

Liebe Leserin, lieber Leser,

alles hat ein Ende - nur die Wurst bekommt einen Neuanfang: Ein Heidelberger Unternehmen geht die ersten Schritte auf dem Weg zur Wurst aus kultiviertem Fleisch. Was da genau los war, welche Innovationen noch auf uns warten und warum wir sie dringend brauchen, erfahren Sie in diesem Newsletter. Außerdem Neues aus dem Netzwerk, Förderprogramme besser verstehen und unser Veranstaltungskalender.

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

---



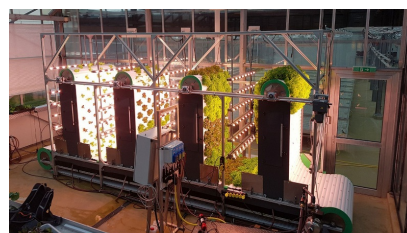
### **Heidelberger Unternehmen: Wurst aus kultiviertem Fleisch**

Großer Schritt für [The Cultivated B](#) aus Heidelberg: Das Unternehmen hat bereits im September Gespräche mit der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) aufgenommen und ist offiziell in das Vorverfahren für die Zulassung von neuartigen Lebensmitteln für ein neuartiges oder nicht aus der Landwirtschaft stammendes Wurstprodukt eingetreten. Nach der offiziellen Einreichung wird TCB das weltweit erste Biotech-Unternehmen sein, das eine EFSA-Zertifizierung für kultiviertes Fleisch beantragt. Dies ist ein entscheidender erster Schritt in der Entwicklung des Marktes für kultiviertes Fleisch und stellt einen gangbaren Weg zu einer groß angelegten kommerziellen Produktion dar.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung \(auf Englisch\).](#)



**Wie zukunftsfähig sind  
Local Food Systems?**



**Indoor-Produktion von  
pflanzlichen Proteinen**

Mobile Einheiten zur Verarbeitung von Obst und Gemüse vor Ort können im Jahr 2035 wichtiger Bestandteil der Lebensmittelversorgung sein. Wie solche lokalen Lebensmittelkreisläufe aussehen können, wurde im EU-Projekt FOX untersucht. Das Fraunhofer ISI hat hierzu Zukunftsbilder entwickelt, mit deren Hilfe sich Geschäftsmodelle zu regionaler Verarbeitung und regionalem Vertrieb von Lebensmitteln auf ihre Zukunftsfähigkeit testen lassen. (Bild: Fanny Monier)

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)



### Nachhaltigere Menüs für Großküchen

Ob in Kitas, Betrieben oder Krankenhäusern: Zehntausende Mahlzeiten werden Tag für Tag in Deutschlands Großküchen zubereitet und verspeist. Trotzdem wurde es bislang vernachlässigt, diese sogenannte Außer-Haus-Verpflegung (AHV) dafür zu nutzen, Einfluss auf die Biodiversität zu nehmen. Genau hier setzt das Forschungsprojekt „BiTe - Biodiversität über den Tellerrand“ unter der Leitung der Hochschule Osnabrück an. Gemeinsam mit der TU Berlin, der FH Münster und dem Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie gGmbH wurde in den letzten drei Jahren daran gearbeitet, diese Hebelwirkung nachhaltig zu nutzen. (Bild: Hochschule Osnabrück)

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)

Die Veganz Group AG hat sich die weltweiten Lizenzrechte an der Vertical Farming Plattformtechnologie OrbiPlant des Fraunhofer IME zum Anbau von Lebensmittelpflanzen gesichert. Diesem Schritt ging der erfolgreiche Start einer Forschungsk Kooperation zur Erschließung von proteinreichen Pflanzen für die Produktion in diesem System voraus. OrbiPlant soll pflanzliche Nahrungsmittel kontinuierlich, pestizidfrei und nachhaltig in Gebäuden produzieren. (Bild: Fraunhofer IME)

[Lesen Sie hier mehr über OrbiPlant.](#)



### Widerstandskraft des Planeten schwindet

Zum ersten Mal hat ein internationales Forschungsteam alle neun planetaren Belastungsgrenzen quantifiziert, die einen sicheren Handlungsraum für die Menschheit definieren. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler geben damit einen detaillierten Überblick über die schwindende Widerstandsfähigkeit unseres Planeten. Globale Erwärmung, Biosphäre, Entwaldung, Schadstoffe / Plastik, Stickstoffkreisläufe und Süßwasser: Sechs von neun der planetaren Grenzen sind heute überschritten. Gleichzeitig wächst der Druck globaler Prozesse auf diese Grenzen weiter. Dies zeigt eine neue Studie, die in der Fachzeitschrift Science Advances veröffentlicht wird.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)

## Neues aus dem Netzwerk

### Neues Mitglied: OLAM Cocoa

Am 1. Oktober 2023 durften wir ein neues Mitglied im food.net:z begrüßen: OLAM Cocoa Deutschland GmbH, Mannheim. Damit sind wir aktuell insgesamt 41 Clustermittglieder.

Olam ist ein Kakao-Lieferant, der Kunden auf der ganzen Welt natürliche Kakao-Zutaten liefert. Das Unternehmen arbeitet mit Partnern entlang der gesamten Lieferkette zusammen, um den Verbrauchern köstliche Leckereien zu bieten. Sie finden Olam Cocoa Deutschland GmbH auch in der [Mitgliederübersicht](#) unseres Clusters.

Wir heißen Sie herzlich willkommen bei food.net:z!

Bei einer unserer nächsten Veranstaltungen werden Sie Gelegenheit haben, Vertreterinnen und Vertreter der Olam Cocoa Deutschland GmbH auch persönlich kennenzulernen. Schauen Sie einfach in unseren [Veranstaltungskalender](#) auf der Homepage und melden Sie sich jetzt schon an. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um noch mehr Akteure aus unserem Netzwerk kennenzulernen.

---

## Auszeichnung für CU Mehrweg

[CU Mehrweg](#) wurde zusammen mit Cast Coils mit dem "eonic Start-Up Award 2023" auf dem Nachhaltigkeitskongress 2023 der Fachmedien Otto Schmidt ausgezeichnet. Auf dem Kongress in Frankfurt am Main trafen sich Ende September zahlreiche Entscheider\*innen, Fach- und Führungskräfte, die das Thema Nachhaltigkeit in Unternehmen nach vorne bringen wollen - die perfekte Bühne für das Start-up mit seiner innovativen Plattform mit einem einheitlichen Mehrwegbehälter.

food.net:z gratuliert!

---

## PFAS-Verbot: Packaging Valley warnt

Maschinenausfall, Produktivitätsverluste, Kostenanstieg - ein vollständiges PFAS-Verbot könnte industrielle Prozesse und die Existenz vieler Maschinenbaubetriebe gefährden. Auch davon betroffen: Packaging-Valley-Mitgliedsunternehmen. In einem Koordinationskreis haben sich betroffene Unternehmen unseres Kreuzmitglieds über den Vorschlag zur Beschränkung von per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) ausgetauscht, Auswirkungen analysiert und Vorschläge zur Änderung ausgearbeitet.

[Lesen Sie hier die Stellungnahme.](#)

---

## Rückblick: Unternehmensbesuch Gelinova





Der zweite Unternehmensbesuch im Jahr 2023 führte die food.net:z Mitglieder letzte Woche nach Neidenstein zu Gelinova. Nachdem Geschäftsführer Dr. Peter Koepff das Unternehmen zunächst im Vortrag vorgestellt hatte, erhielten die Teilnehmenden beim anschließenden Rundgang durch die Anlage einen exklusiven Blick hinter die Kulissen. Reichlich Futter für die Fragerunde an Dr. Koepff und Gesprächsstoff für das abschließende Networking.

## Unsere Termine

### 15. November: 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.

**Wann:** 15. November 2023, 09:00-12:00 Uhr

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

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

### 21. November: **Fachseminar** Update Lebensmittelrecht III/2023

Die Online-Veranstaltung Update Lebensmittelrecht wird von dem Rechtsanwalt Thorsten Beyerlein aus Mannheim durchgeführt. Die Veranstaltung beruht auf unserem Fachseminar „Basis Lebensmittelrecht“ von Dezember 2022 und zeigt Veränderungen auf, die seither eingeführt wurden. Sie sind aber auch ohne vorherige Teilnahme herzlich eingeladen teilzunehmen.

**Wann:** 21. November 2023, 09:00-11:00 Uhr

**Wo:** Online über GoTo Meeting (Link nach Anmeldung)

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

## 28. November: Fachseminar ISO 22000 & FSSC6

Wir laden Sie hiermit ein an unserem Fachseminar zum Thema FSSC 22000 Version 6 für Beginner und Fortgeschrittene teilzunehmen.

**Referentin:**

Frau Susanne Schellhaas.

Die Anmeldung ist verbindlich. Alle weiteren Details werden in Kürze bekannt gegeben.

Unsere Mitglieder erhalten einen vergünstigten Preis.

**Wann:** 28. November 2023, 09:00-16:30 Uhr

**Wo:** wird noch bekanntgegeben

**Teilnahme:** Für Mitgliedsunternehmen und Nicht-Mitglieder! [Anmeldung hier.](#)

---

## 30. November: 24. Forum Resiliente Lieferketten, Digitalisierung in der Lebensmittelproduktion

Bei diesem Forum wird es um das Thema resiliente Lieferketten und Ansätze der Digitalisierung in der Lebensmittelproduktion gehen. Wie kann Digitalisierung die Lieferkette und Lebensmittelproduktion resilienter machen? Welche Rolle spielen Automatisierung, Logistik und Transport? Freuen Sie sich auf gute Beispiele und Lösungen aus der Forschung und praktische Anwendungen! Im Anschluss erfolgt wie immer die Möglichkeit sich auszutauschen und zu Netzwerken.

**Wann:** 30. November 2023, 18:00-20:00 Uhr

**Wo:** Tankturm, Eppelheimer Str. 46, 69123 Heidelberg

**Teilnahme:** Für Mitgliedsunternehmen und Nicht-Mitglieder! [Anmeldung hier.](#)

---

## 19. Januar 2024: Fachseminar Lebensmittelrecht I/2024

Auch im kommenden Jahr halten wir Sie auf dem Laufenden im Bereich Lebensmittelrecht. In unserem Fachseminar am 19.01.2024 werden die Grundlagen für das Verständnis von Lebensmittelrecht gelegt und die derzeitige Rechtsgrundlage dargestellt.

Selbstverständlich können Sie auch immer Ihre aktuellen Fragen stellen. Durchgeführt wird die Veranstaltung von dem Rechtsanwalt Thorsten Beyerlein aus Mannheim.

**Wann:** 19. Januar 2024, 08:00-16:00 Uhr

**Wo:** Mafinex Mannheim

**Teilnahme:** Für Mitgliedsunternehmen und Nicht-Mitglieder! [Anmeldung hier.](#)

---

## 7. März 2024: Fachseminar Regulatory Affairs

Themen: Novel Food, Zusatzstoffe, Werbung und Irreführungsverbot, Nährwert- und gesundheitsbezogene Werbung, Aufgabe und Funktion der Portale und Rechtsschutzmöglichkeiten. Selbstverständlich können Sie Ihre aktuellen Fragen stellen.

Durchgeführt wird die Veranstaltung von Rechtsanwalt Boris Riemer aus Lörrach.

**Wann:** 7. März 2024, 09:00-16:00 Uhr

**Wo:** Wird noch bekanntgegeben

**Teilnahme:** Für Mitgliedsunternehmen und Nicht-Mitglieder! [Anmeldung hier.](#)

# Termine

## ZUKUNFTSTAGE: Lebensmittelwertschöpfungskette

Wie kann digitale Wertschöpfung greifbar werden? Welche Möglichkeiten bietet die Digitalisierung für eine effiziente Unterstützung und Qualifizierung von Bedien- und Technikpersonal? Die Veranstaltung geht in spannenden Impulsvorträgen und im Rahmen von Online-Podiumsdiskussionen der Frage nach, wie praxisorientierte Digitalisierungslösungen im Spannungsfeld von Kreislaufwirtschaft, Ressourceneffizienz und Fachkräftemangel in der Lebensmittelindustrie umgesetzt werden können.

**09.11.2023**  
09:00-15:30 Uhr  
**online**

[Infos & Anmeldung](#)

## IHK Rhein-Neckar: Chefsache IT-Sicherheit

Risiken erkennen, Gefahren abwehren: Der Workshop zeigt den Teilnehmenden grundlegende Anforderungen an die IT- und Informationssicherheit im Unternehmen, aktuelle und zukünftige gesetzliche Rahmenbedingungen sowie praxisnahe und einfach umsetzbare Maßnahmen, mit der insbesondere Führungskräfte die IT-Sicherheit verbessern können. Im Workshop erfahren Sie auch, welche Änderungen bei den Verantwortlichkeiten sich durch die neue Gesetzeslage bei der Geschäftsführung ergeben.

**16.11.2023**  
13:00-19:00 Uhr  
**L 1, 2, 68161 Mannheim**

[Infos & Anmeldung](#)

## Fi Europe Startup Innovation Challenge 2023

Die Fi Europe Startup Innovation Challenge gibt Startups die Möglichkeit, ihre Ideen vor einer Jury aus F&E-Experten, Investoren und Vertretern großer Unternehmen der F&B-Branche zu präsentieren. Die Liste der Finalisten kann bereits jetzt auf der Homepage der Veranstaltung eingesehen werden.

**28.-10.11.2023**  
15:00-22:30 / 08:30-16:00 Uhr  
**Xaver-Fuhr-Str. 101, 68163 Mannheim**

[Infos & Anmeldung](#)

## Unternehmen für die sozial-ökologische Transformation

Der Sustainable Economy Summit rückt die sozial-ökologische Transformation in den Fokus. Ein Ort für Lösungen, die zeigen wie Unternehmen im Einklang mit den planetaren Grenzen wirtschaften können. Unternehmen, die jahrzehntelang Nachhaltigkeits-Expertise aufgebaut haben, sind wichtige Umsetzungspartner.

**11.-13.12.2023**  
14:00-22:00 / 09:00-22:00 / 09:00-14:00  
**Mehrere Locations in Berlin**

[Infos & Anmeldung](#)

# Wettbewerbe und Förderung

## Förderung sichern - aber wie?

Gleich zwei Seminarreihen unterstützen Unternehmen bei ihrem Bemühen um Fördermittel:

## Webinare zum ZIM (Zentrales Innovationsprogramm Mittelstand)

Mit den ZIM-Webinaren erhalten Interessierte die Möglichkeit, sich zu verschiedensten Themenschwerpunkten zu informieren. Sie profitieren auch von der Möglichkeit im Anschluss eines jeden Vortrags, ihre Fragen direkt an die Referentinnen und Referenten zu stellen. Die Teilnahme an den Webinaren ist kostenlos!

Informationen zur Anmeldung für die aktuellen Veranstaltungen und deren Inhalte erhalten Sie [auf den Detailseiten zu den angebotenen Terminen](#).

### IGP-Förderung leicht erklärt - jetzt online informieren!

Das neu etablierte Innovationsprogramm für Geschäftsmodelle und Pionierlösungen (IGP) des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) bietet einen interaktiven Informations-Service an: Zu verschiedenen Terminen werden Webinare für Förderinteressierte angeboten, in denen das Innovationsprogramm vorgestellt wird und Interessierte die Möglichkeit erhalten, Fragen zu stellen.

Eine Terminübersicht und Anmeldemöglichkeiten finden Sie [auf dieser Seite](#).

---

## Innovationsprogramm für Geschäftsmodelle und Pionierlösungen (IGP)

Das BMWK ermöglicht mit dem Innovationsprogramm für Geschäftsmodelle und Pionierlösungen (IGP) die Realisierung vielversprechender nichttechnischer Innovationen von kleinen und mittleren Unternehmen (KMU). Bei den vom IGP unterstützten Innovationsprojekten können neue Technologien zwar eine Rolle spielen – sie müssen dies allerdings nicht zwingend; wichtig ist vielmehr die Neuartigkeit der Problemlösung. Damit eröffnet das IGP einer großen Bandbreite an neuen Ideen in verschiedenen Zukunftsfeldern Realisierungschancen. Möglich sind unter anderem kreativwirtschaftliche Konzepte, Organisationsmodelle von Social Startups, neue Plattformformate und viele weitere Innovationen.

KMU (inkl. Gründungen, Selbständige, Sozialunternehmen) sowie mit diesen Unternehmen kooperierende Forschungseinrichtungen (inkl. Hochschulen) können sich bis zum **08. November 2023** in zwei verschiedenen Projektformen mit einer Projektidee für eine ökologische Innovation bewerben.

Möglich sind kleinere **Machbarkeitsprojekte** und größere **Marktreifeprojekte**, die Projektformen können entweder als Einzelprojekt oder in Kooperation mehrerer Partner umgesetzt werden. Wichtig für eine erfolgreiche Antragstellung ist unter anderem ein hohes Innovationsniveau.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

---

## KMU-Transfer KREATIV - Gamification und Animation Media

### Wer wird gefördert:

Zielgruppe des Förderaufrufs sind KMU aus Baden-Württemberg (mit bis zu 250 Beschäftigten), die mit Kreativunternehmen oder Forschungseinrichtungen, Ausbildungsstätten sowie Hochschulen aus dem Bereich Games und Animation Media (einschließlich Film und Audio sowie immersives Design) kooperieren wollen.

### Wie wird gefördert:

Einzelunternehmen können bis zu 25.000 Euro, Konsortialvorhaben mit bis zu 40.000 Euro gefördert werden. Der Fördersatz beträgt maximal 50 Prozent. Projektanträge können ab sofort gestellt werden.

### Antragsfrist:

Anträge können ab sofort bis einschließlich **10. November 2023** eingereicht werden.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

---

## Umweltpreis für Unternehmen

Immer mehr Unternehmen in Baden-Württemberg setzen auf betrieblichen Umweltschutz und nachhaltiges Wirtschaften. Diese Unternehmen sind Vorbilder für Wirtschaft und Gesellschaft. Das Land zeichnet die Vorreiter unter ihnen bereits seit 1993 mit dem Umweltpreis für Unternehmen aus. Neu ist, dass auch Unternehmen der Gesundheits- und Sozialwirtschaft in einer

eigenen Kategorie teilnehmen können. Mit der aktuellen Ausschreibung geht der Wettbewerb in die 21. Runde.

[Hier](#) können Sie die Bewerbung für die Kategorien Handel und Dienstleistung, Handwerk, Betriebe mit bis zu 50 Mitarbeitenden, Industrie, Unternehmen mit bis zu 250 Mitarbeitenden, Industrie, Unternehmen mit 250 bis 1.000 Mitarbeitenden, Industrie, Unternehmen mit mehr als 1.000 Mitarbeitenden und Unternehmen der Gesundheits- und Sozialwirtschaft online ausfüllen und über einen Klick auf den Button „Senden“ einreichen.

Bewerbungsschluss ist **Mittwoch, 31. Januar 2024**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

## Unternehmen machen Klimaschutz

Das Förderprogramm „Unternehmen machen Klimaschutz“ des Ministeriums für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg bietet baden-württembergischen Unternehmen Unterstützungsangebote für unternehmerischen Klimaschutz. Es unterstützt Ihr Unternehmen hierbei, die nächsten Schritte zu einem wirtschaftlich erfolgreichen und wirksamen Klimaschutz zu gehen. Das Angebot umfasst zwei Beratungsförderungen sowie eine Investitionsförderung.

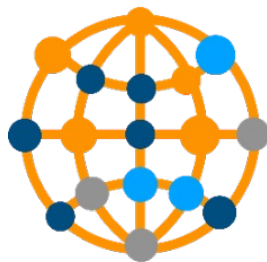
Ziel der **Beratungsförderung** ist es, Unternehmen bei der Erstellung der Ist-Analyse anhand einer Treibhausgasbilanz und eines daraus abzuleitenden Transformationspfads zu unterstützen sowie Klimaschutzmaßnahmen abzuleiten.

Die **Investitionsförderung** zielt auf die Projektumsetzung von identifizierten Maßnahmen ab, die eine wesentlich Treibhausgasminde rung oder -vermeidung nach sich ziehen.

[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](#)