

Ein Trend, viele Chancen. →



# Plant-based Food

Überblick zu pflanzenbasierter Ernährung für Unternehmen entlang der Lebensmittelkette.

## Regionale Chancen internationaler Trends im Food-Business

Vortragende: Heidrun Girz, Future Business Designerin  
Veranstaltungsleitung: Suanne Urschler, SFG Food Hub

Zukunfts-Workshop  
20. September 2023, 09:30 – 13:00 Uhr  
Smart Business Center Graz

**SFG** STYRIAN FOOD HUB

MORE INNOVATION

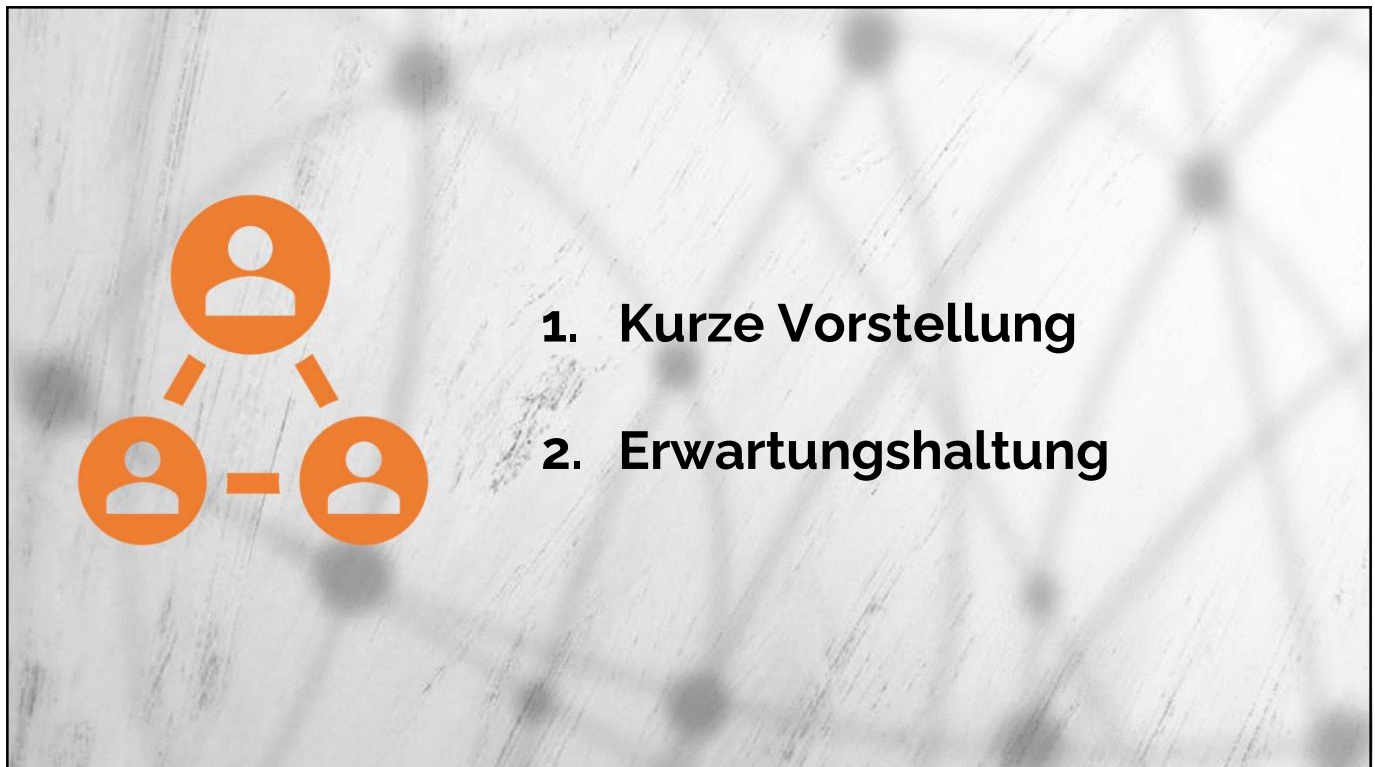
1



3



4



5

## Workshop-Inhalte



# Wandel & Trends

Überblick zu Konsum-, Food- und Health-Trends



# Plant-based

Pflanzenbasierte Ernährung: Märkte, Technologien, Startups



# Innovations-Strategien

Die Integration von Trends im Unternehmen, mögliche Synergien



MORE INNOVATION

6

Wandel als integrativer  
Bestandteil von Organisationen



#geänderte  
Spielregeln

#Versorgungssicherheit



#Geschäftsmodelle

#geändertes Kauf-  
& Konsumverhalten



#Energie, Klima, Umwelt



#Abhängigkeiten



#Food-Alternativen



# #Wandel als Normalität



#sinnstiftende  
Zielbilder

#Arbeitskräfte  
mangel-

#agile Arbeitsformen



#Trends versus  
Gegentrends

#Veränderung als  
Normalzustand



#ganzheitliche,  
integrative Steuerung



MORE INNOVATION

7



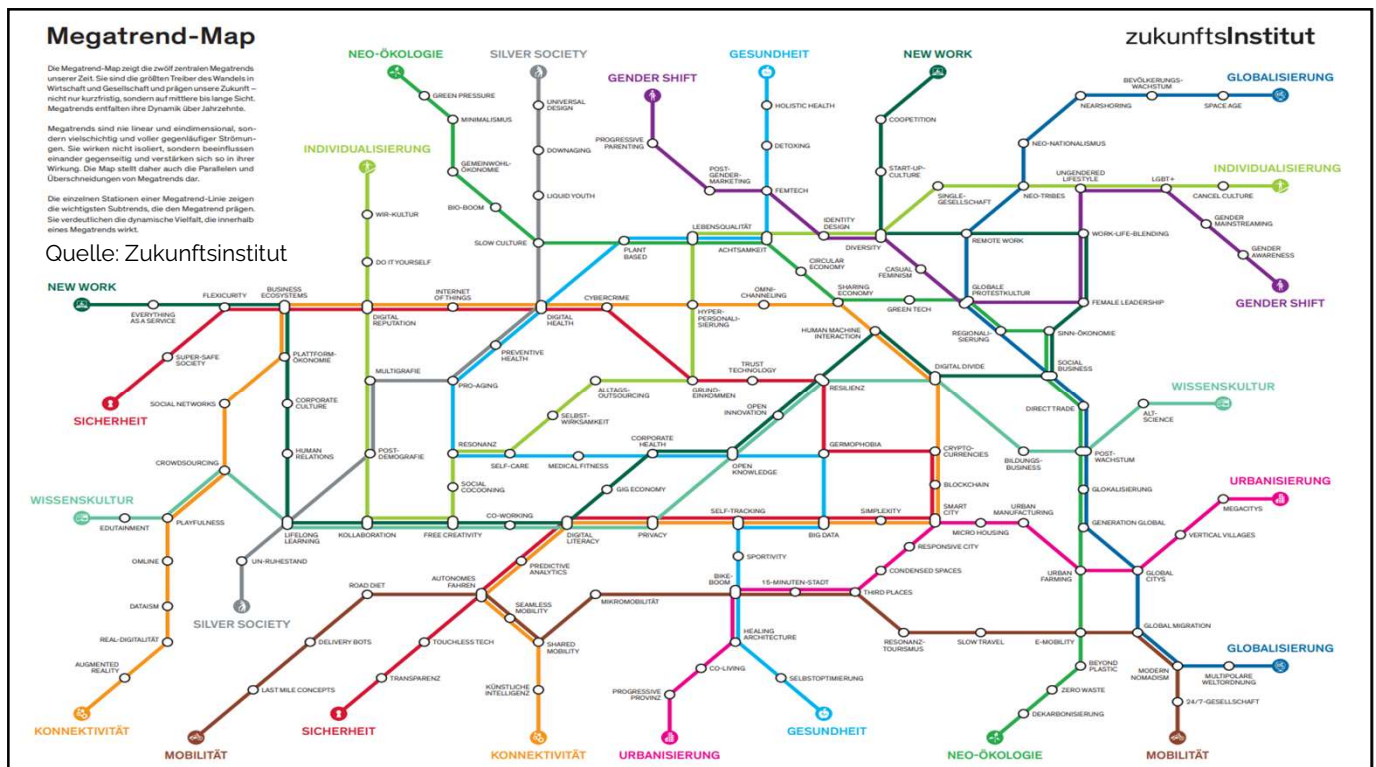
# MEGATRENDS

- haben eine **Dauer von mehreren Jahrzehnten**.
- zeigen **Auswirkungen in allen gesellschaftlichen Bereichen**, in der Ökonomie, im Konsum, im Wertewandel, im Zusammenleben der Menschen, in den Medien, im politischen System.
- sind **globale Phänomene**. Auch wenn sie nicht überall gleichzeitig und gleich stark ausgeprägt sind, so lassen sie sich doch früher oder später überall auf der Welt beobachten.
- sind **vielschichtige und mehrdimensionale Trends** und erzeugen ihre Dynamik und ihren evolutionären Druck auch und gerade durch ihre Wechselwirkungen.

Quelle: Zukunftsinstitut

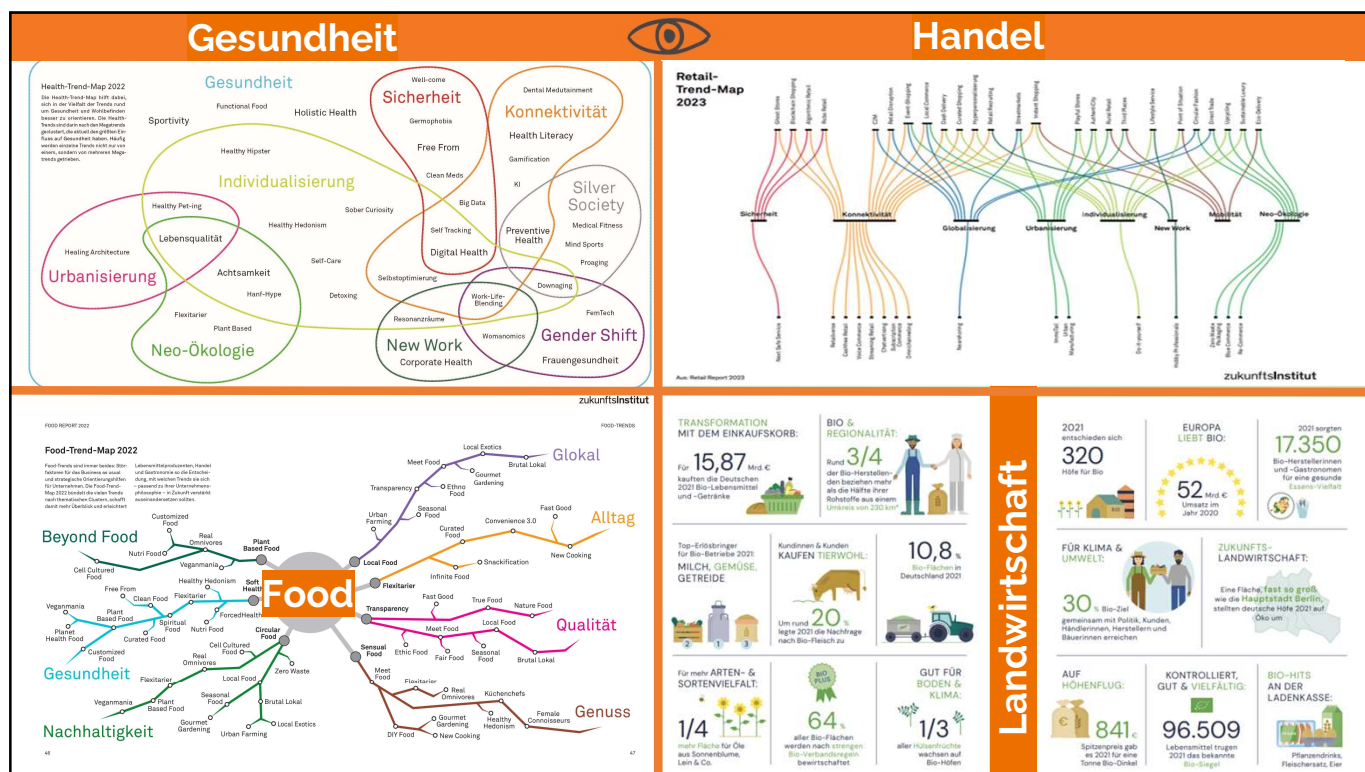
MORE INNOVATION

8



9





10

## DIE 10 WICHTIGSTEN ERNÄHRUNGSTRENDS 2023



170 ERNÄHRUNGSEXPERTINNEN UND -EXPERTEN BERICHTEN

Quelle: Nutrition Hub, DE, 58-seitige Publikation

NUTRITION HUB

Bundeszentrum für Ernährung

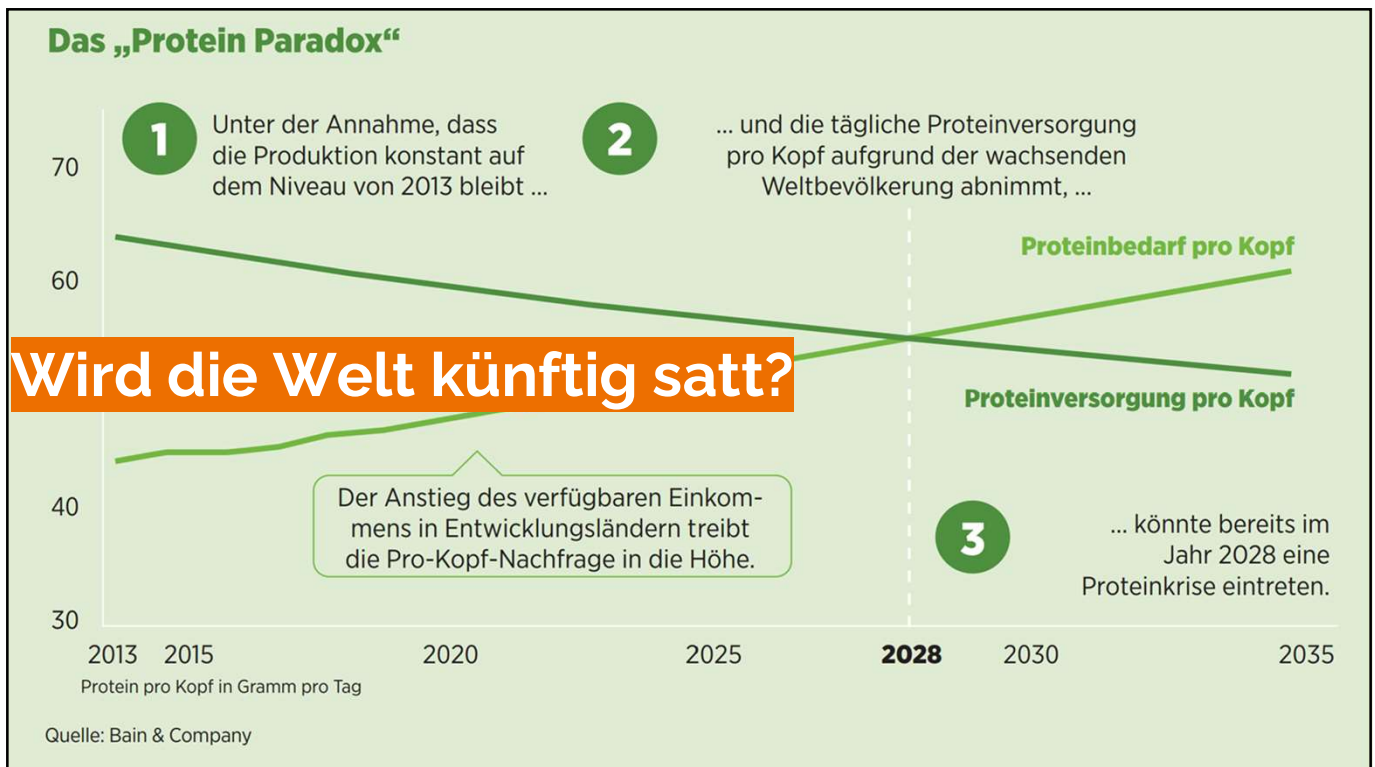
MORE INNOVATION

HEIDRUN GIRZ CONSULT

11

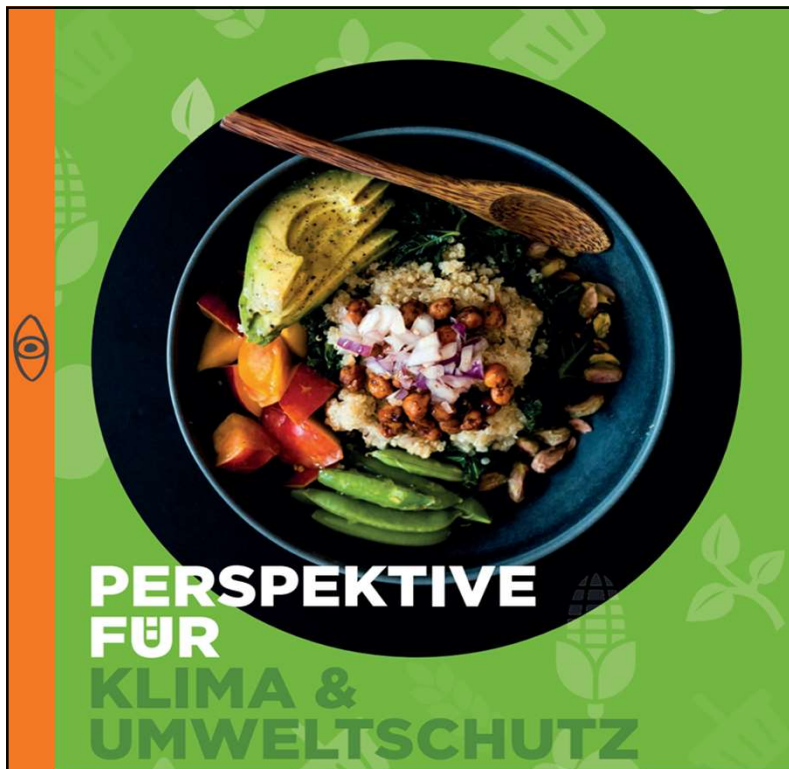


12



13





## Food 2030: Die kleine Wende

Die Europäische Union will bis 2030 die Lebensmittelsysteme umgestalten. Das Ziel dieser Innovationspolitik ist ein Ernährungssystem, das auf die Gesundheit der Menschen, **die natürlichen Ressourcen** und **das Klima** gleichermaßen positiv wirkt.

### Gesundes Essen liegt im Trend.

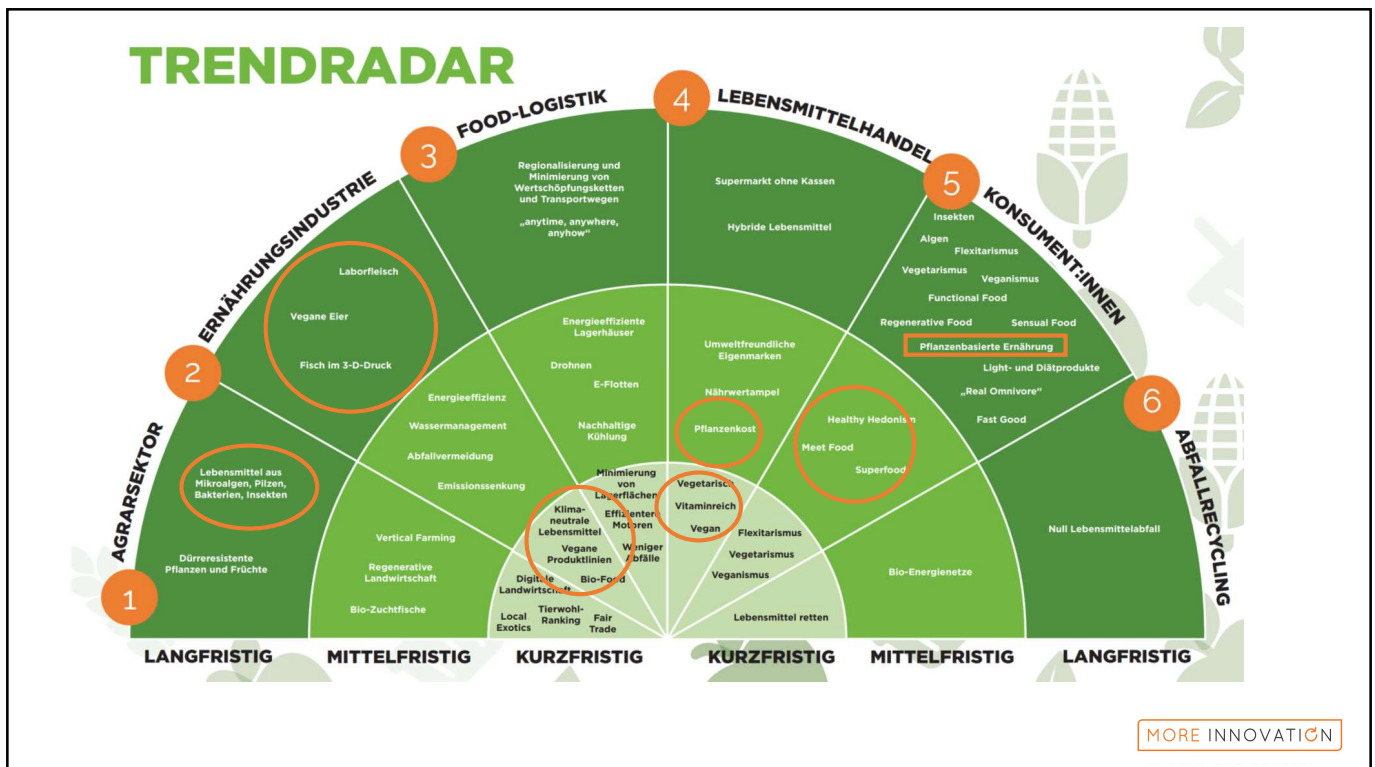
Auch der Umsatz mit **pflanzenbasierten Lebensmitteln steigt weltweit** und könnte sich bis 2030 mehr als verfünffachen. Gleichwohl wird auch 2030 Fleisch noch das dominante Nahrungsmittel sein, auch wenn die Umsätze mit entsprechenden Produkten zurückgehen dürften.

Die große Frage ist, ob sich der Markt für **Fleisch aus dem Labor** (In-vitro-Fleisch) tatsächlich als ernsthafte Alternative etabliert.

MORE INNOVATION

HEIDRUN GIRZ CONSULT

14



15

**Workshop-Inhalte**

# Wandel & Trends

Überblick zu Konsum-, Food- und Health-Trends

## Plant-based

Pflanzenbasierte Ernährung: Märkte, Technologien, Startups

# Innovations-Strategien

Die Integration von Trends im Unternehmen, mögliche Synergien

**SFG** STYRIAN FOOD HUB **MORE INNOVATION**

16

**PLANT BASED FOODS ASSOCIATION**

Blog Events Login Contact

ABOUT MEMBERS POLICY MARKETPLACE MEDIA JOIN

## Growing Plant Based

Ensuring a bright future for the planet and all its inhabitants will require a transformative shift to a plant-based food system. Our new strategic plan outlines how we're going to get there.

**READ OUR PLAN**

**MISSION**

To drive transformation to a plant-based food system that benefits people, the planet, and animals. We will do this by identifying and creating impactful solutions for businesses and food system participants, and advocating for systems change.

**Driving the Industry Forward**

Quelle: <https://www.plantbasedfoods.org/>

17





## Große Chancen für „Alternativen“

18

### Trend: Pflanzenbasierte Ernährung

Der Konsum von **Fleisch, Milch, Fisch & Co** wird von mehr und mehr Menschen auf Grund des Klimawandels, der Massentierhaltung & Tierleid und zunehmende Gesundheitsaspekte kritisch gesehen und abgelehnt.

Die **Lebensmittel-Industrie**, die **Gastronomie** sowie die **Politik** sind die großen Treiber der Transformation der Ernährung, die Esskultur ist im Wandel, innovative Startups mischen die Food-Szene auf!

Die **Entwicklung, Produktion** und der **Konsum von alternativen Lebensmitteln** stehen im Zentrum von innovativen Startups und Food (Tech-) Industrien. Auch landwirtschaftliche Erzeuger und mittelständische Unternehmen haben diesen Trend erkannt und bieten innovative „Alternativen“.

**Fazit: ein Trend ist gekommen, um zu bleiben.**

MORE INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

19

## Definition „Plant-based“

Unter **Plant-based** = **pflanzenbasierte (betonte) Lebensmittel** versteht man

### 1. Plant-based Food

Ersatzprodukte für Fleisch, Geflügel, Milch, Eier, Fisch....

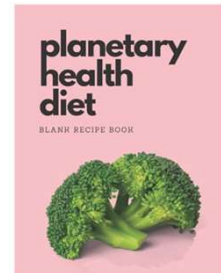
### 2. Plant-based Cuisine

Gerichte aus überwiegend pflanzlichen Zutaten mit frischer Ausgangs-Produktion

### 3. Planetary Health Diet

Ernährung nach Maßgabe wissenschaftlicher Empfehlungen

Quelle: In Anlehnung Food Report 2024, Hanni Rützler, Zukunftsinstitut



MORE INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

20



23



## Wir fragen die KI ! <https://chat.openai.com/auth/login>

H

please give me an overview about the plant based market potential worldwide



The plant-based market has experienced remarkable growth worldwide in recent years, driven by a combination of factors such as health concerns, environmental awareness, animal welfare considerations, and evolving consumer preferences. This market encompasses a wide range of plant-based products, including plant-based foods, beverages, meat alternatives, dairy substitutes, and more. Here's an overview of the plant-based market potential worldwide:

**Signifikantes Wachstum**

**Umweltbewusstsein**

**Konsumentenwünsche**

**Tierwohlstandards**

**Gesundheitsaspekte**

**Getränke, Fleisch- & Molkereialternativen uvm**

MORE INNOVATION

HEIDRUN GIRZ CONSULT

24

The plant-based market has experienced remarkable growth worldwide in recent years, driven by a combination of factors such as health concerns, environmental awareness, animal welfare considerations, and evolving consumer preferences. This market encompasses a wide range of plant-based products, including plant-based foods, beverages, meat alternatives, dairy substitutes, and more. Here's an overview of the plant-based market potential worldwide:

- 1.Explosive Growth:** The plant-based market has seen explosive growth in recent years, with significant increases in sales and investments. This growth is expected to continue as more consumers adopt plant-based diets or incorporate plant-based products into their meals.
  - 2.Health and Wellness:** Many consumers are turning to plant-based options for health reasons. Plant-based diets are often associated with lower risks of chronic diseases, such as heart disease, diabetes, and obesity. As the global population becomes more health-conscious, the demand for plant-based products is likely to rise.
  - 3.Environmental Sustainability:** Concerns about climate change and environmental sustainability have driven many consumers to reduce their meat and dairy consumption. Plant-based diets generally have a lower environmental footprint, as they require fewer natural resources and produce fewer greenhouse gas emissions.
  - 4.Animal Welfare:** Ethical considerations regarding the treatment of animals in the food industry have led to increased interest in plant-based alternatives. Consumers who want to avoid contributing to animal suffering are seeking plant-based options.
  - 5.Innovation:** Ongoing innovation in the plant-based food industry has resulted in products that closely mimic the taste and texture of traditional animal-based foods. This has expanded the appeal of plant-based options to a broader audience.
  - 6.Retail Expansion:** Major retailers and foodservice providers have embraced the plant-based trend, offering a wide range of plant-based products. This increased availability has made it easier for consumers to incorporate plant-based foods into their diets.
  - 7.Global Reach:** The plant-based market is not limited to a particular region or country. It has gained traction in many parts of the world, including North America, Europe, Asia, and Australia.
  - 8.Investment and Acquisition:** Large food companies and investors are pouring significant capital into the plant-based market. This includes investments in plant-based startups and acquisitions of established plant-based brands, indicating confidence in the sector's growth potential.
  - 9.Regulatory Support:** Some governments are providing support and incentives for the development of plant-based industries. This support can foster innovation and further market growth.
  - 10.Challenges:** While the plant-based market has enormous potential, it still faces challenges such as competition, supply chain issues, and regulatory hurdles. Additionally, consumers have varying preferences, and not all may fully embrace plant-based options.
- In conclusion, the plant-based market worldwide has vast potential for continued growth. The convergence of health, environmental, and ethical considerations, along with ongoing innovation and increased availability, is driving the adoption of plant-based products. As consumer demand continues to rise, it is likely that the plant-based market will remain a significant and influential segment of the global food industry.

MORE INNOVATION

HEIDRUN GIRZ CONSULT

25

H

please give me an overview about the plant based market potential worldwide

1. Explosives Wachstum

2. Gesundheit &amp; Wohlbefinden

3. Umweltbewusstsein

4. Tierwohlstandards

5. Innovation

6. Handelswachstumsfelder

7. Weltweite Unabhängigkeit

8. Investitionsfelder

9. Behörden-Support

10. Herausforderungen

<https://chat.openai.com/auth/login>MORE INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

26

Fakten und Daten

## Markt-Potenzial „pflanzenbasierte Milch“

Einschätzung global bis 2030: USD 123 Billion Industrie Potenzial

### Plant-Based Milk Market Sales Data Pointing \$123 Billion Industry Opportunity, Emerging Leader in Functional Beverages & Dairy Alternatives

The global Plant-Based Milk Market size is expected to surpass USD 123.1 Billion by 2030 from valued at USD 35 Billion in 2021 and growing at a CAGR of 15% from 2022 to 2030. Growing Levels of Lactose Intolerance and Rise in Vegan Population to fuel the industry growth, States Strategic Market Research.

December 21, 2022 08:13 ET | Source: STRATEGIC MARKET RESEARCH LLP

Follow

Quelle: <https://www.globenewswire.com>MORE INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

27



**Akzeptanzstudie von sechs europäischen Ländern**

Große kulturelle Unterschiede, aber auch Gemeinsamkeiten

Milchalternativen müssen keine Kopie sein

Variationsreiche Produktpalette

**Enorme Innovationskraft von Startups**



guter Geschmack, angenehmes Mundgefühl

**Deutschland aktivster Markt**

Südeuropa wünscht sich mehr Vielfalt

Polen sind die Ersatzprodukte zu teuer

Quelle: Akzeptanzstudie, Uni Hohenheim/Stuttgart

**MORE INNOVATION**  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

28

**Fakten und Daten**


**Markt-Potenzial „Fleisch-Alternativen“**

Einschätzung global bis 2027: USD 15,7 Billion

**PLANT-BASED MEAT MARKET**  
Global Forecast to 2027

Plant-based Meat Market is expected to reach **USD 15.7 billion by 2027**

Growing at a **CAGR of 14.7% (2022-2027)**



Quelle: <https://www.marketsandmarkets.com/pdfdownloadNew.asp?id=44922705>

**MARKETSANDMARKETS™**

29

## Top Companies in Plant-based Meat Market

- Beyond Meat (US)
- Kellogg Company (US)
- Impossible Foods Inc. (US)
- Maple Leaf Foods (Canada)
- Unilever (UK)
- Conagra Foods (US)
- Tofurky (US)
- Gold&Green Foods Ltd (Finland)
- Sunfed (New Zealand)
- Monde Nissin (Philippines).



MORE INNOVATION

HEIDRUN GIRZ CONSULT

31

Expertentalk.  
Mystery Shopping.  
Store Checks.

32



## Schweizer Scaleup Planted auf Wachstumskurs



Martin Pacher 10.08.2023

### Planted: Wie das Schweizer Scaleup pflanzliches Fleisch zum "neuen Standard" machen möchte

Das Schweizer Scaleup Planted zählt in Europa mit seinen rund 200 Mitarbeiter:innen zu den schnellst wachsenden Produzenten von pflanzlichen Fleisch. Im brutkasten-Talk spricht Marion Höchli, VP Business Development Europe bei Planted, über den aktuellen Wachstumskurs, Herausforderungen am Markt und gibt einen Einblick in die Marketing-Strategie des Unternehmens.



Video Quelle: <https://brutkasten.com/artikel/planted-marion-hoechli>

### Wachstumskurs und Standortfrage

Um pflanzliches Fleisch zum "neuen Standard" zu machen, hat Planted in den letzten Jahren einen **dreistelligen Millionenbetrag an Risikokapital** aufgenommen. Die letzte größere Finanzierungsrunde wurde im Sommer 2022 bekannt gegeben, wobei das Unternehmen damals in einer **Serie-B-Finanzierungsrunde rund 70 Millionen Schweizer Franken** aufstellen konnte. Zu Einordnung: Die Runde zählt bislang zur größten Finanzierungsrunde für pflanzliches Fleisch in Europa.

MORE INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

33



34



## Planted, die gläserne Fabrik (CH)

Produkte Verfahren <https://de.shop.eatplanted.com//pages/factory> planted.

**Planted kombiniert Extrusionstechnologie und Fermentation**



Keine Zusatzstoffe

INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

35



**planted.chicken -Natur**

★★★★★  
2 Bewertungen

Menge **220 g** **400 g**

— 1 +

**4,95 €** 22,50 €/je 1 kg

Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (Lieferbedingungen beachten)

**→ IN DEN WARENKORB**

**BETTER THAN CHICKEN\***  
Pflanzliches Lebensmittel aus Erbsenprotein, zum Gekochessen  
[Mehr erfahren](#)

MORE INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

36



37



38





**Retail & E-Commerce Vienna:**  
New 100% Vegan Superstore BILLA PFLANZILLA to offer 2,500+ Products

**BILLA PFLANZILLA**

In unserem **plant-based Store** lassen wir auf über 200m<sup>2</sup> rein pflanzliche Produkte hoch österreichweit einzigartigen Markt auf der Wiener Mariahilfer Straße gibt es **über 2.500 plant-based Produkte** zu entdecken. Besondere Highlights sind die Snackbar, eine Nusspresse, Ottakringer Fassbar und eine Unverpackt-Station. Hier gibt es alle Infos zu BILLA PFLANZILLA

**Kontakt und Öffnungszeiten**

**BILLA PFLANZILLA**  
Mariahilfer Str. 38-48, 1070 Wien  
[Route planen](#)

Mo - Mi 08:00 - 20:00  
Do - Fr 08:00 - 21:00  
Sa 08:00 - 18:00

Quelle: <https://www.billa.at/unsere-maerkte/pflanzilla>

Quelle: <https://vegconomist.com/>

39



# Premium Fleischalternative aus Österreich

100 REZEPTE JETZT FINDEN

**HERMANN.BIO**

## FUNGI

### FUNGI PAD

Kräuterseitling 2.0

5 Bio-Zutaten: Kräuterseitlinge, Reis, Pflanzenöl, Ei, Salz & Pfeffer

Kräuterseitling

Quelle: hermann.bio

40





41

**0% Fake. 100 % Real Food**  
Keine Hochtechnologie, keine Zusatzstoffe.  
Nur echte & saubere Zutaten aus der Natur.

**1 PAD.**  
100 Möglichkeiten.

**Kulinarische Leinwand**  
Kräuterseitling nimmt Gewürze & Aromen leicht auf.

**Multi-Performance-Kräuterseitling**  
Super einfaches Handling & vielseitige Anwendungsmöglichkeiten

**Fungi Based**

42

ANMELDEN

SHOP MISSION VERKAUFSSTELLEN REZEPTE FAQ JOBS B2B KONTAKT

# BESSER ALS BRATLFETT / BRATENSCHMALZ AUF KOKOSFETTBASIS

inkl. 10 % MwSt.

– 1 +

IN DEN WARENKORB

ODER

JETZT KAUFEN

Artikelnummer: 00026908

Kategorie: Fleisch

vegan, biologisch, glutenfrei,  
laktosefrei, low carb, hefefrei

Voraussichtliche Zustellung: 5 days

Teilen:

**BIO SCHWEIN G'HABT**

7,25 €

★★★★★  
(294 Kundenbewertungen)

Die beste pflanzliche Bratfett!

Alles andere ist nur Zwiebelschmalz.

Goldmedaille Speck-Kaiser 2023

43

**Fleisch- und Fischalternativen**

# MATR Foods stellt mit Hilfe von Pilzen und recyceltem Gemüse eine neue Generation von pflanzlichem Fleisch her

13. September 2023

MATR Foods ist ein dänisches Startup-Unternehmen, das **nachhaltige Fleischalternativen** durch Pilzfermentation herstellt.

Die Fleischalternativprodukte bestehen laut MATR Foods aus den fünf pflanzlichen Zutaten Hafer, Spalterbsen, Lupine, Rote Bete und Kartoffeln und werden als "neue Generation" pflanzlicher Lebensmittel beschrieben.

Die verwendeten Zutaten stammen aus biologischem Anbau, sind upgecycelt und werden von dänischen Bauernhöfen bezogen. Um sie in Fleischalternativen zu verwandeln, fügt MATR natürliche Pilzsporen hinzu, die die Zutaten fermentieren und ihnen einen Umami-Geschmack und einen festen Biss verleihen. Die daraus resultierenden Produkte sind kalorienarm, ballaststoffreich und enthalten keine Zusatzstoffe.

MORE INNOVATION

HEIDRUN GIRZ CONSULT

44

## Proteine, Fermentation

Konkurrenz bekommen **Plant-based-Produkte**, die auf Basis von **Erbsen, Soja, Weizen und Co.** hergestellt werden, durch internationale Fortschritte in der **Präzisionsfermentation**.

Die Technik arbeitet mit Hilfe **veränderter Mikroorganismen** wie Hefen, Bakterien etc. auch rekombinierte Proteine. Bisher konnten diese nur von tierischen Lebewesen erzeugt werden. Auf diese Weise lässt sich beispielsweise Kasein, das in der Milch enthaltene und für die Käseproduktion essenzielle Eiweiß, auch ohne Kuh produzieren.

**Cultured Meat ist das nächste Level Konkurrenz** wird in den nächsten Jahren durch Fleisch- und Fisch-Produkte entstehen, die aus Muskel-, Fett- und Stammzellen kultiviert werden, sogenanntes Cultured Meat bzw. Cultured Fish. Sensorisch kommt es sehr an das Original heran.

MORE INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

45

## MEET THE MICROORGANISMS

THE  
FUTURE  
OF DAIRY

Mikroorganismen produzieren Proteine

Quelle: <https://formo.bio/>

46



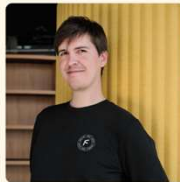
# WHY RETHINK, REMAKE, REFORM CHEESE?



**KAI NOLTE**  
Berlin  
Fave cheese: Gruyère



**AYSHA KARLINA**  
Berlin  
Fave cheese: Gouda



**ANDREAS ANNIBAL**  
Frankfurt  
Fave cheese: Fontina



**SARA PAOLINI**  
Berlin  
Fave cheese: Alta Badia



Die Idee:  
Fermentation  
auf Basis alt  
bekannter  
Micro-  
organismen

47

## Tierfreies Eiweiß

DNA is like a recipe for protein. It contains the step-by-step genetic instructions needed to make all the proteins that cells need to function.

### 2. PRECISION FERMENTATION

We use two ingredients found in nearly every kitchen: yeast and sugar. We take the DNA sequence of chicken egg protein and insert it into yeast.

We feed the yeast sugar, which in turn, is naturally converted into protein through fermentation.

Fermentation ensures the highest-quality and most consistent version of an egg protein every time, using significantly less water, land, and energy.



Quelle: <https://theeverycompany.com/do>

MORE INNOVATION

HEIDRUN GIRZ CONSULT

48

## Die Stärke der Kartoffel



Ein niederländisches Unternehmen, das 1919 von einer Gruppe von Landwirten gegründet wurde und sich auf Kartoffelstärke und Kartoffeleiweiß spezialisiert hat. Z.B. pflanzliche Burgerpattys und Milch ohne Kuh. Mittlerweile über 1.300 Mitarbeiter.

**Innovation  
by nature  
since 1919**

Royal Avebe is an ingredient supplier and the potato is our raw product. We produce potato starch and potato protein. To get the most out of the potato, we are always looking for innovative solutions and products.

Quelle: <https://www.avebe.com/>



MORE INNOVATION

HEIDRUN GIRZ CONSULT

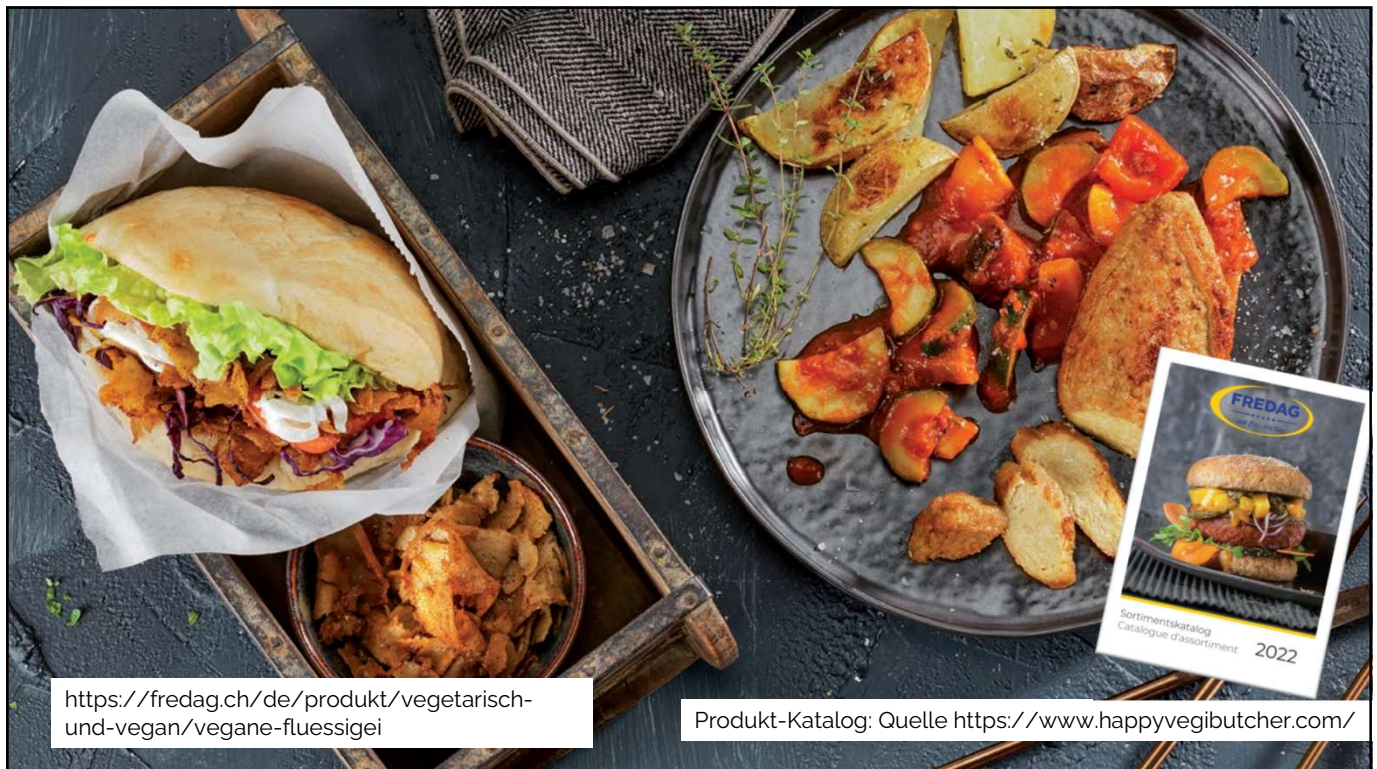
49

## Auszug Food Tech Startups weltweit



50





51

## Kultiviertes (In-vitro) Fleisch

**In-vitro-Fleisch** (von lateinisch in vitro, im Glas'), auch Kulturfleisch, kultiviertes Fleisch, schlachtfreies Fleisch, umgangssprachlich Laborfleisch, ist das **Ergebnis von Gewebezüchtung** mit dem Ziel, Fleisch zum menschlichen Verzehr im industriellen Maßstab in vitro herzustellen. In-vitro-Fleisch wird zu den Fleischalternativen gezählt.

**Potenzial:** erhebliche globale Probleme im Zusammenhang mit den Umweltauswirkungen der Fleischproduktion, dem Tierschutz, der Ernährungssicherung und der menschlichen Gesundheit zu lösen.



52



## In-vitro Headlines

Nature inspires us to design new ways to grow animal products, starting with our new take on steak.



Nur wenige Tage, nachdem das **israelische Unternehmen Aleph Farms** als erstes Unternehmen eine behördliche Zulassung für kultiviertes Fleisch in der Schweiz und damit in Europa beantragt hat, gibt es bekannt, dass es bei der Food Standards Agency (FSA) in Großbritannien ein Dossier für die Zulassung eingereicht hat, um **Steaks aus kultiviertem Rindfleisch im Vereinigten Königreich auf den Markt zu bringen**.

Kultiviertes Fleisch wird in den nächsten 10 Jahren stark an Relevanz gewinnen.

Quelle: <https://aleph-farms.com/>

MORE INNOVATION

HEIDRUN GIRZ CONSULT

53

## Headlines

# vegconomist

– Das vegane Wirtschaftsmagazin –

## 10 niederländische Gastronomen verpflichten sich, bis 2030 rund 60% pflanzliche Proteine zu verkaufen!

Zehn niederländische Catering-Unternehmen haben sich mit der Tierschutzorganisation Wakker Dier zusammengetan, um den Anteil pflanzlicher Proteine in ihrem Angebot zu erhöhen. Die Unternehmen Appèl, Cater Concept, Hospitalents, Hutten, Markies Catering, Rootz Kitchen, SAB, Van Leeuwen Catering, Vitam und Zo-vital haben sich dem Ziel verschrieben, bis 2025 mindestens 50 % der von ihnen verkauften Proteine auf pflanzlicher Basis herzustellen.

**Diskussion aktuell in DE:  
Mehrwertsteuersenkung**

Quelle: <https://vegconomist.de/?s=10+gastronomen>

MORE INNOVATION

HEIDRUN GIRZ CONSULT

54

**Workshop-Inhalte**



# Wandel & Trends

Überblick zu Konsum-, Food- und Health-Trends



# Plant-based

Pflanzenbasierte Ernährung: Märkte, Technologien, Startups



# Innovations-Strategien

Die Integration von Trends im Unternehmen, mögliche Synergien

**SFG** STYRIAN FOOD HUB **MORE INNOVATION**

55


**Wandel als integrativer Bestandteil von Organisationen**



#geänderte Spielregeln




#Versorgungssicherheit



#Geschäftsmodelle



#Energie, Klima, Umwelt



#Abhängigkeiten



#geändertes Kauf- & Konsumverhalten



#Food-Alternativen





# #Wandel

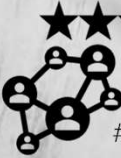
#sinnstiftende Zielbilder




#Arbeitskräfte mangel-




#agile Arbeitsformen





#Trends versus Gegentrends

#Veränderung als Normalzustand

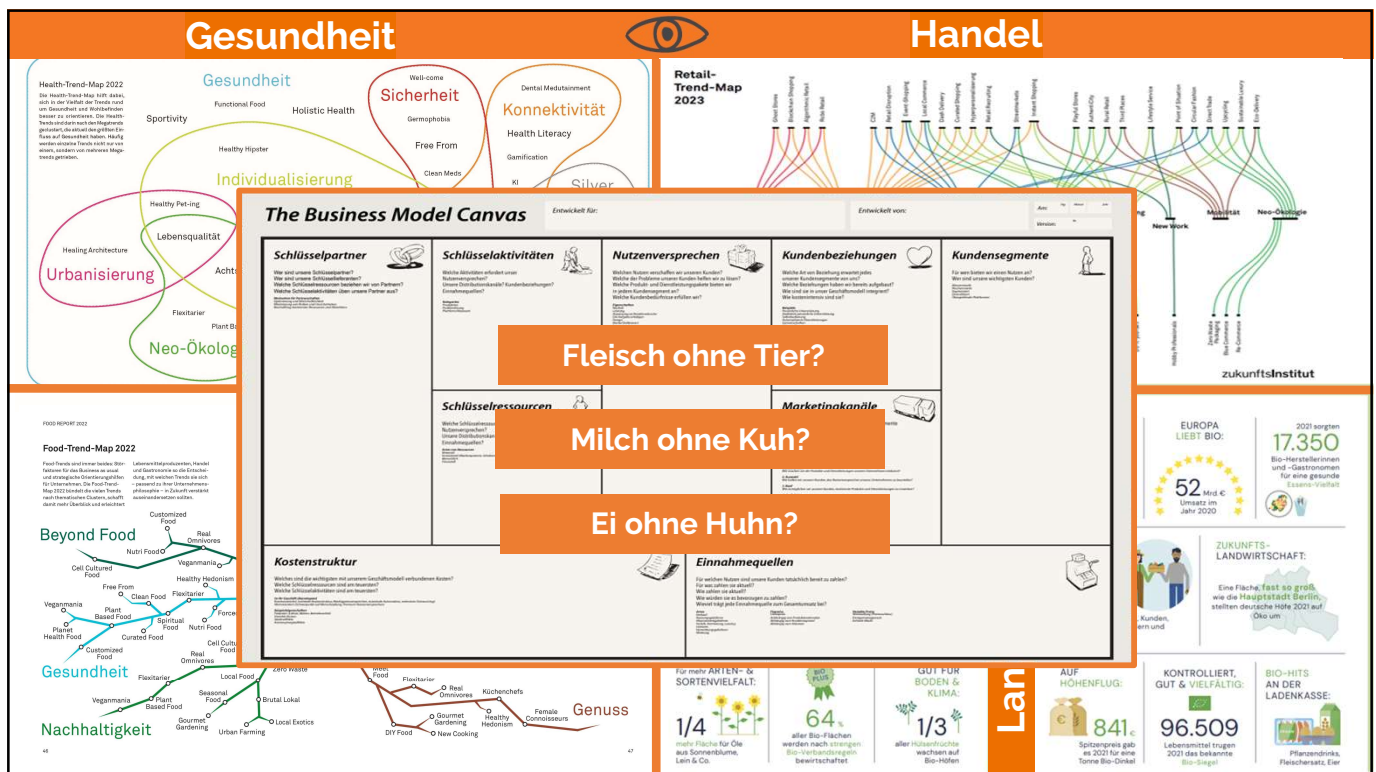



#ganzheitliche, integrative Steuerung

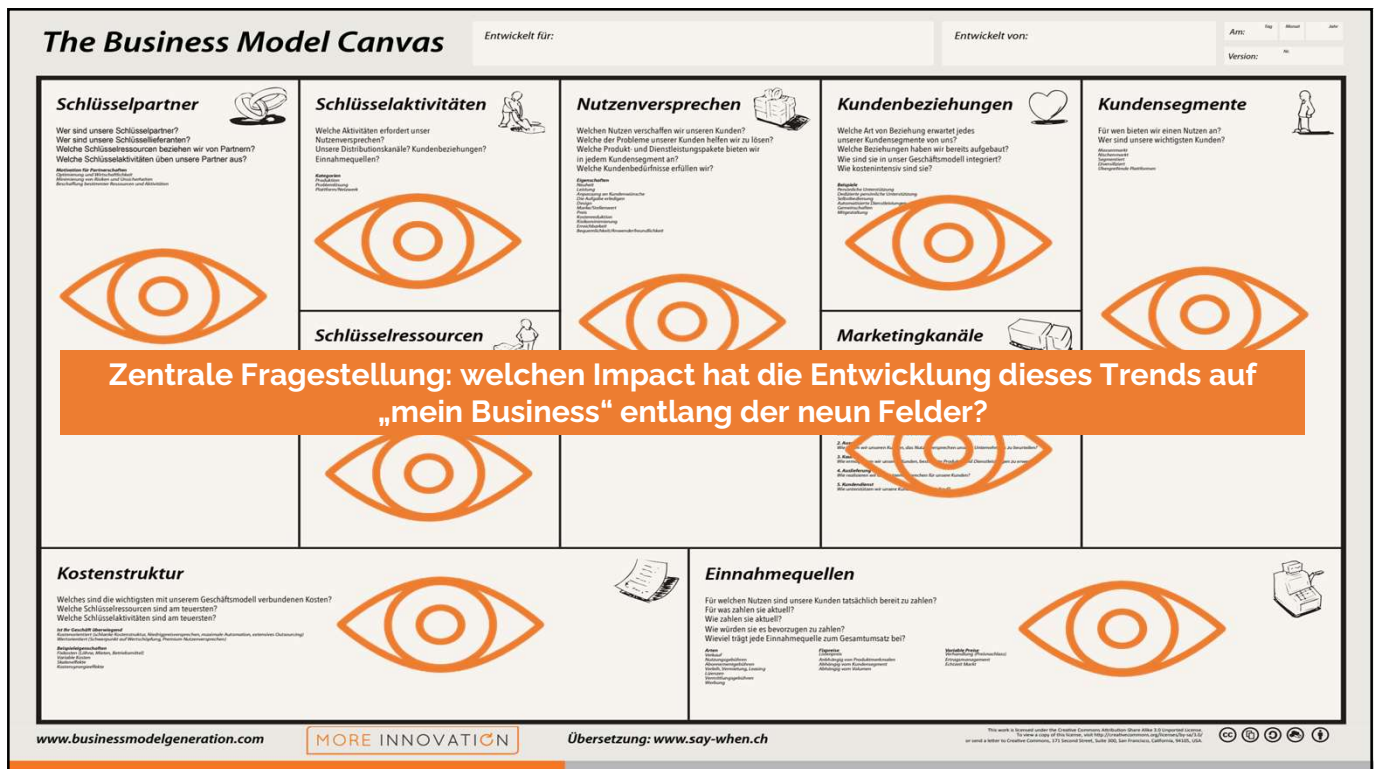



**MORE INNOVATION**

56



57



58



## Key take aways:

- Plant-based ist ein **ernst zu nehmender Trend** mit einem (Verdrängungs-) **Wachstumsmarkt**
- **Innovative Food-Startups** verzeichnen hohe Risiko-Investments und mischen die Food-Szene auf
- **Geschmack und Konsistenz** von Plant-based Produkten werden immer besser und bieten eine sehr gute Alternative zu Fleisch-, Milchprodukten usw.
- **Plant-based Produkte** haben einen **hohen Innovationsgrad**
- Mannigfaltige **Kooperationschancen und Synergien** von F&E, über Produktentwicklung bis hin zu Produktion, Marketing und Vertrieb.

MORE INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

59

## Empfehlungen für den Umgang mit Trends

- **Trends:** die großen Megatrends für eine Grundstoßrichtung kennen und beobachten: Trends in **Ernährung, Gesundheit, Konsumverhalten** sowie Entwicklungen bei **Markt & Technologien** **methodisch** am Schirm halten.
- **Innovations-Workshop:** bestimmen Sie Ihre **Innovations-Suchfelder**, in denen Sie aktiv werden wollen (müssen); halten Sie den Rest am „Radar.“
- Leiten Sie die, für Ihr Unternehmen identifizieren **Innovations-Suchfelder**, z.B. „**Plant-Based**“ in Ihre **Strategieüberlegungen** über: Geschäftsmodell (BMC), Positionierung, Zielbild, Produkt, Kundensegmentierung, Marketing & Vertrieb **Abschätzung der Kompetenzen:** sind wir Profi genug, wo brauchen wir Expertise, wo gibt es Kooperationschancen und mit wem?
- **Innovations-Projekt(e) mit klarem Ziel starten:** Ausgangslage, Ziel (Nicht-Ziel), Timings und Budgets.
- **Pilot entwickeln** und testen (auch im kleinen Stil möglich)
- **Markteinführung** vorbereiten & **Roll-out**

MORE INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

60

# Empfehlungen Events Literatur Kooperationschancen

61



The image shows the top section of the Anuga 2023 website. At the top left is the Anuga logo, which consists of a stylized 'a' inside a red circle. To the right of the logo is a navigation bar with links: Tickets, Kontakt, Log-in, DE (with a dropdown arrow), and a search bar labeled 'Suchen' with a magnifying glass icon. Below the navigation bar is a horizontal menu with links: Die Messe, Events, Aussteller 2023, Für Aussteller, Presse, and Blog. The main banner has a pink background. On the left, it says 'TASTE THE FUTURE' in large white letters. In the center, there is a close-up image of a fork holding a piece of cooked meat, garnished with herbs. Below this, on a darker background, it says 'Das Leitthema der Anuga 2023: Sustainable Growth – Gemeinsam mit der Branche in eine nachhaltige Zukunft der Ernährung.' At the bottom right of the banner is a red button with the text '→ Mehr erfahren'.

anuga

Tickets Kontakt Log-in DE Suchen

Die Messe Events Aussteller 2023 Für Aussteller Presse Blog

Samstag, 07.10. bis Mittwoch, 11.10.2023 in Köln

**TASTE THE FUTURE**

Das Leitthema der Anuga 2023:  
**Sustainable Growth –**  
 Gemeinsam mit der Branche in eine nachhaltige Zukunft der Ernährung.

→ Mehr erfahren

62



63

November  
**06**  
Montag

**Future Food: Das Essen von morgen**  
Zukunftsreise FoodTech IL 2023

**WKO**

**Fleisch ohne Tier?**

**Milch ohne Kuh?**

**Ei ohne Huhn?**

Datum 06.11.2023 - 09.11.2023

Veranstalter AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA

Wo? Tel Aviv, Israel

Wann? Montag, 06.11.2023 – Donnerstag, 09.11.2023

**Was?** Fleisch ohne Tier, Milch ohne Kuh, Ei ohne Huhn? Mit über 400 Start-ups, die teilweise bahnbrechende innovative Technologien hervorbringen, entwickelt sich Israel zunehmend zu einem „Powerhouse“ im Bereich FoodTech. Wenn auch Sie wissen wollen, was das Essen von morgen ist und wie es schmeckt, dann kommen Sie mit auf unsere Zukunftsreise „Future Food: Das Essen von morgen“ vom 06. bis 09. November 2023.

Nach der Ankunft am ersten Tag bekommen Sie bei einem Briefing mit anschließendem Abendessen einen ersten Einblick in das Start-up Ökosystem Israels. Die folgenden Tage erlauben es Ihnen bei ausgewählten Firmenbesuchen hautnah die israelische FoodTech-Szene kennenzulernen und sich in einem persönlichen Rahmen mit den Gründer:innen verschiedener Start-ups auszutauschen. Einen ganzen Tag lang können Sie sich außerdem bei unserem gemeinsamen Besuch des „FoodTech IL 2023“ Messe persönlich von Innovationen des israelischen Lebensmittelsektors ein Bild machen.

**Für wen?** Alle Unternehmen, die an den neuesten Technologien und Innovationen im Bereich FoodTech interessiert sind, österreichischer Nahrungsmittelhersteller und jene, die vom internationalen Knowledge Transfer profitieren wollen.

64



## Literaturempfehlung:

Food Report 2024, Zukunftsinstitut DE: <https://shop.zukunftsinstitut.de/Food-Report-2024>  
Ernährungswende, Report DE: <https://app.handelsblatt.com/downloads/28939832/5/the-mission-food-trendreport-2023.pdf>

Top 10 Ernährungstrends Nutrition Hub: <https://www.nutrition-hub.de/post/trendreport-ernaehrung-10-top-trends-2023>

Das vegane Business Magazin Vegconomist (Newsletter): <https://vegconomist.com/>

Künstliche Intelligenz: <https://chat.openai.com/>

## Kooperationen, Netzwerke:

Farm Food Climate, Innovationsplattform nachhaltige Ernährungssysteme: <https://farm-food-climate.de/>

Steirische Clusterlandschaft & Forschungszentren als Projektpartner

SFG Styrian Food Hub: <https://www.sfg.at/ansiedeln-und-vernetzen/cluster-netzwerke/styrian-food-hub/>

Etablierte heimische Unternehmen, Startup-Entrepreneure, Trendexpert:innen, Foodies

Plant Based Food Association: <https://www.plantbasedfoods.org/>

MORE INNOVATION  
HEIDRUN GIRZ CONSULT

65



### Unsere Partner

sind Betriebe und Institutionen mit dem Schwerpunkt auf

- innovativer Lebensmittelverarbeitung,
- Lebensmitteltechnologie,
- Lebensmittelqualität und
- Lebensmittelsicherheit sowie
- lebensmittelspezifischen Dienstleistungen.

### Was Sie von uns erwarten dürfen:

- Wir organisieren Veranstaltungen, Workshops und Netzwerktreffen.
- Wir besuchen Firmen und laden zu Unternehmensgesprächen.
- Wir initiieren und betreuen Messereisen und Delegationsbesuche weltweit.

### Wir vermitteln Kontakte

- zu Projekt- und Kooperationspartnern aus Wirtschaft und Wissenschaft,
- zu Clustern, Netzwerken und Kompetenzzentren,
- zum Internationalisierungszentrum Steiermark (ICS), der ersten Adresse in puncto Export,
- zu Aus- und Weiterbildungseinrichtungen sowie
- zu Förderungseinrichtungen wie der SFG, dem AWS oder der FFG.

### Kontaktieren Sie uns!



Susanne Urschler  
food@sfg.at  
+43 316 7093 114  
+43 664 80793 114

66



67

## ...ready for the future ?

**Wandel, Transformation, Strategieentwicklung, Geschäftsmodelle, Positionierung, Innovation Organisations- & Kulturentwicklerin**

more-innovation®, Heidrun Girz Consult

### **Zukunftsbüro**

8650 Kindberg, Hammergasse 1

### **Kontakt und Koordinaten**

Mag. (FH) Heidrun Girz, Geschäftsführung

E-Mail: [h.girz@more-innovation.at](mailto:h.girz@more-innovation.at)

Mobil: + 43 676 7037 806



Heidrun Girz, Future Business Designerin

[www.more-innovation.at](http://www.more-innovation.at)

heidrungirz



MORE INNOVATION

68