Rückschau: Food & Tech Connect!

27.04.17 | Berlin | EUREF-Campus

Rückschau: Food & Tech Connect!

Innovationen aus der regionalen Ernährungswirtschaft

Mitten im Herzen von Berlin-Schöneberg liegt mit einer Fläche von über fünf Hektar ein Zukunftsort für die Vernetzung von Wissenschaft, Forschung und Unternehmen – der EUREF-Campus. Dieser Ort des Austauschs war am 26. April auch Rahmen und Plattform für ein ganz besonderes Event: die „Food & Tech Connect!“.

Die Veranstaltung der Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie Berlin-Brandenburg und des Clusters Ernährungswirtschaft hatte vor allem ein Ziel: junge Firmen aus der Ernährungsindustrie mit etablierten Unternehmen der Branchen Ernährung, Handel und des Hotel- und Gaststättengewerbes zu vernetzen. Denn „die Zukunft für Berlin liegt in der Kooperation zwischen klassischen Unternehmen und Startups“, wie auch Wirtschaftssenatorin Ramona Pop jüngst im Rahmen einer Startup-Messe sagte.

Kooperativ voran

Im Gegensatz zu den zahlreichen Food-Startup-Messen konzentrierte sich die „Food & Tech

Connect!“ ausschließlich auf den B-to-B-Bereich und damit Produkte, Dienstleistungen und Geschäftsmodelle, die skalierbar und somit auch für etablierte Unternehmen interessant sind. Zehn Startups aus der Hauptstadtregion passten in das Raster und bekamen so die Gelegenheit, sich mit Geschäftsführerinnen und Geschäftsführern großer regionaler Unternehmen und Fachverbände direkt und persönlich auszutauschen.

Eines dieser Unternehmen vertrat Attif Gharbi von der ADM WILD Europe GmbH & Co. KG. ADM WILD produziert Aromen, Zutaten und Vorprodukte für die Lebensmittelindustrie. „Der Lebensmittelmarkt ist ein sehr schnelllebiger Markt“, erklärte Gharbi das Branchumfeld. „Essen und Trinken dient nicht mehr nur der Nährstoffaufnahme, sondern vor allem auch dem Genuss. Ständig drängen neue Produkte auf den Markt, die ein noch besseres Geschmackserlebnis oder gesundheitlichen Nutzen versprechen. Um in diesem Wettbewerb ganz vorne dabei zu sein, interessieren wir uns natürlich sehr für neue innovative Produkte und Markttrends – und damit auch für Startups.“ Dass dies nicht nur leere Worte sind, zeigt eine erfolgreiche Kooperation des Unternehmens mit einem jungen Hersteller für Erfrischungsgetränke.

Digitalisierung – Veränderung auf vielen Ebenen

Doch nicht nur das sich stetig verändernde Konsumentenverhalten erhöht den Druck auf die Unternehmen. Auch der digitale Wandel hat die Branche längst ergriffen. Insbesondere im Vertrieb zeigen junge Firmen mit innovativen Ideen, wie klassische Wertschöpfungsketten aufgebrochen werden können. Plattformökonomie wird auch im Lebensmittelbereich zum großen Thema. Andere Branchen haben es vorgemacht: Amazon revolutionierte den Buch- und Versandhandel und hat längst den Lebensmittelhandel für sich entdeckt. Portale wie Airbnb, Check 24 oder Uber stellen die Reise-, Versicherungs- und Taxibranche auf den Kopf. Anfänglich unterschätzte Ideen haben das Feld etablierter Unternehmen übernommen.

„Stop thinking – start doing“, appelliert deshalb Mark Möbius von der Etventure GmbH an das Publikum. „Die Digitalisierung verändert Geschäftsmodelle, Innovationszyklen und Arbeitsformen in Unternehmen in immer schnellerem Tempo. Um mithalten zu können, müssen Unternehmen nicht aufhören zu denken, aber sie müssen wesentlich schneller lernen und entscheiden.“ Und Möbius muss es wissen. Denn Etventure begleitete bereits zahlreiche Unternehmen beim Upgrade des Bestandgeschäftes oder dem Aufbau neuer Geschäftsmodelle und neuartiger Startup-Geschäfte. Was zählt, sei der eigene Wille und das Involvement, den Wandel anzustoßen und vor allem auch umzusetzen, weiß Möbius.

Voneinander lernen

Um innovative Produkt-, Prozess, Service- oder Vertriebskonzepte in skalierbare Geschäftsmodelle zu überführen, braucht es vor allem eins: Innovationsmut. Hier seien Startups klar im Vorteil, lautete das Fazit von Frieder Damm, Leiter der Fachgruppe FoodTech beim Bundesverband Deutsche Startups. „Die jungen Unternehmen sind eher bereit, das hohe Risiko einzugehen und bringen einen klaren Willen mit, die Verantwortung für riskante Entscheidungen bedingungslos zu tragen“, so Damm. Allein aufgrund ihrer oft starren Strukturen aber auch der Verantwortung für zahlreiche Mitarbeiter, sei die etablierte Industrie weniger risikobereit. Hier seien Startups wichtige Impulsgeber.

Doch auch andersherum geht die Rechnung auf. Viele junge Firmen sind auf den Rat und die Erfahrungen der etablierten Unternehmen mit Produktionsprozessen, Vertriebswegen und Marktstrukturen angewiesen. So wie Luca und Karl von dem jungen Unternehmen Skadi. Auch sie

suchen Unterstützung. Zwar ist die Rezeptur ihres Cocktail-Eises ausgereift und sie skalieren bereits industriell, aber Abfüllung und Verpackung stellen sie momentan noch vor große Herausforderungen. So wird das Eis derzeit in Belgien produziert. Das ist nicht nur logistisch und in Sachen Einfuhrzölle nicht besonders effektiv, sondern auch aus Umwelt-Sicht für sie nicht mit der Unternehmensphilosophie vereinbar. Für die nahe Zukunft wünschen sich die Skadi-Gründer deshalb nicht nur eine “grüne” Verpackung, sondern auch regionale Partner in Deutschland, um den hochwertigen Zutaten eine ökologisch nachhaltige Produktionskette vorzuschalten.

Genau um diese Beispiele ging es auf der „Food & Tech Connect!“, die als Plattform für den Austausch und die Kooperation ins Leben gerufen wurde. So standen im Rahmen der begleitenden Messe neben dem Geschmackstest vor allem die Gespräche im Vordergrund.

(Artikel: Madlen Dietrich)

Bild

Länderübergreifend: Gemeinsam luden die Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie Berlin-Brandenburg (WVEB) und die Wirtschaftsförderung Brandenburg (WFBB) mit dem Cluster Ernährungswirtschaft zur Branchenkonferenz "Food & Tech Connect!" im Rahmen der bundesweiten Clusterwochen ein. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Lichtdurchflutet: Der Wintergarten der EUREF-Schmiede bot das perfekte Ambiente für angeregte Gespräche und eine kulinarische Entdeckungsreise. © WFBB 2017 /David Marschalsky

Bild

Gut besucht: Mehr als 80 Teilnehmer folgten der Einladung zur Innovationsmesse auf dem EUREF-Campus. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Dichtes Gedränge: Schnell füllten sich die Stände der zehn ausstellenden Startups mit interessierten Besuchern. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Breite Vielfalt: In den vier Kategorien "New Food", "Innovative Drinks", "New Concept" und "Food-Tech" präsentierten junge Unternehmen ihre innovativen Produkte und Dienstleistungen. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Startups meet Grownups: Neben den Startups präsentierten auch etablierte Unternehmen ihre Innovationsstrategien und Produkte. Rechts im Bild: Kristin Palberg von der Deutsche Kaffee Extrakt GmbH (DEK), die den neuartigen Sommer-Kaffee "Cold Brew" vorstellt. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Impulse setzen: Ein kurzes Programm aus Impulsen von Startups, etablierten Unternehmen und Digitalisierungs-Experten gab viel Futter für anschließende Diskussionen. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Herzlich willkommen: Klaus Jeske, Geschäftsführer der WVEB, begrüßte die Gäste zusammen mit...
© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

...Janina Löbel vom Clustermanagement Ernährungswirtschaft der Wirtschaftsförderung Brandenburg (WFBB). © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Zwischenspiel: Madlen Dietrich, Referatsleiterin Startup-Wirtschaft beim WVEB, führte durch das weitere Programm. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Innovationsmut: Was die Innovationskraft von Startups ausmacht und wie Kooperationen zwischen Startups und Grownups die Wettbewerbsstärke beflügeln können, zeigte Frieder Damm, Leiter der Fachgruppe FoodTech beim Bundesverband Deutsche Startups (BVDS). © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Gemeinsam voran: Die Schnittstelle zwischen Grownups und Startups ist der Bereich "Where the magic happens", ist sich Frieder sicher. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Perspektivwechsel: Wie etablierte Unternehmen ihre Innovationskraft stärken und welche Rolle dabei Startups spielen können, stellte Attif Gharbi von der ADM WILD Europe GmbH & Co. KG vor. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Neue Wege: Innovation heißt jedoch nicht nur, immer neue Produkte auf den Markt zu bringen. Innovationskraft heißt auch, bestehende Produkte erfolgreich weiterzuentwickeln und dabei auch mal neue Wege zu gehen, weiß Gharbi. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Wandel leben: Innovation heißt auch mit der Zeit gehen. "Stop thinking – start doing" lautete der entsprechende Vortrag von Mark Möbius von der Etventure GmbH. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Digitale Begeisterung: Der Wandel gelingt nur, wenn alle mitmachen, ist sich Möbius sicher. Wie diese Begeisterung geweckt werden kann, zeigte er anhand einiger Beispiele. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Location mit Charme: Das traditionelle Ambiente der "Alten Schmiede" inmitten des stetig wachsenden EUREF-Zukunftsortes lockte viel interessiertes Publikum an. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Gespanntes Warten: Nach kurzen Impulsen aus der Startup- und Unternehmenswelt warteten alle auf die eigentlichen Stars des Abends: die Startups. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Innovationen im Minutentakt:Zwei Minuten hatte jedes Startup, um sich und seine Ideen vorzustellen.
© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Eins: Den Auftakt machte Robert Dümcke von FitBy Nutrition. Das Unternehmen produziert Lebensmittel mit dem Fokus: low-carb, eiweißreich, kalorienarm und vegan. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Zwei: Mareike Merten von Fliit präsentierte ein Logistiksystem speziell für die Lebensmittelbranche, das vor allem die letzte Meile in den Fokus nimmt. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Mareike Merten von Fliit © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Drei: Daniel Vollmer präsentierte mit Flowtify eine digitale Lösung zur lückenlosen Eigendokumentation im Gastgewerbe und Lebensmittelhandel. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Daniel Vollmer von Flowtify © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Vier: Evergreen-Food hat sich auf Lebensmittel aus regionalen Zutaten und mit besonderen gesundheitsfördernden Eigenschaften spezialisiert - wie die Mikroalge Chlorella vulgaris. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Cathleen Cordes von Evergreen-Food © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Fünf: Philosoffee setzt auf Koldbrew, die gesunde und natürliche Koffeinbombe ganz ohne Chemie und Zusätze. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Benjamin Thies von Philosoffee beweist mit Koldbrew, dass kalter Kaffee durchaus sexy sein kann. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Sechs: Lunch Vegaz setzt auf innovative Geschäftskonzepte und hat neben biologischen und pflanzlichen Frischegerichten auch einen Automaten zum Vertrieb dieser entwickelt. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Daniel Heinrich von Lunch Vegaz © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Sieben: Leo Sakaguchi von Meal Saver präsentiert eine App-Lösung, die Lebensmittelverschwendung im Hotel- und Gaststättengewerbe vermeidet. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Leo Sakaguchi von Meal Saver © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Acht: Selo coffee fruit setzt auf die sonnengetrocknete Kaffeefrucht als Basis für ein neues In-Getränk, das ganz nebenbei auch den Ertrag aus der Kaffeepflanze um 50 % steigert. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Stella Deppe von Selo coffee fruit © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Neun: Luca Ohl von Skadi hält den neuen Sommerhit in den Händen: gefrorene Cocktails nach den Original-Rezepten. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Nur für Erwachsene: Mit zehn bis zwölf Prozent Alkoholgehalt ist der "frozen Skadi-Cocktail" der perfekte Begleiter beim Sundowner am Spreeufer oder als Highlight bei der Rooftop-Party über den Dächern Berlins. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Zehn: TRY FOODS entwickelt einzigartige Probiersets, die den Lebensmittelgenuss in den Vordergrund stellen und Lebensmittel sinnlich informativ erlebbar machen. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Jörn Gutowski von TRY FOODS © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Austausch: Nach der Vorstellungsrunde konnten alle Produkte im Rahmen der begleitenden Startup-Messe ausprobiert und erlebt werden. © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Neben den Startups war auch die Deutsche Kaffee Extrakt GmbH mit eigenen Cold-Brew-Sorten vertreten. Hier konnte getestet, probiert und für die Lieblingssorte abgestimmt werden. (links im Bild: Dr. Jessica Falenski, rechts im Bild: Kurt Stock) © WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Connect: Das Veranstaltungskonzept ging auf. Bis spät in den Abend hinein reichten die Gespräche.
© WFBB 2017 / David Marschalsky

- Auf Xing teilen
- Auf Facebook teilen
- Auf X teilen
- Auf LinkedIn teilen

- Drucken
- Als PDF speichern

Aussteller-Übersicht

Food & Tech Connect!

Unsere Aussteller im Überblick – Kooperationswünsche und Kontaktdaten

Download (PDF 8,0 MB)

Die Veranstalter

CLUSTER
ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT
BRANDENBURG

Wirtschaftsvereinigung der
Ernährungsindustrie Berlin-Brandenburg

WVEB

Ihr Ansprechpartner für die WVEB

Geschäftsführer

Klaus

Jeske

Telefon:
+49 30 31005-127

Telefax:
+49 30 31005-240

E-Mail:
Jeske [at] wveb.de

Download VCF

Ihre Ansprechpartnerin zum Thema Startup-Wirtschaft

In Kooperation mit: