um den Ernährungsempfehlungen nachzukommen. Über eine Anpassung der Ballaststoff-Komponente können Vollkornprodukte, die

reich an Ballaststoffen sind, besser von raffinierten Alternativen unterschieden werden. Dies betrifft insbesondere Brotwaren. Mit zusätzlichen Regelungen für Fleisch und Fleischprodukte werden Produkte dieser Kategorie in besserer Übereinstimmung mit aktuellen Ernährungsempfehlungen bewertet, die ihren begrenzten Verzehr vorsehen. Für die Kategorie „Fett und Öle“ wurden ebenfalls Änderungen beschlossen. Anpassungen in dieser Kategorie ermöglichen eine bessere Differenzierung zwischen pflanzlichen Speiseölen. Öle mit einem günstigen Nährwertprofil und einem geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren, wie z. B. Oliven-, Raps- und Walnussöl, können günstigere Bewertungen erzielen. Ergebnisse der Evaluation durch das wissenschaftliche Gremium für die Kategorie „Getränke“ sowie für die sogenannte „Obst- und Gemüsekomponente“ sollen dieses Jahr folgen.

Um die Nährwertkennzeichnung durch den Nutri-Score für Verbraucher*innen noch zuverlässiger zu gestalten wurde zudem ein unabhängiger Regulator beauftragt, um sicherzustellen, dass der Nutri-Score im Rahmen seiner Nutzungsbedingungen eingesetzt wird und die Berechnung und Registrierung ordnungsgemäß verläuft. Der Regulator wird auch die Marktüberwachung und die Vorbeugung eines Missbrauchs der Kennzeichnung übernehmen.

Seit Einführung des Nutri-Score in Deutschland unterstützt die LI Food mit einem kostenfreien Workshop regelmäßig Unternehmen bei der Verwendung des Nutri-Score und berät diese bei der Anpassung der Rezeptur, um nährstoffreiche Lebensmittel zu entwickeln. Sobald die Anpassungen des Algorithmus abgeschlossen ist, wird die LI Food die Workshopinhalte an die neuen Regelungen anpassen und neue Termine für Unternehmen bekanntgeben. Haben Sie Interesse an dem Workshop teilzunehmen? Dann schreiben Sie eine E-Mail an info@li-food.de und abonnieren Sie das LI Journal unter www.li-food.de/service/li-journal (KL)

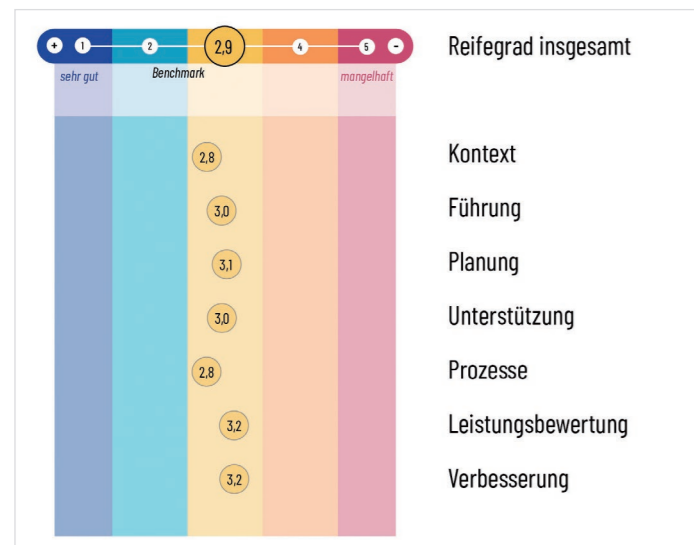
Hopp oder Topp – Wie innovationsfähig sind deutsche Unternehmen?



Prof. Dr. Christian Lehmann. Foto: innotonic.

Die LI Food hat mit Prof. Dr. Christian Lehmann, Ökonom an der Hochschule Hannover und Gründer der Analyseplattform innotonic Lehmann über das Managen und Gelingen von Innovationen gesprochen. Er ist einer der Pioniere in der Reifegradmessung von Innovationsmanagement-Strukturen auf Basis des neuen ISO Standards 56002. Aber wie genau lässt sich das Innovationsmanagement deutscher Unternehmen ermitteln?

Lange Zeit war es enorm schwer, den Begriff Innovationsmanagement überhaupt zu fassen. Die Herausforderung bestand darin, Innovationsfähigkeit und die notwendigen Voraussetzungen dafür auf betrieblicher Ebene zu managen und nicht, wie sonst häufig in Rankings üblich, makroökonomisch abzubilden und anschließend auf die betriebliche Realität zu schließen. Das hat sich 2019 geändert, als der neue ISO-Standard 56002 mit dem Titel „Innovationsmanagementsysteme“ erschienen ist. Seitdem wurden mehr als 2000 Mitarbeitende aus deutschen Unternehmen befragt und das Innovationsmanagement „gemessen“.



Reifegradmessung des Innovationsmanagement nach Befragungen von Mitarbeiter*innen deutscher Unternehmen durch innotonic. Abbildung: innotonic

Darunter waren ganz kleine Unternehmen und Weltkonzerne. Das Ergebnis deckt sich jedoch nicht mit dem Selbstverständnis der deutschen Wirtschaft. Im internationalen Vergleich schneidet Deutschland eher schlecht ab. Laut Lehmann sind dafür insbesondere drei Dinge verantwortlich: Es werde eine „falsche Brille“ aufgesetzt. Der Blick ist zu sehr von Risiken geprägt, als von Chancen, die aus Kooperationen entstehen können. Des Weiteren sei zwar ein Interesse nach Innovationen vorhanden, jedoch folge hieraus kein ernsthaftes Bemühen des Managements Innovationen systematisch und nachhaltig zu verankern. Festgefahrene Prozesse und Strukturen seien das Ergebnis von Angst und Ungewissheit.

Warum fällt es den Unternehmen so schwer, Innovationen als festen Bestandteil des Arbeitsalltags zu etablieren?

Es gibt eben einen großen Unterschied zwischen Verstehen und Handeln. Aktuell sind viele Unternehmen noch dabei, die Schuld für das eigene Nichtgelingen an anderer Stelle zu suchen. Beliebt ist dann immer der Verweis auf deutschen Regulierungseifer als Verhinderungsgrund. Eine Reihe aktueller Studien haben sich umfassend mit der Frage beschäftigt, warum es Innovationen insgesamt so schwer haben. Die Ergebnisse sind spannend. Regulatorik ist ein Randthema. Die häufigsten Gründe sind: unstrukturierte Prozesse, Widerstand gegen Wandel, geringe Innovationskultur, mangelhafte Ressourcenausstattung und unterschätzte Risiken und Chancen.

Was genau können Unternehmen denn tun, um innovationsfähiger zu werden?

Wenn man als Unternehmen innovationsfähiger sein möchte empfiehlt Lehmann den Blick auf fünf Handlungsfelder. Ein gutes Innovationsmanagement ist ein strukturiertes und ganzheitliches Innovationsmanagement. Nur wenn alle in der ISO 56002 beschriebenen Dimensionen und Handlungsfelder miteinander korrespondieren entsteht ein wertschöpfender Innovationsprozess. „Freiräume“ mit schicken Möbeln zu bauen und Mitarbeitende in Kreativmethoden zu schulen ist gut. Wenn es aber dabei bleibt, ist es eher Innovationstheater. Management ist was anderes. Genau in dieser Ganzheitlichkeit, den vielen Einzelteilen und dem langen Atem, den man für deren Auf- und Ausbau braucht, liegt die eigentliche betriebliche Herausforderung. Innovationsmanagement ist kein Fast Food, es braucht Zeit.

Die Antwort auf die Frage, was Unternehmen tun können, um innovationsfähiger zu sein und welche Handlungsfelder ein ganzheitliches Innovationsmanagement umfasst, finden sie im vollständigen Interview mit Prof. Dr. Lehmann auf www.li-food.de. (KL)

Bioweg: Start-up made in Niedersachsen



Foto: Bioweg

Aus Nebenströmen der Ernährungswirtschaft nützliche Ressourcen gewinnen? Genau das macht das Start-up Bioweg. Vor einigen Jahren kamen die Gründer von Bioweg, Prateek Mahalwar und Srinivas Karuturi auf die LI Food zu, um von dessen Netzwerk zu profitieren und einen geeigneten Ort für umfangreiche Versuche und eine Produktionsstätte zu finden. Die LI Food brachte das vielversprechende Start-up daraufhin mit dem DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. zusammen, dessen Anlagen sie zu Weiterentwicklung ihrer Idee nutzen konnten. Daraufhin habe sie sich in direkter Umgebung im BIQ – Business & Innovationspark Quakenbrück niedergelassen.

Bioweg arbeitet mit Bakterien, die bei der Herstellung des bekannten Teegetränks Kombucha verwendet werden. Die Grundlage für das Produkt sind Nebenströme aus der Ernährungswirtschaft wie Melasse oder Gemüsereste. Diese verarbeiten die Bakterien zu Zellulose, die die gleichen Eigenschaften wie Mikroplastikkugeln haben soll. Das Interesse ist so groß, dass Anfragen von Kunden teilweise nicht bedient werden können. Die Nachfrage ist unter anderem so groß weil die EU vorschreibt, dass Ersatzstoffe innerhalb von 60 Tagen komplett biologisch abgebaut sein müssen. Dazu sei das Material zu dem hoch funktional und doppelt so leistungsfähig wie bisher vergleichbare verwendete Rohstoffe auf dem Markt.

Neben anderen Risikokapitalgebern fördert die EU das Start-up mit insgesamt 12,5 Millionen Euro. Anfang des Jahres gab Bioweg eine Kooperation mit dem US Biotech-Unternehmen Gingko Bioworks bekannt, bei dem Microsoft Gründer Bill Gates als Hauptinvestor beteiligt ist. Durch die Zusammenarbeit mit Gingko Bioworks will Bioweg die Produktion effizienter gestalten und bis 2025 eine Anlage mit einer Kapazität von 1000 Tonnen pro Jahr in Betrieb zunehmen.

In dieser neuen Kategorie möchten wir Ihnen regelmäßig Erfolgsgeschichten vorstellen, die aus der Beratung der LI Food und der Teilhabe an ihrem Netzwerk resultiert. (KL)

Digitale Lebensmittelsicherheit



Die Sicherheit der digitalen Infrastruktur ist in der Vergangenheit auch in der Lebensmittelindustrie zunehmend in den Fokus gerückt worden. Denn laut dem Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik ist die Gefahr Opfer eines Cyberangriffs zu werden so hoch wie noch nie. Aus diesem Grund hat die LI Food im Dezember erstmals ein Webinar zum Thema Cybersecurity organisiert. Zusammen mit SHD System-Haus-Dresden, dem DIL, dem Seedhouse Accelerator, der pco GmbH & Co. KG und dem Landeskriminalamt Niedersachsen haben wir insbesondere IT-Mitarbeitern aus der Lebensmittelindustrie über Möglichkeiten zur Prävention, Detektion und Reaktion von Cyberattacken informiert. Mit über 40 Teilnehmenden aus verschiedenen Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft war das Interesse an dem Thema sehr groß und die Rückmeldung äußerst positiv, sodass wir das Webinar bei ausreichender Nachfrage ein weiteres Mal anbieten werden. (KL)

Das LI Journal können Sie auch online lesen



In eigener Sache

US-Biotech meets Niedersachsen. Auch wenn sich das Team der LI Food normalerweise im Hintergrund hält und die Projekte und Unternehmen in den Vordergrund stellt, sind wir mächtig stolz auf das Ergebnis unserer Arbeit in Bezug auf das Unternehmen Bioweg. Seit der Gründung im Jahr 2019 und der Ansiedlung in direkter Nachbarschaft zum DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik, und damit auch zur Geschäftsstelle der LI Food, stehen wir in Kontakt mit den Gründern und Mitarbeiter*innen des Unternehmens. Das Team der LI Food hat über viele Jahre das Netzwerk zur Verfügung gestellt und damit wichtige Kontakte für die weitere Entwicklung hergestellt. Die beiden Gründer haben diesen Vorteil geschickt genutzt und über diverse Förderprogramme das biotechnologische Verfahren, die Produkte und in letzter Konsequenz das Unternehmen zielgerichtet weiterentwickelt.

Die Entwicklung des Start-ups aus Quakenbrück wird mittlerweile auch in der Biotech-Szene in den USA wahrgenommen. Bioweg hat vor wenigen Tagen eine Kooperation mit der Bio-

techfirma Ginko Bioworks bekannt gegeben. Hauptinvestor des US-Unternehmens ist Bill Gates. Auch die LI Food hat bereits eine Vertreterin von Ginko Bioworks getroffen und die Möglichkeit genutzt, das Potenzial des niedersächsischen Ernährungsnetzwerks zu präsentieren. Wir sind uns sicher, dass die LI Food über das etablierte Netzwerk weitere Erfolgsgeschichte ermöglichen wird.

Begleiten sie mich und mein Team als Netzwerkpartner auf diesem Weg.

Christian Kircher

TERMINE

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

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

17. bis 21. April 2023
Hannover Messe
Hannover
www.hannovermesse.de

18. April 2023
21. FEI Kooperationsforum
Bonn
www.fei-bonn.de

25. April 2023
Life Science Start-up Day
Göttingen
lifescience-factory.com

13. bis 14. Juni 2023
DIL Technology Day 2023
Quakenbrück
www.dil-technology-day.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

SOCIAL MEDIA KANÄLE

Hier finden Sie mehr aktuelle Beiträge von uns:



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