

PRESS KIT

Fact Sheet EIT Food



EIT Food ist Europas führende Agrikultur- und Food-Plattform für führende innovative Initiativen entlang der gesamten Nahrungskette und -produktion. Wir arbeiten zusammen mit der Wissenschaft, Unternehmen und Startups in 13 Ländern daran, das Ernährungssystem noch nachhaltiger, gesünder und verantwortlicher zu machen. www.eitfood.eu

EIT Food ist eine Wissens-Community, gegründet vom Europäischen Institut für Innovation & Technologie (EIT) im Jahre 2008 auf Initiative der Europäischen Union, um die Innovationen und die Gründerszene im Bereich der nachhaltigen Lebensmittelproduktion in ganz Europa stetig zu fördern und substanziell auszubauen.

Für Deutschland hat EIT Food in Kooperation mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung das Projekt ACTinEITFood als Möglichkeit geschaffen, für die Translation der europaweiten Forschungsergebnisse in den deutschen Sprachraum zu sorgen. Und um ebenso die aktive Ansprache und Einbeziehung der VerbraucherInnen zu fördern, und sie in den europaweiten Prozess zur Umgestaltung unserer Ernährung und der Lebensmittelproduktion hin zu einer sicheren, gesünderen und vor allem nachhaltigeren Zukunft.

Das Team



Dr. Georg Schirmacher

Director



Frank Horlbeck

Senior Communications
Manager



Marie Ammann

Innovation Manager



Agnes Hoffmann

Business Creation Manager



Tetyana Dashivets

Project Lead

Genuss ohne Kompromisse und Bedenken

Start-up „pläin“ aus Freising entwickelt pflanzliche Alternative zu Vollmilch

dem „Sie hatten dasselbe Geschwätz-Problem wie ich“ erinnert sich der 21jährige schwermütig.

Was essen wir morgen?

- Münchner Merkur

Redaktion: Tel. (0 81 61) 1 86-36 | redaktion@freisinger-tagblatt.de

DIENSTAG, 30. JUNI 2020

Anzeigen & Zustellung: Tel. (0 81 61) 1 86-0 | service@freisinger-tagblatt.de

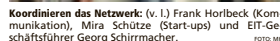
LIEBE LESER



In Paunzhausen haben Eltern beantragt, den Fahrplan für die Busschüler so anzupassen, dass Sechsbis Zehnjährige nicht täglich schon um 7 Uhr – eine Stunde vor Unterrichtsbeginn – an der Schule abgesetzt werden (siehe Seite 4). Diese Bitte ist alles andere als überzogen. Das Thema Schülerbeförderung ist aber ohnehin eines, das Eltern oft fassungslos zurücklässt: Während ich zu Recht mit empfindlichen Geldbu-

Dabei arbeitet EIT Food nicht nur mit Start-ups, sondern gleichermäßen mit Wissenschaftseinrichtungen wie der TU oder dem Fraunhofer Institut, aber auch mit Großkonzernen wie Nestlé, Danone, Siemens, Bosch oder John Deere zusammen. Gespräche würden derzeit unter anderem auch mit großen Super-

Dabei arbeitet EIT Food nicht nur mit Start-ups, sondern gleichermaßen mit Wissenschaftseinrichtungen wie der TU oder dem Fraunhofer Institut, aber auch mit Großkonzernen wie Nestlé, Danone, Siemens, Bosch oder John Deere zusammen. Gespräche würden derzeit unter anderem auch mit großen Super-



marktetten geführt. Die Arbeit aller Beteiligten geht dabei „auf Augenblicke“ vorstadium, erklärte der Firmenchef. EIT sei zwar neutral positioniert, generiere aber einen gewissen Druck im Markt – der gerade Großkonzerne dazu bringen soll, nicht mehr nur wirtschaftlich zu denken, sondern auch soziale Aspekte wie die soziale Komponente, die sich durch die Partnerschaft mit EIT Foff verschieben habe, genauso zu berücksichtigen. „Die Leute, die dabei sind, sind keine ‚Veränderer‘, sondern ‚Ermöglicher‘“, betonte der Geschäftsführer. Sie arbeiteten daran, Lebensmittelfresser zu einzumündigen, Verpackungen nachhaltiger zu gestalten oder Volkswirtschaften zu stärken. „Wir sind die optimale Ernährung zu reduzieren.“, letzten Endes

geht es immer um unsere gesellschaftspolitischen Ziele.“

Im Zentrum stehe dabei stets der Konsument. Und um noch näher an den Einzelnen heranzukommen, werde derzeit Ausstellungen, etwa in der Sparkasse oder am Flughafen. Zudem sind Dialogforen für interessierte Bürger sowie Projektgruppen mit Schulkindern angedacht. Eifre hätte sich auch auf dem Uferloos-Festival vorstellen wollen – das alles services und gestalte sich jedoch aufgrund der Corona-Lage schwierig.

reich dabei ist, das Konsum- und Ernährungsverhalten zu verändern, ist etwa „Pflän“ aus Freising, das einen Pflanzen entwickelt hat, der dem natürlichen Geschmack extrem nahe kommt. Andere Beispiele sind „Air up“ aus München, ein Trinkflaschensystem, das

STREASHE WUNDER
Air bringen's einfach!



Um trotz der besonderen Umstände Start-ups und regionale Betriebe zusammenzubringen, findet nächsten Mittwoch, 8. Juli, eine digitale Netzwerkeveranstaltung statt. Denn für viele Start-ups sei es anfangs vor allem schwer, einen Fuß in die Tür zum großen Publikum zu bekommen. Ein neu gegründetes Unternehmen aus der Region, das mithilfe von FIT schon erfol-



Wasser nur durch Duft Geschmack verleihen kann – ohne Zucker, Kalorien oder gesundheitsschädliche Zusatzstoffe. Und die Firma „Farminsect“ aus Bergkirchen (Landkreis Dachau), hilft Landwirten, Proteinfuttermittel für ihr Vieh selbst und regional herzustellen.

Süddeutsche Zeitung

Innovationsschmiede für gesunde Produkte

LANDKREIS FREISING Donnerstag, 30. Juni 2020, Nr. 148

Innovationsschmiede für gesunde Produkte

Start-ups erhalten am europäischen Verbundprojekt EIT Food in Weihenstephan das nötige Rüstzeug, um die Erfolgsaussichten bei der Markteinführung ihrer Erzeugnisse zu erhöhen

VON PETRA SCHNEIDER

Freising - Nur 3,6 Prozent aller Start-ups finden in den ersten Monaten nach ihrer Gründung den notwendigen Markt. Das europäische Verbundprojekt EIT Food, das auch über eine Innovationsschmiede in Weihenstephan verfügt, will das ändern, denn gesunde und nachhaltig erzeugte Produkte sollen immer stärker in den Fokus von Wissenschaft und Wirtschaft, in den ersten Monaten sind bereits mehrere Start-ups entstanden. Das Freisinger Team von Christof Böhmer, Leiter der EIT Food, will seine Aktivitäten am Montag bei einem Pressegespräch vorstellen.

Es geht um nicht weniger als eine Transformation des Agri- und Lebensmittel-Sektors - neue Lösungen entwickeln laut Böhmer nicht nur allein Start-ups, eine Marktführerschaft aber ist in der Regel sehr schwierig.

Möglichst viele Partner sollen in einem Netzwerk zusammengebracht werden.

schreibt, der Ansatz von EIT Food - „EIT“ steht für European Institute of Innovation and Technology - ist deshalb, möglichst viele Partner in einem Netzwerk zusammenzubringen: große Konzerne, kleine Unternehmen, Start-ups, wissenschaftliche Einrichtungen und Universitäten. In Europa gibt es fünf sogenannte Innovation Hubs, einer davon ist in Freising angesiedelt und arbeitet eng mit der TU München (TUM) zusammen - was sich schon



food.newsmarket.com

Die Ernährung der Zukunft:
Getränke ohne Zusatzstoff und Müsli aus Bananen

Media Cart

[Home](#) [News](#) [Events](#) [Business](#) [Documents](#) [Interviews](#)

News

15-OCT-2018 | MUNICH, GERMANY

Die Ernährung der Zukunft: Getränke ohne Zusatzstoffe und Müsli aus alten Bananen



München/Paris – Neue Trends in Sachen Ernährung und nachhaltige Lebensmittel-Produktion gab es beim ersten "EIT Food Marketplace" in München zu bestaunen. Die Agri-, Lebensmittel- und Ernährungsplattform der Europäischen Union, das Europäische Institut für Innovationen und Technologie (EIT Food), hatte 25 Startups aus ganz Europa dazu ins Konferenzzentrum des Holiday Inn eingeladen.

Dabei konnten die rund 160 Besucher, darunter zahlreiche Vertreter der Agri-, Lebensmittel- und Ernährungsbranche, mit der eigens dafür erstellten Spielwiese „Bavaria“ in die verschiedenen Ideen der Startups investieren. An den Ständen gab es viele neue Ideen aus der ganzen Prozesskette der Ernährung. So konnte man zum Beispiel eine neue pflanzliche Milch verkosten oder eine Software zur besseren Bereitstellung der richtigen und gezielt einzusetzenden gesunden Ernährung im Krankenhaus ausprobieren. Außerdem gab es Bananen-Chips für das morgendliche Müsli, die aus bereits im Supermarkt ausverkauften Bananen (und nicht aus sonst vermutlich abgerolltem Obst) hergestellt waren.

EIT Food, mit seinem deutschen Sitz am Wissenschaftszentrum Weihenstephan in Freising, hatte den Marktplatz zu den Fachbereichen Lebensmittel-Produktion, Verzele, Lebensmittel-Lieferung und Verarbeitung vorbereitet und errichtete am Abend die Bogenlinie anhand der größten Investitionsanträge, die die jeweiligen Start-ups von den Besuchern in der „Bavaria“-Spielwiese erhalten hatten.

Dr. Georg Schlämmer, Direktor des EIT Food in Deutschland, zur Premiere der „Marketplace“: „Wir wollen damit in Sachen gesunder Ernährung, Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung und neuen Techniken dem Nachwuchs-Projekten eine Plattform mit viel Öffentlichkeit bieten, die ihnen helfen soll, wichtige Business-Partner in Europa zu finden.“ Aufgabe des EIT Food sei es, im Auftrag der EU, als Transformator das Agri-, Lebensmittel- und Ernährungssystem („Food System“) mit vielen Innovationen für die Zukunft fit zu machen. Dabei seien Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung aber auch neue Wege bei der Ausbildung an den Universitäten die entscheidenden Faktoren. „Aber auch jeder Einzelne kann mit seiner Überlegen Kaufentscheidung dazu beitragen, das Food-System weltweit zu verändern“, ergänzte Schlämmer.

MEDIA

ALL (21) | VIDEOS (17) | IMAGES (4)

[ADD ALL TO MEDIA CART](#) [DOWNLOAD ALL](#)



EIT Food Explained how we are improving food together



Best of EIT Food Event



Welcome und Keynote



Award Ceremony EIT Food



Interview Gewinner Jannis Koppitz vom Startup air up...



Interview Jan Hartwig über das Event EIT Food

[See more](#)

food.newsmarket.com

Die Ernährung der Zukunft: Getränke ohne Zusatzstoff und Müsli aus Bananen

In der Keynote der gleichnamigen Veranstaltung hatte zuvor der CEO von BFI Food, Dr. Andy Zingis, die Start-ups ermuntert, nicht nur Produkte zu entwickeln, sondern auch genauso den Businessplan und eine strategische Strategie zu entwickeln. Suchen Sie immer auch nach großartigen und professionellen Mitarbeitern. Machen Sie nicht alles selbst. Und suchen Sie vor allem einen ausgewiesenen Franchisepartners für Ihre Pläne."

Beim weiteren Talk auf der Bühne mit dem Drei-Sterne-Koch Jan Harberg (Chef de Cuisine bei Hotel Bayerischer Hof) und mit der Leiterin des Internationalen Kochen-Networks "Chef", Ute Tönnies, ging es vor allem um neue Wege zu einem gesünderen, gesunden und vor allem wohlschmeckenden Essen. Jan Harberg: "Wir müssen alle die Köpfe zusammenstecken, um ein hochwertiges Essen mit nachhaltig produzierten Gemüse und Fleisch auf den Markt zu bekommen". Es geht ja auch um den Boden, da sein Fleisch mehr brauchen, und da schließt sehr gut was. Dann das Fleisch der Burger-Ketten schmeckt anders nicht nach Fleisch. Dann wurden die Tiere umsofort getötet, sagte der Drei-Sterne-Koch, "Wir müssen noch viel diskutieren, wie man Essen in Zukunft herstellt", war sein Credo.

Am Abend hing dann die Spannung der aus ganz Europa angereisten Start-ups, fast der Aufklärung der eigene für den Markt zu erwartenden Spende. Am Freitag, 14. April, ging es um München, ein wichtiger Punkt. Die Idee der jungen Talente einer Food-Start-up aus der neuen Lebensmittel nicht nur, sondern mittels einer Ernährung. Während dabei in der Küche der verschiedenen Restaurants Fleisch auszuwählen keine Anwesenheit des Gaumens einen Geschmack „vorgibt“. CEO und Gründer Jannis Kuppitz: „Prüfung“ man durch den Geschmack kauft und gleichzeitig trinkt, vermittelt unser Gaumen die Mischung dann als den Geschmack. Das kann dann der auszuwählenden Anwesenheit einfach also sein von Mangel (den Linsen als Quark). Getränke müssen also in Zukunft keine gesundheitsschädlichen Zusatzstoffe oder gar Zucker enthalten, nur ein ganz wenig absolut natürliches Aroma."

Die Weltweit hat bisher schon in der Lebensmittelbranche für wertvoll. Geprägt durch gesund, dass ist jedoch der Lebensmittelmarkt wächst kontinuierlich. Die eigene Wahrnehmung wird auszuweisen erfolgreich, aber sehr gesund, so der Name benutzte.

Auch in kommenden Jahr wird es wieder gleiche Veranstaltungen dieser Art für Start-ups und ihre neuen Ideen zum Thema Food geben, erklärte Dr. Schirmacher zum Abschluss der Veranstaltung. Dass es noch größeren Rahmen, aber mit ebenso spannenden Themen. „Es ist unsere Mission, bringen nicht nur aus der Food-Indie vom Markt über die Produktion bis zum Verkauf ins Business zu helfen“. Dazu hat BFI Food ein Netzwerk aus über 50 Partnern aus Industrie und Forschung europäisch aufgebaut.

CONTACTS

Dr. Georg Schirmacher

CEO, European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food

Germany

✉ georg.schirmacher@eitfood.eu

T: +49 (0) 8101 71 6040

F: +49 (0) 172 4366801

MORE FROM News



Forschung Leipzig erntet ersten Bio-Milch



Qualifizierung im Milchviehstall - Kalk...



Nutrition of the Future: Beverages without...

See all

Pressemitteilung 03/2020

Fluch oder Segen?
Wie und was wir in Zukunft essen werden.



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

T: +49 (0) 8161 71 6547
M: +49 (0) 172 1051836
E: frank.holrbeck@eitfood.eu
W: www.eitfood.eu

PRESS RELEASE 03/2021

EIT FOOD CLC CENTRAL GMBH | GREGOR-MENDEL-STR. 4
85354 FREISING | GERMANY

München/Berlin,
06.04.2021

Gemeinsame Online-Veranstaltung von Nutrition Hub und der EU-Agentur
EIT Food zum Trendthema „Personalisierte Ernährung“:

Fluch oder Segen?

Wie und was wir in Zukunft essen werden

München/Berlin – Premiere für ein ganz aktuelles Thema bei Nutrition Hub und EIT Food: Personalisierte Ernährung. Was können VerbraucherInnen dazu wirklich erwarten? Eher Fluch oder ein Segen? Personalisierte Ernährung ist Schwerpunkt eines Fachhearings als Online-Event, welches die neusten Forschungsergebnisse und Aktivitäten in diesem Feld vor allem für die interessierten KonsumentInnen verständlich darstellen möchte. Die knapp eineinhalbstündige Live-Veranstaltung wird am Dienstag, 13. April, um 12.30 Uhr online gehen. Titel der Veranstaltung: „Personalisierte Ernährung: Chancen für VerbraucherInnen und Industrie“.

Zum Thema Personalisierte Ernährung: Die Investmentbank UBS schätzt, dass im Jahr 2040 Produkte und Dienstleistungen im Wert von 64 Mrd. US-Dollar im gesamten Bereich "Personalisierte Ernährung" umgesetzt werden könnten. Personalisierte Ernährung umfasst dabei einen weit gefassten und sehr großen Rahmen: die persönliche Einkaufsliste, eine digitale Anamnese mit anschließenden Ernährungsempfehlungen oder auch personalisierte Lebensmittel. Wie schnell wird sich die Personalisierte Ernährung in den kommenden Jahren entwickeln und was fällt wirklich darunter?

Nach den Disruptionen im Bereich pflanzenbasierter Ernährung scheint die Personalisierte Ernährung ganz klar die nächste Disruption zu sein. Auch

EIT Food CLC Central GmbH
Sitz München
Amtsgericht München HRB 237388
Geschäftsführer: Dr. Georg Schirrmacher
Aufsichtsrats-Vorsitzender: Dr. Thomas Engel

 EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union

Bankverbindung
Sparkasse Freising
IBAN: DE91 7005 1003 0025 6870 21
SWIFT-BIC: BYLADEM1FSI

Pressemitteilung 03/2020

Fluch oder Segen?
Wie und was wir in Zukunft essen werden.



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

T: +49 (0) 8161 71 6547
M: +49 (0) 172 1051836
E: frank.holrbeck@eitfood.eu
W: www.eitfood.eu

PRESS RELEASE 03/2021

im Nutrition Hub-Trendreport „Ernährung 2021“ steht Personalisierte Ernährung schon auf Platz zwei der zehn wichtigsten Trends.

Vergleicht man die verschiedensten Studienergebnisse miteinander, zeigt sich dabei vor allem eine Gemeinsamkeit: Menschen können sehr unterschiedlich auf einzelne Nährstoffe reagieren. Bei manchen Menschen schießt der Blutzuckerspiegel durch die Decke, bei anderen Personen lässt sich nur ein leichter Anstieg beobachten. Und dass obwohl beide das Gleiche gegessen haben.

Welche Auswirkungen werden solche Erkenntnisse und ihre Konsequenzen in den nächsten Jahren auf unsere Ernährung haben? Welche Start-ups gibt es schon dazu, wo steht die Forschung und können die Ergebnisse das halten, was sich alle erwarten oder sind die Erwartungen viel zu hoch? Wie müssen sich ExpertInnen, wie Unternehmen vernetzen, um an dieser Entwicklung zeitnah teilhaben zu können? Und die Verbraucherseite: dort assoziieren viele mit der Personalisierten Ernährung sofort Gentests mit persönlichen Empfehlungen und die Furcht vor der absoluten Überwachung. Diese Ängste gilt es ernst zu nehmen. Dabei können genauere und vertiefende Inhalte helfen, falsche Vorstellungen aufzulösen. Denn Personalisierte Ernährung umfasst viel mehr: die persönliche Einkaufsliste, eine digitale Anamnese mit anschließenden Ernährungsempfehlungen oder selbst personalisierte Lebensmittel gehören dazu.

In der Kooperation von Nutrition Hub und EIT Food werden am 13.4. von 12.30 – 13.45 Uhr (Teilnahme über Eventbrite) die neusten Aktivitäten im Bereich der Personalisierten Ernährung in Deutschland ausführlich beleuchtet: mit vielen Insights dazu von Dr. Georg Schirmacher (EIT Food), Prof. Dr. Katja Lotz (DHBW) und Clément Tischer (NX-Food). Moderation: Dr. Simone Frey.

Hintergrund: Kurz-Vita der Referenten

Prof. Dr. Katja Lotz ist promovierte Ökotrophologin. Sie war wissenschaftliche Assistentin am Wissenschaftszentrum Weihenstephan der TU München und lehrte am Lehrstuhl für Marketing und Konsumforschung. Sie war in der Ernährungsberatung bei einer großen gesetzlichen Krankenkasse und später Marketingleitung in einem Wirtschaftsverband. Seit 2013 konzentriert sie sich als Professorin und Studiengangleitung auf die Lehre und Forschung an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) im Studiengang BWL-Food-Management. Dort leitet sie das Forschungsprojekt „Personalisierte Ernährung“ gefördert von der Dieter-Schwarz-Stiftung.

EIT Food CLC Central GmbH
Sitz München
Amtsgericht München HRB 237388
Geschäftsführer: Dr. Georg Schirmacher
Aufsichtsrat-Vorsitzender: Dr. Thomas Engel

Bankverbindung
Sparkasse Freising
IBAN: DE91 7005 1003 0025 6870 21
SWIFT-BIC: BYLADEM1FSI



EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union

Pressemitteilung 03/2020

Fluch oder Segen?
Wie und was wir in Zukunft essen werden.



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

T: +49 (0) 8161 71 6547
M: +49 (0) 172 1051836
E: frank.holrbeck@eitfood.eu
W: www.eitfood.eu

PRESS RELEASE 03/2021

Dr. Georg Schirmmacher ist seit Juli 2018 Geschäftsführer beim European Institute of Innovation & Technology (EIT) und dort beim EIT Food Central in München/Freising. Bevor er zu EIT Food kam, war er Head Science Network Manager bei Clariant, einem weltweit führenden Unternehmen der Spezialchemie. Von 2007 bis 2009 war er Referent für Strategie und Industrie-Zusammenarbeit für den Präsidenten der Technischen Universität München. Als Dipl.-Ing. agr. für Gartenbauwissenschaften hat Georg Schirmmacher an der Technischen Universität München promoviert.

Clément Tischer ist Head of Innovation & Partnerships bei NX-Food sowie Co-Founder der NX-Food GmbH, ein Unternehmen der METRO AG, das sich für innovative Lösungen und Technologien in der Lebensmittelindustrie einsetzt. Ziel des Unternehmens ist es durch Kooperationen und einem großen Netzwerk aus GründerInnen, GastronomInnen, InvestorInnen und Industriepartnern neue Lebensmittelkonzepte zu entwickeln und zu implementieren. Als Head of Innovation & Partnerships berät Tischer bei der Implementierung von Innovationsprozessen für nachhaltige neue Lebensmittelkonzepte und Produktinnovationen sowie bei Corporate Venturing-Aktivitäten

Hintergrund: Nutrition Hub und EIT Food

Nutrition Hub mit Sitz in Berlin ist Deutschlands größtes Netzwerk für die neue Generation von ErnährungsexpertInnen. Hier werden WissenschaftlerInnen, Start-Up-Szene und EntscheiderInnen aus der Industrie zusammengebracht, um die nachhaltige Zukunft der Ernährung wissenschafts- und technologiegetrieben zu gestalten.

www.nutrition-hub.de

EIT Food ist das weltweit größte Innovationsnetzwerk 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. Aufgabe von EIT Food, mit deutschem Sitz am Wissenschaftszentrum Weihenstephan im bayerischen Freising bei München, ist es, das gesamte Food-System mit Innovationen für die Zukunft fit zu machen. Dabei sind Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung aber auch neue Wege bei der Ausbildung an den Universitäten die entscheidenden Faktoren der europäischen Zusammenarbeit.

www.eitfood.eu/central

EIT Food CLC Central GmbH
Sitz München
Amtsgericht München HRB 237388
Geschäftsführer: Dr. Georg Schirmmacher
Aufsichtsrats-Vorsitzender: Dr. Thomas Engel

 EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union

Bankverbindung
Sparkasse Freising
IBAN: DE91 7005 1003 0025 6870 21
SWIFT-BIC: BYLADEM1FSI



Pressemitteilung 03/2020

Fluch oder Segen?
Wie und was wir in Zukunft essen werden.



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

T: +49 (0) 8161 71 6547
M: +49 (0) 172 1051836
E: frank.horlbeck@eitfood.eu
W: www.eitfood.eu

PRESS RELEASE 03/2021

Personalisierte Ernährung: Zitate von Dr. Frey und Dr. Schirmacher

Dr. Simone Frey von Nutrition Hub: „Fakt ist, die Stoffwechsel der Menschen sind unterschiedlich. Und die richtige Ernährung ist eine Option, um möglichst lange gesünder zu leben. Die Vision der PE-Vertreter ist, dass die Menschen durch individuelles Essen genau auf ihre Bedürfnisse abgestimmt gegensteuern können. Sie wollen das Feedback, das der Körper uns relativ verengt auf einen bestimmten Lebensstil gibt, durch Technologie sichtbar machen.“

Dr. Georg Schirmacher von EIT Food: „Personalisierte Ernährung hat ein riesiges Potential: Wir essen alle mindestens dreimal am Tag. Dabei könnte man viel richtig und besser machen in Sachen Gesundheit mit zielgerichteter Ernährungs-Planung: individuelle Risikofaktoren ausschließen, Darmkrankheiten verhindern, metabolisches Syndrom verhindern, den Diabetes Typ 2 verhindern, eben besser essen was dem individuellen Menschen wirklich schmeckt. EIT Food arbeitet dazu europaweit, um in diesem Bereich die Innovationen schneller an den Markt zu bekommen, z.B. mit Unterstützung von Start-ups aus diesem Bereich.“

Weitere Informationen zu den Inhalten der Online-Veranstaltung „Personalisierte Ernährung“ am 13. April: Simone@Nutrition-Hub.com

Ausführliches Interview mit Prof. Dr. Katja Lotz und Dr. Georg Schirmacher dazu:
[Die Zukunft der personalisierten Ernährung \(nutrition-hub.de\)](https://nutrition-hub.de)

HINWEIS FÜR EINE BERICHTERSTATTUNG: Wir bieten Pressevertretern gerne eine Zoom-Fragerunde vor dem Start des Events sowie die Zusendung der Vorträge an. Bitte kommen Sie dazu gerne per mail direkt auf uns zu!

Mehr Informationen zu EITFood:

Frank Horlbeck
Senior Communications Manager
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
W: www.eitfood.eu

EIT Food CLC Central GmbH
Sitz München
Amtsgericht München HRB 237388
Geschäftsführer: Dr. Georg Schirmacher
Aufsichtsrat-Vorsitzender: Dr. Thomas Engel

Bankverbindung
Sparkasse Freising
IBAN: DE91 7005 1003 0025 6870 21
SWIFT-BIC: BYLADEM1FSI

 EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union

Pressemitteilung 02/2021

EIT Food fördert die 100 besten Start-ups in Europa



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

T: +49 (0) 8161 71 6547
M: +49 (0) 172 1051836
E: frank.holrbeck@eitfood.eu
W: www.eitfood.eu

PRESS RELEASE 02/2021

EIT FOOD CLC CENTRAL GMBH | GREGOR-MENDEL-STR. 4
85354 FREISING | GERMANY

Freising, 18.03.2021

Start-up Förderung für den Agrar- und Ernährungsbereich – Frist 10.4.

EIT Food fördert die 100 besten Start-ups in Europa

München/Freising – Startschuss für die Bewerbungen: EIT Food sucht Impact-Start-ups für seine neue Kohorte der Business Creation Programme, Seedbed Incubator, EIT Food Accelerator Network & RisingFoodStars.

Das Europäische Innovations- und Technologieinstitut EIT Food hat für jedes Agrar- und Ernährungs-Start-up die passende Förderung: Im Seedbed Incubator gibt es Hilfe bei der Marktvalidierung. Das EIT Food Accelerator Network hilft beim Marktzugang und das RisingFoodStars Netzwerk bei den Herausforderungen der Skalierung. Die Bewerbungsphase läuft noch bis zum 10.04.2021.

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. "Bei EIT Food sind wir vom transformativen Potenzial junger Unternehmen fest überzeugt. Wir freuen uns darauf GründerInnen mit dem schnellen Zugang zu Agrar- und Lebensmittelunternehmen zu unterstützen. Gerade in der Zusammenarbeit zwischen innovativen Start-ups und etablierten Unternehmen sehen wir einen Schlüssel zu positiver Veränderung und der Bewältigung aktueller Herausforderungen in der Agrar- und Lebensmittelindustrie" sagt Dr. Georg Schirmacher Direktor EIT Food Central.

Aktuelle Herausforderungen hat EIT Food insbesondere im Hinblick auf nachhaltige Landwirtschaft, Aquakultur, Kreislaufwirtschaft, alternative Proteinquellen, zielgerichtete

EIT Food CLC Central GmbH
Sitz München
Amtsgericht München HRB 237388
Geschäftsführer: Dr. Georg Schirmacher
Aufsichtsrat-Vorsitzender: Dr. Thomas Engel

Bankverbindung
Sparkasse Freising
IBAN: DE91 7005 1003 0025 6870 21
SWIFT-BIC: BYLADEM1FSI



EIT Food is supported by the EITa body of the European Union

Pressemitteilung 02/2021

EIT Food fördert die 100 besten Start-ups in Europa



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

T: +49 (0) 8161 71 6547
M: +49 (0) 172 1051836
E: frank.holrbeck@eitfood.eu
W: www.eitfood.eu

PRESS RELEASE 02/2021

Ernährung und digitale Rückverfolgbarkeit identifiziert. Daher sind innovative Start-ups, die Lösungen aus diesen Bereichen anbieten, besonders dazu aufgerufen sich zu bewerben. Dazu zählen beispielsweise GründerInnen mit nachhaltigen Lösungen, die die Art und Weise wie heutzutage unsere Lebensmittel produziert, verpackt, geliefert oder konsumiert werden, substantiell verändern oder sogar revolutionieren können.

EIT Food bietet ein passendes Programm für jede Wachstumsphase, Entrepreneure und Start-ups profitieren von Mentoring, Business Support, potentiellen Finanzierungsoptionen, Infrastruktur und einer Community aus Führenden europäischen Agrifood Startups. Die Bewerbung läuft gebündelt über eine [Expression of Interest Form](#). Diese stellt den ersten Schritt der Bewerbung dar. Das Formular leitet den/die GründerIn dahingehend, dass – je nach Wachstumsphase – das passende EIT Food Programm vorgeschlagen wird.

Hintergrund: Ein kurzer Blick auf die drei Entrepreneurship Programme von EIT Food

Der [Seedbed Incubator](#) ist ein sechsmonatiges Pre-Accelerator-Programm, das in fünf EU-Hubs durchgeführt wird. Ziel des Programmes ist es, innovative Technologien auf Ihre Marktfähigkeit im Agrifood Sektor zu überprüfen oder innovative Neugründungen bis spätestens einem Jahr nach der Gründung professionell zu begleiten. Das Programm richtet sich an: Forschende, die das Marktpotential ihrer Technologie überprüfen möchten, neu gegründete FoodTech und AgTech-Start-ups (jünger als 12 Monate) und Intrapreneure etablierter Unternehmen. Der deutsche Hub wird vom EIT Food Partner DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik) in Quakenbrück durchgeführt.

Das [EIT Food Accelerator Network](#) richtet sich vorwiegend an FoodTech und AgTech Startups mit innovativen Lösungen, die zusammen mit der EIT Food Community pilotiert werden können, um deren Markteinführung zu beschleunigen. Auch die Entwicklung der Gründerpersönlichkeit sowie die Verknüpfung mit der europäischen Investoren Community ist zentraler Bestandteil des Programms. Wichtig ist, dass die teilnehmenden Startups bereits erste Erfolge nachweisen können, indem Sie ein erstes Interesse des Marktes bereits belegen können. Das Programm findet an bis zu 30 Tagen im Zeitraum von Juni bis Ende Oktober an einem von sechs Standorten in Europa zeitgleich statt. In München wird das Programm zusammen mit EIT Food Central, „UnternehmerTUM“ und TU München organisiert. Partner sind unter anderem John Deere, Döhler Ventures und KWS Saat.

[RisingFoodStars](#) ist ein Netzwerk erfolgreicher, einflussreicher Foodtech und Agtech Scale-ups und KMUs. Als Mitglied des Netzwerks profitieren die Unternehmen von individualisierter Unterstützung in der internationalen Expansion und der Finanzierung des weiteren Wachstums des Unternehmens. EIT Food unterstützt mit Expertise und Network dabei, die nächste Stufe zu erreichen (zum Beispiel Series A) und zu den internationalen „Gamechängern“ der Zukunft zu werden.

Noch bis zum 10.04. 2021 bewerben: [EIT Food Business Creation!](#)

EIT Food CLC Central GmbH
Sitz München
Amtsgericht München HRB 237388
Geschäftsführer: Dr. Georg Schirmacher
Aufsichtsrat-Vorsitzender: Dr. Thomas Engel

Bankverbindung
Sparkasse Freising
IBAN: DE91 7005 1003 0025 6870 21
SWIFT-BIC: BYLADEM1FSI



EIT Food is supported by the EITa body of the European Union

Pressemitteilung 02/2021

EIT Food fördert die 100 besten Start-ups in Europa



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

T: +49 (0) 8161 71 6547
M: +49 (0) 172 1051836
frank.horlbeck@eitfood.eu
E:
W: www.eitfood.eu

PRESS RELEASE 02/2021

EIT Food ist das größte Open Innovation Netzwerk Europas zum Thema Ernährung, Lebensmittel und Landwirtschaft. EIT Food ist von der EU gefördert und hat das Ziel, den Ernährungs-, Lebensmittel- und Agrarsektor transparenter, nachhaltiger und gesünder zu gestalten.

Dr. Georg Schirmacher, Direktor des EIT Food in Deutschland, zu den Business-Creation-Programmen und der Aufgabe des EIT Food: „Wir wollen damit in Sachen gesunder Ernährung, Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung und neuer Techniken den Nachwuchs-Projekten maßgeschneiderte Programme in einem europäischen Rahmen anbieten. Ebenso zum professionellen Austausch mit den richtigen Partnern in der Lebensmittelindustrie und auch eine Öffentlichkeit bieten, die ihnen helfen soll, die wichtigen und richtigen Business-Touchpoints in ganz Europa zu finden.“

Aufgabe des EIT Food ist es, im Auftrag der EU, als Transformator das Agrar-, Lebensmittel- und Ernährungssystem („Food System“) mit vielen Innovationen für die Zukunft fit zu machen. Dabei sind Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung aber auch neue Wege bei der Förderung der Start-ups, innovative Vernetzungen für Industrie und Mittelstand sowie die Ausbildung an den Universitäten die entscheidenden Faktoren.

Weitere Informationen zu den Inhalten der Programme:

Christoph.Mandl@eitfood.eu

Mehr Informationen zu EIT Food und seinen Aktivitäten:

[Frank Horlbeck](#)

Senior Communications Manager
European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food

EIT Food CLC Central GmbH
Sitz München
Amtsgericht München HRB 237388
Geschäftsführer: Dr. Georg Schirmacher
Aufsichtsrat-Vorsitzender: Dr. Thomas Engel

T: +49 172 1051836
E: frank.horlbeck@eitfood.eu
W: www.eitfood.eu

EIT Food CLC Central GmbH
Sitz München
Amtsgericht München HRB 237388
Geschäftsführer: Dr. Georg Schirmacher
Aufsichtsrat-Vorsitzender: Dr. Thomas Engel

Bankverbindung
Sparkasse Freising
IBAN: DE91 7005 1003 0025 6870 21
SWIFT-BIC: BYLADEM1FSI



EIT Food is supported by the EITa body of the European Union

f3 farm. food. future.
Mein Profil

farm food future Gründerwerkstatt Marktplatz Events Mehr

food

Am 08.02.2021 von Caroline Schülze Stumpenhorst

Umfrage im Lebensmittelsektor

Vertrauen in Landwirte gestiegen

Laut einer Umfrage unter 20.000 Verbrauchern in 18 europäischen Ländern ist 2020 das Vertrauen in den Lebensmittelsektor gestiegen. Aber: Die Mehrheit der Verbraucher ist nicht der Meinung, dass der Sektor im Interesse der Allgemeinheit arbeitet.

Verbraucher sind der Ansicht, dass sich die Lebensmittelsicherheit in den vergangenen Jahren verbessert hat. (Bildquelle: Anna Shvets, Pexels)

Anzeige

TRADITIONELL. GESUND. LECKER.

Leiber
YeaFi®
BT
Mit dem Besten aus Bierhefe!

Seit 1994 unsere tägliche Leidenschaft.
Gesunde & schmackhafte Bioleber-Produkte
Für Mensch, Tier & Landwirtschaft!
leiber-bio.de | leibergetränk.de

Leiber
Excellence in Yeast

Das Vertrauen der Verbraucher in den Lebensmittelsektor ist im Verlauf der COVID-19-Pandemie gestiegen, wie ein neuer Bericht der Initiative für Food Innovation zeigt. Im Rahmen des EIT Food Trust Reports wurden 19.800 Verbraucher aus 18 europäischen

Vertrauen in Landwirte

Das Vertrauen der Verbraucher in den Lebensmittelsektor ist im Verlauf der COVID-19-Pandemie gestiegen, wie ein neuer Bericht der Initiative für Food Innovation zeigt. Im Rahmen des EIT Food Trust Reports wurden 19.800 Verbraucher aus 18 europäischen Ländern befragt, um das Vertrauen in das Lebensmittelsystem und -produkte zu messen. Das Ergebnis: Das Vertrauen der Verbraucher ist in allen Bereichen des Lebensmittelsektors gestiegen. Und somit auch ihr Vertrauen in Lebensmittelprodukte.

Die gerade veröffentlichte Studie der Initiative wurde von mehreren akademischen Partnern durchgeführt, darunter die University of Reading, das European Food Information Council (EUFIC), die Universität Aarhus, die KU Leuven und die Universität Warschau.

Landwirte genießen das Vertrauen der Öffentlichkeit

Von allen Akteuren aus dem Lebensmittelsektor bringen zwei Drittel (67 %) der europäischen Verbraucher den Landwirten das meiste Vertrauen entgegen. Nur 13 % vertrauen ihnen nicht.

In Deutschland glauben 56 % der Verbraucher (der höchste Wert in Europa), Lebensmittel seien generell nicht nachhaltig.

Auszug

Der Einzelhandel ist die nächste Gruppe, der 53 % der Verbraucher ihr Vertrauen aussprechen – ein Anstieg von 7 % seit 2018.

Das Vertrauen in Regierungsbehörden und Lebensmittelhersteller hingegen fällt zurück: Weniger als die Hälfte der Verbraucher in allen Ländern (47 % bzw. 46 %) geben an, dass sie diesen Gruppen vertrauen. Mehr als ein Viertel der Verbraucher (29 % bzw. 26 %) misstraut inzwischen aktiv den Behörden und den Herstellern.



Verbraucheranforderungen an die Gesundheit und Nachhaltigkeit von der Industrie nicht erfüllt

Hinsichtlich des Vertrauens in die Lebensmittel selbst sind die Verbraucher der Meinung, dass sich die Lebensmittelsicherheit insgesamt verbessert hat. Der Anteil derjenigen, die der Meinung sind, dass Lebensmittel im Allgemeinen sicher sind, stieg gegenüber 2018 um 8 % auf insgesamt 55 %.

Quelle: EIT Food Trust Report 2020, veröffentlicht online am 15. April 2020

Verbrauchieranforderungen an die Gesundheit und Nachhaltigkeit von der Industrie nicht erfüllt

Hinsichtlich des Vertrauens in die Lebensmittel selbst sind die Verbraucher der Meinung, dass sich die Lebensmittelsicherheit insgesamt verbessert hat. Der Anteil derjenigen, die der Meinung sind, dass Lebensmittel im Allgemeinen sicher sind, stieg gegenüber 2018 um 8 % auf insgesamt 55 %.

Weniger als die Hälfte (43 %) der europäischen Verbraucher ist der Meinung, dass Lebensmittel im Allgemeinen gesund sind. Auch wenn 71 % angeben, gesunde Optionen, sofern dies möglich ist. Inzwischen haben nur 40 % der Befragten das Vertrauen, dass die gekauften Lebensmittel insgesamt authentisch und nicht etwa gefälscht oder künstlich sind.

Die Ereignisse des Jahres 2020 haben vielen Verbrauchern die Bedeutung unserer Lebensmittelinfrastruktur vor Augen geführt.

Saskia Nuijten, EIT Food

Ebenso sind nur drei von zehn Verbrauchern (30 %) davon überzeugt, dass Lebensmittel generell nachhaltig (d. h. umweltfreundlich, ressourcenschonend und ethisch vertretbar) produziert werden, während 42 % sie als nicht nachhaltig einstufen. In Deutschland steigt diese Zahl auf 56 % der Verbraucher (der höchste Wert in Europa), die der Ansicht sind, Lebensmittel seien generell nicht nachhaltig.

Dies steht im Widerspruch zu den Wertvorstellungen der Verbraucher: Mehr als drei Viertel (76 %) der Europäer geben an, sich moralisch verpflichtet zu fühlen, umweltfreundliche Produkte zu verwenden, während sechs von zehn (60 %) angeben, lieber nachhaltige als nicht nachhaltige Waren zu kaufen, wenn sie die Wahl haben.

Pandemie ändert Denkweisen

Saskia Nuijten, Director of Communication and Public Engagement bei EIT Food, erklärt hierzu: „Die Ereignisse des Jahres 2020 haben vielen Verbrauchern die Bedeutung unserer Lebensmittelinfrastruktur vor Augen geführt. Von der Verfügbarkeit von Produkten in den Supermärkten, bis hin zur Frage, wie sich unsere Lebensmittelproduktion auf die Umwelt auswirkt. Mit Blick auf die wirtschaftliche Erholung im kommenden Jahr wird es entscheidend sein, das Vertrauen zwischen Verbrauchern und der Lebensmittelbranche zu stärken, um die Versorgung aller zu verbessern.“



Nachhaltigkeit ist Top-Thema für Gründerteams

11.05.2021 von Anne Kokenbrink

9 von 10 Start-ups glauben, dass Digitalisierung für weniger Ressourcenverbrauch und mehr Klimaschutz sorgen kann. Das ist ein Ergebnis aus dem Bitkom Start-up Report 2020. Was außerdem bei der...

Die Ergebnisse in Kürze

- Die Landwirte sind innerhalb des Lebensmittelsektors die vertrauenswürdigste

f3

Vertrauen in Landwirte

Die Ergebnisse in Kürze

- Die Landwirte sind innerhalb des Lebensmittelsektors die vertrauenswürdigste Gruppe, sie genießen das Vertrauen von zwei Dritteln der europäischen Verbraucher.
- Das Vertrauen in den Einzelhandel ist seit 2018 um 7 % gestiegen. Trotzdem sind weniger als die Hälfte der Verbraucher der Meinung, dass Einzelhändler, Hersteller oder Regierungsbehörden im öffentlichen Interesse handeln.
- Nur drei von zehn europäischen Verbrauchern sind davon überzeugt, dass Lebensmittel nachhaltig produziert werden. Diese Statistik steht im Widerspruch zur steigenden Nachfrage der Verbraucher nach umweltverträglichen Produkten.

[Hier](#) geht es direkt zum Download des Reports.

Kontaktadresse
für Deutschland,
Österreich
und die Niederlande:

Gregor-Mendel Straße 4,
85354 Freising, Germany

clccentral@eitfood.eu

Direktor des
CoLocationCenter
Central:

Dr. Georg Schirmacher

georg.schirmacher@eitfood.eu

Leitung
Kommunikation:

Frank Horlbeck

+49 172 105 18 36

frank.horlbeck@eitfood.eu

Carolin Schwarz
Office Manager

+49 172 436 35 13



EIT Food

<https://www.eitfood.eu/projects/actineitfood>