

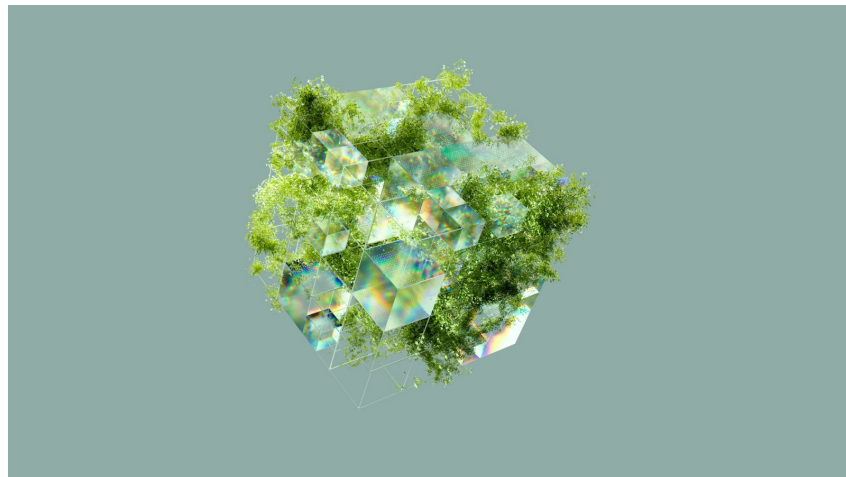
Liebe Leserin, lieber Leser,

Waren Sie dabei? Die diesjährige Food.Focus.Future war informativ, unterhaltsam und eine großartige Möglichkeit, neue Kontakte zu knüpfen. Mehr über die Veranstaltung erfahren Sie weiter unten, bei den Neuigkeiten aus dem Netzwerk. Ein wichtiges Thema auf der FFF waren alternative Proteine - dazu und zu weiteren Nachhaltigkeitsthemen finden Sie aktuelle Beiträge in den News .

Wie immer gilt: Kritik und Anregungen können Sie jederzeit gerne an 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



Kampagne „Fit für die Zukunft“: Hilfestellung für KMU bei Umsetzung des Green Deal

Die Europäische Union hat mit dem Green Deal einen umfassenden Plan vorgelegt, wie Europa bis zum Jahr 2050 zum ersten klimaneutralen Kontinent werden soll. Ziel des Green Deal ist, erfolgreichen Klimaschutz und eine zukunftsfähige Wirtschaft in Einklang zu bringen. Dieser Plan wird durch eine Vielzahl von Gesetzen und Initiativen der EU unterlegt.

"Die Transformation zu mehr Nachhaltigkeit betrifft alle Unternehmen, unabhängig der Größe, Branche oder Region. Das Maßnahmenpaket, das die EU den Unternehmen auf ihrem Weg zur Klimaneutralität auferlegt, ist umfangreich und herausfordernd und stellt gerade unsere kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) vor große Aufgaben. Mit der gezielt auf die Maßnahmen des Green Deal ausgelegten Informationskampagne 'Fit für die Zukunft' wollen wir unsere KMU an der Hand nehmen, ihnen konkrete Handlungsoptionen aufzeigen und sie so bei der Umsetzung des Green Deal im eigenen Unternehmen unterstützen", erläuterte Dr. Nicole Hoffmeister Kraut, Ministerin für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus, die Hintergründe der Kampagne.

Über eine Website erhalten KMU eine Übersicht zu Plänen und Maßnahmen der EU in Zusammenhang mit dem Green Deal sowie Informationen über konkrete Ansatzpunkte für Veränderungsprozesse im eigenen Unternehmen. Darüber hinaus werden auf der Website Maßnahmen des Green Deal für die Praxis aufgeschlüsselt und Hinweise auf Beratungs- und Fördermöglichkeiten gegeben sowie nützliche Tools aufgeführt.

[Hier geht es zur Webseite.](#)



"Genial Regional"-Laden eröffnet in Heidelberg

"Heidelberg 4 You", so heißt der Laden, der vor Kurzem in der Heidelberger Altstadt seine Tore geöffnet hat. Hier werden zahlreiche Produkte aus dem Rhein-Neckar-Kreis und aus Heidelberg verkauft. Von Wurst aus Edingen über Saft vom Quittenprojekt Bergstraße bis hin zu Wein des Heidelberger Weinguts Clauer: Die Anbieter haben ihre Produkte unter der Dachmarke "Genial regional" vereint. food.net:z ist Gründungsmitglied des zugehörigen Vereins. Reinschauen!

[Lesen Sie hier einen Artikel dazu.](#)



Malaysia will globaler Hub für Halal-Produkte werden

Die Seite Germany Trade & Invest (GTAI) meldet, dass Malaysia seine Vorreiterrolle im Bereich Halal-Produkte ausbauen will. Mehr als die Hälfte der Bevölkerung in dem Land ist muslimischen Glaubens, halal ist damit ein bedeutendes Alltagsthema - nicht nur, aber vor allem natürlich auch in der Lebensmittelbranche. Laut GTAI hatte die Halal-Wirtschaft schon 2020 einen Anteil von 7,5 Prozent am malaysischen Bruttoinlandsprodukt, seitdem dürfe der Anteil gestiegen sein.

[Lesen Sie hier den ganzen Artikel.](#)

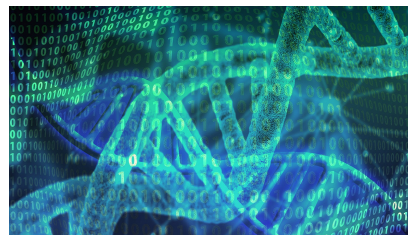


Klare Regeln für Insekten als Lebensmittel

Im Gegensatz zu anderen Teilen der Welt sind Insekten in Europa noch nicht Teil der üblichen Ernährung. Sie gelten in der EU als neuartige Lebensmittel und müssen nach der sogenannten Novel-Food-Verordnung zugelassen werden. Die Hersteller müssen für jedes einzelne Insekt einen Zulassungsantrag stellen und wissenschaftliche Daten liefern. Auf dieser Basis wird ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit geprüft, bevor Insekten als Lebensmittel auf den Markt gelangen.

In der EU sind bisher vier Insektenarten als Lebensmittel zugelassen: Larven des Mehlkäfers, auch Mehlwurm genannt, Wanderheuschrecke, Hausgrille sowie Larven des Getreideschimmelkäfers, auch Buffalowurm genannt

[FAQ der Europäischen Kommission.](#)



The Cultivated B bringt Bioreaktoren auf den Markt

Von Heidelberg nach Kanada: Das Unternehmen The Cultivated B hat verkündet, in Kürze eigene Bioreaktoren für kultiviertes Fleisch auf den Markt zu bringen. Damit will das Tochterunternehmen von Infamily Foods ein massentaugliches Geschäft für die Lebensmittelindustrie ermöglichen - und sich als Technologiehersteller in eine Top-Position bringen. Dabei liefert The Cultivated B nicht nur die Technologie, sondern auch Fleischzellen und Nährmedium: ein Alleinstellungsmerkmal. Um die Entwicklung voranzutreiben, will das Heidelberger Unternehmen nun am zweiten Standort in Kanada den für Forschungszwecke weltweit größten Bioreaktor für die zelluläre Landwirtschaft bauen.

[Lesen Sie hier einen Artikel dazu.](#)
[Homepage des Unternehmens.](#)

Neues aus dem Netzwerk

„Die Innovationen sind bereits da“

Die Lebensmittelindustrie kann sich revolutionieren – wenn sie sich nur traut. Das war das Fazit der diesjährigen Food.Focus.Future. Am 26. April hatten sich 86 Teilnehmende zur Hammermühle im rheinland-pfälzischen Kirrweiler aufgemacht, um Fachvorträgen zu lauschen, Neuheiten unter die Lupe zu nehmen und Kontakte zu knüpfen. Unter dem Titel „Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie“ lag bei der diesjährigen Veranstaltung der Fokus auf der Nachhaltigkeit. Im Vortragsprogramm und in der begleitenden Ausstellung wurde das Thema aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet.

Organisatorin Julia Sliwinski ist zufrieden: „Wir hatten eine richtig gute Stimmung vor Ort. Von den Teilnehmenden gab es durchweg gutes Feedback, ebenso wie von den Referentinnen und Referenten, die einen sehr guten Überblick über verschiedene innovative Trends in der Lebensmittelindustrie und tolle praktische Beispiele boten.“



Haltung und Verhalten der Branche waren ein wichtiger Aspekt in gleich mehreren Beiträgen. „Man redet hier von Trends, aber sind es nicht vielmehr Herausforderungen und sogar Pflichten, die da auf uns zukommen?“, fragte food.net:z-Vorstand Dr. Helmut Gerlach in seinem Grußwort – und bekam die Antwort direkt in der Keynote von Prof. Carsten Leo Demming. In allen neun von der IPCC definierten Problemfeldern – dazu zählen unter anderem Klimawandel, Verlust von Biodiversität oder auch die Versauerung der Ozeane – sei die Lebensmittelerzeugung mitursächlich. „Die gute Nachricht: Schnelle Änderungen sind hier ohne hohe Mehrkosten möglich“, so der Dozent der DHBW.

Das Problem allerdings ist vielfach noch die Mentalität der Unternehmen, wurde im weiteren Verlauf der Veranstaltung herausgearbeitet: In einer Umfrage hatte Thomas Kleinschnittger (Wintergerst Societät für Unternehmer-Beratung) der mittelständischen Lebensmittelindustrie auf den Zahn gefühlt und herausgefunden: „Es wird als Bedrohung gesehen, dass das Kundenverhalten sich fundamental ändern wird.“ Diese Erfahrung macht auch Crowdfunds-Gründer Mark Leinemann regelmäßig – die Folge sei eine Blockadehaltung bei einigen Großunternehmen und Lobbygruppen, die viele Entwicklungen noch zurückhielte. Mit Blick auf Neuheiten im asiatischen und amerikanischen Raum warnte er jedoch: „Wenn wir nicht innovieren, werden andere das für uns tun.“ Er betonte: „95-99 Prozent der Innovationen sind bereits da, wir müssen sie nur in Massen jetzt auf die Straße bringen!“



Einige dieser Innovationen wurden direkt im Programm präsentiert. Leon Welker und Dr. Michael Müller stellten mit ihrer „Pflanzentheke“ den Anbau von Salat und anderem Gemüse in einem vertikalen Hydroponik-System vor, das nicht nur erheblich Wasser und Dünger spart, sondern zusätzlich die Ressource Boden schont. Auch die Zucht von Mehlwürmern als alternative Proteinquelle spart Ressourcen und erlaubt das Upcycling von Lebensmittelabfällen zu hochwertigen Proteinen, wie Leo Flohr (Nertus GmbH) darstellte – auch wenn der Einsatz von alternativen Proteinen in der Produktentwicklung noch einige Herausforderungen birgt, die Sandra Ebert (better food consulting) in ihrem Beitrag umriss.

Den ganz großen Bogen schlug Prof. Wilfried Rosendahl, Generaldirektor der Reiss-Engelhorn-Museen in Mannheim: „Wir haben Nachhaltigkeit verlernt“, so das Resümee seines kurzweiligen Streifzugs durch die Geschichte des Essens in Europa: Von der vollständigen Verwertung des Rentiers in der Steinzeit über Maikäfersuppe im Mittelalter – Stichwort alternative Proteine – bis hin zum Blick in die Zukunft mit Trends zu mehr Regionalität, aber auch optimierter Nahrung aus dem 3D-Drucker.



Über die Beiträge und über Möglichkeiten zur Kooperation diskutierten die Teilnehmenden nicht nur in der anschließenden Fragerunde, sondern später auch an den Ausstellungsständen auf dem Gelände der Hammermühle, an denen weitere Produktinnovationen präsentiert wurden. Geschäftsführer Lucas Fischer freute sich: „Wir sind gerade erst Mitglied geworden – und zwölf Monate später haben wir hier volles Haus!“

Eine Entwicklung, die sich vielleicht bald wiederholen kann. food.net:z-Geschäftsführerin Isabel Bergerhausen: „Es haben sich auch in diesem Jahr wieder viele spannende Kontakte ergeben. Einige davon werden unser Cluster in Kürze als Mitglied bereichern und ihre Kompetenzen einbringen. Mit anderen gehen wir gemeinsam Projekte an, insbesondere in Themenfeldern wie Technologietransfer und Sichtbarkeit der Branche. Ich bin sicher: Auch künftig wird die Food.Focus.Future eine große Bedeutung für unser Netzwerk und die teilnehmenden Gäste haben, denn was wir in diesem Rahmen anbieten, macht so kein anderer Akteur und kein anderes Cluster in ganz Baden-Württemberg.“

Erfolg für CU Mehrweg



Erster Preis beim thincubator by thinc: food.net:z-Mitglied CU Mehrweg nahm im April nicht nur an Workshops beim Startup-Inkubator an der Uni Mannheim teil und arbeitete intensiv mit Mentor*innen und Coaches zusammen, sondern freute sich am Ende auch über ein Mediapaket im Wert von 50.000€ von Dieter von Holtzbrinck Ventures. Mit dem Mediapaket plant das Startup nun die Kommunikation des Mehrwegsystems zu stärken und Mehrwegverpackungen für Lebensmittel im Supermarkt Schritt für Schritt zur Normalität werden zu lassen.

food.net:z gratuliert!

Neues Mitglied: Calvatis

Seit dem 1. April gehört [Calvatis](#) zu unserem Netzwerk. Das Unternehmen ist einer der weltweit führenden unabhängigen Hersteller von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. Seinen Kunden aus bspw. der Getränke- und Nahrungsmittelindustrie, aber auch der Milchverarbeitung und Landwirtschaft bietet es individuelle und qualitativ einzigartige Produkte und Hygienekonzepte.

Herzlich willkommen!

Spoontainable veröffentlicht Impact Report

In den letzten zwei Jahren hat sich einiges beim food.net:z-Mitglied Spoontainable getan: Die Produktpalette wurde erweitert, die Löffelrezeptur optimiert und der Vertrieb noch internationaler. In den vergangenen Monaten hat das Team alle Daten gesammelt, gesichtet und in einem Impact Report zusammengefasst.

Eines der Ergebnisse: In den vergangenen fünf Jahren hat Spoontainable mehr als neun Millionen Besteckteile (Stand 31.12.22) ersetzt und somit über 37 Tonnen Plastik eingespart. Mit der nachhaltigen Kreislaufwirtschaft, die das junge Unternehmen verfolgt, konnten 10,1 Tonnen Schalen gerettet und zu nachhaltigen Spoonies und Twirls verarbeitet werden. Spoontainable hat es sich zur Aufgabe gemacht, über Nachhaltigkeit aufzuklären und die Supply Chain transparent für Kunden und Konsumenten darzustellen. Der vollständige Impact Report findet sich auch auf der Homepage unter spoontainable.com/spoontainable-impact zum Download.

Packaging Valley auf der interpack 2023

Für die globale Verpackungsbranche ist es wohl das Comeback des Jahres. Nach langer pandemiebedingter Pause wird die interpack in Düsseldorf aus dem Dornröschenschlaf geweckt und vom **4. bis 10. Mai 2023** transformieren sich ausgebuchte Messehallen zur internationalsten Processing- und Packaging-Plattform.

Wo die internationale Verpackungsindustrie zusammenkommt, ist food.net:z-Mitglied Packaging Valley nicht weit. Unter dem Motto der diesjährigen interpack "simply unique" zeigt sich das Cluster mit geballter Power und Innovationskraft. Über 40 Packaging Valley Mitgliedsunternehmen präsentieren ihre Highlights entlang der gesamten Wertschöpfungskette in mehreren Hallen der interpack. Als regionales Sprachrohr aus dem Süddeutschen Raum ist das Packaging Valley DIE Plattform für intelligente und nachhaltige Verpackungslösungen von Morgen. Die Vorfreude auf das Wiedersehen zur interpack ist groß - bietet die Messe als weltweiter Impulsgeber doch eine fantastische Bühne für Trends und Premieren, neue Perspektiven, Matchmaking und persönlichen Austausch.

Unsere Termine

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 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 Technologierpark 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 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 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.

13. September: 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: 13. September 2023, 09:00-12:00 Uhr

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

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

21. September: 22. Forum Fachkräfte – New Work in der Lebensmittelbranche?

Bei diesem Forum wird es um das Thema Fachkräfte – New Work in der Lebensmittelbranche? gehen. Können neue Arbeitskonzepte und Ansätze Fachkräfte in die Unternehmen der Lebensmittelbranche in der Region locken?

Darüber hinaus ist wieder Zeit zum Netzwerken und für den Austausch bei unserem 23. food.net:z Forum im TankTurm in Heidelberg eingeplant.

Wann: 21. September 2023, 18:00-20:00 Uhr

Wo: Tankturm Heidelberg, Eppelheimer Str. 46

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

11. Oktober: Exklusiv für Mitglieder: Fokusgruppe Marketing und 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: 11. Oktober 2023, 10:00-12:00 Uhr

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

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

Termine

ZUKUNFTSTAGE: Erhalt der Lebensmittelqualität 2023

Die IVLV Arbeitsgruppe „Erhalt der Lebensmittelqualität“ widmet sich dem Verständnis von Qualitätsveränderungen bei Lebensmitteln abhängig von deren Zusammensetzung, dem Verarbeitungsgrad sowie der Verpackungs- und Lagerbedingungen. Auf dieser Grundlage werden Konzepte zur Haltbarkeitsverlängerung und Prozesshygiene, sowie Schnellmethoden zur Qualitätsbeurteilung entwickelt. Die Veranstaltung richtet sich an Lebensmittelhersteller und Zulieferer, Abfüll- und Verpackungsmaschinenbauer und den Einzelhandel.

Anmeldeschluss: 10. Mai 2023

16.05 & 17.05.2023

10:00-18:30 Uhr & 09:00-16:00 Uhr

**Giggenhauser Str. 35, 85354
Freising**

Woche der Wirtschaft - IHK meets BUGA

Die Bundesgartenschau 2023 ist nicht nur ein Großevent für Mannheim und die Region, sondern greift auch die großen Themen des 21. Jahrhunderts auf: Klima, Umwelt, Energie und Nahrungssicherung. Dies sind zentrale Herausforderungen sowohl für die Gesellschaft als auch für Unternehmen. Die IHK greift in insgesamt sieben Veranstaltungen diese Themen auf und lädt zum Austausch ein. Beim leider schon ausgebuchten Auftakt mit dabei ist auch food.net:z-Mitglied United Against Waste. Die Veranstaltungen finden im "Pavillon der Region" auf dem Spinelli-Gelände statt.

22.05. - 25.05.2023

unterschiedliche Anfangszeiten
Spinelli Park, 68259 Mannheim

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

DIL Technology Day 2023

Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik lädt am Technology Day dazu ein, mehr zu erfahren über aktuelle Technologien, Entwicklungen im Bereich der Lebensmitteltechnik und Biotechnologie ebenso wie zu Zutaten und zur Nachhaltigkeit. Auch Netzwerken macht einen großen Teil des Programms aus.

13.06. & 14.06.2023
10:00-18:30 & 09:00-16:00

49610 Quakenbrück

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

ZUKUNFTSTAGE: Digitalisierung

Angewandte Digitalisierung in der Lebensmittelwertschöpfungskette im Spannungsfeld von Kreislaufwirtschaft, Ressourceneffizienz und Fachkräftemangel ist das Thema, dem in Impulsvorträgen, Live Demo Sessions und beim Expertenaustausch an den Speaker Tables nachgegangen wird.

15.06. & 16.06.2023
10:00-18:30 & 09:00-14:20

01067 Dresden

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Geschäftsreise AUS & NZL

5-tägige Geschäftsreise gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zur Kontaktabahnung mit potenziellen Geschäftskontakten auf dem australischen und neuseeländischen Markt. Begrenzte Platzzahl! Bei der Anmeldung gilt: First come, first serve!

25.09. - 29.09.2023
ganztägige Termine
Sydney & Auckland

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Wettbewerbe und Förderung

2. Innovationswettbewerb "Klimaneutrale Produktion mittels Industrie 4.0-Lösungen"

Das Wirtschaftsministerium hat am 25. April 2023 den Förderaufruf zum 2. Innovationswettbewerb „Klimaneutrale Produktion mittels Industrie 4.0-Lösungen“ gestartet, der im Vergleich zum Förderaufruf von 2022 unter anderem um den Bereich Wasserstoff erweitert wurde. Für diesen Förderaufruf stehen insgesamt 5,5 Millionen Euro zur Verfügung. Die Antragsfrist endet am **4. Juli 2023**. Die Laufzeit der Förderung beginnt frühestens am 15. September 2023 und endet spätestens am 31. Dezember 2024.

[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

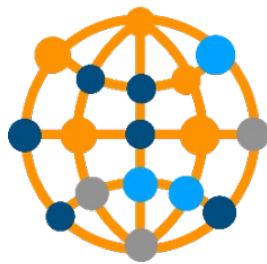
Unternehmen vergeben werden soll.

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

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

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](#)



© 2021 food.net:z

