

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Lage bleibt angespannt - doch es gibt Hilfen. Die fallen teilweise sogar recht umfangreich aus, wie ein Blick an den Schluss unseres Newsletters zeigt: Hier haben wir wieder einige aktuelle Förder- und Hilfsprogramme gelistet, mit denen Unternehmen den Herausforderungen dieser Zeit begegnen können.

Wie immer gilt: Kritik und Anregungen können Sie jederzeit gerne an [j.foerster@foodnetz.de](mailto:j.foerster@foodnetz.de) senden. Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, finden Sie den Abmeldelink am Ende dieser E-Mail.

**Online-Version anzeigen**

---

## Aktuelles

---



### **Energiepreise in der Region**

Die Industriebetriebe in der Region sind massiv von den gestiegenen Energiepreisen betroffen. Als Reaktion fahren sie teilweise ihre Produktion herunter oder erwägen, Produkte zu verlagern. Knapp drei Viertel gibt die gestiegenen Preise an die Abnehmer weiter. Befragt nach den Folgen einer möglichen Gasdrosselung um 25 Prozent, geben 14 Prozent der Unternehmer an, ihre Produktion dann einstellen zu müssen. Das sind die wichtigsten Ergebnisse einer Umfrage der Industrie- und Handelskammer (IHK) Rhein-Neckar, an der sich 156 Industrieunternehmen beteiligt haben. Demnach sind über 90 Prozent der Industriebetriebe unmittelbar von den hohen Energiekosten betroffen. 16 Prozent der Befragten geben an, ihre Produktion zurückzufahren. Jedes zehnte Unternehmen erwägt eine Verlagerung ihrer geschäftlichen Tätigkeit (Mehrfachnennungen möglich). "Das ist für die Region ein bedrohlicher Befund", so IHK-Dr. Axel Nitschke.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)

Um kleinen und mittleren Unternehmen, Start-ups sowie Freiberuflern in dieser Situation unter die Arme zu greifen, hat der baden-württembergische Ministerrat konkrete Maßnahmen für den Winter beschlossen. Das Landesförderprogramm „Liquiditätskredit (Plus)“ und Beratung sollen gegen die Krise wirken. Auch weitere Fördertöpfe stehen bereit. In der Rubrik "Förderung" am Ende dieses Newsletters finden Sie mehr Informationen darüber.



## Rückblick: Deutschland rettet Lebensmittel

Im Oktober fand die bundesweite Aktionswoche "Deutschland rettet Lebensmittel" statt. Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, zeichnete am 21. Oktober 2022 in Berlin herausragende Projekte zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung aus (Bild: BMEL / Photothek).

[Sehen Sie hier einen Überblick über Gewinner\\*innen und Nominierte.](#)

Zudem gibt es nun einen Leitfaden mit Maßnahmen, die Lebensmittelverschwendung reduzieren sollen. Die Maßnahmen helfen nicht nur Privathaushalten, sondern sind allgemein anwendbar. [Laden Sie den Leitfaden hier herunter.](#)



## Nahrungsmittelproduktion: Revolution tut not

Klimawandel, Wasserknappheit, Abholzung: Die derzeitige Art der Nahrungsmittelproduktion ist eine Ursache für viele der größten Herausforderungen unserer Zeit und gefährdet die zukünftige globale Lebensmittelversorgung. So das Ergebnis der Studie „The Sustainable Food Revolution“ von Strategy&. Aktuell ist die weltweite Nahrungsmittelproduktion demnach für etwa zwei Drittel des globalen Frischwasserverbrauchs, drei Viertel der Nährstoffbelastung in Gewässern und ein Viertel aller Treibhausgasemissionen verantwortlich. Ohne wesentliche Veränderungen bräuchte es im Jahr 2050 dreimal so viele Ressourcen wie auf der Erde vorhanden sind, um die weltweite Bevölkerung zu ernähren. Der Transformationsdruck auf die Lebensmittelbranche wird somit in den kommenden Jahren enorm steigen, eröffnet aber zugleich zahlreiche Wachstumschancen.

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



## Einblick: New Protein Production

Die Plattform "The Future of Protein Production" will Akteure auf dem Gebiet Proteinproduktion vernetzen, um sie nachhaltiger zu machen. Neu gestartet hat sie nun auch ein Magazi, das eine ganzheitliche und aktuelle Einordnung aktueller New Protein Trends bietet. In "Protein Production Technology International" entsteht ein sehr guter Überblick zum Thema Rohstoffe und zu Technologie-Themen bis hin zu 3D-Druck - sprachlich so aufbereitet, dass auch Nicht-Foodtechnolog:innen verstehen, um was es geht.

[Sehen Sie hier die erste Ausgabe an.](#)



## Ausstellung: Future Food Insekten

Gemüsebowl mit Heimchen oder bunte Wraps mit Mehlwürmern: Bei vielen Europäern löst die Vorstellung, Insekten zu essen, eher Ekel aus als Appetit. Die interaktive Ausstellung „Future Food Insekten – Nachhaltigkeit schmeckt“ will nun mit Vorurteilen aufräumen und die Debatte über das Essen von Insekten in die breite Öffentlichkeit tragen. Für rund zwei Milliarden Menschen sind Insekten bereits heute fester Bestandteil der Ernährung. Das hat nicht nur geschmackliche Gründe: „Die Produktion proteinreicher Nahrungsmittel lässt sich bei der Verwendung von Insekten wesentlich ressourcenschonender umsetzen als beispielsweise bei der von Rindern. Wir würden bei einer gleichen Menge an produziertem Protein durch Insekten wesentlich nachhaltiger wirtschaften und letztendlich auch leben“, sagt Professor Bernhard Misof, Generaldirektor des LIB.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)  
[Besuchen Sie hier die Ausstellung.](#)



## Podcast: Wie wichtig sind Nachhaltigkeitsberichte?

Unser Partnernetzwerk Packaging Valley begrüßt in der neuesten Folge seines Podcasts Elisabeth Kraut als Gast. Sie promoviert gerade an der Tallinn University of Technology. Ihre Schwerpunktthemen sind Nachhaltigkeit und Innovationsmanagement. Zudem ist sie Gründerin von 7stepsolution. Das Unternehmen hilft anderen beim Transformationsprozess zu einer nachhaltigeren zirkulären Wirtschaft. Der Podcast klärt unter anderem, wie Verpackungen und Circular Economy zusammenpassen.

[Hören Sie hier den Podcast an.](#)



## Für recyclingfähige Lebensmittelverpackungen

EU-weit werden jährlich mehr als 300 Milliarden Verpackungen nicht recycelt, weil sie aus einem Mix verschiedener Materialien bestehen. Verpackungen aus Monomaterialien sind dagegen gut recyclebar. Sie müssen aber mit ultradünnen Barrierschichten versehen werden, um empfindliche Produkte ebenso gut zu schützen wie Verbundmaterialien. Fraunhofer IPM entwickelt ein optisches Messsystem, mit dem sich die Qualität dieser Barrierschichten in der Produktionslinie prüfen lässt.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)

---

# Neues aus dem Netzwerk

---

## Theorie gleich praktisch umgesetzt: Erfolgreiches Fachseminar



Glückliche Gesichter nach dem Fachseminar: Sieben Teilnehmende hatten sich Ende Oktober zum Lehrgang "Interner und Lieferantenauditor – 1st und 2nd party Auditor nach ISO 19011" im Antoniushof in Wiesenbach zusammengefunden.

Referent Dr. Frank-Jürgen Frese war von der Dynamik der Gruppe sehr angetan, die letztlich sogar mehr Stoff geschafft hatte, als ursprünglich geplant war. Auch die Teilnehmenden waren zufrieden: "Ich fand vor allem

den fachlichen Austausch sehr interessant, da die QMB-Position oftmals eine Einzelstelle im Unternehmen ist und der Austausch mit anderen Auditoren / QM-Verantwortlichen sehr wertvoll ist", sagte etwa Maria Mausehund (Capri-Sun). Dr. Christoph Simon (Gelita AG) ergänzte: "Das Seminar war mich besonders wertvoll und hilfreich, da wir eine sehr kleine Gruppe waren, intensiv gemeinsam gearbeitet haben und alle den Fokus auf Lebensmittel haben. Der Seminarleiter ging auf alle Fragen ein und konnte gute Beispiele aus seiner jahrelangen Auditoren-Tätigkeit anführen." Der Kontakt zu Frese, der selbst einen Food-Hintergrund hat, kam über die Deutsche Gesellschaft für Qualität zustande, mit der food.net:z für dieses Seminar zusammengearbeitet hat.

Besonderer Pluspunkt für Teilnehmer Dr. Simon: "Das Wissen und die Erkenntnisse aus dem Fachseminar konnte ich bereits in meiner Firma und bei einem Audit einsetzen."

Das nächste food.net:z-Fachseminar "Basic Seminar Lebensmittelrecht" findet am 13. Dezember statt ([Anmeldung hier](#)); weitere Termine für 2023 werden derzeit erarbeitet.

---

## "Mr. Capri-Sun": Unternehmer Wild veröffentlicht Autobiographie



Dr. Hans-Peter Wild, Verwaltungsratspräsident unseres Mitglieds Capri-Sun, hat seine Autobiographie veröffentlicht. Untertitel: "Work hard, play hard - von der Freude, Unternehmer zu sein".

"Der Lebensweg von Hans-Peter Wild ist untrennbar mit der Geschichte von Capri-Sonne verbunden", schreibt dazu die Münchner Verlagsgruppe. "In seiner Autobiographie erzählt Hans-Peter Wild von seiner Kindheit und Jugend, seinen ersten beruflichen Erfahrungen und davon, wie er schließlich in das Familienunternehmen eintrat und es zum global agierenden Konzern ausbaute. Doch »Mr. Capri-Sun« ist weit mehr als die Lebensgeschichte von Hans-Peter Wild. Es ist ein Vermächtnis an nachfolgende Generationen, in denen einer der erfolgreichsten deutschen Unternehmer die Prinzipien verrät, mit denen er sein Unternehmen zum Erfolg geführt hat."

---

## Unsere Termine

---

### MORGEN, 1. Dezember: Forum: Gute Beispiele in Richtung Kreislaufwirtschaft im Lebensmittelsektor

Es erwarten Sie dieses Mal mehrere kurze Vorträge zu Vorhaben und Projekten zum Thema Kreislaufwirtschaft, beispielsweise von den food.net:z Unternehmen [Frenvi UG](#), [carbonauten GmbH](#) und der [Naturin Viscofan GmbH](#). Zusätzlich bekommen wir einen Einblick in die Aktivitäten rund um Ressourceneffiziente Kreislaufwirtschaft des [Forschungsnetzwerk 2+12](#) vom

Bodensee.

Darüber hinaus dürfen wir eine **Delegation von niederländischen Unternehmen** bei unserem 20. Food.net:z Forum begrüßen. Beim Ankommen und beim Netzwerken ist etwas mehr Zeit zum Austausch und gegenseitigem Kennenlernen vorgesehen. Zum Ausklang gibt es ein Buffet.

**Wann:** 1. Dezember 2022, 17:30-20:00 Uhr

**Wo:** Tankturm Heidelberg

**Teilnahme:** Für Mitgliedsunternehmen **und** Nicht-Mitgliedsunternehmen!  
[Anmeldung unter diesem Link.](#)

---

## 7. Dezember Exklusiv für Mitglieder: Fokusgruppe Qualitätsmanagement

In dieser Veranstaltung widmen wir uns u.a. dem Thema „Rückruf“. Es ist uns gelungen, Herrn Rudi Wolf vom Rhein-Neckar-Kreis für einen Impulsvortrag / Erfahrungsbericht zu gewinnen. Seit 2007 ist er im Landratsamt als Referatsleiter für den Verbraucherschutz und die Lebensmittelüberwachung beschäftigt. In jungen Jahren war es bei der Polizei Heidelberg, Revier Mitte, später dann beim Wirtschaftskontrolldienst (WKD). Im Zuge der Verwaltungsreform 2005 wurde er für zwei Jahre abgeordnet und kam so zu der Kreisbehörde – und ist bis heute geblieben.

Er wird uns in einem ca. 20 minütigen Vortrag kurz über Praxisfälle in unserer Region berichten und generell einen Einblick in die Vorgänge und erforderlichen Schritte (& Fallstricke) dieses Themas geben. Im Anschluss haben Sie Gelegenheit, Fragen zu stellen und über das Thema zu diskutieren. Herr Wolf wird unserer gesamten Veranstaltung beiwohnen und uns auch beim Mittagessen noch als Ansprechpartner zur Verfügung stehen.

**Wann:** 7. Dezember 2022, 09:00-12:00 Uhr

**Wo:** Business Development Center Heidelberg, Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5

**Teilnahme:** Nur für Mitgliedsunternehmen! [Anmeldung hier.](#)

---

## 13. Dezember: Exklusiv für Mitglieder: Basic Fachseminar Lebensmittelrecht

Im Basic Seminar Lebensmittelrecht werden die Grundlagen für das Verständnis von Lebensmittelrecht gelegt und die derzeitige Rechtsgrundlage dargestellt.

Selbstverständlich gibt es dabei die Möglichkeit, auch aktuelle Fragen zu stellen.

Durchgeführt wird die Veranstaltung von dem Rechtsanwalt Thorsten Beyerlein aus Mannheim.

Die Anmeldung ist für food.net:z-Mitglieder kostenlos. Die Anmeldung ist trotzdem verbindlich und die Teilnehmerzahl auf 18 Personen begrenzt.

Das Basic Seminar ist ein eintägiges Vortragsseminar.

**Wann:** 13. Dezember 2022, ganztags

**Wo:** online

**Teilnahme:** Nur für Mitgliedsunternehmen! [Anmeldung hier.](#)

---

## 18. Januar: Exklusiv für Mitglieder: Fokusgruppe Kooperationen mit Start-ups

Kooperationen mit Start-ups treiben Innovationen im Bereich neue Technologien, Ideen, Lösungen und Geschäftsmodelle voran. Themen, die im Rahmen der Fokusgruppe Kooperationen mit Start-ups besprochen werden, sind beispielsweise Kooperationen mit Start-ups, Austausch bezüglich Erfahrungen, Herangehensweisen und Mehrwerte, aber auch Bedenken und Vorbehalte.

Nachdem sich die Gruppe in den vergangenen Sitzungen insbesondere bezüglich Erfahrung im Kooperationen ausgetauscht hat, möchten wir für diese Sitzung einen anderen Ansatz ausprobieren. Eingeladen sind dieses Mal zwei Start-ups, die Lösungen für die Lebensmittelbranche vorstellen:

1. [Senselng](#) – Sensoren richtig nutzen, beispielsweise in der Kühlkette! von Lebensmitteln.
2. [Leanbyte](#) – Thema Qualifizierung – Wie muss der Mensch etwas machen/Werkerführung (z.B. Prozesse in der Lebensmittelproduktion)

Im Anschluss an die Sitzung ist ein gemeinsames Mittagessen möglich!

**Wann:** 18. Januar 2023, 10:00-12:00 Uhr

**Wo:** Business Development Center Heidelberg, Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5

**Teilnahme:** Nur für Mitgliedsunternehmen! [Anmeldung hier.](#)

---

## 26. Januar: Exklusiv für Mitglieder: Jahresauftakt 2023

Mit mittlerweile 32 Mitgliedsunternehmen deckt das food.net:z eine Vielzahl an Bereichen ab und bietet zahlreiche Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

Um unsere Mitglieder noch stärker miteinander zu vernetzen, möchten wir den Jahresauftakt 2023 nutzen. Jedes Mitgliedsunternehmen und jede Institution ist aufgerufen, im Rahmen der Veranstaltung sich und seine Kooperationsmöglichkeiten vorzustellen.

Zudem ist ein Buffet und Zeit zum Netzwerken vorgesehen.

**Wann:** 26. Januar 2023, 16:00-21:00 Uhr

**Wo:** Tankturm Heidelberg

**Teilnahme:** Nur für Mitgliedsunternehmen! [Anmeldung hier.](#)

---

## Termine

### Internationale Grüne Woche Berlin

Die Internationale Grüne Woche Berlin zählt als internationale Leitmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau zu den traditionsreichsten Messen in Deutschland. Aussteller aus aller Welt präsentieren ein umfangreiches Produktangebot. Zudem gibt die IGW aktuellen Fragen wie Klimaschutz, Kreislaufwirtschaft, Ressourcenschonung und nachhaltige Landnutzung eine Bühne. Sie ist Ausgangspunkt für das Global Forum for Food and Agriculture (GFFA), die internationale Konferenz zu Zukunftsfragen der globalen Land- und Ernährungswirtschaft. Höhepunkt ist das Treffen von über 70 Agrarminister\*innen.

**20. - 29.01.2023**

jeweils 10:00 - 18:00 Uhr

**Messe Berlin**

**Messedamm 22, 14055 Berlin**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

### Zertifikatskurs Quality Manager Food and Feed

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. Der Kurs vermittelt praxisnahes Wissen zur Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements und seine rechtlichen Vorgaben. Fallbeispiele, Übungen und Praxiseinheiten bereichern das Programm. Zielgruppe sind sowohl Fach- und Führungskräfte als auch Mitarbeitende mit Hochschulausbildung.

**Ab 23.01.2023**

**DIL Deutsches Institut für  
Lebensmitteltechnik e.V.  
49610 Quakenbrück**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

# Wettbewerbe und Förderung

## Klimaneutrale Produkte durch Biotechnologie

Die Bundesregierung möchte mit der Bioökonomie maßgeblich zum Erreichen der Klima- und Nachhaltigkeitsziele beitragen. Die Nutzung von Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) in industriellen Prozessen reduziert das Treibhausgas in der Atmosphäre und trägt so zum Klimaschutz bei. Um Chemikalien und Wertstoffe in Zukunft klimaneutral aus erneuerbarem Kohlenstoff herstellen zu können, müssen in hohem Tempo neue industrielle Verfahren entwickelt werden. Mit der Fördermaßnahme „Klimaneutrale Produkte durch Biotechnologie – CO<sub>2</sub> und C<sub>1</sub>-Verbindungen als nachhaltige Rohstoffe für die industrielle Bioökonomie (CO<sub>2</sub>BioTech)“ fördert das BMBF dieses zentrale Zukunftsfeld.

Antragsberechtigt sind Einrichtungen für Forschung und Wissensverbreitung, wie Hochschulen und außeruniversitäre Forschungs- und Wissenschaftsinstitute, Bundes- und Landeseinrichtungen mit Forschungsaufgaben und deutsche Körperschaften des öffentlichen Rechts sowie Unternehmen der gewerblichen Wirtschaft, darunter insbesondere auch kleine und mittlere Unternehmen (KMU).

Gefördert werden Vorhaben zur Entwicklung innovativer biotechnischer Verfahren zur Umsetzung von CO<sub>2</sub> oder daraus abgeleiteter C<sub>1</sub>-Körper (beispielsweise Kohlenmonoxid, Ameisensäure, Methanol, Methan) in hochwertige Kohlenstoffverbindungen (langkettig, funktionalisiert), die als Chemikalien oder Produkte industriell genutzt werden können.

Die Zuwendungen werden im Wege der Projektförderung als nicht rückzahlbare Zuschüsse gewährt. Die Höhe der Zuwendung richtet sich im Rahmen der verfügbaren Haushaltsmittel nach den Erfordernissen des beantragten Vorhabens.

**Antragsfrist: 11. Januar 2023**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

## Spitze auf dem Land!

Mit der im Entwicklungsprogramm Ländlicher Raum (ELR) angesiedelten Förderlinie "Spitze auf dem Land! Technologieführer für Baden-Württemberg" will die Landesregierung dazu beitragen, die Spitzenstellung Baden-Württembergs nicht nur zu erhalten, sondern auch weiter auszubauen.

"Spitze auf dem Land!" richtet sich an innovationsorientierte Unternehmen, die das Potenzial haben, einen Beitrag zur Technologieführerschaft Baden-Württembergs zu leisten. Ein besonderer Fokus liegt dabei auf zukunftsorientierten Unternehmen, die Innovationen im Sinne einer kreislauforientierten Wirtschaftsweise und im Bereich Bioökonomie voranbringen.

Kleine Unternehmen mit weniger als 50 Beschäftigten können für ihre Investition bis zu 20 Prozent Zuschuss erhalten, mittlere Unternehmen mit weniger als 100 Beschäftigten bis zu 10 Prozent. Der maximale Förderbetrag pro Projekt beträgt im Regelfall 400.000 Euro. Bei einem deutlich erkennbaren Beitrag zur Kreislaufwirtschaft und Bioökonomie kann die Förderung auf max. 500.000 Euro pro Projekt erhöht werden.

Bezuschusst werden Unternehmensinvestitionen in Gebäude, Maschinen und Anlagen zur Entwicklung und wirtschaftlichen Nutzung neuer oder verbesserter Produkte und Dienstleistungen. Zusätzlich sollen nachhaltige Beiträge zur Verbesserung der Ressourcen- und Energieeffizienz im Produktionsprozess erreicht werden.

**Antragsfrist: 28. Februar 2023**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

## Hilfen für Mittelstand und kleine Unternehmen

Mit Förderung und Beratung gegen die Krise: Der baden-württembergische Ministerrat hat konkrete Maßnahmen für den Winter beschlossen.

Das Landesförderprogramm „Liquiditätskredit (Plus)“ soll kleinen und mittleren Unternehmen, Start-ups sowie Freiberuflern mit einem befristeten Kredit-Förderprogramm rasch helfen. Dabei bedient sich das Land der Konzeption des Liquiditätskredits der L-Bank, die sich bereits während der Corona-Pandemie bewährt hat. Mit einem Liquiditätskredit von 10.000 Euro bis fünf Millionen Euro sollen die Unternehmen in der Lage sein, sich mit fehlenden Betriebsmitteln ausstatten zu können.

Unternehmen mit einem sehr hohen Energiekostenanteil erhalten auf Nachweis zusätzlich zum günstigen Zinssatz einen Tilgungszuschuss von 10 Prozent, maximal 300.000 Euro. Förderfähig sind außerdem Betriebsmittel zur Konsolidierung, insbesondere zur Aufrechterhaltung der Zahlungsfähigkeit, für Umschuldungen oder auch etwa zur Ablösung fälliger Lieferantenverbindlichkeiten sowie Mittel für Betriebsübernahmen. Das Programm startet am 1. Dezember 2022 und ist befristet bis **31. März 2023**.

Darüber hinaus wird die Landesregierung ebenfalls zum 1. Dezember 2022 bis zum **30. Juni 2023** eine spezifische Beratungsunterstützung in Form einer „Krisenberatung Energiekostenentlastung“ auflegen. Dieses Beratungsprogramm unterstützt branchenübergreifend kleine und mittlere Unternehmen, Soloselbstständige und Angehörige der Freien Berufe in Baden-Württemberg, um den wirtschaftlichen Auswirkungen des russischen Angriffskriegs auf die Ukraine und der enormen Energiekostenbelastung entgegenzuwirken.

Zielgruppen des Programms sind kleine und mittlere Unternehmen, Soloselbstständige und Angehörige der Freien Berufe aus Handwerk, Industrie, Handel, Gastgewerbe und sonstigen Dienstleistungsbereichen.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

---

## Start-up BW International

Im Bereich der Innovationspolitik unterstützt die Landesregierung gezielt die Internationalisierung und die Professionalisierung von Start-ups, um die Innovationskraft und die internationale Wettbewerbsfähigkeit der baden-württembergischen Wirtschaft nachhaltig zu stärken.

Durch eine Stärkung der Internationalisierung der Start-ups ergeben sich große Chancen, ihre Innovationskraft und internationale Wettbewerbsposition noch weiter zu erhöhen. Baden-Württemberg International hat daher ein Förderprogramm zur Internationalisierung der Start-ups ausgearbeitet, für das die Mittel jährlich vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau zur Verfügung gestellt werden.

Teilnahmeberechtigt sind Start-ups, die jünger sind als fünf Jahre, mit ihrer Technologie und/ oder ihrem Geschäftsmodell (hoch)innovativ sind und ein potenziell signifikantes Mitarbeiter- und / oder Umsatzwachstum haben (oder es anstreben).

**Ein spezieller Branchenfokus liegt dabei u.a. auf Life Science und Food.**

Die Förderung kann fortlaufend beantragt werden.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

---

## Förderprogramm "Nachwachsende Rohstoffe" des BMEL

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat das Förderprogramm "Nachwachsende Rohstoffe" neu ausgerichtet. Es ist die Grundlage für die Fortsetzung einer erfolgreichen Förderung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Bereich der Nachwachsende Rohstoffe. Aktuell ist es mit rund 85 Millionen Euro aus dem Bundeshaushalt unterlegt.

Ziel des überarbeiteten Programms ist die Weiterentwicklung einer nachhaltigen Bioökonomie. Daher unterstützt das BMEL Forschungsansätze für innovative, international wettbewerbsfähige biobasierte Produkte und Energieträger sowie innovative Verfahren und Technologien zu deren Herstellung. Projekte sollen nicht mehr nur dem Umwelt-, Ressourcen- und Klimaschutz und der Stärkung der Land- und Forstwirtschaft dienen, sondern auch eine sozialverträgliche Bioökonomie und den Erhalt der Biodiversität befördern. Recycling, Kaskadennutzung und integrierte Nutzungskonzepte

wie Bioraffinerien, aber auch Effizienz und Wirtschaftlichkeit werden noch stärker betont.

[Mehr Infos & Antragstellung](#)

### Kosten senken, Klima schützen

Die Regionalen Kompetenzstellen für Ressourceneffizienz (KEFF+) unterstützen Unternehmen in Baden-Württemberg dabei, Einsparpotenziale in den Bereichen Material und Energie zu identifizieren und die Wettbewerbsfähigkeit zu sichern. Ressourceneffizienz und Klimaschutz gehören zusammen: Schöpfen Sie die Möglichkeiten aus, die Ihnen der **kostenfreie und unabhängige** KEFF+Check vor Ort bietet und profitieren Sie von der Kompetenz der Moderatorinnen und Moderatoren.

- Identifikation von Einsparpotenzialen
- Empfehlung von Optimierungsmaßnahmen
- Empfehlung von Förderprogrammen
- Angebot von Veranstaltungen und Fachinformationen
- Vermittlung von geförderten Beratungsangeboten

[Mehr Infos & Antragstellung](#)

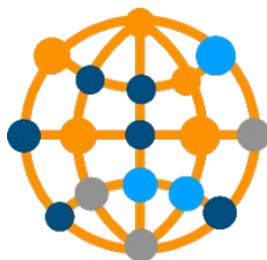
### Für bessere Anpassung an den Klimawandel

Das Umweltministerium Baden-Württemberg hat eine neue Antragsphase für das Förderprogramm Klimawandel und modellhafte Anpassung (KLIMOPASS) gestartet. Das Programm unterstützt insbesondere Kommunen, aber auch kleine und mittlere Unternehmen in Baden-Württemberg beim Einstieg in die Anpassung an den Klimawandel und bei der Umsetzung konkreter Anpassungsmaßnahmen. Interessierte können ihre Förderanträge wieder bei der L-Bank stellen. Das Umweltministerium stellt jährlich 500.000 Euro für neue Förderprojekte zur Verfügung.

[Mehr Infos & Antragstellung](#)

## 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](mailto:i.bergerhausen@rhein-neckar-kreis.de)  
Internet: [www.foodnetz.de](http://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](#)



© 2021 food.net:z

[Online-Version anzeigen](#)