



Jahresbericht 2024

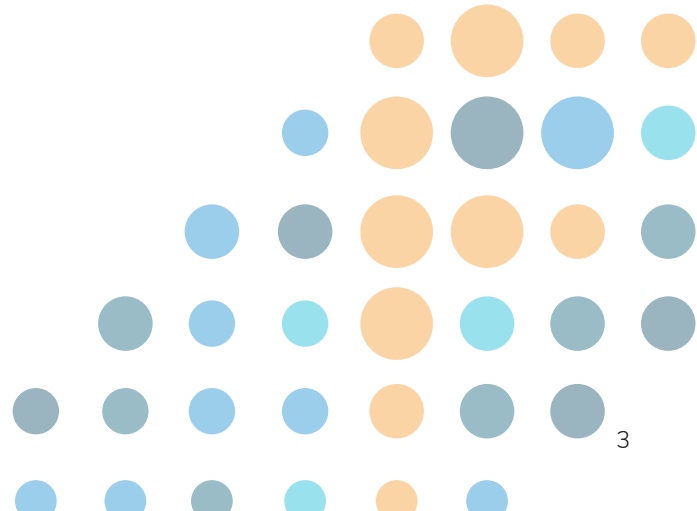
Inhalt

Warum food.net:z?	4
Besser vernetzt	6
Chronik 2024	8
food.net:z in Zahlen	14
Mitglieder 2024	18



„Es geht nicht nur darum, Menschen zu verbinden.
Es geht darum, Menschen mit Menschen,
Menschen mit Ideen und
Menschen mit Möglichkeiten zu verbinden.“

Michele Jennae



Warum food.net:z?



Wir sind Mitglied, weil
... uns die Vernetzung und der Informationsaustausch innerhalb der Branche für eine aktive Weiterentwicklung wichtig sind. Wir bringen unsere profunde Expertise zu Innovation und Startups in verschiedensten Industriezweigen, wie bspw. der Lebensmittelchemie, ein. Gemeinsam profitieren die Mitglieder von food.net:z und unserem 5-HT Ökosystem vom Wissensaustausch und den Erfahrungen von Industriepartnern und Startups.
(Stefan Kohl)

Wir sind Mitglied, weil
... wir als Startup Unternehmen gerne aus dem Eco-System, das food.net:z bieten kann, lernen möchten (Regulatory, Verwaltung der Firma, Networking).
(Herman Sloot)

CALYSTA



Wir sind Mitglied, weil
... wir unser Netzwerk erweitern und eine aktive Mitgliedschaft anstreben möchten.
(Mustafa Baklan)

Wir sind Mitglied, weil
... Vernetzung in einer Zeit, in der Branchenwissen und ganzheitliches Denken immer wichtiger werden, der Schlüssel zum Erfolg ist. Durch die Mitarbeit im food.net:z können wir aktiv zu einer zukunftsfähigen und verantwortungsvollen Lebensmittelindustrie beitragen.
(Cyriacus Schultze)

CLATU



Wir sind Mitglied, weil
 ... wir als international tätige B2B-Agentur seit über 20 Jahren auf Food Ingredients, Technologie und Verpackung spezialisiert sind. Wir freuen uns über Austausch und neue Kontakte, bringen aber auch gerne unsere Expertise ein.
 (Paul Pflästerer)

Wir sind Mitglied, weil...
 ... wir als Nature Nutrition GmbH das food.netz für seine wertvolle Plattform sehr schätzen, die den Austausch über Innovationen und nachhaltige Lösungen in der Lebensmittelbranche fördert. Durch die Vernetzung mit engagierten Partnern können wir unseren Einsatz für Lebensmittelrettung unter dem Motto „Verwenden statt Verschenden“ stärken und gemeinsam das Bewusstsein für Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) vorantreiben. Das wirkungsvolle Netzwerk bietet uns entscheidende Unterstützung, um hochwertige und nachhaltige Produkte in der Region zu fördern.
 (Andrea Kruse-Bitour)



Wir sind Mitglied, weil
 ... wir den Austausch mit verschiedensten Mitgliedern zu Fachwissen über industrielle Skalierung, Quality Management, Food Safety, Forschung rund um das Thema Upcycling industrieller Nebenströme sehr schätzen.
 (Prof. Dr. Tomas Kurz)



Wir sind Mitglied, weil
 ... wir an den positiven Impact von Netzwerken glauben. Durch die entstehenden Synergieeffekte können sowohl Einzelne als auch die Wirtschaftsregion gestärkt werden. Außerdem ergeben sich durch den Blick über den eigenen Tellerrand häufig neue Ideen, die sich sonst vielleicht nicht aufgetan hätten.
 (Ivo Ebert-Brennkmeier)

Besser vernetzt

X-Linker

Zum ersten Mal fand im November 2024 dieses Matchmaking-Event zweier food.net:z Mitglieder statt: der 5-HT X-Linker. Acht Startups aus dem Food-Bereich präsentierten innovative Lösungen in den Bereichen alternative Proteine, personalisierte Ernährung, Nutraceuticals, Biotika oder KI für Lebensmittel- und Ernährungsanwendungen vor Branchenvertretern.



New Food Festival

Im Rahmen des New Food Festivals in Stuttgart am 29. Februar moderierte das food.net:z eine Panel-Diskussion zum Thema „Start-ups als Innovationsmotor“. Gemeinsam mit dem Food Habor Hamburg gestalteten wir im Anschluss eine Masterclass zum Thema „Potenziale und Erfolgsfaktoren der Zusammenarbeit zwischen Mittelstand und Start-ups“. Insgesamt besuchten an beiden Tagen rund 400 Gäste das New Food Festival unseres Kreuzmitglieds crowdfoods. Auch in 2025 sind wir wieder mit dabei!



Delegationsbesuche

Aktiv beteiligt war food.net:z innerhalb des Jahres an insgesamt drei Delegationsbesuchen. Eine Delegation aus Singapur war am 11. Juni in Heidelberg zu Gast. Am 2. September besuchte eine Gruppe aus Kambodja unser Mitglied AMD Wild Europe in Eppelheim. Der Kontakt kam ebenfalls über food.net:z zustande. Am 24. September besuchten zwei Regierungsvertreter aus Wales die food.net:z-Clustergeschäftsstelle um potenzielle Schnittstellen auszuloten.





HACCP Check

Dürfen wir vorstellen: unser neues Format in Sachen Lebensmittelsicherheit – der HACCP Check. Qualitätsmanagement-Fachleute aus verschiedenen food.net:z Unternehmen treffen sich mehrmals pro Jahr jeweils bei einem Mitgliedsunternehmen. Dabei werfen Sie einen Blick in das HACCP Konzept, aber auch in die Produktion und andere Unternehmensbereiche. Kritisches Feedback sowie Fragen und Diskussion sind hier explizit erwünscht. So erreicht man nicht nur eine tolle Praxisanwendung des in den Fachseminaren erlernten Theorie, sondern Mitglieder vernetzen sich auf fachlicher Ebene stärker und ein reger Austausch mit Mehrwert für alle Seiten entsteht.

Karlsruher Lebensmittelsymposium / KALS

Wir waren zum ersten Mal mit dabei! Zwei Tage hatte food.net:z einen Stand im Ausstellerbereich des jährlichen Symposiums in Karlsruhe – bei dem sich alles um Lebensmittelsicherheit dreht. 13 Referenten gaben Einblicke in den aktuellen Forschungs- und Regulatorikstand sowie in vielfältige Praxisbeispiele der Themenfelder Allergenmanagement, Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz und Food Defense.



Sustainability osapiens Summit

Am 11. und 12. September hat osapiens das führende Event für Corporate Sustainability in Europa ausgerichtet. Wir von food.net:z waren dabei und zwei Tage am Stand der Region vertreten. Mehr als 1.500 internationale Teilnehmende aus Wirtschaft, Politik und Öffentlichkeit kamen im Mannheimer Rosengarten zusammen, um sich über die neuesten Entwicklungen und Herausforderungen im Bereich ESG-Richtlinien und Nachhaltigkeit auszutauschen.

Chronik 2024



1. Februar: Jahresauftakt – ESG (Heidelberg)



20. Februar: Fokusgruppe Regulatory (Heidelberg)
Austausch von food.net:z Unternehmen mit
Behördenvertretern

19. Januar: Fachseminar
Lebensmittelrecht (Online)

7. Februar: Fokusgruppe
Qualitätsmanagement (Heidelberg)



23. Februar: Vernetzung
ausgewählter Mitglieder
mit Vertretern der
Reiss-Engelhorn-Museen
bzgl. der Dauerausstellung
„Essen und Trinken“
(Mannheim)



1. März: G7-Treffen (Heidelberg)
Austausch auf Ebene der Geschäftsführer



7. März:
Fachseminar
Lebensmittelrecht Spezial
(Heidelberg)

**29. Februar: Beteiligung von food.net:z
am New Food Festival (Stuttgart).**
Moderation einer Podiumsdiskussion und
Ko-Moderation eines Workshop zum Thema
„Start-ups als Innovationsmotor“



**5. März: HACCP Check bei ADM
Wild Europe (Eppelheim)**



**22. März: Mitgliederversammlung
(Heidelberg)**



Chronik 2024

17. April:
Fokusgruppe Regulatory
(Heidelberg)

9. April: Unternehmensbesuch bei SUNTAT
(Mannheim)

Einblick in das Unternehmen, inklusive Rundgang durch das Lager und Information zu sozialen Projekten



15. Mai: Fokusgruppe Qualitätsmanagement
– je zwei Vorträge von den Mitgliedern Calvatis / Sachkunde Biozide sowie Verpackungen chemischer Produkte und ADM Wild Europe / Food Packaging in Audits sowie Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (Heidelberg)

7. Mai: „Food.Focus.Future meets Smart Industries“ / Cross-Cluster Veranstaltung gemeinsam mit dem Cluster Netzwerk Smart Industries (Heidelberg)



4. Juni: HACCP Check bei Dekoback
(Helmstadt-Bargen)





6. Juni: Fachseminar – HACCP für Fortgeschrittene (Sinsheim)

12. Juni: Fokusgruppe Regulatory (Heidelberg)
– Vortrag von ADM zum Thema Mineralöl in Lebensmitteln



4. Juli: food.net:z-Forum „Alternative Proteine“ (Heidelberg) mit Impulsen der Hochschule Mannheim, Badische Peptide und Proteine (BPP) GmbH und Calysta Germany GmbH

5. Juni: Fokusgruppe Marketing (Heidelberg)
– Thema „Online Marketing“, Vortrag von DEKOBACK



11. Juni: Delegationsbesuch aus Singapur (Heidelberg) – AgriFood Innovation Meetup „Asia meets Germany“ / organisiert durch Mitglied crowdfoods



28. Juni: G7-Treffen (Heidelberg)



Chronik 2024

9. Juli: Fachseminar „Entwaldungs-freie Lieferketten und weitere Sorgfaltspflichten umsetzen“ in Zusammenarbeit mit LEKKER Partners (Online)

11. September: Fokusgruppe Qualitätsmanagement (Heidelberg)

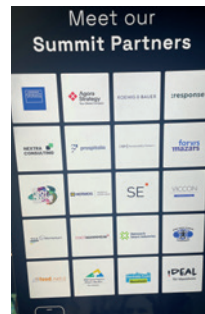


10. Oktober: food.net:z-Forum „Neue und alternative Verpackungen“ (Heidelberg)
Einblicke in Theorie und Praxis mit drei Referentinnen und Referenten der Polifilm Extrusion GmbH, der Universität Hohenheim und dem Sustainable Packaging Institute (SPI)

2. September: Delegationsbesuch aus Kambodga – siehe auch Seite 6



11. & 12. September: Osapiens Summit (Mannheim)/ Food.net:z am Gemeinschaftsstand der Region auf dem osapiens Summit im Rosengarten in Mannheim – siehe auch Seite 7



27. September: G7-Treffen (Heidelberg)



8. Oktober: Update
Lebensmittelrecht
(Online)



6. November: Fokusgruppe
Regulatory – Entwaldungsfreie
Lieferkette EUDR
Vortrag und Informationen
Bundesanstalt Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)



20. & 21. November: Karlsruher
Lebensmittelsymposium / KALS (Karlsruhe)

26. November:
ONLINE IMPULS:
Lebensmittel-
verpackungen:
Lösungen &
nachhaltige Trends

18. Oktober: Unternehmensbesuch bei der
DHBW Mosbach (Mosbach)

Einblick in den Studiengang Lebensmitteltechnik
und Besichtigung der virtuellen Fabrik „Living Lab“



7. November: X-Linker Nutrition & Food
(Eberbach) – siehe Seite 6



food.net:z in Zahlen



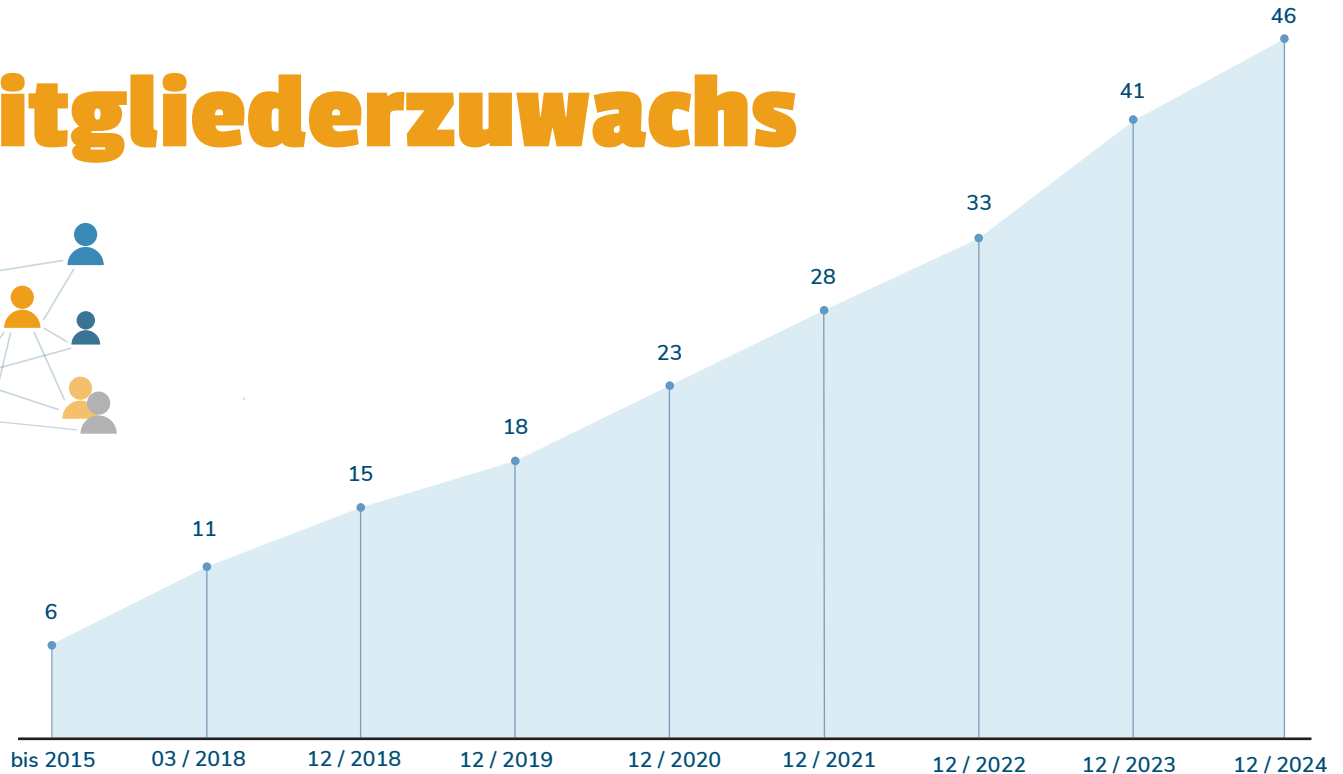
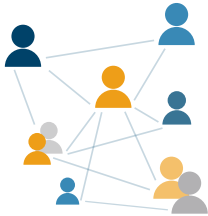
2024 haben sich in **6** food.net:z-Fachseminaren **50** Teilnehmende fortgebildet.

Aufgeteilt auf **4** Fokusgruppen haben sich 2024 rund **75** Teilnehmende in **9** Treffen informiert, miteinander diskutiert – und dabei Themen für neue Fachseminare und Foren gesetzt.



Mit insgesamt **25** Veranstaltungen hat food.net:z 2024 fantastische **450** Teilnehmende angelockt.

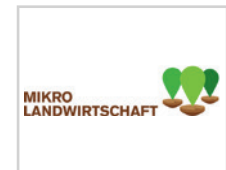
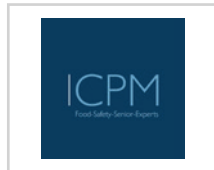
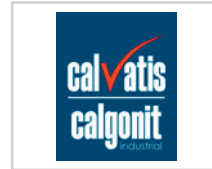
Mitgliederzuwachs



Im Jahr 2024 waren rund **8.000** Personen in food.net:z-Unternehmen beschäftigt.*

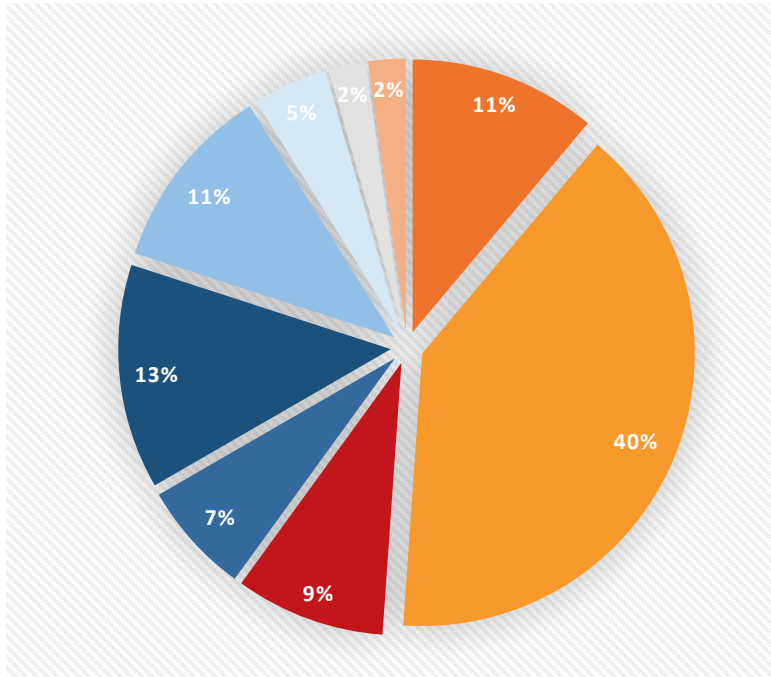
*Schätzung nach Eigenangaben der Mitglieder.

Mitglieder 2024: Wer?



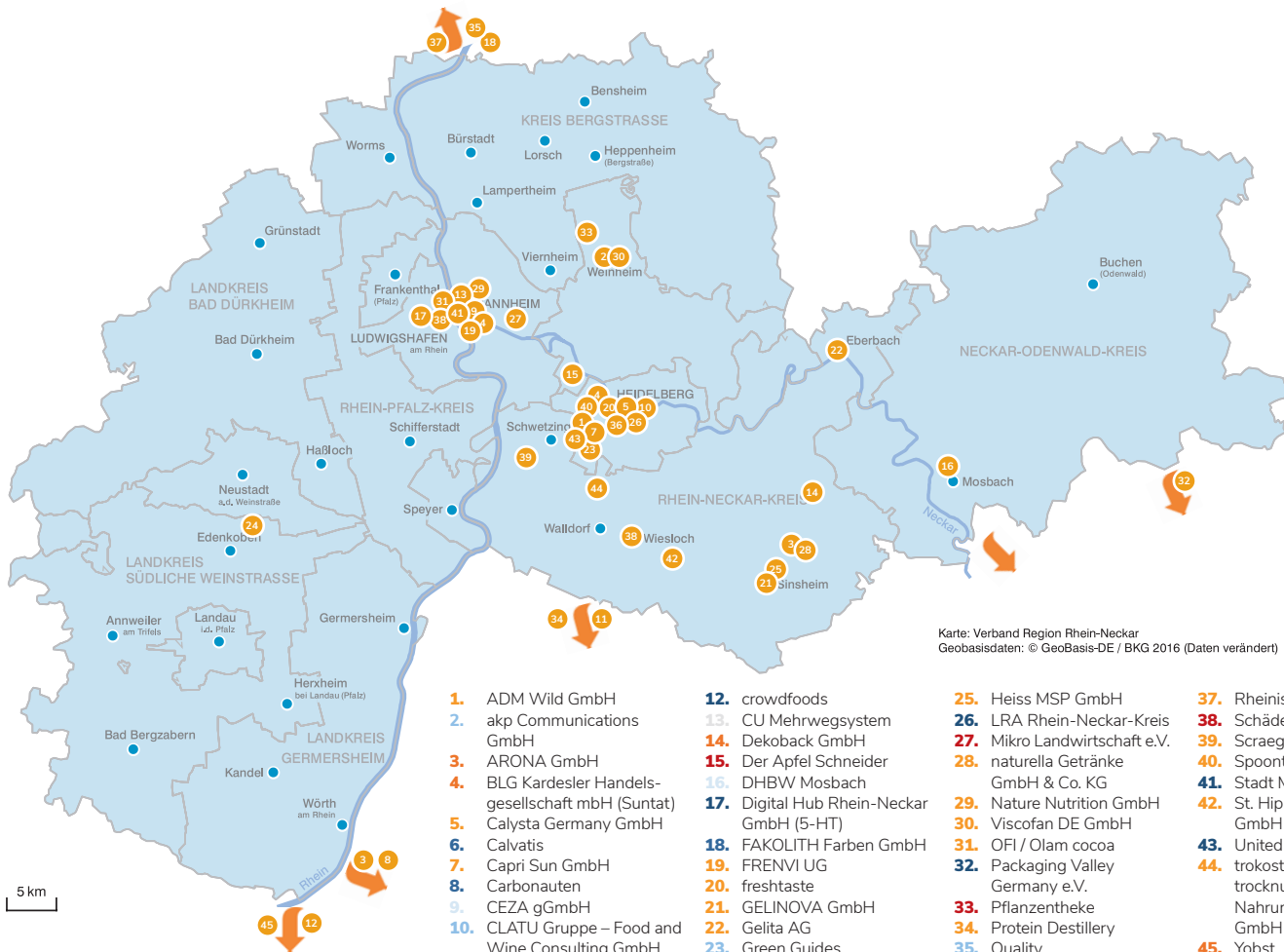


Mitglieder 2024: Woher?



Branchenüberblick

- Erzeugung
- Handel
- Produktion
- Entsorgung
- Spezialprodukte
- Behörden und Netzwerke
- Dienstleistung
- Forschung & Lehre
- Verpackung



Karte: Verband Region Rhein-Neckar
Geobasisdaten: © GeoBasis-DE / BKG 2016 (Daten verändert)

- | | | | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1. ADM Wild GmbH | 12. crowdfoods | 25. Heiss MSP GmbH | 37. Rheinische Pilz Zentrale |
| 2. akp Communications GmbH | 13. CU Mehrwegsystem | 26. LRA Rhein-Neckar-Kreis | 38. Schädel's Beilagen GmbH |
| 3. ARONA GmbH | 14. Dekoback GmbH | 27. Mikro Landwirtschaft e.V. | 39. Scraegg |
| 4. BLG Kardesler Handelsgesellschaft mbH (Suntat) | 15. Der Apfel Schneider | 28. naturella Getränke GmbH & Co. KG | 40. Spontainable |
| 5. Calysta Germany GmbH | 16. DHBW Mosbach | 29. Nature Nutrition GmbH | 41. Stadt Mannheim |
| 6. Calvatis | 17. Digital Hub Rhein-Neckar GmbH (5-HT) | 30. Viscofan DE GmbH | 42. St. Hippolyt Mühle Ebert GmbH |
| 7. Capri Sun GmbH | 18. FAKOLITH Farben GmbH | 31. OFI / Olam cocoa | 43. United Against Waste |
| 8. Carbonauten | 19. FRENVI UG | 32. Packaging Valley Germany e.V. | 44. trokost Gemüse-trocknungs- und Nahrungsmittel GmbH |
| 9. CEZA gGmbH | 20. freshtaste | 33. Pflanzentheke | 45. Yobst |
| 10. CLATU Gruppe – Food and Wine Consulting GmbH | 21. GELINOVA GmbH | 34. Protein Destillery | 46. Wacker |
| 11. CPM | 22. Gelita AG | 35. Quality | |
| | 23. Green Guides | 36. R. + A. Pfisterer GbR | |
| | 24. Hammermühle GmbH | | |

Impressum:

food.net:z – Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.
Kurfürsten-Anlage 38-40
69115 Heidelberg
Telefon: +49 6221 522-2510
Mobil: +49 152 22540774

So erreichen Sie die Geschäftsstelle:

Isabel Bergerhausen (Geschäftsführung):
i.bergerhausen@rhein-neckar-kreis.de
Julia Sliwinski (stv. Geschäftsführung):
j.sliwinski@rhein-neckar-kreis.de
Iris Lipowsky:
i.lipowsky@foodnetz.de

www.foodnetz.de

Mit freundlicher Unterstützung:



Stand: 24.12.2024

Alle Fotos ©food.net:z; Seite 2 Food.Focus.Future (©: Dietrich Bechtel Fotografie), Seite 6 und 13 X-Linker (©: Digital Hub Rhein-Neckar GmbH / 5-HT), Seite 6 und 12 Delegation Kambodga (©: Nadine Beckmann / ADM Wild Europe), Seite 6 New Food Festival (©: Phillip Stratmann), Seite 7 und 9 HACCP Check (©: Nadine Beckmann / ADM Wild Europe), Seite 10 Food.Focus.Future (©: Dietrich Bechtel Fotografie), Seite 10 HACCP Check DEKOBACK (©: DEKOBACK) – Titelseite: ©iStock.com/sykono