

In dieser Ausgabe

BEITRAG ZUR GESELLSCHAFTLICHEN AKZEPTANZ
**WORKSHOP-REIHE
 STARTET DIGITAL**

LCA FOOD 2020
**VIRTUELLES FORMAT
 ÜBERZEUGT**

LI FOOD UND FOODACTIVE
 BAUEN KOOPERATION AUS
**EINFÜHRUNG DES
 NUTRI-SCORES IN
 DEUTSCHLAND**



Gesunde Ernährung für mehr Nachhaltigkeit: Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food erläutert die Zusammenhänge. Foto: D. Schröder

LI FOOD WORKSHOP

Personalisierte Ernährung des Konsumenten – Chancen für die Lebensmittelwirtschaft

Am 8. Oktober 2020 fand der Workshop zu Personalisierter Ernährung im DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. in Quakenbrück unter Einhaltung der Corona-Regeln in Präsenz statt. Es wurden Entwicklungen der personalisierten Ernährung vorgestellt und anschließend diskutierten 13 Teilnehmer*innen zu den Chancen und Risiken für die Lebensmittelbranche. Eine personalisierte Ernährung, zugeschnitten auf die individuellen Bedürfnisse und Einschränkungen des Körpers – so stellen sich innovative Unternehmer*innen und Forscher*innen die zukünftige Form der Ernährung vor.

Nach der Begrüßung und Einführung in das Thema durch den Geschäftsführer der LI Food, Herrn Christian Kircher wurde das ZEHN – Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen von dessen Geschäftsführerin, Frau Rike Bullwinkel vorgestellt. Das ZEHN setzt sich für bewusste Ernährung und Wertschätzung von Lebensmitteln als Handlungskompetenz der Lebensmittelwirtschaft ein und hat sich zum Ziel gesetzt, „Niedersachsen an einen Tisch zu bringen“. Die Gründung dieses Zentrums wurde im niedersächsischen Koalitionsvertrag in 2017 vereinbart und das ZEHN hat im Oktober 2019 seine Arbeit aufgenommen. Das ZEHN möchte unter Einbindung relevanter Akteure aus Niedersachsen (Zivilge-

sellschaft, Wirtschaft, Wissenschaft und Politik) eine Ernährungsstrategie erarbeiten. Die wesentlichen Punkte für die Ernährung sind dabei „gesund, bewusst und nachhaltig“. Als weiteren, wesentlichen Bereich steht die Stärkung der Lebensmittelwertschätzung im Fokus. Es soll über Herkunft, Qualität und Umgang mit Lebensmitteln informiert und so die Lebensmittelverschwendung verringert werden. Hier gilt es, sich weiter zu vernetzen Lebensmittelproduzenten und Großverbraucher einzubinden, damit in Zukunft weniger Lebensmittel weggeworfen werden und auf der anderen Seite mehr Wissen über gesunde Ernährung in die Gesellschaft vermittelt wird. Dazu dient auch die Ansprache von Schüler*innen und Lehrer*innen, um diese wichtigen Gruppen zu informieren und einzubeziehen.

Vertreter des Startup-Unternehmens Perfood GmbH stellen das Programm „Million Friends“ vor, welches auf dem Konzept basiert, dass die personalisierte Ernährung auf Grundlage des individuellen Darmmikrobioms erfolgt. Es wurde am Institut für Ernährungsmedizin der Universität Lübeck entwickelt. „MillionFriends“ bildet die Basis für eine gesundheitsfördernde Ernährung des Konsumenten und hier liegen Chancen für die Unternehmen der Ernährungswirtschaft. Jeder Mensch hat einen individuellen

Stoffwechsel und so verändert sich z. B. der Blutzuckerspiegel nach einer Mahlzeit bei jedem anders. Kern des Programms ist die regelmäßige Messung des Blutzuckerspiegels in Abhängigkeit der jeweiligen Ernährung und die individuelle Zusammensetzung des Darmmikrobioms. Nach Auswertung der Messdaten kann so ein personalisierter Ernährungsplan erstellt werden. Adipositas ist ein weltweites Phänomen und die damit häufig einhergehenden Krankheiten wie Schlaganfall und Herzinfarkt verursachen immense Kosten im Gesundheitswesen. Um diesen Kreislauf zu unterbrechen, soll das sog. Metabolische Syndrom mit Hilfe von Million Friends aufgehoben werden, das auf einem niedrigen glykämischen Index der Nahrungsmittel basiert.

Der geplante Vortrag zur TIOLI-App wurde krankheitsbedingt leider kurzfristig abgesagt. Aus diesem Grund hat Christian Kircher einen Ersatzvortrag zum Wandel der Ernährungswirtschaft auf Basis der unterschiedlichen Konsumentenpräferenzen und des technologischen Wandels gehalten. Neben dem Preis haben die Faktoren Gesundheit, Ethik/Nachhaltigkeit, Convenience und Spaß einen großen Einfluss auf die Verbraucherentscheidung. Ziel eines Unternehmens ist es, mit einem standardisierten Produkt einen möglichst großen Kreis an Individuen anzusprechen und möglichst das Gefühl eines individualisierten Produktes zu vermitteln. Eine Anpassung bei der Gewichtung der oben aufgeführten Konsumentenpräferenzen oder maßgebliche Veränderungen bei weiteren Faktoren wie z. B. Technologie, Digitalisierung oder gesetzliche Regelungen können zu erheblichen Verschiebungen

in den Produktionssystemen führen. Am Beispiel der Nutzung von pflanzlichen Proteinen zur Substitution von tierischen Proteinen verdeutlicht Kircher die mögliche Transformation der Ernährungswirtschaft. Dieser Veränderungsprozess wird sich nicht ad hoc vollziehen, sondern kann Jahre oder Jahrzehnte dauern. Einige Studien gehen davon aus, dass sich der Konsum in den nächsten Jahren deutlich verändern wird. In Bezug auf die Konsumentenpräferenzen haben Produkte aus pflanzlichen Proteinen durchaus das Potential das Ernährungssystem nachhaltig zu verändern. Mit der Einführung des Nutri-Scores zeigt sich, dass Produkte aus pflanzlichen Proteinen oftmals einen besseren Nutri-Score erzielen als ihre Vergleichsprodukte aus tierischem Protein. An ausgewählten Beispielen des Nahrungsmittelkonzerns Nestlé verdeutlicht Kircher diesen Sachverhalt. Beim Vergleich des ökologischen Fußabdrucks schneiden pflanzliche Produkte deutlich besser als die vergleichbaren Produkte aus tierischem Protein ab. Beyond Meat, eines der führenden Start-ups im Bereich pflanzliche Proteine aus den USA, verdeutlicht diese ökologische Überlegenheit in diversen Vergleichsrechnungen. Preislich sind die pflanzlichen Produkte zurzeit noch erheblich teurer. Hier ist es aber nur eine Frage der Zeit, bis die Preise sinken und unter den tierischen Proteinen liegen, schließlich wird eine nicht unerhebliche Wertschöpfungsstufe übersprungen. In der anschließenden Diskussion mit den Teilnehmer*innen wurden unterschiedliche Szenarien betrachtet. Der Austausch zu diesem Themenkomplex soll fortgeführt werden. Bei Interesse melden Sie sich gerne bei Frau Dr. Karin Wiesotzki (Mail: k.wiesotzki@dil-ev.de, Tel.: 05431-183-313). (DS)

LI FOOD AKTION „START-UP DES MONATS“

Niedersächsische Start-ups aus der Ernährungswirtschaft 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 Company. In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen die Start-ups der Monate September, Oktober und November. Die vollständigen Unternehmensvorstellungen sowie die Interviews finden Sie unter www.li-food.de.



Start-up des Monats September: Evergreen-Food GmbH. Foto: S. Fortmann

Die Evergreen Food GmbH ist ein kleines, familiäres Unternehmen aus Norddeutschland, das davon überzeugt ist, dass Superfood nicht gleich „super-weit-weg“ bedeuten muss! Auch vor unserer Haustür finden wir tolle Pflanzen, die den Körper mit wichtigen Inhaltsstoffen versorgen. Durch schonende Verarbeitung sorgt das Start-up dafür, dass diese natürlichen Inhaltsstoffe das ganze Jahr verfügbar sind - auch ohne weite Wege. Neben Kohlprodukten gehören die Mikroalgen Spirulina und Chlorella zum Sortiment, die auf der familiengeführten Algenfarm produziert werden.

Start-up des Monats Oktober: HEYHO GmbH. Foto: S. Fortmann

Die Biomüsli-Manufaktur HEYHO! schafft einen guten Start in den Tag für alle. Leider ist der nicht selbstverständlich. Viele Menschen werden aufgrund Ihrer Lebensgeschichte ausgegrenzt und stigmatisiert. Dagegen setzt die junge Müsli-Rösterei ein Zeichen und schafft echte Perspektiven und Teilhabe für alle. Bei HEYHO! finden Menschen einen Platz, die keine Chancen haben eine Anstellung im ersten Arbeitsmarkt zu finden.



Start-up des Monats November: Löwenanteil GmbH. Foto: S. Fortmann

Löwenanteil bietet hochwertige Bio Fertiggerichte zum Verkauf über einen Onlineshop an. Das ist ihr Ansatz, gesunde Ernährung im Alltag so einfach und stressfrei wie nur möglich zu gestalten. Die Gerichte bestehen zu 100 Prozent aus natürlichen Lebensmitteln und wurden in Zusammenarbeit mit einem Bio Spitzenkoch entwickelt. Sie sind proteinreich und tragen zu einer sportlich ausgewogenen Ernährung bei. Außerdem dauert die Zubereitung nur drei Minuten und die Gerichte machen wirklich lange satt. (SF)



BEITRAG ZUR GESELLSCHAFTLICHEN AKZEPTANZ

LI Food Workshop-Reihe startet digital

Vertrauen durch Kommunikation

Am 18.11.2020 fand ein Onlineseminar der LI Food unter dem Titel „Vertrauen durch Kommunikation“ mit Herrn Prof. Dr. Kussin von der Hochschule Osnabrück statt. Er ist dort seit 2016 Professor für Medien- und CSR-Kommunikation. In dem Workshop sollte der Frage nachgegangen werden, inwieweit vertrauen die Menschen der Sicherheit und Nachhaltigkeit Ihrer Lebensmittel? Diese Frage ist für die Agrar- und Ernährungswirtschaft von besonderer Relevanz. Sie entscheidet nicht allein über das Konsumverhalten und die Zahlungsbereitschaft, sondern hat auch Effekte auf die politischen Rahmenbedingungen der Betriebe. Zu Beginn startete Herr Prof. Kussin mit den 18 Teilnehmer*innen eine kleine Umfrage, wie sicher Lebensmittel nach deren Meinung sind. Anschließend stellte er die Grundlagen von Vertrauen vor. Dabei spielen psychologische und soziologische Wirkmechanismen eine Rolle und haben Folgen für die Risikowahrnehmung von Lebensmitteln. Grundsätzlich kann festgehalten werden, dass Vertrauen „die Lösung zur Reduktion von Komplexität ist“. Bezogen auf Lebensmittel sind die Menschen darauf angewiesen, zu vertrauen, wenn man sich vielfältig ernährt. Demgegenüber erläuterte Herr Prof. Kussin die Vertrautheit, die bezieht sich eher auf die Vergangenheit und kann sowohl Vertrauen als auch Misstrauen erzeugen. Technisch hergestellte Produkte werden allgemeiner riskanter wahrgenommen als natürliche Dinge, so ist die industrielle Lebensmittelproduktion vielen Verbraucher*innen zu technisch. Eine Umfrage unter Verbraucher*innen hat ergeben, dass am meisten dem Lebensmittelhandwerk vertraut wird, dann der Landwirtschaftlichen Erzeugung, danach dem Lebensmittelhandel und zuletzt der Lebensmittelindustrie. Wichtig sind dabei auch Aspekte wie Kontrollierbarkeit und das verfügbare Wissen. Dabei ging Herr Prof. Kussin im Folgenden der Frage nach, welchen Einfluss Kommunikation auf die Vertrauensbereitschaft der Bürger*innen haben kann und welche Maßnahmen zur Stärkung von Vertrauen sinnvoll sind. Anhand von Fallbeispielen für die Schwächung oder Stärkung von Vertrauen durch Kommunikation aus der Branche erhielten die Teilnehmer*innen einen interessanten Praxisbezug. Laut einer Umfrage von Reader's Digest führt Nestlé die Liste der zehn Lebensmittelmarken, denen am meisten vertraut wird, an, gefolgt von Dr. Oetker und dann Alnatura. Hier



Prof. Dr. Matthias Kussin erläuterte online Wirkmechanismen und Folgen für die Risikowahrnehmung in der Ernährungswirtschaft. Foto: S. Fortmann

ist Marktpräsenz und Unternehmensgröße entscheidend. An 9. Stelle findet sich ein norddeutsches Unternehmen, FROSTA, das sich dem Reinheitsgebot verschrieben hat, sich abgrenzt und klar deklariert, was nicht in den Produkten enthalten ist. Kommunikation erzeugt Wahrnehmung für die Produktion und Vertrautheit. Einfache Botschaften an den Konsumenten richten, hinter denen eine hohe Komplexität steht. Bei der CSR (Corporate Social Responsibility) Kommunikation trifft der Satz „walk the talk“ den Kern, das heißt, das tun, was man gesagt hat. Die CSR-Kommunikation muss zeitlich früh stattfinden und verlangt Offenheit und Transparenz gegenüber professionellen Stakeholdern. Dieser Workshop soll im nächsten Jahr, wenn möglich als Präsenzveranstaltung vertieft werden.

Marke und Vertrauen

Unter dem Titel „Marke und Vertrauen“ fand am 27. November 2020 ein Onlineseminar mit Frau Prof. Dr. Verena Batt, von der Hochschule Luzern statt. Frau Prof. Batt ist an der HS Luzern für Wirtschaft am Institut für Betriebswirtschaft und Regionalökonomie tätig. In diesem Workshop hat sie zunächst Grundlagen zu Marke und Markenführung vermittelt und anschließend wurde von ihr das Konzept der Identitätsbasierten Markenführung präsentiert und wie damit die Grundlage zu Vertrauen in die Marke erreicht werden kann. Ein ausführlicher Bericht wird hierzu im nächsten Journal im Frühjahr 2021 erscheinen. Auch dieses Seminar soll im nächsten Jahr in Präsenz vertieft werden. Bei Interesse an diesen Seminaren wenden Sie sich bitte an Doris Schröder, E-Mail: doris.schroeder@uni-vechta.de, Tel.: 04441-15-430. (DS)

POLITIK FÜR EINE NACHHALTIGERE ERNÄHRUNG

Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats des BMEL

Am 21. August hat der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz das Gutachten zu einer Nachhaltigeren Ernährung in Deutschland vorgelegt. Dem liegt eine umfangreiche Analyse unserer Ernährungssysteme und dessen politischer Steuerung zugrunde. Wenn die globalen und nationalen Klimaziele erreicht werden sollen, muss auch die Land- und Ernährungswirtschaft ihren Beitrag dazu leisten. Aber es reicht nicht nur die Produktion in den Fokus zu nehmen, auch der Konsum spielt eine wesentliche Rolle. Und hier setzt das Gutachten an, wie nachhaltig ernährt sich Deutschland bereits und was muss verbessert werden; neben den Ergebnissen

gibt es daraus abgeleitete Empfehlungen. Seit dem 04.11.2020 werden in einer Ringvorlesung der Universität Göttingen unter Beteiligung aller Wissenschaftler*innen aus dem Beirat jeden Mittwoch von 18:00-19:30 Uhr bis zum 10.02.2021 die Ergebnisse in allen Teilbereichen und im neuen Jahr dann die Politikempfehlungen dazu vorgestellt.

Die bereits durchgeführten Onlineveranstaltungen sind aufgezeichnet worden und können als Video angeschaut werden. Des Weiteren sind auf der Internetseite

<https://nachhaltigere-ernaehrung-gutachten.de/> der Link zum umfangreichen Gutachten und zur Ringvorlesung zu finden. (DS)

LI Food unterstützt bei der Neuformulierung von Lebensmitteln für eine gesunde Ernährung



Hochdruckanlage im DIL. Foto: J. Sarbach

Bei der Betrachtung von gesunder Ernährung spielt die Reduzierung des Konsums von drei Stoffen eine große Rolle: Zucker, Salz und Fette. Durch die von der Bundesregierung formulierte Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in zusammengesetzten Lebensmitteln, soll es Verbraucherinnen und Verbrauchern erleichtert werden, gesunde Nahrungsmittel zu identifizieren und den Konsum hin zu einer gesünderen Ernährung zu verändern. Ernährungsbedingte Krankheiten wie Diabetes oder Herz-Kreislauferkrankungen sollen eingedämmt werden. Die Ernährungsindustrie steht unter erheblichem Innovationsdruck gesunde und geschmackvolle Produkte mit verringerten Gehalten von Zucker, Salz und Fett auf dem Markt anzubieten. Bis zum Jahr 2025 soll der Gesamtenergiegehalt, sowie Zucker und Salz in Fertigprodukten deutlich reduziert werden. Als Ziele wurden beispielsweise eine Zuckerreduktion von mindestens 20 Prozent in Frühstückscerealien für Kinder festgelegt oder eine Selbstverpflichtung zur Reduktion von Salz in Tiefkühl-Pizzen auf einen durchschnittlichen Gehalt von 1,25 g / 100 g vereinbart. Auch die Einführung des bereits in Frankreich gängigen Nutri-Scores in Deutschland setzt die Lebensmittelindustrie unter Zugzwang. Durch Betrachtung des Brennwertes, des Gehalts an Zucker, gesättigten Fettsäuren, Natrium, Eiweiß, Ballaststoffen sowie des Gehalts an Obst, Gemüse oder Nüssen wird ein Nutri-Score zwischen A und E ermittelt. Der Nutri-Score A steht für das vermeintlich gesündeste Lebensmittel, E für das vermeintlich ungesündeste Produkt. Durch die Reduktion von Zucker, Salz oder Fetten kann der Nutri-Score eines Produktes optimiert und das Produkt so für den Verbraucher schon auf den ersten Blick attraktiver dargestellt werden.

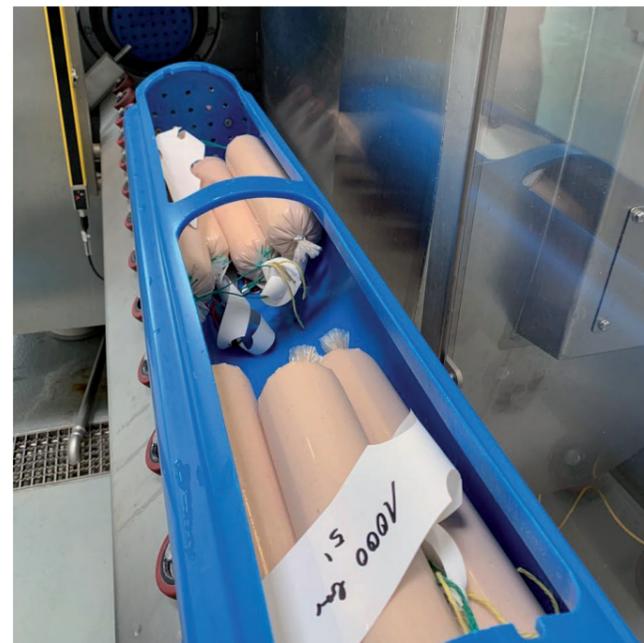
Die Nachfrage der Industrie nach technologischen Lösungen zur Reduktion in Lebensmitteln ist groß. Wichtig ist, dass die sensorischen Eigenschaften des Endproduktes trotz der Reformulierung erhalten bleiben. Durch die LI Food wurden Tage im Forschungstechnikum im DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. veranstaltet, um Unternehmen verschiedener Branchen auf technologische Möglichkeiten zur Reduktion von Zucker, Salz und Fett in Nahrungsmitteln aufmerksam zu machen.

Die Teilnehmer der Unternehmen hatten die Möglichkeit, sich an der jeweiligen für Sie relevanten Session im Bereich Süßwaren oder Fleischwaren zu beteiligen. Im Forschungstechnikum des DIL wurde Hochdrucktechnologie zur Optimierung der Produkte genutzt. Unterschieden wird zwischen High Pressure Processing (HPP) und High Pressure Homogenization (HPH). Beim HPP handelt es sich um einen Batch-Prozess, in dem Lebensmittel über einige Minuten mit einem Druck von bis zu 6.000 bar behandelt werden. Die Inaktivierung von Mikroorganismen, Stärke-Modifizierung oder Proteindenaturierung können durch diese Behandlung erzielt werden. Bei der HPH hingegen handelt es sich um ein kontinuierliches Verfahren zur Behandlung von Lebensmitteln, in dem eine Partikelgrößenreduktion sowie eine Modifizierung von Proteinen und Stärke hervorgerufen wird. Einer der weiteren Effekte der beiden Hochdruckverfahren ist eine Textur- und Geschmacksveränderung, die für die Optimierung der Produkte genutzt wurde.

Durch Einsatz von Hochdrucktechnologie konnte im Bereich der Süßwaren ein deutlich süßerer Geschmack im Vergleich zum unbehandelten Produkt erzielt werden. Hier besteht also enormes Potential, Zucker zu reduzieren und dennoch im gleichen Zuge die Süße des ursprünglichen Produktes zu erhalten.

Im Bereich der Fleischwaren konnte ebenfalls durch Hochdrucktechnologie ein deutlich fettreduziertes Produkt hergestellt werden. Auch ein salzigerer Geschmack konnte durch Hochdruck erzielt werden, hier besteht jedoch noch weiterer Entwicklungsbedarf in den Bereichen Rezeptur und Inhaltsstoffe.

Durch die von der LI Food finanzierten Technikumstage im DIL sind viele neue Impulse sowie weitergehende Projektideen entstanden. Neue, vorher unbekannte Ansätze zur Reduktion können von den Teilnehmern der Sessions zur Reduktion der jeweiligen Produkte genutzt werden. (MLW, MW)



Hochdruckbehandlung von Brühwurst im DIL. Foto: C. Kircher

12. INTERNATIONALE LCA FOOD CONFERENCE ERFOLGREICH ONLINE DURCHGEFÜHRT Virtuelles Format überzeugt mit mehr als 350 Teilnehmenden



Internationale LCA Food Conference stand dieses Jahr unter dem Motto „towards sustainable agri-food systems“ und wurde coronabedingt erstmalig virtuell ausgerichtet. Foto: DIL

Die LCA Food ist eine Konferenzreihe und ein weltweites Forum zur Ökobilanzierung von agrar- und ernährungswirtschaftlichen Systemen. Die Konferenz wird alle zwei Jahre veranstaltet. Corona bedingt wurde die Veranstaltung nicht wie geplant in Berlin ausgerichtet, sondern in ein virtuelles Format verwandelt. Die damit verbundenen Herausforderungen konnten in einem neuen Konferenzkonzept erfolgreich umgesetzt werden. Diese wurde von über 350 Teilnehmenden aus aller Welt angenommen. Unter dem Titel „towards sustainable agri-food system“ stand der Austausch neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse, Ideen und Optionen zu einem nachhaltigem Agrar- und Lebensmittelsystem im Mittelpunkt.

Neben dem DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. wurde die Konferenz in diesem Jahr von der Corsus - corporate sustainability GmbH, dem Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung und thinkstep ausgerichtet. Die Organisation übernahm federführend Dr. Sergiy Smetana (DIL) mit der Unterstützung von Dr. Ulrike Eberle (Corsus und ZNU) und Dr. Ulrike Bos (thinkstep). Die vier Organisationen schlossen sich zusammen, um eine LCA-Food2020-Plattform bereitzustellen, auf der Hochschulen, Forschungsinstitute, Industrie und Regierung zusammenarbeiten, um die Umweltauswirkungen der aktuellen Agrar- und Lebensmittelsysteme zu reduzieren und zukünftige nachhaltige Optionen zu entwickeln.

Die LCA Food 2020 wurde am 13. Oktober um 16 Uhr offiziell von Dr. Volker Heinz (DIL-Vorstand) eröffnet. Bevor es mit einer Eröffnungsdiskussion mit eingeladenen Sprechern zum Thema „Zukunft der Ökobilanzierung und nachhaltiger Lebensmittel“ losging, hielt Prof. Dr. Ludwig Theuvsen, Staatssekretär im Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz noch ein Grußwort im Namen der niedersächsischen Landesregierung. Die anschließende spannende Live-Diskussion wurde von Dr. Anke Butscher (corsus) moderiert. An der Diskussion nahmen Prof. Dr. Ludwig Theuvsen (Land Niedersachsen), Dr. Volker Heinz (DIL), Dr. Grace Douglas (NASA), Dr. Christian Schultze-Wolters (IBM), Dr. Peter Saling (BASF), Christoph Heinrich (WWF) und Llorenç Milà i Canals (United Nations) teil.

Neben der Vielzahl an Möglichkeiten, die neue Technologien für die Produktion nachhaltiger Lebensmittel bieten, wurde vor allem auch die Bildung hin zu einer bewussteren Gesellschaft in den Vordergrund gestellt. Außerdem müsse die Betrachtung der Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich ganzheitlich erfolgen und sich nicht auf einzelne Teilbereiche beschränken. „Wenn wir uns nicht schnell in einer geplanten Weise verändern, müssen wir unser System sehr schnell in einer ungeplanten Weise ändern“, unterstrich Llorenç Milà i Canals die Wichtigkeit Aktivitäten für Life Cycle Assessment. Der Bedarf an Forschung ist hierfür weiterhin sehr hoch, gerade wenn

es darum geht, unser Lebensmittelsystem nachhaltig und leistungsfähig zu gestalten. Hierfür sei es notwendig, Technologien zu entwickeln, die zur Erzeugung von gesunden, sicheren und geschmacklich ansprechenden Lebensmitteln für die wachsende Bevölkerung der Erde geeignet sind. Hierfür müssen die Investitionen in die Forschung und Entwicklung intensiviert werden, sodass neue Lösungen schnellstmöglich für Fortschritte in der Lebensmittelindustrie sorgen.

Die von den Veranstaltern in Zusammenarbeit mit der mcc Agentur für Kommunikation GmbH aus Berlin und der maze GmbH aus Osnabrück entwickelte Online-Plattform bot den Konferenzteilnehmern gute Möglichkeiten zur besseren Vernetzung in der Ökobilanzforschung für nachhaltigere Ernährungssysteme. Per Chatfunktion konnte jeder Vortragende für einen direkten Dialog angeschrieben oder per Video-Telefonie angerufen werden. Auch konnte durch die moderierten Diskussionsforen eine ausgiebige Diskussion mit den Referenten stattfinden, die auf normalen Konferenzen häufig zu kurz kommt. Und alles wurde aufgezeichnet, sodass es weiterhin verfügbar bleibt.

Mit mehr als 350 aktiven Teilnehmern, 200 Vorträgen und Poster-Präsentationen, über 1000 Kommentaren zu den Vorträgen, über 5000 Videobetrachtungen, mehr als 2000 Chat-Nachrichten und mehr als 30.000 Seitenaufrufen bei der Plattform war die LCA Food 2020 virtuell ein voller Erfolg. Außerdem konnten durch das virtuelle Format rund 500 Tonnen an Treibhausgasen für Reisen vermieden werden.

Die Aufzeichnungen der spannenden Podiumsdiskussion ebenso wie alle aufgezeichneten Diskussionen, Präsentationen und Poster stehen allen registrierten Teilnehmenden noch bis Ende November 2020 zur Verfügung. Es besteht auch weiterhin die Möglichkeit sich zu registrieren und auf die Inhalte der LCA Food 2020 zuzugreifen.

Die nächste LCA FOOD findet 2022 in Peru statt und wird von dem Peruvian LCA Network (PECLAN) und von der Pontificia Universidad Católica del Perú unter der Leitung von Dr. Ian Vázquez-Rowe veranstaltet. (MW)

„Waste-to-Resource-Unit“ als mobile Bio-Raffinerie für Lebensmittelabfälle

Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis Forschung wurde zum neunten Mal vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) zum Thema urbane Bioökonomie ausgelobt. In den Vorjahren wurden hierfür abgeschlossene Projekte berücksichtigt, in diesem Jahr stehen innovative Ideen im Mittelpunkt. Dr. Sergiy Smetana, Leiter der Forschungsplattform Food Data Group am DIL, ist Teil des fünfköpfigen Teams, welches mit der Idee für eine „Waste-to-Resource-Unit“ von der Jury nominiert wurde.

Die „Waste-to-Resource-Unit“ soll die Umwandlung von organischen Reststoffen in hochwertige Rohstoffe ermöglichen. Die in Einrichtungen mit Essenausgabe platzierte Bio-Raffinerie hygienisiert gemischte Lebensmittelabfälle wie bspw. Obst- und Gemüseschalen oder tierische Produkte und extrahiert einzelne Bestandteile wie z. B. Stickstoff- und Kohlenstoffverbindungen. Diese dienen zur Kultivierung gesundheitlich unbedenklicher und proteinreicher Mikroalgen im Inneren eines Bio-Reaktors, dem Herz der Bio-Raffinerie. Algen sind u. a. in weiten Teilen Asiens bereits fester Bestandteil einer pflanzenbasierten Ernährung. Je nach Zusammensetzung der Lebensmittelabfälle ist z.B. auch die Gewinnung von Pigmenten, Vitaminen, Antioxidantien uvm. mittels moderner Technologien für die Lebensmittelproduktion und darüber hinaus möglich.

Die Waste-to-Resource-Unit arbeitet hierbei automatisiert, kann dank ihrer Container-Bauweise modular zusammengesetzt werden und ist somit flexibel einsetzbar sowie mobil. Die



Dr. Sergiy Smetana, Leiter der Forschungsplattform Food Data Group am DIL. Foto: DIL

Rohstoffeffizienz und Kreislaufwirtschaft in Städten kann so gesteigert und die Umweltbelastung gesenkt werden. Lebensmittelabfälle werden auf diese Weise gleich am Entstehungsort sinnvoll weiterverarbeitet und leisten so einen Beitrag zur lokalen Wertschöpfung. Neben der Nutzung lokaler Stoffströme und Schaffung einer Kreislaufwirtschaft würden hiermit auch Entsorgungsinfrastruktur und Transport gespart sowie hochwertige Arbeitsplätze und Geschäftsmöglichkeiten im städtischen Umfeld geschaffen. (MW)

Gemeinsamer Workshop zum Thema Einführung des Nutri-Scores in Deutschland

Mit einem gemeinsamen Workshop zum Thema Reduktion von Fett, Salz und Zucker hat die LI Food mit der Hamburger Netzwerkorganisation foodactive die bereits seit Jahren bestehende Kooperation vertieft. Die Veranstaltung sollte ursprünglich in Präsenz in Hamburg stattfinden. Aufgrund der steigenden Corona Fallzahlen haben sich die Organisatoren dann aber doch kurzfristig für eine Online-Version entschieden. Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food, und Dr. Annika Schröder, Geschäftsführerin foodactive, begrüßten die Teilnehmenden. Unterstützung erhielten die beiden durch Dr. Mehmet Cicek, Lebensmittelingenieur und Experte im Bereich Reduktion. Mit einer Weitwinkelkamera für die Moderatoren, Flipchart und virtuellen Räumen für Gruppenarbeiten konnte ein gewisses Maß an Workshop-Charakter vermittelt werden.

Die Zahl der teilnehmenden Unternehmen war bewusst auf zehn limitiert, um ein gewisses Maß an Vertrauen in der Gruppe zu schaffen und Diskussionen unter den Teilnehmenden zu ermöglichen. Auf Grundlage des im November durch die Bundesregierung eingeführten Nutri-Scores haben die Teilnehmenden die unterschiedlichen Unternehmensstrategien zu diesem Thema vorgestellt und gemeinsam diskutiert. Alle Teilnehmenden hatten im Vorfeld der Veranstaltung unterschiedliche Produkte eingekauft, um für diese dann in virtuellen Räumen und kleinen

Gruppen die Nutri-Scores zu berechnen. Im Anschluss wurden die Ergebnisse in großer Runde vorgestellt und die Möglichkeiten der Nutri-Score Optimierung über Anpassungen der Rezeptur diskutiert. Alle Teilnehmenden waren sich einig, dass der Nutri-Score grundsätzlich eine Möglichkeit darstellt, die Gesundheit in der Gesellschaft zu verbessern. Unternehmen erhalten einen Anreiz die Inhaltsstoffe zu verändern und durch eine Optimierung der Rezeptur einen besseren Nutri-Score zu erhalten. Gegenüber Mitbewerbern besteht so die Möglichkeit der Produktdifferenzierung über eine ernährungsphysiologische günstigere Zusammensetzung des Produktes. Alle Teilnehmenden waren sich aber auch einig, dass nach der Einführung des Nutri-Score Labels die Aufklärung bei den Verbraucher*innen noch verbessert werden kann. Ein „roter“ Score bedeutet nicht, dass auf diese Produkte verzichtet werden muss und umgekehrt ist eine ausschließliche Ernährung mit Produkten aus der „grünen“ Kategorie nicht zwangsläufig ausgewogen.

Das Feedback der Teilnehmenden zum Reduktionsworkshop fiel durchweg positiv aus und hat die LI Food und foodactive ermutigt, eine ähnliche Veranstaltung im Jahr 2021 anzubieten. Möglicherweise ist dann auch unter Einhaltung der Hygieneregungen wieder eine Präsenzveranstaltung möglich. (CK)

Jobmesse erreicht besonders hohe Besucherzahl durch Online-Format

Am 28. Oktober 2020 fand die Jobmesse der Lebensmittelbranche aufgrund der derzeitigen Corona-Krise online statt. „In diesem Jahr findet der FOOD FUTURE DAY in neuer Form, jedoch mit gewohnten Inhalten statt“ sagt Christian Kircher (DIL/ LI Food). Am Programm und Ablauf der Messe wurde festgehalten, auch das Rahmenprogramm wurde wie gewohnt durchgeführt. Mit über 500 Teilnehmer*innen war es, gemessen an den Besucherzahlen, die erfolgreichste Messe in der jetzt zehnjährigen Geschichte des FOOD FUTURE DAY. Dieser bringt seit zehn Jahren weltweit agierende Unternehmen der Foodbranche und Jobeinstieger*innen sowie Studierende und Absolvent*innen erfolgreich zusammen und ermöglicht durch die direkten Kontaktmöglichkeiten den Einstieg in ein weiterführendes Netzwerk. Mit einem spannenden Rahmenprogramm, bei dem Mitarbeiter*innen der beteiligten renommierten Unternehmen über Möglichkeiten des Berufseinstiegs berichten oder die Verleihung des Campus Preises, gesponsert vom Verband der Ernährungswirtschaft e.V. (VdEW), wurde der Messetag für Aussteller ebenso wie für die Besucher*innen zu einem wertvollen Erlebnis.

Für die Online-Messe wurde eine Messesoftware genutzt, mit der ausstellende Unternehmen ihre Stände virtuell aufgebaut haben. So konnten die Besucher*innen verschiedene Messestände besuchen und der direkte Kontakt zwischen Aussteller*innen und Besucher*innen war über Chat, Telefonie oder Video möglich. Parallel zur Jobmesse hatten Mitarbeiter*innen der teilnehmenden Unternehmen die Möglichkeit im Programmpunkt „Berufsbilder Live“ per Videokonferenz über ihren Berufseinstieg zu berichten. Im Anschluss an die Online-Messe fand die Preisverleihung des Campus Preises statt. Über die eingereichten Abschlussarbeiten der Student*innen sowie Absolvent*innen wurde im Vorhinein abgestimmt. Den dritten Platz holte sich Nivedita Parsekar mit ihrer Abschlussarbeit zum Thema: „Optimisation of ohmic heating of pound cake at different salt concentrations“. Daniel Vijayaratham beurteilte in seiner Abschlussarbeit die Druckbarkeit von Erbsenprotein anhand theologischer Untersuchungen und gewann hiermit den zweiten Platz. Gewinnerin des diesjährigen Campus Preises ist Martina Comiotto Alles mit ihrer Abschlussarbeit zum Thema „Biorefinery of insects with Pulsed electric field pre-treatment“. Als letzter Programmpunkt der Online-Veranstaltung wurden vier Fachsessions per Videokonferenz angeboten. Hier wurden die Themen „Alles digital? Chancen der Online-Vermarktung für regionale Lebensmittel“, „Recycling & Entsorgung im Spannungsfeld des neuen Verpackungsgesetzes“, „A Brief History of Food (...and some glimpses into the future...)“ sowie „innovate! meets FOOD FUTURE DAY“ behandelt.

Die ursprünglich zum zehnjährigen Jubiläum des FOOD FUTURE DAY geplante Kooperation mit der innovate! als einem der wichtigsten Treffpunkte der Food- & Agrar-Gründerszene Deutschlands wurde aufrechterhalten, obwohl eine räumliche Trennung stattfand. Im kommenden Jahr soll die Jubiläumssession mit dem FOOD FUTURE DAY und der innovate! vor Ort nachgeholt werden. (SF)

„Vertrauen und Kommunikation“



Im Interview: Prof. Dr. Matthias Kussin, Hochschule Osnabrück. Foto: M. Kussin

Die LI Food befragte Prof. Dr. Matthias Kussin zum Thema „Vertrauen und Kommunikation“. Prof. Dr. Kussin ist seit 2016 Professor für Medien- und CSR-Kommunikation an der Fakultät für Agrarwissenschaft und Landschaftsarchitektur der Hochschule Osnabrück.

Die Ernährungswirtschaft in Deutschland bzw. Niedersachsen gehört nicht erst seit Corona zu den systemrelevanten Branchen. Gleichwohl ist das Vertrauen der Menschen in Lebensmitteln nicht immer gegeben, negative Nachrichten verunsichern. Was dahinter steht und wie die Risiken wahrgenommen werden, erläutert Kussin im LI Food Interview. Risikothemen nehmen seit längerem einen weiten Raum in öffentlichen Diskussionen ein. Nicht wenige Verbraucher*innen befürchten, dass Lebensmittel aus der modernen Landwirtschaft ihre Gesundheit schädigen und moderne Produktionsverfahren der Umwelt schaden. Daraus erwachse Verunsicherung. Kussin betont, dass mangelndes Vertrauen oft Folge davon sei und sich die Konsument*innen nicht ausreichend mitgenommen fühlen. Ein erster Schritt für mehr Vertrauen bestehe darin, dass Fachleute und Praktiker*innen aus der Branche diese Ängste ernst nehmen und nicht als mangelndes Wissen abtun sollten. Im weiteren Schritt sollte auf alle Fragen gewissenhaft geantwortet werden und Hintergründe, nicht nur mit Fachwissen, sondern auch mit Empathie erklärt werden. Kussin ergänzt, dass Vertrauen dort entstehe, wo nicht nur Wissen vermittelt werde, sondern Bürger*innen auch eine verantwortungsvolle Haltung erkennen. Einen weiteren Aspekt sieht Kussin in der Fehlerkultur. Aufgrund dessen, dass viele Unternehmen zu glauben scheinen, dass Vertrauen dort entstehe, wo keine Fehler oder Probleme sichtbar seien, werde deshalb selbst konstruktive und fachliche Kritik mit Empörung zurückgewiesen. Verschiedene Beispiele sprechen jedoch dafür, dass dadurch in der Wirkung das Gegenteil erreicht werde. Auch hier ergänzt er, dass Vertrauen dort gebildet werde, wo souverän mit Fehlern und Problemen umgegangen und nachvollziehbar an Verbesserungen gearbeitet werde.

Wie es Unternehmen gelingt, sich in der Kommunikation nach außen gut aufzustellen und wie diese in einer Krise agieren sollten, können Sie im vollständigen Interview mit Prof. Dr. Kussin auf unserer Homepage www.li-food.de nachlesen. (SF)

In eigener Sache

Liebe Netzwerkpartner *innen,
ein wirklich unglaubliches Jahr neigt sich langsam dem Ende. Die Welt steht Kopf und verantwortlich ist ein Virus mit dem Namen SARS-CoV-2. Die wirtschaftlichen Auswirkungen sind immens und nahezu alle Regierungen auf der Welt haben Programme zur Unterstützung der Gesellschaft, der Wirtschaft und des Gesundheitswesens verabschiedet. Nach der zwischenzeitlichen Entspannung im Sommer hat die befürchtete zweite Welle Deutschland getroffen und bis Weihnachten kommt das Leben in vielen Bereichen erneut zum Erliegen.

Mit der erfolgreichen Entwicklung mehrerer Impfstoffe zeichnet sich eine leichte Entspannung ab und die massiv gebeutelten Branchen aus den Bereichen Tourismus, Kultur und Gastronomie hoffen auf eine Normalisierung im Jahr 2021. Die Ernährungswirtschaft ist vergleichsweise glimpflich durch die Krise gekommen, wobei insbesondere Unternehmen im Bereich der Systemgastronomie und deren Lieferanten ihre Geschäftsgrundlagen im Lockdown fast vollständig verloren haben.

Die LI Food hat in diesem besonderen Jahr verstärkt Netzwerktreffen in kleinen Runden und individuelle Beratungsgespräche mit Unternehmen durchgeführt, viele davon als Videokonferenz. Ziel dieser Aktivitäten ist es, die Innovationskraft der niedersächsischen Ernährungswirtschaft zu stärken und Fördermittel des Landes, des Bundes und der EU für die Branche mit innovativen Projektideen zu akquirieren. Auch im Jahr 2021 werden wir mit geeigneten Maßnahmen das Netzwerk der Ernährungswirtschaft stärken und flexibel auf die Entwicklung der Pandemie reagieren. Das gesamte Team der LI Food wünscht Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Viele Grüße und bleiben Sie gesund



Christian Kircher
Geschäftsführer LI Food

TERMINE

18.
Januar
2021

FARM & FOOD 4.0
Tagung in Berlin
www.farm-and-food.de

20.
Januar
2021

Krisenkommunikation für die Lebensmittelwirtschaft
Frankfurt am Main
www.veranstaltungen.ruw.de/

20. bis 21.
Januar
2021

IGW Professional
Berlin
www.gruenewoche.de

9. bis 12.
Februar
2021

EuroTier
Hannover
www.eurotier.com

10. bis 11.
Februar
2021

Norddeutsche Obstbautage
Jork
www.norddeutsche-obstbautage.de

17. bis 19.
Februar
2021

BIOFACH
Online-Veranstaltung
www.biofach.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), Sophia Fortmann (SF), Marie Louise Wiemeyer (MLW), Marek Witkowski (MW)

Layout/Prepress: Running Frames GmbH

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