

Liebe Leserin, lieber Leser,

Die Lebensmittelindustrie verursacht zugegebenermaßen viele Probleme - aber sie hält auch die Lösungen schon heute in der Hand. Beispiele dafür finden Sie auch in diesem Newsletter: Plastikverpackungen sind oft chemikalienbelastet? Dann verpacken wir unsere Tütensuppen doch einfach in Folien aus Eierschale. Auch nach neuesten Studien pupsen Kühe immer noch zu viel? Ein food.net:z-Mitglied stärkt jetzt die Forschung an alternativen Proteinen.

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

---



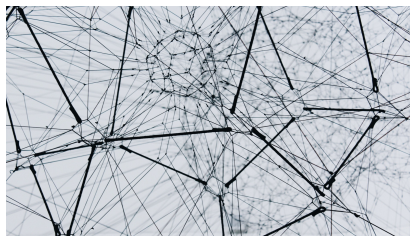
### **Food- und Getränketrends 2023: Klimawandel, Performance und Trost aus dem Weltall**

In seinem Trendreport für 2023 prognostiziert das Marktforschungsunternehmen Mintel, welche vier Trends die globale Lebensmittel-, Getränke- und Gastronomiebranche in den nächsten fünf Jahren und darüber hinaus nachhaltig verändern werden.

1. Wind und Wetter: Verbraucher brauchen spezielle Lebensmittel und Getränke, um Hitzewellen, Minustemperaturen und extremen Wetterereignissen zu trotzen.
2. Wacher Geist: Verbraucher wünschen sich Produkte, die ihre mentale Performance am Arbeitsplatz, zu Hause und in der Freizeit steigern.
3. Cosmic Comforts: Je mehr die Erde im Chaos versinkt, desto mehr wird der Weltraum zur Quelle für Optimismus, Innovation und Vernetzung.
4. Minimalistische Kommunikation: Erschöpfte Verbraucher verlangen nach einer klaren, simplen Form des Austauschs.

Die diesjährigen Trends enthalten klare Empfehlungen für Unternehmen, wie sie Verbrauchern die Sicherheit geben können, die sie benötigen, um mit der momentanen prekären Situation zurechtzukommen. Unternehmen sollten Konsumenten unterstützen, ihnen effiziente Produktformate anbieten und sie ermutigen, Lebensmittel und Getränke mehr zu genießen.

[Lesen Sie hier den Bericht des Erfa-Journals.](#)  
[Laden Sie hier den Trendbericht herunter.](#)



### **Land fördert kommunale Bioökonomiestrategien**

Mit gut einer Million Euro fördert das Umweltministerium die Ballungsräume Stuttgart, Rhein-Neckar und Karlsruhe, um kommunale Bioökonomiestrategien zu entwickeln und erste Maßnahmen bis Ende 2024 umzusetzen. Zu den geförder-ten Projekten gehört auch die Kommunale und Urbane Bioökonomiestrategie für die Metropolregion Rhein-Neckar KommBÖ4MRN.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)



### **FAO-Studie: Grünland als CO2-Senke**

Entlastung für den Klimakiller Kuh? Eine neue Studie der FAO (Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen) weist zumindest darauf hin, dass Grünland große Mengen CO2 bindet - und dass somit zumindest regenerative Formen der Beweidung dazu beitragen, Kohlenstoff aus der Atmosphäre zu entfernen. Allerdings wiegt dieser Faktor nicht den Methanausstoß der Rinder auf.

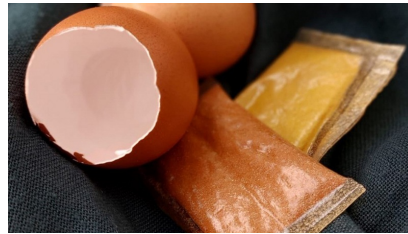
[Lesen Sie hier die ganze Studie.](#)



### **UN-Bericht: Chemikalien in Kunststoffen**

Dass Plastik schlecht für die Umwelt ist, ist hinlänglich bekannt: Für die Herstellung wird Erdöl gebraucht und es verrottet nicht oder kaum. Ein neuer UN-Report lenkt den Blick auf einen oft unterschätzten Aspekt: Chemikalien im Plastik. Nach dem Bericht fanden sich bei einer großen Bandbreite von Plastikprodukten - von Spielzeugen bis hin zu Lebensmittelverpackungen - bedenkliche Stoffe. Vor allem Frauen und Kinder sollen danach anfällig für die bedenklichen Chemikalien sein.

[Lesen Sie hier den gesamten Bericht.](#)



### **Essbare Verpackung aus Eierschalen entwickelt**

Preisgekröntes Produkt aus der Uni Hohenheim: Eine Folie aus Eierschalen besticht als Verpackung für Tütensuppen, lässt sich mitessen und liefert wertvolle Zusatz-Proteine. Der Clou: Im heißen Wasser lösen sich die Verpackungen einfach auf - und können als zusätzlicher Protein-Boost mitgegessen werden. Entwickelt hat die Folie, die unter dem Namen Edggy vermarktet wird, ein Quintett aus Studentinnen. (Bild: EDGGY)

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)  
[Sehen Sie hier ein Video dazu.](#)

## Neues aus dem Netzwerk

### **Noch besser vernetzt: Kooperation zwischen food.net:z und dem Netzwerk der ErfaFoodService**

food.net:z und ErfaFoodService kooperieren: Künftig werden sich die beiden Netzwerke aus der Food-Branche gegenseitig informieren - zu Veranstaltungen und zu Themen, die für den jeweils anderen Kreis spannend sein könnten. Auch konkrete Anfragen können zwischen den Netzwerken weitergeleitet und Kontakte zu konkreten Unternehmen sowie Institutionen hergestellt werden. So profitieren die Mitglieder beider Netzwerke von den erweiterten Stärken und Kompetenzen.

„Ich freue mich sehr, dass wir mit dem ErfaFoodService Netzwerk einen so kompetenten und erfahrenen Partner im Bereich Außer-Haus-Verpflegung gewinnen konnten“, sagt food.net:z-Geschäftsführerin Isabel Bergerhausen. „Wir möchten jetzt erst einmal spannende Schnittstellen identifizieren, um gegebenenfalls künftig auch mehr miteinander zu machen: denkbar wäre etwa eine intensivere Kooperation im Rahmen von Veranstaltungen.“

Foodservice-Experte und Gründer der ErfaFoodService, Michael Möhring ergänzt: „Das food.net:z deckt als regionaler Akteur noch einmal einen etwas anderen Bereich ab als wir das tun – hier können wir gegenseitig als Türöffner fungieren und haben so die Möglichkeit, unsere Netzwerke zu erweitern, um neue Potenziale zu nutzen. Die Zielsetzungen beider Kooperationspartner ergänzen sich ideal.“

Der [ErfaFoodService](#) als branchenkundig agierender Partner bringt im deutschsprachigen Raum KollegInnen zusammen – auf Augenhöhe, praxisorientiert (Best Practice Vermittlung), impulsgebend, themenorientiert und bietet einen spannenden Erfahrungsaustausch unter den Machern der Branche. „Wir entwickeln auf Basis der Bedürfnisse der Teilnehmer des Netzwerks interessante und praxisorientierte Veranstaltungsformate, die von kompetenten Fachleuten und Sprechern des jeweiligen Marktsegments durchgeführt werden“, erklärt Michael Möhring. „Zu unseren Teilnehmern zählen engagierte und namhafte Unternehmen und Personen aus den Bereichen Gastronomie, (System) Catering, Industrie, F & B Hersteller, Manufakturen, Dienstleistung, Franchise, Technik und IT, Hochschulwesen, Verbände etc.“

## Rückblick interpack Düsseldorf 2023: Intensives Networking und inspirierende Impulse



High-End-Technologien, innovative Verpackungskonzepte, intensive Gespräche, schüttelnde Hände, strahlende Gesichter – die Freude war groß, endlich wieder nach sechs Jahren Pause an den einen Ort der Impulse zurückzukehren, der die internationale Verpackungsindustrie verbindet: die interpack in Düsseldorf. Vom 04. – 10.05.2023 wurden die Messehallen zu DER Plattform für die Processing- und Packaging-Branche. Unter den über 2.800 Ausstellern natürlich auch das food.net:z-Mitglied Packaging Valley.

Unter dem Leitthema der interpack „simply unique“ präsentierte sich das Packaging Valley mit einem rund 800 Quadratmeter großen Gemeinschaftsstand und neun Mitausstellern sowie weiteren 34 Packaging Valley Mitgliedern mit eigenen Ausstellungsflächen. Vom ersten Messetag an wurde deutlich, dass die interpack die weltweit größte und bedeutendste Messe, Matchmaking-Plattform und Ideenschmiede für die Branche ist und jeder Aussteller zu diesem einzigartigen Event beiträgt, die Branche mitgestaltet. Das war's und das ist es: Sieben Tage interpack – sieben Tage Trends, Networking, Matchmaking – intensiv, informativ, innovativ.

[Lesen Sie die Pressemitteilung hier.](#)

## ADM und Marel eröffnen neues Innovationszentrum zur Entwicklung alternativer Proteine

food.net:z-Mitglied ADM hat eine Joint-Venture-Vereinbarung mit Marel unterzeichnet, um ein Innovationszentrum auf dem niederländischen Wageningen Campus zu errichten. Dieses Innovationszentrum soll es Lebensmittelherstellern ermöglichen, gemeinsam mit Lebensmittelwissenschaftlern, Extrusionsexperten und kulinarischen Fachleuten neue alternative Proteinprodukte zu entwickeln, herzustellen und zu vermarkten. Außerdem sollen sie die Produktion in Pilotanlagen mit neuen Verarbeitungstechniken nutzen können.

[Lesen Sie die Pressemitteilung hier.](#)

---

## Unsere Termine

---

### 15. Juni: **22. 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: **23. 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.](#)

---

## Save the date: 20. Oktober: Exklusiv für Mitglieder: **Unternehmensbesuch Gelinova**

Der zweite Unternehmensbesuch im Jahr 2023 steht an: Gelinova lädt die food.net:z Mitglieder zu einem exklusiven Einblick zu sich ein. Details folgen.

**Wann:** 20. Oktober 2023, 09:30-12:30 Uhr

**Wo:** Fuchslochweg 4, 74933 Neidenstein

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

## Termine

### 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 Großteil 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](#)

### Fördermöglichkeiten Bioökonomie und Umwelt

Das Cluster 6 in Horizont Europa bietet umfangreiche Ausschreibungen im Bereich „Lebensmittel, Bioökonomie, natürliche Ressourcen, Landwirtschaft und Umwelt“. In dieser Informationsveranstaltung stellt die Nationale Kontaktstelle Bioökonomie und Umwelt die Fördermöglichkeiten vor und wirft schon jetzt einen Blick auf die Ausschreibungen für das Jahr 2024.

**27.06.2023**

10:00-12:00 Uhr

**online**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

### Netzwerkveranstaltung: Schwerpunkt Fördermittel

InnovationsPartnerschaften vernetzt mittelständische Unternehmen mit Start-ups. Auch bei dieser Veranstaltung lernen Sie Start-ups mit faszinierenden Lösungen kennen und knüpfen neue Kontakte für Ihre Innovationsvorhaben! Darüber hinaus zeigen Ihnen Experten, welche Fördermittel für Ihre Projekte bereitstehen und vermitteln Ihnen gleich die richtigen Ansprechpartner.

**18. Juli 2023**

16:00-21:30 Uhr

**69190 Walldorf**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

## Wettbewerbe und Förderung

### Revolutionäre Ideen gesucht: Bio-Gründer Wettbewerb

Der Bio-Gründer Wettbewerb des Kompetenzzentrums Bio-Security bietet innovativen Ideen den Raum für Entwicklung. Jährlich veranstaltet das

Kompetenzzentrum Bio-Security einen Wettbewerb für Existenzgründer und Jungunternehmer aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Biotechnologie und Biochemie oder verwandten Branchen.

Dabei stehen folgende bioökonomische Fragestellungen im Fokus:

- Wie können Ernährungs- und Ressourcensicherheit für eine steigende Weltbevölkerung sichergestellt und gleichzeitig Klima, Umwelt und biologische Vielfalt geschützt werden?
- Wie können Ökologie und Ökonomie miteinander verbunden und die damit einhergehenden Chancen und Herausforderungen ausgewogen verteilt werden?
- Wie kann unser Wirtschaftssystem so transformiert werden, dass es nachhaltig ist und künftig Wohlstand sichert?
- Wie kann die Bioökonomie möglichst schnell und wirksam zur Erfüllung der internationalen Klimaschutzziele des Übereinkommens von Paris beitragen?

Einzureichen ist lediglich eine maximal sechsseitige Beschreibung der Innovation/ der Idee, die von einer Fachjury bewertet wird.

Anmelde- und Einsendeschluss: **30. Juni 2023**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

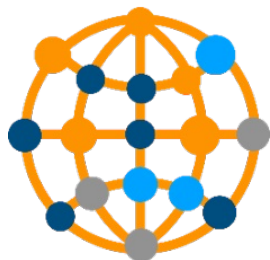
## Klimaneutrale Produktion

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](#)

# 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](#)