

Nr. 4 / September 2023, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga Horizon setzt mit EIT Food auf neue Formate für mehr Kommunikation zum Wandel des Lebensmittelsystems auf der Anuga 2023

Gesunde Ernährung und nachhaltige Produktion: Erfolgs-Stories von Industrie und Start-ups

Mit interaktiven neuen Networking-Formaten, einem Konferenz-Programm in Kooperation mit der Anuga HORIZON sowie einem „Communication Breakfast“ für die Journalist:innen auf der Messe und erfolgreichen Food-Startups wird EIT Food, Europas größter Innovations-Hub in Sachen gesunder und nachhaltiger Ernährung, auf der Anuga 2023 erstmalig vertreten sein.

EIT Food, eine Gründung der Europäischen Union und zugleich Europas größter Innovations-Hub in Sachen gesunder und nachhaltiger Lebensmittelproduktion, ist in diesem Jahr offizieller Partner der Anuga: „Die Veränderung des Lebensmittelsystems hin zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung ist das große Ziel. EIT Food unterstützt dabei die Anuga mit Experten, mit Networking-Events für die Lebensmittelwirtschaft zu den innovativen Neugründungen und mit neuen deep dives für die Medien. Wir wollen insgesamt dabei so die Innovationen eben noch schneller auf den Teller der Konsumenten bekommen!“, beschreibt Dr. Georg Schirmacher das Ziel.

Bei einem kostenlosen Konferenzprogramm in Kooperation mit der Anuga Horizon werden die Anknüpfungspunkte zwischen der Lebensmittelindustrie und jungen Food-Startups genau unter die Lupe genommen. So berichtet beispielsweise das junge Startup-Unternehmen „mushlabs“ aus Hamburg über die Schritte zu seinem erfolgreichen Markteintritt und zu seiner neuen Kooperation mit dem Bierproduzenten Bitburger. Auch die Wissenschaft als großer Bestandteil des Netzwerks von EIT Food, ist in der Konferenz mit dabei: „Innovator’s Toolbox: Wie aus Customer Insights Food-Innovationen entstehen“, heißt beispielsweise der Beitrag von Professor Dr. Carsten Demming von der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn dazu. Vier Vorträge und eine abschließende Panel-Diskussion laden am Dienstag, dem 10. Oktober, im Konferenzprogramm der Anuga HORIZON unter dem Titel: "Innovation: Von der Nische zum Erfolg mit Start-ups" ein. Mehr dazu hier: <https://www.anuga.de/events/side-events/eit-food-conference/>

Die Konferenz findet von 10.30 - 12 Uhr im Konrad-Adenauer-Saal, im Erdgeschoss des Congress-Centrum Nord statt.

Direkt im Anschluss folgt das interaktive Format „meet the experts“, in dem EIT Food zahlreiche anerkannte Experten aus dem Food-Bereich, aus der Industrie und Wissenschaft sowie von EIT Food selbst versammeln wird. Mit kurzen Zeit-Slots wie



Anuga HORIZON
07.10. - 11.10.2023
www.anuga-horizon.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Telefon

+49 221 821-2076

E-Mail

p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

bei einem Speed-Dating soll möglichst vielen Interessenten und Messe-Besuchern die Möglichkeit geboten werden, mit Fragen zu neuen Entwicklungen und Trends in der Produktion, zum Wandel des Lebensmittelsystems hin zu einer nachhaltigen und gesünderen Ernährung, zu den richtigen Touch-Points für Wirtschafts-Kooperationen in diesem Bereich, aber auch zu Fragen zu möglichen Netzwerken, um die Ideen der Food-Startups in Europa kennenzulernen, sollen ersten Antwort ermöglicht werden. Auch eher spezielle Anliegen wie Förderprogramme für junge Gründer und Gründerinnen und die richtigen Kontakte dazu sind beim "meet the experts" zu bekommen. Unter den Experten befinden sich beispielsweise der Direktor Innovationen von EIT Food, Dr. Adam M. Adamek, für die Kontakte zur Industrie des europäischen Netzwerks, der Head of Corporate Venturing, Dr. Christoph Mandl, aber auch Wissenschaftler und Industrievertreter.

Seite

2/4

Mehr zu „meet the experts“ unter: [EIT Food Conference in partnership with Anuga HORIZON | Anuga](#)

Schon am Sonntag bietet EIT Food zusammen mit der Anuga für die Medien aus aller Welt erstmals ein „**Communication Breakfast**“ an. Bei einem vegetarischen Frühstück können die Journalisten nicht nur EIT Food mit seinen zahlreichen Aufgaben von und Aktivitäten in der gesamten Europäischen Union kennenlernen, sondern beim Pitch von zwei Startups aus Programmen von EIT Food auch neue Produkte direkt kennenlernen.

So bekämpft „Crafting Future“ aus Hannover mit innovativen Mehrwegbehältern den Einwegverpackungsmüll in der Gastronomie. Nicht zuletzt wird im Rahmen der vorgeschlagenen Verpackungsverordnung (PPWR) auf EU-Ebene das Thema Mehrweg immer intensiver diskutiert. Eine Recherche von Greenpeace ergab aber, dass sich 52 % der betroffenen Betriebe zum Beispiel in Deutschland nicht an die Pflicht hielten und eben keine Mehrwegalternativen für das Mitnehmen von Speisen und Getränken anbieten. "Unser Ziel ist es, Betriebsgastronomien dabei zu unterstützen, Mehrwegsysteme erfolgreich zu implementieren und den Wandel zu einer nachhaltigen Zukunft voranzutreiben", betont Jan Patzer von „Crafting Future“. Mit einem Mehrweg-Guide bietet Crafting Future dazu wertvolle Ressourcen und praxisorientierte Lösungsansätze, um „die Vorteile von Mehrweg im Business Catering optimal ausschöpfen“ zu können.

Eine Alternative zum bedrohten Thunfisch, bei dem schon über 60 Prozent des Bestands als „überfischt“ gilt, stellt das zweite Startup aus Berlin beim „Communication Breakfast“ vor. „Bettafish“ produziert seine Produkte erfolgreich aus europäischen Bio-Meeresalgen, die in Zusammenarbeit mit lokalen Farmen in Norwegen und Irland angebaut werden: „Bei uns stehen die Meere an erster Stelle und mit ihnen großartiger Geschmack. Unsere „fischigen Alternativen“ sind deswegen zu 100 Prozent pflanzlich und voller Protein“, erklärt Lilith Gawol von „Bettafish“. Damit ist „Thunfisch“-Creme auf dem Sandwich oder „Thunfisch“-Pizza also weiterhin möglich. Und beim vegetarischen Presse-Frühstück darf selbstverständlich probiert werden!

Die Einladung zum „Communication Breakfast“ wird zeitnah an die Presse versendet.

EIT Food präsentiert dem Fachpublikum an seinem Stand direkt in Nähe des Eingangs

Messe Nord einen Ausblick auf echte Erfolgs-Stories in der Zusammenarbeit von Startups und Lebensmittelindustrie: über 20 Startups aus ganz Europa aus dem Premium-Programm „Rising Food Stars“ werden dort an den Messetagen zugegen sein.

Seite

3/4

Weitere Zitate:

Dr. Georg Schirmmacher, Direktor EIT Food Region West:

„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.“ „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.“

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

Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungs-Industrie: Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen. Veranstaltungen wie die Anuga und die ISM sind fest etablierte weltweite Leitmessen am Standort Köln. Mit der Anuga HORIZON in Köln geht ein zusätzliches Eventformat für die Innovationen der Foodbranche an den Start. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Japan, Kolumbien, Thailand und den Vereinigten Arabischen Emiraten, zahlreiche Foodmessen mit unterschiedlichen branchenspezifischen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährungstechnologie ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga FoodTec und ProSweets Cologne sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Weitere Informationen: <https://www.anuga-horizon.de/das-event/messen-der-branchen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga - Die Leitmesse für die globale Ernährungswirtschaft, Köln 07.10. - 11.10.2023

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 07.11. - 09.11.2023

ISM - Die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks, Köln 28.01. - 31.01.2024

Anmerkung für die Redaktion:

Presseinformationen finden Sie unter www.anuga-horizon.de/presseinformation
Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: + 49 221 821-2076

p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de