

Liebe Leserin, lieber Leser,

Fortune 500? FoodTech 500! Inspiriert von der berühmten Liste der US-Zeitschrift "Fortune" können sich auch innovative Unternehmen der Lebensmittelbranche auf eine Bestenliste setzen lassen. Wer 2022 dabei war und wie man 2023 auf die Liste kommen kann, erfahren Sie in unserer Kategorie "Wettbewerbe und Förderung" unten im Newsletter. Die ist diesmal übrigens besonders umfangreich geraten - zahlreiche Förderprogramme stehen derzeit bereit, innovative und nachhaltige Ideen zu belohnen und bei ihrer Umsetzung zu helfen. Aber auch wer von hohen Energiekosten betroffen ist, kann hier Unterstützung finden.

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

---



### **Corporate Digital Responsibility: Wie Unternehmen im digitalen Wandel Verantwortung übernehmen**

Digitale Technologien wie künstliche Intelligenz, Blockchain, Smart City oder autonomes Fahren öffnen neue Geschäftsfelder für die Wirtschaft. Die Gesellschaft kann von solchen Zukunftstechnologien durch Effizienz, Automatisierung und Transparenz profitieren. Doch haben digitale Technologien Risiken und Nebenwirkungen - für die Mitarbeitenden in Unternehmen, für die Umwelt und für die Gesellschaft.

Wie Unternehmen im digitalen Wandel systematisch Verantwortung übernehmen können, zeigen Dr. Christian Lautermann und Dr. Vivian Frick vom Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) in einer Studie zur „Corporate Digital Responsibility“ (CDR). Dabei geht es um Themen wie Datenschutz, ethische Fragen künstlicher Intelligenz oder die Auswirkungen digitaler Hardware und Infrastrukturen auf den Klimawandel.

Die Forschenden analysierten Nachhaltigkeitsberichte von über 60 deutschen Großunternehmen und zeigen: Corporate Digital Responsibility ist ein Thema für Firmen aller Branchen. Wer digitale Tools und Technologien in Geschäftsprozessen einsetzt, muss sich auch mit den sozial-ökologischen Implikationen auseinandersetzen.

[Finden Sie hier den Überblick auf der Seite des IÖW.](#)  
[Laden Sie hier die Studie direkt herunter.](#)



### **Nachhaltigkeitsberichte: IHK unterstützt**

Nach Schätzungen der IHK werden zum Jahreswechsel 2025 statt aktuell 500 künftig rund 15.000 Unternehmen in Deutschland verpflichtet sein, einen Nachhaltigkeitsbericht nach den Vorgaben der Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) und der EU-Taxonomie-Verordnung zu erstellen. Die IHK Rhein-Neckar hat eine Informationsseite zum Thema zusammengestellt. Hier kann man nicht nur prüfen, ob das eigene Unternehmen von der Regelung betroffen ist, sondern erhält auch Hilfen dazu, wie man einen solchen Bericht erstellt.

[Finden Sie hier die Informationsseite.](#)



### **Insekten in Lebensmitteln - (K)Ein Grund zum Ekeln?**

Hierzulande ekeln sich viele Konsument:innen vor Insekten. Sie sind der Auffassung, diese seien unhygienisch und ungesund und hätten daher in Lebensmitteln nichts zu suchen. Bei etwa 25 Prozent der Weltbevölkerung hingegen ist es Tradition, Insekten zu verspeisen. Neben ernährungsphysiologischen Gründen spielen auch umweltrelevante Fragen und die Sorge um die weltweite Nahrungs- und Futtermittelsicherung eine wichtige Rolle in der Diskussion. Forschende der Hochschule Fresenius sind der Sache auf den Grund gegangen.

[Lesen Sie hier die ganze  
Pressemitteilung](#)

## Neues aus dem Netzwerk

### Wacker mit dabei

Seit dem 1. März haben wir ein neues Mitglied: Die Wacker GmbH aus Mannheim.



Die [Wacker GmbH](#) liebt es, naturbelassene Bio-Lebensmittel zu entwickeln, die so ursprünglich sind wie selbst gekocht. Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und günstige Füllstoffe haben nach Meinung der Wacker GmbH in einem Lebensmittel nichts zu tun. Ihr Ziel: Die Ernährung im Alltag einfacher, gesünder und leckerer machen.

Wir sagen herzlich willkommen!

## carbonauten GmbH bei Markus Lanz

Am 16. März war Torsten Becker, Gründer unseres Mitgliedsunternehmens carbonauten GmbH, zu Gast bei Markus Lanz im ZDF. In der Talkrunde diskutierte er mit Klimaforscher Prof. Dr. Mojib Latif, Philipp Schröder, Gründer des Startups 1Komma5° und FAZ-Korrespondentin Julia Löhr zum Thema Klimaeskalation und innovative Technologie.

[Sendung verpasst? Hier in der Mediathek nachholen.](#)

---

## Unternehmensbesuch CEZA



Nach einer coronabedingten Verschiebung im letzten Jahr war es am 17. März endlich so weit: Prof. Wilfried Rosendahl und Herr Sven Wiegand begrüßten die teilnehmenden food.net:z-Mitglieder im Curt-Engelhorn-Zentrum Archäometrie (CEZA).

Auf rund 4.000 Quadratmetern in C4 und C5 wird hier geforscht und analysiert. Das Angebot umfasst naturwissenschaftliche Untersuchungen in den Bereichen Echtheit, Materialidentifizierung, Herkunft, Technologie, Bioarchäologie und Altersbestimmung. Für die Teilnehmenden besonders interessant war das RadioCarbon Lab, das biogene Untersuchungen möglich macht - die größte Schnittstelle mit der Lebensmittelindustrie. Mila Sproß stellte außerdem die Stabilisotopenanalyse vor, die es bspw. ermöglicht, die Authentizität von Stoffen wie Vanillin zu prüfen, was besonders, aber nicht nur für die Lebensmittelüberwachung interessant ist. Auch Untersuchungen, ob ökologische oder konventionelle Landwirtschaft betrieben wird, sind hier möglich.

Wir danken für die Gastfreundschaft und eine überaus interessante Veranstaltung!

---

## Mitgliederversammlung 2023





Am 22. März stand die jährliche Mitgliederversammlung an. Vorstand Daniel Schädel wurde für weitere zwei Jahre im Amt bestätigt, die restlichen vier Vorstände sind noch bis nächstes Jahr im Amt, erst dann stehen auch hier Wahlen an. Zudem wurden beide bisherigen Kassenprüfer wiedergewählt: Katharina Seidelmann und Marc Kocher.

Insgesamt waren 25 Personen ins Business Development Center in Heidelberg gekommen, erstmals dabei die Neumitglieder Green Guides GmbH, United Against Waste e.V., Quality Services und Wissen GmbH, CPM Unternehmensberatung, Wacker GmbH und die Duale Hochschule Mosbach / DHBW.

Wie jedes Jahr schlug der Vorstand Themen zur weiteren strategischen Ausrichtung vor. Schwerpunkte hierbei waren unter anderem weitere Mitgliederakquise, zielgruppenspezifische Marketing-Aktivitäten, mitgliederorientierte Services, Weiterentwicklung bestehender und Einführung neuer Formate. Auch die Fachseminare sollen weiter ausgebaut werden.

Ergänzend dazu wurde auf Wunsch der Mitglieder der Punkt Behörden / Regulierungsthemen mit aufgenommen.

Im Zuge der Mitgliederversammlung wurde außerdem der Jahresbericht 2022 vorgestellt, der als Printversion angefordert oder [über diesen Link](#) heruntergeladen werden kann.



---

Fachseminar Lebensmittelsicherheitskultur



Am 27. März fanden sich 12 wissbegierige Teilnehmende aus unseren Mitgliedsunternehmen in der Stiftskirche Sunnisheim in Sinsheim zusammen, um sich unter Leitung von Frau Dr. Andrea Dreusch einen Tag lang dem Thema Lebensmittelsicherheitskultur zu widmen.

Dr. Andrea Dreusch, Direktorin unseres Mitgliedsunternehmens CPM, ist spezialisiert auf dieses Thema. Lebensmittelsicherheitskultur oder Food Safety Culture wurde mit der Verordnung (EU) 2021/382 als Anforderung an Lebensmittelunternehmen gesetzliche Verpflichtung. Eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung (HACCP) kann danach nicht die alleinige Lösung zur Lebensmittelsicherheit darstellen: HACCP-Kontrollen und vorsorgende Hygieneanforderungen müssen auch umgesetzt werden. Und hierbei ist die korrekte Einstellung - die Lebensmittelsicherheitskultur - unbedingt notwendiger Baustein.

Im Seminar widmeten sich die Teilnehmenden den Anforderungen und Leitlinien, erfuhren, wie man von einer solchen Kultur profitieren kann - und wie sie zu schaffen und weiterzuentwickeln sind.

---

## Unsere Termine

---

### 19. April: Exklusiv für Mitglieder: **Fokusgruppe Marketing & Kommunikation**

Zu dieser Fokusgruppe sind alle food.net:z-Mitgliedsunternehmen herzlich eingeladen. Durch diese regelmäßigen Treffen soll der themenbezogene Austausch der Mitglieder untereinander und der Wissenstransfer gefördert werden. Die Fokusgruppen werden als echte Erfahrungsaustausche auf operativer Ebene verstanden. Das heißt, hier werden insbesondere solche Mitarbeiter aus den Mitgliedsunternehmen angesprochen, die täglich mit den jeweiligen Themen zu tun haben.

**Wann:** 19. April 2023, 10:00-12:00 Uhr

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

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

---

### 26. April: **Food.Focus.Future 2023** Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie

Auch im Jahr 2023 wollen wir eine Großveranstaltung im Rahmen unseren Formats "Food.Focus.Future" mit vielen spannenden Einblicken in Zukunftsthemen der Food-Branche anbieten. Hier sind nicht nur Mitglieder,

sondern auch externe Interessierte und Experten aus dem Lebensmittelbereich eingeladen. Thematisch wird sich alles um das Thema "Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie – Fokus: Nachhaltigkeit" drehen. Die Veranstaltung wird am 26.04.2023 bei unserem Mitglied der Hammermühle in Kirrweiler stattfinden.

Sie erwartet ein abwechslungsreiches Programm aus Vorträgen, Workshops, Ausstellung und Möglichkeiten zum Netzwerken rund um den Themenbereich "Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie" mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit.

Melden Sie sich gerne auch bei Interesse an einem Beitrag, Vortrag oder Ausstellungsstand bei uns.

**Wann:** 26. April 2023, 13:00-20:00 Uhr

**Wo:** Hammermühle, Hauptstraße 181, 67489 Kirrweiler (Pfalz)

**Teilnahme:** Für alle Interessierten. [Anmeldung hier.](#)

---

## 10. Mai: Exklusiv für Mitglieder: Fokusgruppe Qualitätsmanagement

Zu dieser Fokusgruppe sind alle food.net:z-Mitgliedsunternehmen herzlich eingeladen.

Durch diese regelmäßigen Treffen soll der themenbezogene Austausch der Mitglieder untereinander und der Wissenstransfer gefördert werden. Die Fokusgruppen werden als echte Erfahrungsaustausche auf operativer Ebene verstanden. Das heißt, hier werden insbesondere solche Mitarbeiter aus den Mitgliedsunternehmen angesprochen, die täglich mit den jeweiligen Themen zu tun haben. Themen, die im Rahmen der Fokusgruppe Qualitätsmanagement besprochen werden, sind beispielsweise folgende: Lebensmittelsicherheit, CSR, Audits, Arbeitssicherheit und Behörde mit ihren dazugehörigen Unterthemen.

**Wann:** 10. Mai 2023, 09:00-12:00 Uhr

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

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

---

## 12. Mai: Fachseminar Basic Seminar Lebensmittelrecht II

In diesem Seminar legt Rechtsanwalt Thorsten Beyerlein aus Mannheim mit den Teilnehmenden die Grundlagen für das Verständnis von Lebensmittelrecht und stellt die derzeitige Rechtsgrundlage dar.

Daran anschließend werden wir weitere Seminare durchführen, die sich dann mit laufenden Entwicklungen auf nationaler (deutscher) und europäischer Ebene bei Gesetz- und Verordnungsgebern einerseits und bei den Gerichten (aktuelle Entscheidungspraxis etc.) andererseits auseinandersetzen. Selbstverständlich können Sie auch immer Ihre aktuellen Fragen stellen!

**Wann:** 12. Mai 2023, 08:00-16:00 Uhr

**Wo:** Mafinex Mannheim, Julius-Hatry-Straße 1

**Teilnahme:** Für Mitgliedsunternehmen und Interessierte. [Anmeldung hier.](#)

---

## 15. Juni: 21. Forum Technologietransfer in der Lebensmittelbranche

Bei diesem Forum wird es um das Thema Technologietransfer in der Lebensmittelbranche gehen. Dazu werden der Technologiepark Heidelberg und die IHK einen Impuls geben. Darüber hinaus ist wieder Zeit zum Netzwerken und für den Austausch eingeplant

**Wann:** 15. Juni 2023, 18:00-20:00 Uhr

**Wo:** Tankturm Heidelberg, Eppelheimer Str. 46

**Teilnahme:** Für Mitgliedsunternehmen und Interessierte. [Anmeldung in Kürze hier.](#)

---

## 12. Juli: Exklusiv für Mitglieder: Fokusgruppe Nachhaltigkeit

Zu dieser Fokusgruppe sind alle food.net:z-Mitgliedsunternehmen recht herzlich eingeladen. Diese Treffen sind in regelmäßigen Abständen geplant, wodurch der themenbezogene Austausch der Mitglieder untereinander und der Wissenstransfer gefördert werden soll. Die Fokusgruppen werden als echte Erfahrungsaustausche auf operativer Ebene verstanden. Das heißt, hier werden insbesondere solche Mitarbeiter aus den Mitgliedsunternehmen angesprochen, die täglich mit den jeweiligen Themen zu tun haben.

**Wann:** 12. Juli 2023, 10:00-12:00 Uhr

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

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

---

## 1.-31. August: Sommerpause

Im August gibt es keine food.net:z-Veranstaltungen. Wir machen Sommerpause. All unseren Mitgliedern und anderen food-Interessierten wünschen wir einen schönen und erholsamen Sommer. Wir freuen uns jetzt schon auf ein hoffentlich baldiges Wiedersehen! Bleiben Sie gesund! Die food.net:z-Geschäftsstelle ist auch im August besetzt und damit weiterhin für Sie erreichbar.

---

# Termine

---

### Klima- und Umweltscores in Deutschland: Forschungsergebnisse & Praxisrelevanz

Die DHBW Heilbronn und die Georg-August-Universität Göttingen laden gemeinsam zu dieser Online-Veranstaltung: Erhalten Sie einen Einblick in Forschungsprojekte zur Umwelt- und Klimakennzeichnung und diskutieren Sie mit Expert\*innen dazu. Auf der Agenda stehen u.a. Erfahrungen aus der Handelspraxis, Datenlage für Lebensmittel in Deutschland und wirksame Labelgestaltung aus Verbraucherperspektive.

**21.04.2023**

09:00-11:00 Uhr

**online**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

---

### Lebensmittel retten - ja, aber sicher

Lebensmittelretterinnen und Lebensmittelretter geben aussortierten und noch genießbaren Lebensmitteln eine zweite Chance und bewahren sie so vor der Tonne. Sie unterstützen das Ziel, die Lebensmittelverschwendung weiter zu reduzieren. Bei den Veranstaltungen erhalten Sie Informationen zur Weitergabe von Lebensmitteln, rechtlichen Hintergründen und Vorschriften sowie praktische Tipps und

### Eröffnungsfeier der Future Food Factory OWL

Die Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe und die Partnerschaft smartFoodTechnologyOWL feiern die Eröffnungsveranstaltung ihrer neuen Forschungsinfrastruktur und Demonstrationsplattform für die digitale Transformation in der Lebensmitteltechnologie, der Future Food Factory OWL. Neben Grußworten und Vorträgen wird es auch eine Ausstellung der Anlagen und Demonstratoren geben, sowie

Hilfestellungen, wie Sie die wertvollen Lebensmittel sicher weitergeben können.

**26.04 & 09.05.2023**  
16:30-18:00 Uhr, 14:00-15:30 Uhr  
**online**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

ausreichend Zeit zum Netzwerken und Informieren.

**04.05.2023**  
10:00-16:00 Uhr  
**Campusallee 15, 32657 Lemgo**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

# Wettbewerbe und Förderung

## Energiekosten: Land unterstützt KMU

Hilfe für kleine und mittlere Unternehmen: Mit einem jetzt beschlossenen Härtefallprogramm des Landes werden KMU, die im Einzelfall durch besonders stark gestiegene Energiekosten betroffen sind, unterstützt – unabhängig vom Energieträger. Die Regelung schließt Pellets und Öl mit ein.

Das Programm hilft in einem ersten Schritt Unternehmen, die im Jahr 2022 aufgrund von Energiekostensteigerungen ein negatives betriebliches Ergebnis erzielten (EBIDTA), mindestens eine Verdreifachung der Energiekosten im Vergleich zum Vorjahreszeitraum verzeichneten und eine Energieintensität von mindestens sechs Prozent aufwiesen. Antragsberechtigt sind Unternehmen mit bis zu 500 Beschäftigten mit Sitz in Baden-Württemberg.

Anträge können bei der L-Bank gestellt werden. Allerdings ist Baden-Württemberg dabei auf den Bund angewiesen, denn das Programm wird aus Bundesmitteln finanziert. Die Bundesmittel dürfen zweckgebunden nur für Härtefälle eingesetzt werden, da die Härtefallhilfen die Strom- und Gaspreisebremsen sowie den Dezemberzuschlag des Bundes ergänzen.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

## Förderlinie „Erforschung, Entwicklung und Nutzung von Methoden der Künstlichen Intelligenz in KMU“

Mit dieser Richtlinie fördert das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) Vorhaben, mit denen die Erforschung, Entwicklung und Nutzung von KI-Methoden in KMU unterstützt und beschleunigt wird. Innovative ML- und weitere KI-Methoden sollen in den KMU breiter zum Einsatz kommen, damit diese neue datengetriebene Anwendungen realisieren können. Gleichzeitig soll gezielt entsprechendes Know-how in den Unternehmen aufgebaut und die KI-Kompetenz von Mitarbeitern verstärkt werden.

Ziel der Förderung ist es, risikoreiche industrielle Forschungs- und vorwettbewerbliche Entwicklungsvorhaben von KMU in Deutschland auf dem Gebiet der KI zu unterstützen, die ohne Förderung nicht oder nur deutlich verzögert durchgeführt werden könnten. Damit soll erreicht werden, dass deutlich mehr KMU vor allem aus dem IKT-Bereich ihre Innovationsfähigkeit zur Umsetzung neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse in eigene Forschungsergebnisse und industrielle Anwendungen ausbauen und so ihre Wachstums- und Wettbewerbsfähigkeit stärken. Insbesondere sollen KMU beim beschleunigten Technologietransfer aus dem vorwettbewerblichen Bereich in die praktische Anwendung gestärkt werden.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

## KMU-innovativ: Bioökonomie

Das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) fördert technologisch anspruchsvolle, risikoreiche Projekte, die die effiziente Nutzung von biologischem Wissen mit innovativen Lösungen vereinen und im umfassenden Sinne der Bioökonomie zuzuordnen sind. Im Fokus stehen die Entwicklung und Herstellung zukunftsweisender, klimaneutraler Produkte aus biogenen Ressourcen unter Minimierung umweltschädlicher Emissionen und Abfällen, beziehungsweise deren Rückführung in natürliche Kreisläufe oder



Wertschöpfungsketten.

Gefördert werden:

- Einzel- und Verbundvorhaben von kleineren, mittleren und mittelständischen Unternehmen (bis 1000 Mitarbeiter und 100 Millionen Euro Jahresumsatz) mit einer Förderquote von bis zu 50 Prozent je nach Anwendungsnähe des Vorhabens. Kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) gemäß Definition der EU-Kommission können differenzierte Aufschläge gewährt werden.
- Projekte der Verbundforschung zwischen KMU bzw. mittelständischen Unternehmen und Hochschulen bzw. Forschungseinrichtungen.
- Projekte der Verbundforschung unter Einbeziehung von Großunternehmen zur Unterstützung der marktwirtschaftlichen Umsetzung der FuE-Ergebnisse. Großunternehmen können mit einer Förderquote von bis zu 25 Prozent der zuwendungsfähigen Kosten gefördert werden.

Die Zuwendungen werden im Rahmen der Projektförderung als nicht rückzahlbare Zuschüsse gewährt.

Bewerbungsschluss ist **Samstag, 15. April 2023.**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

---

## Umwelttechnikpreis Baden-Württemberg

Seit 2009 zeichnet das Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg mit dem Umwelttechnikpreis alle zwei Jahre innovative Umwelttechniken aus, die einen wertvollen Beitrag zur Ressourceneffizienz und Umweltschonung leisten. Im Jahr 2023 wird der Preis bereits zum achten Mal verliehen. Er ist mit insgesamt 100.000 Euro dotiert. Unternehmen, die ihren Sitz oder eine Niederlassung in Baden-Württemberg haben, sind wieder dazu aufgerufen, ihre Produkte oder Verfahren in einer der folgenden Kategorien einzureichen:

- „Energieeffizienz“
- „Materialeffizienz“
- „Emissionsminderung, Aufbereitung und Abtrennung“
- „Mess-, Steuer- und Regeltechnik, Industrie 4.0“.

Wie bei den bisherigen Ausschreibungen wird auch in 2023 ein Sonderpreis ausgelobt.

Bewerbungsschluss ist **Freitag, 21. April 2023.**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

---

## Vierter Ideenwettbewerb Bioökonomie des Landes gestartet

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz schreibt bereits zum vierten Mal den Ideenwettbewerb Bioökonomie aus. Wie im vergangenen Jahr steht der Wettbewerb unter dem Motto der Landesstrategie Nachhaltige Bioökonomie ‚Nachhaltig gedacht, zukunftsfähig gemacht!‘. Die Gewinnerinnen und Gewinner des Innovationspreises Bioökonomie erhalten jeweils ein Preisgeld in Höhe von 10.000 Euro.

Gesucht sind Innovationen, die im Sinne der Landesstrategie Nachhaltige Bioökonomie einen Beitrag zur Reduzierung des Einsatzes fossiler Rohstoffe und der Abhängigkeit von Energie- und Rohstoffimporten, Reduktion der Treibhausgasemissionen, Schonung natürlicher Ressourcen und Erhalt der Biodiversität, Etablierung einer nachhaltigen und kreislauforientierten Wirtschaftsform oder Stärkung des ländlichen Raums durch regionale Wertschöpfung und attraktive zukunftsfähige Arbeitsplätze leisten. Dabei kann die Entwicklung eines Produktes oder Prozesses ebenso im Fokus stehen wie eine Dienstleistung oder ein Geschäftsmodell.

Bewerbungsschluss ist **Sonntag, 30. April 2023.**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

---

## Innovationspreis des Landes 2023 ausgeschrieben

Das Land hat den mit insgesamt 50.000 Euro dotierten Innovationspreis Baden-Württemberg 2023 ausgeschrieben. Gesucht werden technologieoffene Ideen und deren Umsetzung für innovative Produkte, Verfahren oder Dienstleistungen mittelständischer Unternehmen.

Mit dem Innovationspreis des Landes Baden-Württemberg (Dr.-Rudolf-Eberle-Preis) werden technologieoffene Ideen und deren Umsetzung für innovative

Produkte, Verfahren oder Dienstleistungen mittelständischer Unternehmen aus Industrie, Handwerk sowie technologischer Dienstleistung geehrt. Der Innovationspreis des Landes wird in diesem Jahr bereits zum 39. Mal verliehen und steht damit in einer langen Tradition.

Er ist mit insgesamt 50.000 Euro dotiert und dem früheren Wirtschaftsminister Dr. Rudolf Eberle (1926 bis 1984) gewidmet. Mit dem Preis werden seit 1985 kleine und mittlere Unternehmen für beispielhafte Leistungen bei der Entwicklung neuer Produkte und technischer Verfahren oder bei der Anwendung moderner Technologien ausgezeichnet. Ergänzend dazu lobt die MBG Mittelständische Beteiligungsgesellschaft auch im Jahr 2023 wieder einen Sonderpreis in Höhe von 7.500 Euro aus, der an ein junges Unternehmen vergeben werden soll.

Bewerbungsschluss ist **Mittwoch, 31. Mai 2023**.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

## The FoodTech 500

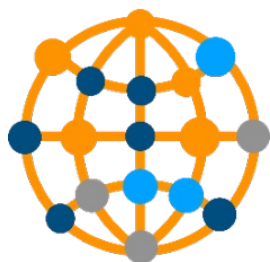
Inspiziert von der berühmten "Fortune 500"-Liste, will die FoodTech 500 die erste definitive Liste der Welt sein, auf der weltweit unternehmerisches Talent an der Kreuzung zwischen Food, Technologie und Nachhaltigkeit gewürdigt wird. 2021 gehörten unter anderem Too Good To Go und Hellofresh zu den Spitzenreitern.

Wer es 2022 auf die Liste geschafft hat und wie Sie Ihr Unternehmen auf die Liste für das Jahr 2023 bringen können, erfahren Sie auf der Homepage von Forward Fooding.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

# Noch kein Mitglied? Dafür stehen wir unter anderem:

Über uns



**Vernetzung und  
Wissenstransfer**



**Veranstaltungen  
und  
Fokusthemen**



**Sichtbarkeit  
und Image**

 **food.net:z**  
LEBENSMITTELNETZWERK RHEIN-NECKAR E.V.

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](#)