



Co-funded by the  
European Union



PRESS RELEASE 07/2023

Freising/Heilbronn 07.09.2023

Neue Kooperation zwischen Europas größtem Innovation-Hub in Sachen Ernährung, EIT Food und dem Studiengang „BWL-Food Management“ der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn:

## Wie nachhaltige und gesunde Innovationen künftig noch schneller auf die Teller der Verbraucher kommen sollen

**Freising / Heilbronn – Wer möchte das nicht? Neue, gesunde und vor allem auch nachhaltige Lebensmittel auf dem Teller! Und unnötige Vernichtung von Lebensmitteln stoppen? Möglich machen das die jungen Gründerinnen und Gründer von Startups und Innovationen in den Unternehmen im Food-Bereich. Und immer mehr neue Ideen kommen dabei aus Baden-Württemberg.**

**EIT Food, eine Gründung der Europäischen Union und zugleich Europas größter Innovations-Hub in Sachen gesunder und nachhaltiger Lebensmittelproduktion, und der Studiengang „BWL-Food Management“ der DHBW Heilbronn machen deswegen ab sofort gemeinsame Sache! „Wir unterstützen beide sehr das sogenannte Wissensdreieck zwischen Wirtschaft, Bildung und Innovation. Dieses Dreieck erhöht die Markteintrittsgeschwindigkeit von Innovationen und fördert insbesondere Neu-Gründungen. Wir wollen den Wissenstransfer in die Unternehmen hinein genauso wie das zielgerichtete Networking im Food Bereich in Baden-Württemberg vertiefen“, sagt Dr. Georg Schirmacher, Direktor EIT Food Region West.**

**Künftig kann so auch für regionale Projekte beispielsweise eine Vernetzung mit der paneuropäischen Ebene erfolgen. Prof. Dr. Carsten Demming von der DHBW Heilbronn sieht weitere Punkte für die künftige Zusammenarbeit: „Wir wollen das Food-System insgesamt weiter voranbringen: durch Matchmaking zwischen Startups und Corporates, durch eine Wissens-Pipeline in die Unternehmen, damit Wissenstransfer und auch Neugründung innerhalb der Unternehmen mehr und schneller möglich wird.“**

Beide Einrichtungen wollen dabei verstärkt die Energie von disruptiven Innovationen nutzen: „Veränderung des Lebensmittelsystems hin zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung ist das große Ziel, wir wollen insgesamt die Innovationen dabei noch schneller auf den Teller der Konsumenten bekommen!“, sagt Dr. Georg Schirmmacher dazu. Ziel der gemeinsamen Kooperation sind Fach-Konferenzen, Ausstellungen, die Unterstützung von Startups und Neu-Gründungen im Food-Bereich sowie Workshops für Unternehmen. Und mit der weltgrößten Food-Messe, der Anuga in Köln im kommenden Oktober, wartet auch schon das erste Highlight der neuen Zusammenarbeit: EIT Food präsentiert dort dem Fachpublikum einen Ausblick auf echte Erfolgs-Stories in der Zusammenarbeit von Startups und Lebensmittelindustrie: im internationalen Konferenzprogramm, organisiert von EIT Food, wird auch erstmals Prof. Dr. Casten Demming sprechen.

EIT Food unterstützt übrigens mit seinen Förderprogrammen in ganz Europa erfolgreich Startups im Lebensmittelmarkt. Dr. Georg Schirmmacher dazu: „Ich glaube fest daran, dass mehr Sichtbarkeit und Translation von Wissenschafts-Ergebnissen, aufbereitet für ein breites Fach-Publikum aber auch für die Öffentlichkeit, den so nötigen Wandel des Lebensmittelsystems hin zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung schneller machen wird. Jeder Einzelne kann jeden Tag übrigens beim Einkaufen die Entscheidung selbst treffen: weniger Fleisch, mehr regionale Produkte und einfach mal Neues ausprobieren!“

Gleich drei Startups stellen sich am Donnerstag, 7. September, beim „Communication Breakfast“ am Campus Heilbronn der Presse mit neuen Produkten und Innovationen zur Vermeidung von Food-Waste vor. Eingeladen dazu hatten EIT Food sowie die Duale Hochschule Baden-Württemberg mit dem Studiengang „BWL-Food Management“ in freundlicher Kooperation mit den Campus Founders.

- „Essbare Eislöffel treten zum Beispiel gerade ihren Siegeszug durch Deutschland an: „Spoonainable“ heißt das Startup aus Heidelberg, das die Idee hatte, aus einem Hartkeks die essbaren Löffel zu produzieren, die sowohl als Eislöffel wie auch als Kaffeelöffel ihren (dann auch danach essbaren) Einsatz finden können. Julia Piechotta, Mit-Gründerin von „Spoonainable“ dazu: „Warum immer noch einen Plastiklöffel im Spaghetti-Eis haben, der dann weggeworfen werden muss?“ Neben dem innovativen und veganen Produkt, das sich in immer mehr Eisdielen findet, konnte die Heidelbergerin auch viel über den nicht immer einfachen Start ins Business berichten: „Nach zahlreichen Auf- und Abs durch die Pandemie und wirtschaftliche Veränderungen von Ressourcenverfügbarkeit und Preisstabilität können wir inzwischen die Substitution von mehr als 10 Millionen Besteckteilen durch unsere nachhaltige Alternative verzeichnen.“

Die Startup-Programme von EIT Food hatten „Spoonainable“ dann mit den richtigen Business-Touchpoints zusammengebracht. [www.spoonainable.de](http://www.spoonainable.de)

- Ein gutes Beispiel wie Digitalisierung die Produktionsabläufe nicht nur optimiert, sondern zum Beispiel bei Bäckereien die unnötige Vernichtung von Lebensmitteln stoppen kann, ist dem Startup „Planer AI“ gelungen: „Mit unserem Produkt, der „BäckerAI“, haben wir über 10 Millionen Bestellungen optimieren können, wodurch mehr als 278 Tonnen Lebensmittelabfälle vermieden wurden. Wir sind mittlerweile vom Norden bis in den Süden Deutschlands ein fester Bestandteil von Bäckereien und beplanen deren Filialen nachhaltig“, sagt Mit-Gründer Franz Seubert. Das junge Unternehmen hat viel am Campus in Heilbronn dazu gelernt. Jetzt schon könnte eigentlich jede Bäckerei bis zu 30 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr vermeiden helfen. [www.planerai.de](http://www.planerai.de)

- Das dritte Startup am Campus Heilbronn beim „Communication Breakfast“ war „rest:art“ und es verspricht eine leckere Alternative zum Rindfleisch. Aus dem

sogenannten Birtreber, einem natürlichen Abfallprodukt der Bierproduktion, lassen sich leckere und vegane Grillstücke gewinnen. Mit-Gründerin Monika Černiauskaitė sagt: „Damit bekämpfen wir die Klimakrise gleich von mehreren Seiten: Wir bieten eine pflanzliche Alternative zu Fleisch, verhindern die Verschwendung von wertvollen Ressourcen und schaffen dabei eine Kreislaufwirtschaft. Außerdem nutzen wir einen regionalen Rohstoff ohne lange Transportwege.“ [www.restart-upcycling.de](http://www.restart-upcycling.de)

Beim „Communication Breakfast“ fasste Dr. Georg Schirmmacher, Direktor EIT Food Region West, zusammen: „Wir möchte die Heilbronner und alle Interessierten ermuntern, beim nächsten Einkauf, ob im Supermarkt oder online, einfach mal etwas Neues auszuprobieren: nur so kommen wir mit dem Wandel im Lebensmittelsystem voran. Denn viele schmackhafte und gesunde Alternativen gibt es wirklich schon.“

Neben EIT Food und dem Studiengang „BWL-Food Management“ der DHBW Heilbronn waren die Campus Founders mit Johannes Schnabel vertreten, sowie weitere Food-Experten wie Jochen Matzer, Geschäftsführer vom Food Harbour aus Hamburg, und Dr. Günther Rodemeyer, von den Food Angels aus Heilbronn.

#### **Zitate zum Hintergrund der gemeinsamen Aktivitäten von EIT Food und der DHBW, Studiengang BWL-Food Management:**

**Dr. Georg Schirmmacher, Direktor EIT Food Region West:** „Wir wollen mit unserer Reihe „Communication Breakfast“ in Sachen gesunder Ernährung, Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung und neuer Techniken den direkten Austausch zwischen Startups und Medien in Deutschland weiter und entscheidend vertiefen. Bei EIT Food sind wir vom transformativen Potenzial junger Unternehmen fest überzeugt. Gerade in der Zusammenarbeit zwischen innovativen Startups und etablierten Unternehmen sowie mit der Vernetzung aller Akteure, die sich schwerpunktmäßig mit der Transformation im Lebensmittelbereich befassen, sehen wir einen Schlüssel zu positiver Veränderung und der Bewältigung aktueller Herausforderungen in der Agrar- und Lebensmittelindustrie.“

Wir freuen uns sehr mit der DHBW in Heilbronn dazu einen weiteren Partner gefunden zu haben. Zusammen mit Professor Demming und dem Studiengang „BWL-Food Management“ wollen wir künftig weiter sehr eng zusammenarbeiten.“

**Prof. Dr. Carsten Demming:** „Startups sind und werden die Treiber von Innovation im Food-Sektor sein – gerade bei Wachstums-Themen wie Digitalisierung, Nachhaltigkeit oder sich ändernden Konsumentenbedürfnissen. Am Bildungscampus mit seinen diversen Institutionen nehmen wir die daraus erwachsene Aufgabe sehr ernst – Entrepreneurship (und Intrapreneurship) Education spielt neben der dezidierten Institution Campus Founders auch im Studiengang BWL-Food Management eine große Rolle. Und auch die Wirtschaft profitiert davon sehr, denn etablierte Unternehmen brauchen unternehmerisch und nachhaltig denkende Mitarbeitende, um wettbewerbsfähig bleiben zu können. Als Customer-Insights-Experte finde ich es persönlich unglaublich bereichernd Food-Startups über verschiedene Kanäle zu unterstützen und die mutigen Menschen, die dahinterstehen, beim Wachsen zu begleiten.“

Hintergrund-Informationen:

**EIT Food** ist das größte Innovationsnetzwerk in Europa zum Thema Ernährung, Lebensmittel und Landwirtschaft. EIT Food wird von der EU gefördert und hat das Ziel, den Ernährungs-, Lebensmittel- und Agrarsektor transparenter und nachhaltiger zu gestalten. [www.eitfood.eu](http://www.eitfood.eu)

## Weitere Informationen:

[Frank Horlbeck](#)

Leitung Kommunikation / Press Officer

European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food

EIT Food CLC Central GmbH  
Gregor-Mendel-Str. 4  
85354 Freising  
Germany

**T:** +49 172 1051836

**E:** [frank.horlbeck@eitfood.eu](mailto:frank.horlbeck@eitfood.eu)

**W:** [www.eitfood.eu](http://www.eitfood.eu)