



Deutsche Start-up-Unternehmer entdecken die Nahrungs- und Genussmittelbranche

„Sensovation“
Innovative Sensorik

Prof. Dr. Andreas Scharf

Klassische Wertschöpfungskette der Nahrungs- und Genussmittelbranche



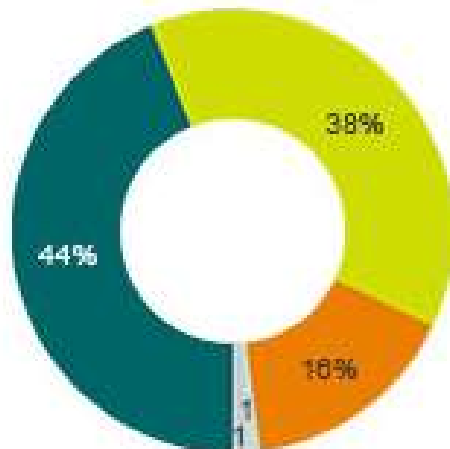
Traditionell betreiben die Zulieferer und die Hersteller die aktivste Innovationspolitik.

Seit einiger Zeit gewinnt der Handel mit eigenen Innovationen (insbesondere mit Me-too-Produkte) an Bedeutung.

Innovationsbereitschaft der Generation Y („Digital Natives“)

Relevanz eigener Ideen

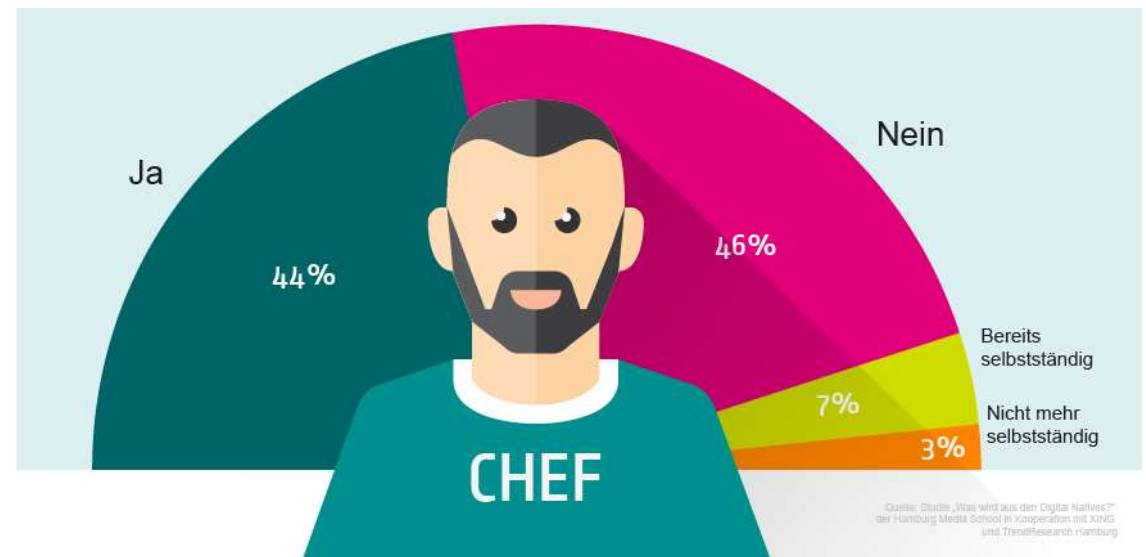
„Wie wichtig ist es Ihnen überhaupt, dass Sie eigene Ideen einbringen können?“



- Sehr wichtig
- Eher wichtig
- Teils, teils
- Eher unwichtig
- Sehr unwichtig

Selbständigkeit als Berufsziel

„Können Sie sich vorstellen, sich selbständig zu machen?“



Befragt wurden 1.028 Berufstätige im Alter von 23 bis 35 in Deutschland.

Quelle: Hamburg Media Scholl / XING / TrendResearch Hamburg 2014

ECF Farmsystems GmbH

Start Up-Unternehmer in der Agrarwirtschaft



ECF REGELTECHNIK



ECF AQUAKULTUR



ECF HYDROPONIK

Mit der ECF-Farm kann man mitten in der Stadt nachhaltig und ohne den Einsatz von Pestiziden und chemischem Dünger Fisch aufziehen und Gemüse anbauen.

Die ECF-Farm kann auf einer Brachfläche errichtet oder als Dachfarm in ein Gebäude integriert werden. Mehr als 400 Pflanzensorten gedeihen dort, und als Fische eignen sich Süßwasserfische, vor allem Zander und Barsche.

Die Ausscheidungen der Fische im Aquarium liefern den Dünger, den das Gemüse zum Wachsen braucht. Gleichzeitig entsteht ein geschlossener Wasserkreislauf, weil die im nährstoffreichen Wasser stehenden Pflanzen als Kläranlage fungieren („Aquaponik“)

Christian Echternacht und Nicolas Leschke Gründer und Geschäftsführer von ECF

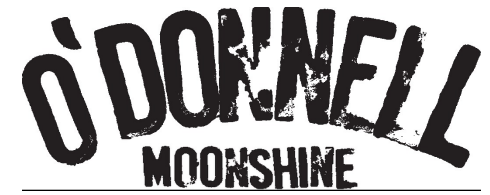


„Es gibt in Berlin keinen frischeren Fisch und keine Tomaten, die besser schmecken.“

„„Unser Anspruch ist, Menschen mit nachhaltig erzeugten Lebensmitteln zu versorgen, die direkt vor ihrer Haustür produziert werden.“

„Dieser Ansatz ist sowohl ökologisch als auch ökonomisch, und er löst eine ganze Menge Probleme, die die Lebensmittelproduktion, wie sie derzeit stattfindet, mit sich bringt.“

O'Donnell Moonshine GmbH Start Up-Unternehmer als Hersteller



Zur Zeit der Prohibition in den USA (1919-1933) waren die Herstellung und der Verkauf von Alkohol verboten.

„Moonshine“ nannten die Farmer ihren schwarz gebrannten Schnaps, den sie in Einmachgläser („Mason Jars“) füllten und dann an Schmuggler verkauften.

Namensgeber für den Marke ist Edward „Spike“ O'Donnell (1890-1962), Anführer der South Side O'Donnell Gang.



Harte Nuss (700ml, 25%vol.)
24,90 €



Bratapfel (700ml, 20%vol.)
24,90 €



Bitter Rose (700ml, 25%vol.)
24,90 €



High Proof (700ml, 50%vol.)
24,90 €



Original (700ml, 38%vol.)

24,90 €



High Proof - Limitierte Edition
(700ml, 51,2%vol.)
39,90 €

Philip Morsink und August Ullrich Gründer und Geschäftsführer von O'Donnell Moonshine



„Der Schnaps wird nur aus natürlichen Zutaten hergestellt. Auf das Einmachglas wird ein selbst gebauter Ausgießer aufgeschraubt, der das Dosieren erleichtert.“

„Wir verkaufen 60 Prozent B2B an andere Läden, etwa zehn Prozent über unseren Onlineshop, und darüber hinaus 30 Prozent auf Märkten und Messen.“



Ausgießer



Kochhaus - Start Up-Unternehmer im Handel

Kochhaus als begehbares Rezeptbuch bietet ein ständig wechselndes Angebot an verschiedenen Rezepten.

An frei stehenden Tischen voller frischer Zutaten finden Sie alles, was Sie zu einem bestimmten Gericht brauchen - für jeweils zwei, vier oder mehr Personen.

Jederzeit gibt es eine Auswahl von Vorspeisen, Salaten und Suppen. Dazu kreative Pasta-, Fisch- und Fleischgerichte. Und natürlich einige verführerische Nachspeisen.



EIN ORT ZUM
GENIESSEN

Alles rund ums Selberkochen:
Kochhaus ist das erste
Lebensmittelgeschäft, das nicht
nach Warengruppen, sondern
nach kreativen Rezepten sortiert
ist.



Ramin Goo, Gründer und Geschäftsführer vom Kochhaus

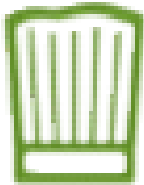


„Kochen und Genuss stehen im Kochhaus im Mittelpunkt. Wir wollen Menschen dazu anregen, wieder mehr zu kochen und neue Zutaten oder Zubereitungstechniken auszuprobieren.“

„Die neuen Rezepte entstehen in einem langwierigen Prozess und werden mithilfe von Profiköchen entwickelt. Da die Rezepte mindestens drei Mal von Laien zur Probe gekocht werden, sind Sie garantiert gelingsicher.“

Chefkoch.de

Konsumenten kreieren innovative Gerichte



CHEFKOCH.DE

Auf Chefkoch.de können Nutzer ihre Kochrezepte veröffentlichen.

Chefkoch.de ist die größte Internet-Plattform rund um Küche und Kochen in Europa

Registrierung

Login

In wenigen Schritten bist du dabei!

Registriere dich mit deinem Facebook Benutzerkonto.



Registrieren mit Facebook

oder

Melde dich ganz einfach mit deiner E-Mail-Adresse und einem Passwort an.

E-Mail-Adresse

Passwort

Sag uns, womit wir deinen Kochalltag versüßen dürfen.

- tägliche Inspiration - Rezept des Tages
- saisonale Tipps und Trendthemen - wöchentlicher Newsletter
- exklusive Angebote für Chefkoch.de-Nutzer - Partner-Newsletter

Du hast jederzeit die Möglichkeit, dich vom Newsletter abzumelden. Mit deiner Registrierung akzeptierst du die AGB von Chefkoch.de.

JETZT REGISTRIEREN

„Prosumenten“ sind auf dem Vormarsch und bilden den Nährboden für Start Up-Unternehmen



Drucken

Rezept speichern

Bewertung

★★★★★ (128) Ø4,80 [Rezept bewerten](#)

Bewertungen

128 [\(alle anzeigen\)](#)

Rezept-Statistiken:

Freischaltung: 18.02.09

gespeichert: 5.712 (33)*

gedruckt: 23.092 (225)*

verschickt: 215 (0)*

* nur in diesem Monat

Verfasser



bushcook 🍷

Mitglied seit 25.07.2006

20.447 Beiträge (Ø5,01/Tag)

Thunfischfilet in Zimt - Sesam - Kruste auf Chili - Mango - Salat

toller Einstieg für ein orientalisch angehauchtes Menü auf hohem Niveau

Prosumenten sind Konsumenten, die sich zugleich auch als Produzenten betätigen. (Der Begriff ist eine Zusammensetzung aus "Produzent" und „Konsument“)

Start Up-Unternehmer in der Nahrungs- und Genussmittelbranche vernetzen sich



Beim ersten Berliner Food and Tech Summit kommen Unternehmen, Startups & Influencer aus dem Food- & Tech Bereich zusammen.

Ziel der Veranstaltung ist es, sich zu den Trends & Innovationen innerhalb der Food-Industrie auszutauschen und über die Chancen der Vernetzung von Food & Tech zu diskutieren.

Start Up-Unternehmer in der Nahrungs- und Genussmittelbranche organisieren sich



Fachgruppe Food & FoodTech

„Die disruptiven Trends im Hinblick auf die Produktion von neuen Lebensmittelproduktionsverfahren und -techniken und die Nutzung von Biotechnologie setzen sich zurzeit massiv durch. Sorgen bezüglich Klimawandel, Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverschwendung und Nachhaltigkeit werden immer präsenter.“

„Weil dem Nahrungsmittelbereich als einer der am stärksten konsolidierten Industrien massiver Wandel bevorsteht, ist es so wichtig relevanten Vor-denkern eine Plattform zu bieten und eine Stimme zu geben. Denn sie entwickeln Geschäftsmodelle und Visionen, welche die Treiber dieses Wandels bereits integriert haben und nutzen.“



Jewell Sparks

The BITHouse / AgTech FoodTech Summit



Jan-Frieder Damm

Daizu

Die großen NuG-Player haben die Bedeutung der Start Up- Unternehmer erkannt



Oetker Digital steigt bei Atlantic Food Labs ein

Das traditionsreiche Lebensmittelunternehmen Dr. Oetker will den Anschluss nicht verlieren und gründete deshalb 2017 in Berlin die Tochter Oetker Digital.

Oetker Digital hat auch in Atlantic Food Labs aus Berlin investiert. Die Berliner Firma investiert in Food-Startups und hilft ihnen beim Aufbau – wenn nötig von Beginn an.



Transparent food brands

Every product has a story. Consumers demand brands they can trust and products that are transparent. We build new brands where every consumer knows where and how his food was produced, processed and delivered before reaching his plate.



Food distribution

Tech is opening new opportunities for distributing food. We believe that people are more inclined towards the simplification of buying food. We build companies that disrupt the traditional supply chain from producers to end customers.



Value chain innovation

There are many steps in the food value chain from the production of ingredients to the preparation and consumption of a full meal. We believe that there is potential for improvement in each one of these steps.



R&D

Inventing totally new products or reinventing existing products. We are excited to support innovations that offer consumers new eating experiences. Tech and R&D are able to re-engineer food, optimising everything from development cycles to nutrition.

Fazit

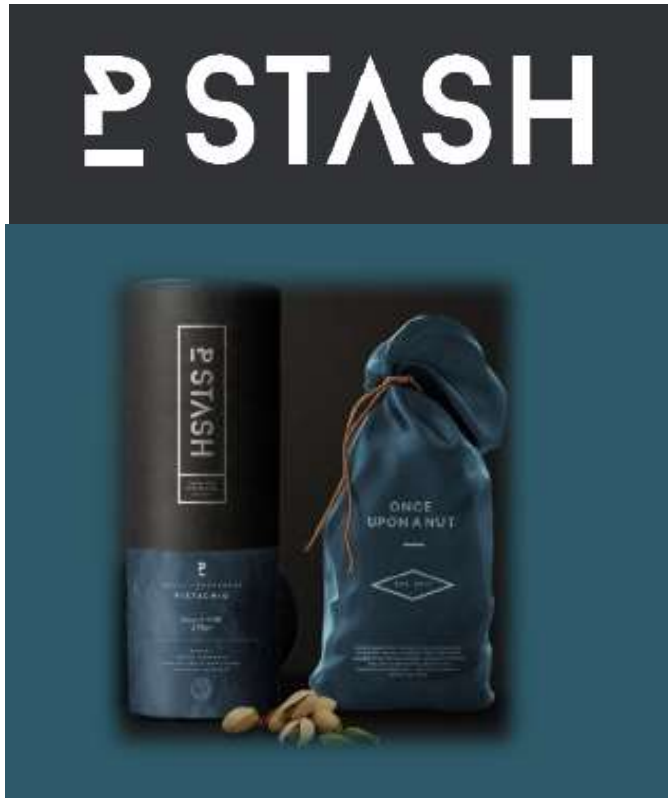
„Nicht alles funktioniert im NuG-Bereich wie bei digitalen Innovationen. Man benötigt mehr Zeit und muss hohe Markteintrittsbarrieren überwinden.“

„Die Markt- und Sensorikforschung der Start Up-Unternehmen muss in Zukunft professionalisiert werden.“



Jan-Frieder Damm
Daizu-Gründer

Produkttest bei den Deutschen Sensoriktagen 2017



HANDVERLESENE IRANISCHE PISTAZIEN
Weltbekannt für hochwertige Qualität

**TRADITIONELL & HÄNDISCH GERÖSTET
IN BERLIN**
Keine marktübliche industrielle Produktion

HOCHWERTIGE FUNKTIONSPACKUNG
Deckel fungiert als Auffangbehälter für
leere Pistazienschalen



Gründer und Geschäftsführer:
Aryan Rasoul & Niklas Marwege
Berlin