

Liebe Leserin, lieber Leser,

müssen wir Landwirtschaft ganz neu denken? Sind Landwirte die besten Vorkämpfer für den Artenerhalt? Und können wir unseren Salat künftig in Kellerschächten anbauen? Mehr dazu in diesem Newsletter. Außerdem: Nach der Sommerpause starten wir wieder mit zahlreichen Veranstaltungen durch - dann auch erstmals in diesem Jahr wieder in Präsenz!

Wie immer gilt: Kritik und Anregungen können Sie jederzeit gerne an kontakt@foodnetz.de senden. Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, finden Sie den Abmelde-link am Ende dieser E-Mail.

Online-Version anzeigen

Aktuelles



EDEKA & WWF: Mehr Mitglieder bei "Landwirtschaft für die Artenvielfalt"

Baden-Württembergs Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, hat im August den Bioland-Hof Hummel in Degenfeld bei Schwäbisch-Gmünd besucht. Er informierte sich über das Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt“ (LfA), die bundesweit größte Initiative für Biodiversität in der Agrarlandschaft. Das Projekt konnte im vergangenen Jahr seine Teilnehmerzahl auf mehr als 150 verdoppeln. Allein im Südwesten Deutschlands befinden sich inzwischen ein Viertel aller Betriebe: darunter 41 Bioland-Betriebe, sowie zwei einer Erzeugergemeinschaft. LfA ist ein Gemeinschaftsprojekt von WWF, EDEKA, ökologischen Anbauverbänden wie dem Bioland e.V. sowie dem Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e.V.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)
[Mehr Informationen über das Projekt hier.](#)



**In der Großstadt I:
Vertical Farming als**



**In der Großstadt II:
Penny startet**

Chance

Gleich zwei Universitäten haben sich mit dem Thema Vertical Farming auseinandergesetzt: Die **TU Berlin** hat Einsparungspotenziale errechnet, um die 3,6 Millionen Berliner*innen ganzjährig mit Salat zu versorgen: von 836 Hektar bei herkömmlicher Bewirtschaftung reduziert sich der Flächenbedarf durch Vertical Farming auf 38 Hektar. Auch der Einsatz von aufbereitetem Duschwasser wurde geprüft ([Pressemitteilung hier](#)).

Die **Universität Bayreuth** befasst sich u.a. mit der Sortenauswahl für den Anbau in U-Bahn-Schächten und anderen urbanen Räumen ([Pressemitteilung hier](#)).

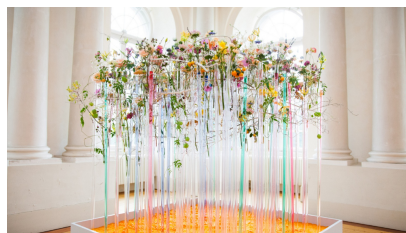


TÜV Süd ist Zertifizierstelle für "Regionalfenster"

Beim Lebensmitteleinkauf achten Verbraucher zunehmend auf regional erzeugte Produkte. Die Regionalfenster-Kennzeichnung auf der Verpackung gibt Verbrauchern dabei Informationen zur Herkunft. Die TÜV SÜD Management Service GmbH ist nun zugelassene Zertifizierstelle für das Regionalfenster.

Die Kennzeichnung liefert den Verbrauchern auf einen Blick die wichtigsten Informationen zur Regionalität: Es zeigt an, wo ein Produkt herkommt, wo es verarbeitet wurde und wie hoch der regionale Anteil ist. Die Angaben zur Regionalität werden durch ein umfangreiches Prüf- und Sicherungssystem über alle Stufen der Wertschöpfung regelmäßig kontrolliert. Inzwischen tragen über 5.000 Produkte das Siegel des Regionalfensters. (Bild: Regionalfenster, Holger Groß)

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)



Universität Hohenheim: Bioökonomie kreativ!

Lesen – oder vorlesen lassen: Unter dem Titel "Bioökonomie – eine Reise in die Zukunftsliteratur" möchte die Universität Hohenheim zum "Wissenschaftsjahr 2020/21 – Bioökonomie" Naturwissenschaft und Literatur zusammenbringen.

Lieferservice

Penny probiert Bringdienste: Als erster Discounter wagt sich die Lebensmittelkette, die zur REWE Group gehört, in diesen Bereich vor. Zunächst wird der Service in Zusammenarbeit mit der lokalen Lieferapp "Bringoo" in den Städten Hamburg, Berlin und Köln angeboten. In weniger als 45 Minuten soll die jeweilige Bestellung zum Kunden geliefert werden. Eine eigene Pressemitteilung hat Penny dazu bisher nicht herausgegeben, allerdings wird der Service auf der Homepage des Discounters bereits beworben (siehe Screenshot von [penny.de](#)).



Mit Rad und Brezel zur Arbeit

Für alle, die mit dem Rad zur Arbeit kommen, gibt es in der nächsten Woche eine Belohnung: Die [Radkultur Baden-Württemberg](#) startet ihre Aktion PendlerBrezel.

Wer vom **20. bis 24. September bis 10 Uhr** bei den teilnehmenden Bäckereien vorbei kommt, kann sich eine Gratis-Brezel sichern - so lange der Vorrat reicht.

So einfach geht's:

1. Radeln
2. Helm in der Bäckerei zeigen
3. Brezel umsonst bekommen

In unserer Region gibt es in folgenden Städten und Gemeinden Bäckereien, die mitmachen: Weinheim, Mannheim, Ladenburg, Dossenheim, Heidelberg, Leimen, Eppelheim und Sandhausen.

[Zur interaktiven Karte.](#)



Neuaufgabe: EU Food Safety Almanac

Das Nachschlagewerk „EU Food Safety Almanac“ des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist kürzlich in 5. Auflage auf englischer Sprache erschienen, weitere Fassungen folgen. Das Werk gibt einen aktuellen Überblick über die Zuständigkeiten der wesentlichen Akteure in 37

Der Autor Philipp Schönthaler, der sich in seinem Werk mit neuen Technologien befasst, hat für die Universität Hohenheim mit Textsequenzen aus den Bereichen Lyrik, Prosa oder Aphorismen das Thema Bioökonomie literarisch interpretiert. Die Beiträge stehen als PDF und als Audio-Version zur Verfügung.

Auf der Themenseite sind außerdem auch noch florale Meisterstücke aus dem Jahr 2018 zu sehen. Damals hatten angehende Floristmeisterinnen Themen wie "Bioraffinerie", "Klimawandel" oder "Aromen aus Pilzen" umgesetzt. (Bild: Universität Hohenheim / Natalija David)

[Zur Themenseite der Universität.](#)

europäischen Ländern. Jeder Staat ist im Bereich Lebensmittelsicherheit unterschiedlich aufgestellt – die Einrichtungen und Zuständigkeiten variieren, und vielerorts wurden in den vergangenen Jahren neue Institutionen ins Leben gerufen.

Ein Almanach für alle, die sich über die Strukturen und Institutionen der Lebensmittelsicherheit informieren möchten – Beschäftigte von Überwachungsbehörden ebenso wie Medien, Verbraucherverbände oder Vertreterinnen und Vertreter der Lebensmittelindustrie, der Wissenschaft und der Politik.

[Kostenloser Download hier.](#)

Neues aus dem Netzwerk

Neue Allianz zur Gestaltung der Industrie 4.0

Unser Mitglied Packaging Valley Germany e.V. ist eine neue Kooperation eingegangen: Der Verband arbeitet nun mit der Open Industry 4.0 Alliance zusammen, einem Zusammenschluss von Unternehmen mit dem Ziel, die Digitalisierung in Werkshallen voranzutreiben. Das gemeinsame Ziel der Verbände ist die praxisorientierte Transformation von Unternehmen zur plattformübergreifenden Industrie 4.0. Gemeinsame Arbeitsgruppen werden Standards für die Praxis umsetzen und Best Cases in der Verpackungsindustrie entwickeln.

[Lesen Sie die ganze Pressemitteilung hier.](#)

Happy birthday, Spoontainable!



12.07.2018: Ein Tag, den die beiden Gründerinnen Amelie Vermeer und Julia Piechotta bestimmt nie vergessen werden. Denn vor genau drei Jahren haben die beiden jungen Frauen das Startup Spooonainable gegründet, das mit essbaren Löffeln und Rührstäbchen gegen den Verbrauch von Plastik vorgeht. Im April 2019 ist Spooonainable mit dem ersten Produkt an den Markt gegangen und hat den ersten essbaren Eislöffel aus Nahrungsfasern etabliert: Den Spoonie choc, der aus geretteten Kakaofasern besteht und stabil genug ist, um damit 60 Minuten Eis oder Dessert zu genießen. Nach dem Verbrauch kann der vegane und glutenfreie Spoonie choc einfach mitgegessen werden.

In den letzten drei Jahren wurde die Produktpalette um zwei weitere Löffel (Spoonie classic und Spoonie classic L), einen Eismix für die Eiszubereitung zu Hause sowie ein essbares Rührstäbchen erweitert, worauf das inzwischen achtköpfige Team sehr stolz ist. Doch das Startup hat noch einiges vor: Ziel ist es, jeden Plastiklöffel auf der Welt durch einen Spoonie zu ersetzen, um so für eine nachhaltigere Zukunft zu sorgen.

„Wir sind sehr stolz auf unser Team und die Ziele, die wir bereits erreicht haben. Besonders die Corona Pandemie ist für viele junge Unternehmen eine enorme Herausforderung, weshalb Amelie und ich sehr glücklich sind, dass wir die schwere Zeit als Team überstanden und am Montag gemeinsam unseren Geburtstag feiern konnten“, sagt Gründerin Julia Piechotta.

Passend zum Geburtstag hat das Startup erstmals einen **Impact Report** veröffentlicht, um über die bereits erreichten Leistungen in Bezug auf Nachhaltigkeit sowie Plastik- und CO2 Einsparungen zu berichten und um über Themen wie dem Plastikproblem, der industriellen Lebensmittelverschwendung und Klimaneutralität aufzuklären. Dabei war eines der Ergebnisse, dass Spooonainable in den vergangenen drei Jahren mehr als 5 Millionen Plastiklöffel ersetzt und somit über 25 Tonnen Plastik einsparen konnte. Mit der nachhaltigen Kreislaufwirtschaft, die das Start-Up verfolgt, konnten 6,2 Tonnen Kakao- und Haferfasern gerettet und zu nachhaltigen Spoonies und Twirls verarbeitet werden. Das Startup hat es sich zur Aufgabe gemacht, über Nachhaltigkeit aufzuklären und die Supply Chain transparent für Kunden und Konsumenten darzustellen.

[Impact Report zum Download.](#)

(Bild: Spooonainable)

Unsere Termine

20. September: Exklusiv für food.net:z-Mitglieder: Fokusgruppe Qualitätsmanagement

Die Fokusgruppe Qualitätsmanagement trifft sich am **Montag, 20.09.2021 von 9:00 bis 11:00 Uhr** über GotoMeeting.

Themen, die im Rahmen der Fokusgruppe Qualitätsmanagement besprochen werden, sind beispielsweise folgende: Lebensmittelsicherheit, CSR, Audits und Arbeitssicherheit.

Sie erhalten den GotoMeeting-Zugangslink nach einer kurzen Anmeldung per E-Mail an info@foodnetz.com

22. September: Exklusiv für food.net:z-Mitglieder: Fokusgruppe Nachhaltigkeit

Die Fokusgruppe Nachhaltigkeit trifft sich am **Mittwoch, 22.09.2021 von 9:00 bis 11:00 Uhr** über GotoMeeting.

Themen, die im Rahmen der Fokusgruppe Nachhaltigkeit besprochen werden, sind beispielsweise folgende: Klimaschutz, Nachhaltigkeit, Plastikfreiheit und CO2-Fußabdruck.

Sie erhalten den GotoMeeting-Zugangslink nach einer kurzen Anmeldung per E-Mail an info@foodnetz.com

28. September: Exklusiv für food.net:z-Mitglieder: Fokusgruppe Start-ups

Die Fokusgruppe Start-ups trifft sich am **Dienstag, 28.09.2021 von 9:00 bis 11:00 Uhr** über GotoMeeting.

Themen, die im Rahmen der Fokusgruppe Start-ups besprochen werden, sind beispielsweise Kooperationen mit Start-ups, Austausch bezüglich Erfahrungen, Herangehensweisen und Mehrwerte, aber auch Bedenken und Vorbehalte.

Sie erhalten den GotoMeeting-Zugangslink nach einer kurzen Anmeldung per E-Mail an j.sliwinski@rhein-neckar-kreis.de

30. September: 15. Forum „Innovative Verwertung von Reststoffen in der Lebensmittelbranche“

Unser 15. Forum ist die erste Veranstaltung in diesem Jahr, die auch wieder physisch stattfinden soll. Am **Donnerstag, 30.09.2021 von 18:00 bis 20:00 Uhr** treffen wir uns im Heidelberger Tankturm. Ein Live-Stream ist ebenfalls geplant.

Kaum ein Thema ist aktueller als der Umgang mit Reststoffen. Dies ist insbesondere in der Lebensmittelindustrie der Fall, welche den größten Anteil organischer Reststoffe erzeugt. Doch innerhalb dieses Prozesses gibt es sehr unterschiedliche Methoden und Möglichkeiten, welche durch die stetige Innovation von Wissenschaft und Unternehmen konstant erweitert werden. Von Recycling über Upcycling bis Energieumwandlung gibt dieses Forum einen Überblick zum aktuellen Stand der Forschung ist und darüber, welche innovativen Lösungen Unternehmen bereits gefunden haben.

Programm und Anmeldung unter [15. food.net:z-Forum \(eveeno.com\)](https://www.eveeno.com)

02. Oktober: Exklusiv für food.net:z-Mitglieder: Fokusgruppe Digitale Kommunikation

Nach einem erfolgreichen ersten Meeting der Fokusgruppe digitale Kommunikation findet nun das nächste Treffen in Präsenz statt. In diesem formlosen Treffen soll mit den anderen Teilnehmern die eigene Strategie in Bezug auf digitale Kommunikation und digitales Marketing besprochen werden.

Der Ort des Treffens wird nach Anmeldung bei j.sliwinski@rhein-neckar-kreis.de bekannt gegeben.

7. Oktober: Ganztägiges Fachseminar "HACCP für Teamleiter"

Zu diesem Fachseminar sind alle food.net:z-Mitgliedsunternehmen und auch Nicht-food.net:z-Mitgliedsunternehmen recht herzlich eingeladen.

Wir freuen uns mit Frau [Karin Prinz](#) - Senior Consultant Lebensmittelsicherheit - eine ausgewiesene Expertin mit langjähriger Erfahrung gefunden zu haben. Das Fachseminar findet ab einer Mindestteilnehmeranzahl von 15 Personen statt. Bei zu geringen Anmeldezahlen behalten wir uns vor, das Fachseminar abzusagen.

In kompakter Form werden praxisorientierte umfangreiche Kenntnisse zur HACCP-Analyse auf Basis des Codex Alimentarius vermittelt und wie ein schlankes und effizientes HACCP-System aufgebaut wird. Die Teilnehmer trainieren die Erstellung einer HACCP-Studie und das Definieren von CCPs.

Durch die Anwendung des erworbenen Wissens verbessern die Teilnehmer die Lebensmittelsicherheit in Ihrem Betrieb, wehren gesundheitliche Gefahren ab und erfüllen die anspruchsvollen Vorgaben des Gesetzgebers und der verschiedenen Standards (IFS, BRC, ISO 22000).

Weitere Informationen über kontakt@foodnetz.de

25. November: 16. Forum „KI in der Supply Chain - Chancen für die Lebensmittelbranche“

Am **Donnerstag, 25.11.2021 von 18:00 bis 20:00 Uhr** treffen wir uns im Heidelberger Tankturm. Ein Live-Stream ist ebenfalls geplant.

Moderne Lieferketten sind international, hochgradig komplex und an zahllose Faktoren gebunden. Die Fragilität dieses Systems wurde jedoch insbesondere durch die COVID-19 Pandemie unter Beweis gestellt. Viele Betriebe erlitten Engpässe in der Produktion aufgrund einer mangelnden Versorgung mit Vorprodukten und Verzögerung in der Lieferung.

Um die Transparenz von Lieferketten und damit die Gewährleistung der Produktion zu garantieren, setzen Unternehmen vermehrt auf KI-basierte Lieferkettenanalyse. Dieses Forum soll einen Einblick in den aktuellen Stand der Technik liefern und zeigen wie Unternehmen diese Technologie in der Praxis umgesetzt haben.

Weitere Informationen über j.sliwinski@rhein-neckar-kreis.de

Förderung und Wettbewerbe

Hilfen für Start-ups

Die gemeinsame Unterstützung für Unternehmen durch Bund und Land in der Pandemie wird fortgesetzt: Damit innovative und aussichtsreiche Gründungsvorhaben und Start-ups durch die Corona-Krise nicht verloren gehen, steht beispielsweise das Programm „Start-up BW Pro-Tect“ zur Verfügung, das nochmals um sechs Millionen Euro aufgestockt wurde. Allein damit konnten bislang rund 130 Start-ups einen rückzahlbaren Zuschuss in Höhe von bis zu 200.000 Euro erhalten. Das Programm läuft noch bis zum **30. September 2021**.

[Mehr Infos](#)

Lebensmittel retten

Unter dem Motto "Deutschland rettet Lebensmittel!" finden vom **29. September bis 6. Oktober 2021** bundesweit Aktionen zum Thema Lebensmittelverschwendung statt. Teilnehmende in den Bereichen Primärproduktion, Handel, Lebensmittelverarbeitung, Außer-Haus-Verpflegung und Private Haushalte machen mit verschiedenen Aktionen auf das Thema Lebensmittelwertschätzung aufmerksam. In diesem Jahr fokussiert sich die Aktionswoche auf das Thema "Obst und Gemüse". Reichen Sie Ihr eigenes Projekt ein!

[Mehr Infos](#)

Aktuelle Veranstaltungen

Nachhaltige Verpackungslösungen

Lebensmittel in bester Qualität, die lange haltbar sind: Möglich durch gute Verpackungslösungen! Verpackungen sollen das Produkt bestmöglich schützen, aber auch nachhaltig sein und Lebensmittelverschwendung eindämmen. Welche Verpackungsmaterialien können eine Alternative für die Lebensmittelprodukte sein und

25. Heidelberger Ernährungsforum

"Drei Jahrzehnte Köpfe und Diskurse": Die kostenfreie Jubiläumsveranstaltung schwelgt trotz des Titels ganz und gar nicht in der Vergangenheit, sondern beschäftigt sich auch mit Zukunftsfragen: Wie sah oder sieht gesunde Ernährung gestern, heute, morgen aus? Wie kommuniziert die Wissenschaft mit der Öffentlichkeit - und wie sollte sie

welche Herausforderungen wie Recyclingfähigkeit, Verbraucherakzeptanz, Regularien sind damit verbunden? Das klärt dieser Workshop der Food-Processing-Initiative.

23.09.2021
14:00-16:00 Uhr
online

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Diskussionen statt Vorträge: Food Startup Campus 2021

Der Food Startup Campus lädt zur Online Foodstartup Konferenz. Teilnehmende erfahren hier unter anderem Neues aus dem Foodstartup Inkubator an der Hochschule Weihenstephan und erhalten Einblicke in neue Food Trends, in die Themen Biohandel und Onlineverkauf und vieles mehr. Die Konferenz setzt dabei nicht auf Vorträge, sondern auf Live-Gespräche, in denen die Teilnehmenden ihre Fragen direkt an die Experten stellen können. Teil des Programms ist außerdem der FoodNextGen Wettbewerb 2021. Hier sind neben Geldpreisen unter anderem ein LEH-Coaching und eine Testlistung bei Rewe Süd, ein Logistikpaket und ein kostenloser Messestand zu holen.

30.09.2021
09:30-17:30 Uhr
online

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Personalisierte Ernährung I

Zum ersten Mal lädt die DHBW Heilbronn zum Kongress "Personalisierte Ernährung: Anwendungsreife auf dem Prüfstand" auf dem Bildungscampus. Themenschwerpunkte sind Genetik und Epigenetik, Gesellschaft und Public Health und Personalisierte Anwendungen im Alltag. Der Kongress dient als Diskussionsplattform für Forscher*innen, richtet sich aber auch an den Handel und Start-ups, die Produkte und Dienstleistungen rund um das Thema anbieten.

05.10.2021
08:30-17:00 Uhr
hybrid

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

es? Diese und andere relevante Fragen werden in Vorträgen und Diskussionen behandelt.

24.09.2021
09:00-15:30 Uhr
25.09.2021
09:00-15:15 Uhr
online

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Digital Health und Innovative Farming in Kenia und Ruanda

Baden-Württemberg International lädt zu einer virtuellen Reise nach Kenia und Ruanda. Informieren Sie sich über Ihre Chancen im Bereich Digital Health und Innovative Farming. Das Potenzial für geschäftliche und wissenschaftliche Aktivitäten in Afrika ist enorm! Maximieren Sie mit Chancen auf einen erfolgreichen Markteintritt in Ostafrika.

27.09.2021
16:30-18:30 Uhr
28.09.2021
09:00-13:15 Uhr
29.09.2021
09:00-13:00 Uhr
30.09.2021
09:00-13:30 Uhr
01.10.2021
Einzeltermine
online

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Personalisierte Ernährung II

Der 3. Innovationsgipfel Personalisierte Ernährung findet am Dienstag, den 12. Oktober 2021 als Hybridveranstaltung im Rahmen der Anuga in Köln statt. Unter dem Titel "NEWTRITION X" erhalten Sie nicht nur eine Übersicht über den Stand der Wissenschaft und Technik. Der Fokus liegt in diesem Jahr vor allem auf der Umsetzung in die Praxis. Informieren Sie sich, diskutieren Sie mit, knüpfen Sie wichtige Kontakte und gestalten Sie aktiv die Zukunft mit! Anmeldung ab heute möglich.

12.10.2021
09:00-18:00 Uhr
hybrid

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Unternehmensnachfolge im Ländlichen Raum: Planung, Potenziale, Erfahrungen

In welche Hand übergebe ich mein Unternehmen und wann ist der richtige Zeitpunkt dafür? Mit dieser Frage sind jährlich mehrere tausend Betriebe in Baden-Württemberg konfrontiert, vor allem Mikro- und Kleinunternehmen, die weniger als 10 bzw. 50 Mitarbeiter/-innen beschäftigen. Gesunde Unternehmen und der Erhalt wertvoller Arbeitsplätze in der Fläche sind die Basis der baden-württembergischen Wirtschaftskraft. Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und das Ministerium für

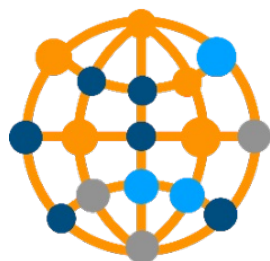
Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg haben deshalb eine Veranstaltungsreihe ins Leben gerufen, die dazu beitragen soll, die Unternehmensnachfolge im Ländlichen Raum zu sichern. Die IHK Rhein-Neckar führt einen entsprechenden Termin durch.

21.10.2021
15:00-16:00 Uhr
online

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Noch kein Mitglied? Dafür stehen wir unter anderem:

Über uns



**Vernetzung und
Wissenstransfer**



**Veranstaltungen
und
Fokusthemen**



**Sichtbarkeit und
Image**



Impressum:

food.net:z - Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.

Isabel Bergerhausen
Geschäftsführerin

c/o Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis
-Stabsstelle Wirtschaftsförderung-
Kurfürsten-Anlage 38 - 40
69115 Heidelberg

Telefon : +49 6221 522-2510

Mobil : +49 1522 2540 774

E-Mail : i.bergerhausen@rhein-neckar-kreis.de

Internet: www.foodnetz.de

Diese E-Mail wurde an {{ contact.EMAIL }} versandt.
Sie haben diese E-Mail erhalten, weil Sie sich auf food.net:z angemeldet haben.

[Abmelden](#)



[Online-Version anzeigen](#)