

# 6. Food Club in Köln

## Zukunftsblick: Wegweisende Veränderungen in der Lebensmittelindustrie

„Der Konsument sucht zwei Dinge: Es muss lecker und enkeltauglich sein!“, so fasste Dr. Dag Piper die Zukunft der Lebensmittel aus Konsumentensicht zusammen. Dieses und weitere Themen wurden beim 6. Food Club am 1. und 2. Juni 2023 diskutiert. Der Food Club bietet Vertretern der Lebensmittelbranche jährlich die einzigartige Gelegenheit, in die Tiefen der Lebensmitteltechnologie einzutauchen und innovative Ideen durch Experten kennen zu lernen.



■ Abb. 1: „Der Konsument sucht zwei Dinge: Es muss lecker und enkeltauglich sein!“, so fasste Dr. Dag Piper die Zukunft der Lebensmittel aus Konsumentensicht zusammen.

Staufen und Air Liquide luden die Teilnehmer in diesem Jahr ein, nicht nur spannende Zukunftsvisionen von einem „gesünderen Wirtschaftsdenken“, einem „bewussteren Konsumverhalten“

und einem „nachhaltigeren Wirken“ zu entwickeln, sondern auch konkrete Maßnahmen zu ergreifen. Die beiden intensiven Tage wurden von fünf wegweisenden Keynotes begleitet.

Eins ist klar: Die Lebensmittelindustrie steht vor grundlegenden Veränderungen, die Produktion, Lagerung und den Konsum von Lebensmitteln revolutionieren werden. Beim diesjährigen Food Club wurde auf neue Themen gesetzt wie das „enkelfähige Mindset“, „Milik – Milch aus dem 2D-Drucker“, die „Organic Garden Farm im synergetischen Kreislauf“, die „Wertschöpfungskette“ und neue Technologien aus verschiedenen Bereichen.

Fünf richtungsweisende Partner aus der Lebensmittelbranche – Indeed Innovation, das Institut für Sensorik Forschung und Innovationsberatung, Organic Garden, die Veganz Group und Staufen – führten die Teilnehmer durch die beiden Tage. Die Veranstaltung wurde von Ansgar Rinklake (Air Liquide) und Axel Davila Lage (Staufen) moderiert.

### Enkelfähiges Mindset und Konsument

Wie entwickelt man ein enkelfähiges Mindset und konsumentenorientierte Lösungen für eine nachhaltige Lebensmittelindustrie? Eingeleitet wurde der erste Abend von Karel J. Golta, Geschäftsführer von Indeed Innovation; zum Thema enkelfähiges Mindset präsentierte er das Konzept, bei dem die Nachhaltigkeit von Materialität und wirtschaftlichem Erfolg entkoppelt werden. Er betonte die Bedeutung innovativer Lösungen, welche die Lebensmittelindustrie nachhaltig transformieren und Ressourcen effizienter nutzen.

Dr. Dag Piper, Head of Growth and Change Design des Instituts für Sensorik Forschung und Innovationsberatung, brachte sein Fachwissen zum Thema „Konsument“ mit in den Food Club 2023 ein. Er zeigte auf, wie Unternehmen Produkte und Dienstleistungen entwickeln können, die sowohl die individuelle Gesundheit der Verbraucher als auch die Gesundheit des Planeten berücksichtigen.

### Nachhaltigkeit, Kreislauf, Optimierung

Kostenreduktion und eine gleichzeitige CO<sub>2</sub>-Reduktion durch den synergetischen Kreislauf auf der Organic Garden Farm wird bereits heute umgesetzt. Martin Seitle, COO bei Organic Garden, präsentierte den synergetischen Kreislauf als Schlüssel zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion. Er erläuterte, wie eine durchgängige Produktion regionaler Lebensmittel im Einklang mit einem synergetischen Kreislauf erhebliche Kosten- und CO<sub>2</sub>-Einsparungen ermöglicht.

Dr. Björn Falk, Principal beim Mitveranstalter Staufen, brachte seine Expertise in die Vor-



■ Abb. 2: Norbert Fuchs, Spezialist für Industriegase bei Air Liquide, links neben Moderator Axel Davila Lage, Principal bei Staufen, beim 6. Food Club in Köln.



■ **Abb. 3:** Dr. Björn Falk, Principal bei Staufen, zeigte angesichts des Lieferketten-Pflichten-Sorgfaltsgesetzes die Vielzahl der Anforderungen und den Handlungsdruck für Unternehmen auf.

träge ein. Der Fokus lag auf der Wertschöpfungskette und der Bedeutung einer gezielten und nachhaltigen Umsetzung von Optimierungsmaßnahmen. Angesichts

des Lieferketten-Pflichten-Sorgfaltsgesetzes zeigte er die Vielzahl der Anforderungen und den Handlungsdruck für Unternehmen im Bereich Nachhaltigkeit auf.

### ■ Drei Fragen an Ansgar Rinklake

LVT **LEBENSMITTEL** Industrie befragte Ansgar Rinklake, Market Manager Food Central Western Europe bei Air Liquide Deutschland, zum sechsten Food Club in Köln.



© Air Liquide Deutschland

**LVT:** Können Sie uns etwas mehr über die Ziele und den Zweck des Food Clubs erzählen?

**Ansgar Rinklake:** Der Food Club wurde 2015 von der Air Liquide ins Leben gerufen. Wir möchten dabei ein Forum schaffen, um unsere Kunden über die neuen Trends und Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie zu informieren und dabei in den direkten Austausch gehen. Hierbei war es uns immer wichtig, ein ausgewogenes Programm zwischen Themen aus Technik und Produktion und einen Blick aus der Vogelperspektive anzubieten. Seit 2022 ist die Firma Staufen als Veranstalter mit an Bord und bringt ihre Expertise aus dem Managementbereich mit ein.

**LVT:** Welche Rolle spielt Air Liquide beim Food Club?

**A. Rinklake:** Air Liquide sieht sich nicht als Lieferant von Gasmolekülen, sondern als Problemlöser für seine Kunden. Wir investieren sehr viel in die Forschung, um neue Anwendungen und Konzepte für unsere Kunden zu entwickeln. Der Food Club ist Teil dieser Strategie, um sich als ganzheitlicher Lösungsanbieter zu präsentieren. Wir möchten zeigen, dass wir über den Tellerrand hinausblicken und neue Trends aufnehmen.

**LVT:** Worauf lag der Fokus im Jahr 2023?

**A. Rinklake:** 2023 stand der Food Club unter dem Aspekt der Kreislaufwirtschaft. Wir wollten hier zeigen, dass es viele gute Ideen und Denkanstöße gibt, wie eine solche Kreislaufwirtschaft aussehen kann und darüber hinaus mit Organic Garden ein Beispiel präsentieren, wo diese Ideen bereits in der Praxis umgesetzt werden.

## Lebensmittelproduktion aus dem Drucker

Fisch aus Algen, Käse aus Cashews, Ei aus Mandeln und TVP aus Erbsen, das sind Produkte, die bekanntermaßen aus dem Hause der Veganz Group kommen. Die Veganz Group hat sich von einer Supermarktkette zu einem innovativen Food-Tech-Unternehmen entwickelt. Anja Brachmüller, COO Veganz Group, betonte die Idee der Lebensmittelproduktion aus dem Drucker. Sie stellte die Frage nach einem „Nice to have“ oder ein „Must have“ für mehr Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie. Als Vorreiter der pflanzenbasierten Ernährung erkannte Veganz bereits früh das Potenzial von Lebensmitteldruckern für ressourcenschonende und personalisierte Lebensmittel.

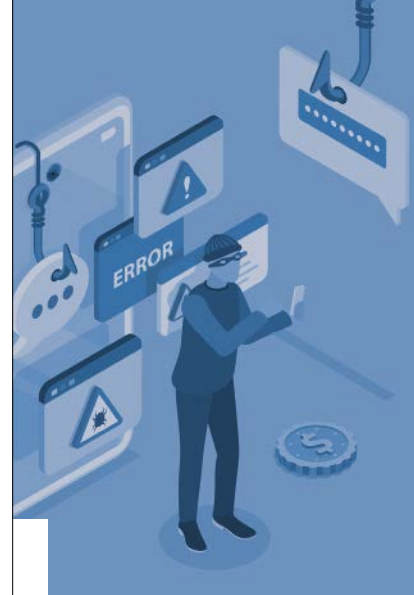
Durch die Integration innovativer Technologien, die Förderung einer nachhaltigen Denkweise und der Etablierung eines synergetischen Kreislaufs in der Wertschöpfungskette werden wegweisende Standards für Nachhaltigkeit, Effizienz und Qualität gesetzt. Dies wird nicht nur die Lebensmittelindustrie revolutionieren, sondern auch unseren Konsum von Lebensmitteln und unsere Sichtweise auf die Umweltauswirkungen grundlegend verändern. Es hat darüber hinaus direkte Auswirkungen auf die Verbraucher. Indem sie bewusste Entscheidungen treffen und nachhaltige Produkte bevorzugen, können sie aktiv zur Förderung einer zukunftsfähigen Lebensmittelindustrie beitragen. Der Food Club 2023 eröffnete neue Perspektiven und markierte einen Schritt in Richtung einer nachhaltigen Zukunft, indem er unsere Art des Lebensmittelkonsums und unsere Betrachtungsweise der Umweltauswirkungen transformiert.

### Kontakt:

**Staufen AG**  
Köngen  
Axel Davila Lage  
Tel.: +49 7024/8056-0  
axel.davila@staufen.ag  
www.staufen.ag

### Air Liquide Deutschland GmbH

Düsseldorf  
Ansgar Rinklake  
ansgar.rinklake@airliquide.com  
Tel.: +49 2151/3799-082  
ansgar.rinklake@airliquide.com  
https://de.airliquide.com



## Partner für Sicherheit in der Lebensmittelindustrie

### Food Defense IT-Sicherheit Seminare

Food Defense Beratung

RED-Attack  
Angriffssimulationen

Betriebsbegehungen  
aus Sicht eines Angreifers

Konzepte zum Gebäude-  
und Perimeterschutz

IT-Sicherheit  
Penetrationstests und  
Schwachstellenanalysen

Seminare und Workshops



### Besucheradresse:

Gartenstraße 14  
49356 Diepholz  
+49 5441 5949927  
info@dejong.consulting  
www.dejong.consulting