Der Innovations-Hub

Unsere Projektergebnisse sollen - wann immer möglich und wirtschaftlich sinnvoll - zeitnah verwertet werden. Dafür haben wir mit dem Innovations-Hub eine Struktur geschaffen, um gemeinsam mit den Partnern Marktvorbereitungen und Verwertungsaktivitäten schon zu einem frühen Zeitpunkt im Projekt anzustoßen. Mit seinen drei Aktionsbereichen Innovationsmanagement und Technologietransfer, Öffentlichkeitsarbeit und Stakeholderdialog sowie Versuchsanlagen-Infrastruktur (**Open Labs**) dient der Hub als Ideen-, Ergebnistransfer- und Kommunikationsplattform.

Die Aktivitäten des Hubs tragen damit zur Erhöhung der gesellschaftlichen Akzeptanz der entwickelten Produkte bei und unterstützen die Projektpartner dabei, ihre Produkte über Start-ups oder etablierte Unternehmen in den Markt zu überführen. Der Innovations-Hub ist Dreh- und Angelpunkt für die wirtschaftliche Verwertung von Forschungsergebnissen und den Dialog mit der Gesellschaft.

Open Labs

Zur Nutzung der Open Labs vergeben wir Innovationsgutscheine von bis zu 5.000 € Zuschuss an Start-ups, Kleinstunternehmen oder Handwerksbetriebe.

Mehr Informationen auf unserer Webseite!

Noch Fragen?

Kontaktieren Sie uns:

Koordinationsbüro -
Innovationsraum NewFoodSystems

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für
Ernährung und Lebensmittel
Institut für Sicherheit und Qualität bei
Obst und Gemüse

Adresse: Haid-und-Neu-Straße 9
76131 Karlsruhe

Telefon: +49 (0)721 6625 571
E-Mail: nfs.koordination@mri.bund.de

www.newfoodsystems.de

Besuchen Sie uns auch in den sozialen Medien:

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung

Klimaneutral Druckprodukt
ClimatePartner.com/12171-2206-1800

Gedruckt auf Recyclingpapier.

Version 062022 Änderungen vorbehalten.

Bildnachweis: Janosch Gruschczyk, NewFoodSystems, Fraunhofer IVV

Innovationsraum NewFoodSystems –
Forschung zu neuen Lebensmittelsystemen

Wir bringen Bioökonomie auf den Teller!

NewFoodSystems
Neue Lebensmittelsysteme

Der Innovationsraum

NewFoodSystems ist eine Plattform für die Erforschung und Entwicklung von neuen bzw. neuartigen Lebensmitteln, sowie deren Produktionsweisen und Anbauverfahren. Dies gelingt mit einem einzigartigen und transdisziplinären Konsortium, dem sich zahlreiche Partner aus Wissenschaft und Wirtschaft angeschlossen haben.

Eine ganzheitliche Bewertung, die Qualität und Sicherheit, Verbraucherakzeptanz, Wirtschaftlichkeit, Marktfähigkeit, ökologische Nachhaltigkeit sowie den jeweiligen Rechtsrahmen berücksichtigt, begleitet die Entwicklung neuer Produkte und Verfahren und soll somit zu einer erfolgreichen Überführung in den Markt und in den Alltag der Menschen in Deutschland beitragen.

Unsere Schwerpunkte

- **Erzeugung von Lebensmitteln oder Lebensmittelrohstoffen unter kontrollierten Umweltbedingungen (z.B. Pflanzen, Algen oder Insekten)**
- **Herstellung und Applikation neuer Lebens- und Futtermittelzutaten**
- **Ressourceneffizientes Energie- und Stoffstrommanagement, Systemintegration**

Innovationsräume Bioökonomie

NewFoodSystems ist einer von insgesamt vier Innovationsräumen des Programms „Innovationsräume Bioökonomie“, die im Rahmen der „Nationalen Forschungsstrategie BioÖkonomie 2030“ vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert werden.

Die Innovationsräume sollen kreative Forschungs- und Entwicklungsarbeit zwischen Unternehmen und wissenschaftlichen Einrichtungen im Feld der Bioökonomie fördern und die Forschungsergebnisse umfassend für branchenübergreifende Innovationen nutzen.

NewFoodSystems hat sich das Ziel gesetzt, neue Ansätze für die Ernährung von morgen zu finden und zu einer nachhaltigeren Ernährungsweise beizutragen. Wir generieren Ideen für die Entwicklung von Prozessen, Produkten und Dienstleistungen innerhalb unserer Lebensmittelsysteme. Um diesen Ideen in Forschungsprojekten nachzugehen, suchen wir gezielt nach Partnern aus Wissenschaft und Wirtschaft, deren Expertisen und Verwertungsziele sich ergänzen.

Laufzeit: 01. Dezember 2019 – 31. Dezember 2025

Unsere Initiatoren

Prof. Dr. Sabine Kulling
Koordinatorin

Prof. Dr. Peter Eisner
Innovationstreiber

Prof. Dr. Hannelore Daniel
Botschafterin

(Von oben nach unten)