LfL
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

KErn Kompetenzzentrum für Ernährung

DAS 4-IN-1-PAKET:

- Inspirierende Impulsvorträge
- Wie man neue, biobasierte Produkte entwickelt, die Kunden wirklich wollen
- Finanzierungsmöglichkeiten
- Fördermittel-Anträge

JETZT BEWERBEN!
Produktidee skizzieren und kostenfreie Teilnahme sichern!
www.kern.bayern.de/prowert

Ideenworkshop

ProWert

Biobasierte **Pro**duktideen entlang der Lebensmittel-**Wert**schöpfungskette

Donnerstag, 9. und Freitag, 10. Juni 2016
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Freising

Mitmachen können Unternehmen, Forschungseinrichtungen, Start-ups oder Einzelpersonen mit einer konkreten (Produkt)Idee auf dem Sektor Bioökonomie an der Schnittstelle zu Ernährung/Lebensmitteln.

www.KErn.Bayern.de

BIOÖKONOMIE IM SEKTOR LEBENSMITTEL, ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Die Bundesregierung hat in der „Nationalen Forschungsstrategie BioÖkonomie 2030“ [1] das Ziel formuliert, „Deutschland zu einem führenden Forschungs- und Innovationsstandort in der Bioökonomie zu entwickeln.“

FRISCHE IDEEN FÜR EINE BESSERE WELT? VON DER PRODUKTIDEE ZUM FORSCHUNGSAUFTRAG

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) und die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in Freising wollen bei der Beantragung von Fördermitteln im Rahmen des BMBF-Ideenwettbewerbs »Neue Produkte für die Bioökonomie« und anderen Förderprogrammen unterstützen. Dafür veranstalten KErn und LfL am **09. und 10. Juni 2016** in Freising den Kreativ-Workshop „**ProWert** – Biobasierte **Pro**duktideen entlang der Lebensmittel-**Wert**schöpfungskette“.

Start-ups, wissenschaftliche Einrichtungen oder Unternehmen, die bereits eine erste Produktidee haben, können sich für die Teilnahme bewerben. Neben Grundlagen zur Bioökonomie und Forschungsförderung steht die konkrete Erarbeitung der Produktidee im Vordergrund. Dafür haben KErn und LfL renommierte Experten aus der Start-up-Szene, der Wissenschaft wie auch der Wirtschaft sowie der Forschungsförderung gewinnen können. Die interdisziplinäre Zusammensetzung der Teilnehmer ermöglicht einen Blick über den Tellerrand und bietet einen Anstoß für Innovationen.

Bioökonomie steht generell für einen Strukturwandel von einer **erdöl- zu einer biobasierten Wirtschaft**, der ökonomischen Wohlstand mit ökologischer und gesellschaftlicher Verträglichkeit vereint.
„Elemente einer effektiven und effizienten Ernährungspolitik zu entwickeln, die das Ernährungsverhalten sowohl nachhaltiger als auch gesundheitsförderlicher macht, ist eine der größten Herausforderungen.“ [2]

Noch bis **15. August 2016** besteht die Möglichkeit, Anträge für den **BMBF-Ideenwettbewerb** »Neue Produkte für die Bioökonomie« einzureichen. Dieses Programm bietet eine unkomplizierte Fördermöglichkeit mit einer niedrigen Eintrittsschwelle – insbesondere für originelle und neuartige Ideen. Gefördert werden Projekte, welche die biobasierte Wirtschaft ankurbeln, zum Beispiel aus den Bereichen Agrar- und Forstwirtschaft, Holz-, Papier-, Leder-, Textil- sowie Chemieindustrie und der Ernährungswirtschaft

1 https://www.bmbf.de/pub/biooekonimie.pdf (Zugriff: 03.3.16)

2 Prof. Dr. Daniel, Hannelore/Prof. Dr. Reisch, Lucia/Prof. Dr. Hamm, Ulrich (2014): Förderkonzept des Bioökonomierats: Lebensmittelkonsum, Ernährung und Gesundheit, online unter: http://www.biooekonomierat.de/fileadmin/Publikationen/empfehlungen/Empfehlungen_Ernaehrung.pdf, S. 6

BEISPIEL-PROJEKTE AUS DER BIOÖKONOMIE

Chemie-Bausteine aus Chicorée-Abfällen (Universität Hohenheim) – hiermit können PET-Flaschen oder Nylon-Strümpfe hergestellt werden. [3]

Speiseeis aus Lupinen-Eiweiß (Fraunhofer IVV Freising) mit rein pflanzlichen Zutaten – bietet gesundheitsfördernde Zusatzeffekte und Nachhaltigkeit im Anbau.[4]

Zahnpasta mit natürlichen Milchsäurebakterien (ORGANOBALANCE GmbH in Zusammenarbeit mit BASF) – probiotische Milchorganismen helfen Karieserreger besser zu entfernen.[5]

Für die Omega-3-Wurst (Fraunhofer IVV Freising) wird das Produkt durch ein spezielles Verfahren mit Omega-3-Fettsäuren angereichert.[6]

ÜBER DEN TELLERRAND DENKEN, GEMEINSAM HANDELN: DER WEG ZUR KONKRETEN PRODUKTIDEE

Ziel des zweitägigen Kreativ-Workshops ist es, biobasierte Produktideen entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette (Anbau, Verarbeitung zum Produkt, Verpackung, Handel, Logistik und Vertrieb) zu sammeln und in konkrete Geschäftsmodelle zu transferieren.

Beantragung von Fördermitteln im Rahmen des BMBF-Ideenwettbewerbs »Neue Produkte für die Bioökonomie«
TAG 1 – Beispiele für Produkte und Dienstleistungen im Rahmen der Bioökonomie geben Impulse für Ihr Vorhaben. Anschließend werden in den verschiedenen Gruppen eigene Ideen für neue Produkte gesammelt und weiterentwickelt.
TAG 2 – die Produktideen vom Vortag werden auf den Prüfstand gestellt und die jeweils beste anhand einer Value Proposition Canvas (bzw. Business Model Canvas) in konkrete Geschäftsmodelle transferiert. Zudem stellen der Projektträger Jülich und KErn verschiedene Antragsmöglichkeiten bei entsprechenden Programmen vor.

Bleiben Sie in Verbindung: Der F&E-Atlas des KErn bietet eine Vernetzungsplattform für alle Teilnehmer
www.kern.bayern.de/FuE-Atlas

3 biooekonomie.de (2016): Chemie-Bausteine aus Chicorée-Abfällen.

4 Bioökonomierat (2013): Produktsammlung Bioökonomie. Unter: http://www.biooekonomierat.de/fileadmin/Publikationen/Sonstige/BOER_Produktsammlung_2013.pdf (Zugriff: 01.03.2016)

5 Bioökonomierat (2013): Produktsammlung Bioökonomie. Unter: http://www.biooekonomierat.de/fileadmin/Publikationen/Sonstige/BOER_Produktsammlung_2013.pdf (Zugriff: 01.03.2016)

6 Bioökonomierat (2013): Produktsammlung Bioökonomie. Unter: http://www.biooekonomierat.de/fileadmin/Publikationen/Sonstige/BOER_Produktsammlung_2013.pdf (Zugriff: 01.03.2016)

1. TAG: VON DER RESSOURCE ZUR PRODUKTIDEE

09.30 – 10.00	**Frühstückskaffee – Ankunft der Teilnehmer**
10.00 – 10.10	**Begrüßung** Dr. Peter Doleschel, Leitung Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung (LfL) | Dr. Wolfram Schaecke, Leitung Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
10.10 – 10.30	**Bioökonomie in Bayern – Was bedeutet sie, wie sieht die Arbeit des Sachverständigenrates für Bioökonomie aus?** Sebastian Kehrer, Leiter der Geschäftsstelle des Sachverständigenrats Bioökonomie Bayern
10.30 – 11.00	**Blick über den Tellerrand: Produktideen der Bioökonomie und die Schnittstelle zur Ernährung** Simone Hörrlein, KErn und Dr. Stephanie Mittermaier, Fraunhofer IVV
11.00 – 11.15	**Kaffeepause**
11.15 – 13.00	**15-minütige Impulsvorträge: Beispiele für Produktideen im Rahmen der Bioökonomie entlang der Wertschöpfungskette** 1. Bilanz einer Schatzsuche – Ursprüngliche Kulturarten aus Bayern als Inspiration für die Bioökonomie (Dr. Klaus Fleißner, LfL) 2. Der Rheintaler Ribelmais – mit geschützter Herkunftsbezeichnung zu neuen Produkten (Eva Körbitz, RhyTOP GmbH) 3. Direktvermarktung und regionale Handelskonzepte (Prof. Dr. Diane Ahrens, Technische Hochschule Deggendorf) 4. Alternative Verpackungsmaterialen (Dr. Dr. Uwe Bölz, HPX Polymers GmbH) 5. Basischemikalien – multiple Anwendungsmöglichkeiten (Prof. Dr. Werner Kunz, Universität Regensburg) 6. Gesunde Ernährung – Naturstoffe aus dem Werkzeugkasten der Natur zur Zucker- und Salzreduktion in Lebensmitteln (Dr. Katja Riedel, BRAIN AG)
13.00 – 14.00	**Mittagessen**
14.00 – 17.00	**Moderierte Gruppenarbeiten zur Ideen-Entwicklung, partizipativer Ansatz** Gesamtmoderation: Daniela Rink, Rink-Consult Aufteilung der Teilnehmer in verschiedene Gruppen (bei Online-Bewerbung erfolgt die individuelle Anmeldung zu einem der Workshops) mit Einzelmoderation **Raum LP12/1-33 | Gruppe 1:** Potenziale ursprünglicher Kulturarten für die Bioökonomie **Raum LP12/1-33 | Gruppe 2:** Rohstoffpotenziale für die Weiterverarbeitung – Chemiebausteine aus der Natur **Raum LP12/2-08 | Gruppe 3:** Gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit – Wege zum Verbraucher **Raum LP10/01 | Gruppe 4:** Direktvermarktung und moderne Handelskonzepte – neue Wege der Partnerschaft zwischen bäuerlichem Produzent u. Konsument
17.00 – 17.30	**Kaffeepause**
17.30 – 18.00	**Zusammenführung der Ergebnisse aus den Gruppen und Dokumentation** Gesamtmoderation Daniela Rink und Einzelmoderatoren
ab 18.00	**Inspiration für Produktentwicklung mit ursprünglichen Lebensmitteln** Freising Parallel dazu findet in Garching eine *enable* Podiumsdiskussion statt

2. TAG: VON DER PRODUKTIDEE ZUM MÖGLICHEN GESCHÄFTSMODELL

08:30 – 09:00	**Von Forschungsergebnissen und Kundennutzen: Die Value Proposition Canvas** Bianca Zwiebler-Schmalz, UnternehmerTUM Garching
09:00 – 10:30	**Anwendung auf Ideen des Vortages – Arbeiten mit der Canvas – interaktive Gruppenarbeit** Bianca Zwiebler-Schmalz, UnternehmerTUM Garching; Dr. Mike Mattner, MRM International
10.30 – 11.00	**Kaffeepause**
11:00 – 12:00	**Präsentation der Canvas (vier Gruppen) und nächste Schritte** Bianca Zwiebler-Schmalz, UnternehmerTUM Garching; Dr. Mike Mattner, MRM International
12:00 – 12:30	**Podiumsdiskussion: Kritische Auseinandersetzung mit den entwickelten Ideen** Teilnehmer N.N. (am Tag zuvor festgelegt), Bianca Zwiebler-Schmalz, Dr. Mike Mattner Moderation: Daniela Rink
12:30 – 13:30	**Mittagessen**
13:30 – 14:00	**Gemeinwohlorientiertes Unternehmertum** Joscha Lautner, Impact Hub Munich
14:00 – 14:30	**Finanzierung** Dr. Mike Mattner, MRM International
14:30 – 14:50	**Fördermöglichkeiten für innovative Produkte** Dr. Andrea Spangenberg, KErn
14:50 – 15:20	**BMBF-Antragsverfahren Ideenwettbewerb „Neue Produkte für die Bioökonomie“** Dr. Ulrike Pogoda de la Vega, Projektträger Jülich
15:20	**Ende der Veranstaltung mit Abschlusskaffee**
ab 15:20	**Individuelle Beratung für Interessierte** KErn / LfL Mitarbeiter und Sonstige

Der Workshop findet an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Lange Point 12 (Raum LP12/1-33) und (LP12/2-08) sowie Lange Point 10 (Raum LP10/01, Besprechungsraum Bibliothek) in 85354 Freising statt.

SIND SIE DABEI? BEWERBUNGSVERFAHREN ZUM WORKSHOP:

Um am Ideenworkshop ProWert teilzunehmen, ist eine Bewerbung mit einer Skizzierung der Idee (ca. 3 - 5 Sätze) unter www.kern.bayern.de notwendig. Bitte entscheiden Sie sich für ein Thema der einzelnen Workshop-Gruppen (am Nachmittag des 1. Workshop-Tages) und geben Sie dies in der Online-Bewerbung an: www.kern.bayern.de/prowert

Gruppe 1: „Potenziale ursprünglicher Kulturarten für die Bioökonomie“

KErn und LfL verfolgen den Ansatz, ursprüngliche Kulturarten aus Bayern zu erhalten, da deren Wiederbelebung aus Diversifizierungsgründen und zum Erhalt der biologischen Vielfalt wichtig ist. Ursprüngliche Sorten besitzen oftmals interessante, bisher unbeachtete Inhaltsstoffe, die in den verschiedensten Bereichen Anwendung finden können. KErn und LfL wollen im Zuge der Bioökonomieforschung den Markteintritt für neue Produkte ebnen. Ein erfolgreiches Beispiel aus der Schweiz kann als Vorbild dienen: Die Erhaltung des Rheintaler Ribelmais durch verschiedene Produktideen.

Gruppe 2: „Rohstoffpotenziale für die Weiterverarbeitung – Chemiebausteine aus der Natur“

Die Natur liefert eine Fülle nachwachsender Rohstoffe, nicht nur Feldpflanzen, sondern auch Bakterien oder Pilze. Ziel einer erfolgreichen Bioökonomie-Strategie ist es, Basischemikalien durch biobasierte Rohstoffe zu ersetzen. Ideen für solche natürlichen Materialien (oder auch Lebensmittel als Ressource, die sonst auf dem Kompost oder im Müll landen) sowie mögliche Wege zum Konsumenten sollen in diesem Workshop erarbeitet werden.

Gruppe 3: „Gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit – Wege zum Verbraucher“

Innovationen im Ernährungsbereich lassen sich am besten über die Aspekte „Gesundheitsnutzen“ und „Nachhaltigkeit“ kommunizieren[7]. Welche Trigger neben „Bio“ oder „frei von“ sind entscheidend, um neue Produkte erfolgreich auf den Markt zu bringen? Welche technologischen Produkte und Dienstleistungen (Apps, Games mit Nudging-Konzepten im Hintergrund) werden die Zukunft bestimmen, um einen merklichen Einfluss auf ein nachhaltiges und gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten des Konsumenten zu nehmen?

7 s. Studie „essbare Innovationen“ (http://www.lebensmittelwirtschaft.org/pressekonferenz-praesentation-studie-essbare-innovationen/ (Zugriff: 03.03.2016)

Gruppe 4: „Direktvermarktung und moderne Handelskonzepte – neue Wege der Partnerschaft zwischen bäuerlichem Produzent und Konsument“
Welche Handelskanäle und Verpackungskonzepte sind aus bioökonomischer Sicht nachhaltig? Regionalität versus Globalisierung? Verschiedene Ansätze – ob Direktvermarktung, regionale Wirtschaftskreisläufe, CO2-Bilanzierung – aus der Logistik und dem Handel ebnen die zukünftigen Wege der Lebensmittel zum Verbraucher.

UND SO GEHT ES WEITER: STUFEN ZUM ERFOLG FÜR IHRE PRODUKTVISIONEN

Kreativ-Workshop ProWert

BEI ERFOLG

Entwicklung origineller und neuartiger Ideen für den Ideenwettbewerb „Neue Produkte für die Bioökonomie“ des BMBF

Mehrstufiges Antragsverfahren: Einreichen von Ideenskizzen in Papierform, max. 5 Seiten mit Produktbeschreibung und Lebenslauf

Einreichen eines förmlichen Förderantrags für eine 9-monatige Sondierungsphase

Einzelantrag bis zu 50 T€ für HS/FE bzw. 25 T€ für KMU mit Analyse von Kundenbedürfnissen, Markt- und Konkurrenzsituation, Patentstrategie/FtO, techn. Voruntersuchungen und Partnersuche

CA. 6 MONATE NACH BEGINN DER SONDIERUNGSPHASE

Einreichen eines förmlichen Förderantrags für eine Machbarkeitsphase

Zweijährige Machbarkeitsphase: 250 T€ pro Verbundpartner, Beteiligung Wirtschaftsexperte obligatorisch

Vorerst letzter **Stichtag** für das Einreichen der Ideenskizze beim BMBF (Projektträger Jülich): **15.08.2016**

Anmeldung unter: www.kern.bayern.de

DIE PROJEKTPARTNER

KErn Kompetenzzentrum für Ernährung

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern. KErn konzipiert Fachveranstaltungen und unterstützt die bayerische Ernährungswirtschaft. Für verschiedene Zielgruppen werden Informationsmaterialien und Modellprojekte entwickelt. KErn gehört zum Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LfL Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

GEFÖRDERT VOM Bundesministerium für Bildung und Forschung

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) ist das Wissens- und Dienstleistungszentrum für die Landwirtschaft in Bayern. Die anwendungsorientierte Forschung der LfL greift Fragestellungen aus der Praxis auf und stellt den landwirtschaftlichen Unternehmen auf verschiedenen Wegen anwendbare Lösungen zur Verfügung. Der Hoheits- und Fördervollzug sowie die Beratung runden das Angebot ab und machen die LfL zu einem wichtigen Partner der bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft.

Herausgeber
Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft

Am Gereuth 4, 85354 Freising | Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach
E-Mail: poststelle@kern.bayern.de | www.kern.bayern.de

Das Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Stand: März 2016 | Redaktion: Bereich Wissenschaft
Bildnachweis: © shutterstock | Druck: OPUS Marketing GmbH