

Bessere Lebensmittel für Mensch und Planet: Stuttgarter Startup bringt Wissen aus der Spitzenforschung in die Lebensmittelindustrie

„Connecting Food Science and Industry“ – Diese Mission setzt das Stuttgarter Startup Better Food Consulting in die Tat um, mit dem Ziel die Wertschöpfungsketten der Lebensmittelindustrie nachhaltiger zu gestalten. Längst ist klar, dass die Produktion von Lebensmitteln der Umwelt Belastungen aufzwingt, die mehr und mehr spürbar werden. Gleichzeitig steigt der Bedarf an nachhaltigen Alternativen zu tierischen Proteinquellen. Das Startup aus drei studierten Lebensmitteltechnologien von der Universität Hohenheim stellt mit „Better Food Consulting“ nun die Weichen für Innovation und Wissenstransfer.

Das Problem: Innovationsdruck vs. fehlendes Wissen

Jedes Jahr finden rund 2000 Lebensmittelneuheiten den Weg in die Supermarktregele. Vor allem pflanzenbasierte Alternativen werden immer gefragter und machen mittlerweile rund ein Fünftel der Neueinführungen aus. Das Ergebnis: Vor allem kleine und mittelständische Unternehmen (KMU's) stehen unter einem ständigen Innovationsdruck, um konkurrenzfähig zu bleiben. „KMU's sind absolute Experten in ihrer Sparte“ erklärt Dr. Sandra Ebert (30) „aber: wenn es darum geht neue, unbekannte Zutaten zu verwenden und Prozesse darauf abzustimmen, kommen viele an ihre Grenzen“. Die Folge ist eine zeitaufwändige und ressourcenverschlingende Produktentwicklung mit oftmals überschaubarem Erfolg.

Gemeinsam die Zukunft einer nachhaltigen Lebensmittelversorgung gestalten

Der Ernährungsreport 2022 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sieht die Zukunft der Ernährungssicherung auf Basis von pflanzlichen Alternativen. So verbrauchen pflanzliche Proteine weniger Wasser, Land und Energie als tierische; ihre Produktion hat also einen besseren Wirkungsgrad. Allerdings birgt ihre Verwendung einige Herausforderungen. „Im Vergleich zu tierischen Proteinquellen ist die Erfahrung mit alternativen, pflanzlichen Inhaltsstoffen noch relativ gering. Das Ziel von „Better Food Consulting“ (BFC) ist es, dieses Wissen an die Industrie weiterzugeben, um den Wandel zu einer nachhaltigeren und effizienteren Lebensmittelproduktion zu beschleunigen.“, sagt Lisa Berger (28). 2019 gewannen die drei Lebensmitteltechnologien Dr. Sandra Ebert, Lisa Berger und Pascal Moll mit ihrer eigenen Produktidee aus pflanzlichen Alternativen den studentischen Innovationspreis von EIT Food. Diese europäische Initiative fördert Projekte, um die Produktion von Lebensmitteln nachhaltiger, gesünder und verlässlicher zu gestalten. In den darauffolgenden Jahren brachte das Startup zwei eigene gesunde und nachhaltige Snackprodukte heraus. „Wir sind sehr stolz auf unsere Entwicklungen. Jetzt möchten wir einen noch größeren Impact erzielen und gemeinsam mit unseren Kunden eine innovative und ressourcenschonende Lebensmittelindustrie aufzubauen“, sagt Moll.

„Analysieren, interpretieren, optimieren“

„Es gibt keine Patentlösung, wenn es um den Umgang mit alternativen Proteinen und anderen pflanzenbasierten Zutaten geht. Das Know-how aus unserer Promotion und das Portfolio der Core Facility Hohenheim erlauben es uns allerdings auf diese individuellen Fragestellungen einzugehen“ erklärt Sandra Ebert. Seit einigen Monaten arbeitet das Startup eng mit dem Analyselabor an der Universität Hohenheim zusammen und kann so die Prozesse und Produktentwicklungen der KundInnen auf Basis von individuellen Daten und Ergebnissen der Spitzenforschung optimieren. Gleichzeitig verfügt BFC über ein großes Netzwerk, über das diverse Anlagen im Pilotmaßstab vermittelt werden können. „Das ist vor allem für Startups interessant“. – so Berger.

Lebensmittelberatung als ganzheitliches Konzept

Nach der Einwerbung erster Kunden im vergangenen Jahr möchte BFC nun wachsen und weitere Lebensmittelunternehmen und deren Produktentwickler bei ihren täglichen Herausforderungen unterstützen. Dabei hat das Team ständig einen Blick auf

die Verbraucher- und Markttrends. „Je zielgerichteter die Produktentwicklung, desto weniger Ressourcen werden benötigt. Wir freuen uns auf alle Unternehmen, die diesen Weg mit uns gehen wollen. Ein erstes Gespräch ist darum immer kostenlos.“, schließt Lisa Berger. Es lohnt sich also die Augen aufzuhalten, um zu sehen welches Produkt als Nächstes durch BFC begleitet wird.

Pressemitteilung

26.08.2022

Quelle: Better Food Consulting / ZBS Food UG

Weitere Informationen

Better Food Consulting
Dienstleistung der ZBS Food UG (haftungsbeschränkt)
Charlottenstraße 23
70182 Stuttgart

Presseanfragen:
Pascal Moll
E-Mail: [Pascal\(at\)betterfoodconsulting.de](mailto:Pascal(at)betterfoodconsulting.de)
Tel.: +49 (0)176 21476462

► [Better Food Consulting](#)