

Die neuen Trends für Mutige

Herausforderungen und Potentiale bei der Verwendung neuartiger Lebensmittel

Wussten Sie, dass...

Die Gesundheit der Gesellschaft

... ist untrennbar verknüpft mit unserer Ernährungsweise und deren Einfluss auf die ökologische Nachhaltigkeit. Aktuelle Ernährungstrends, kombiniert mit Wohlstands- und Bevölkerungsprognosen zeigen die großen Risiken für benachteiligte Bevölkerungsgruppen und unsere Umwelt auf. Forderungen nach einer Kombination von Gesundheitszielen mit ökologischen und ökonomischen Zielen werden dringlich.

Innovationen

...und damit ein Wandel in der Lebensmittelindustrie gehen von den Produkthanbietern aus. Es handelt sich nicht um eine wissenschaftsbasierte Industrie, sondern um einen Sektor mit geringer F&E-Intensität, getrieben durch schrittweise Innovationen, die überwiegend extern eingekauft werden (Maschinen und Equipment).

Konsumenten treiben den Wandel an

...Wissenschaft und Politik sind traditionell zurückhaltend im Hinblick auf regulative Interventionen (steuerliche Einflussnahme, Kennzeichnungssysteme sind erst im Entstehen), so dass – anders als in anderen Transitionen (Energiewende, Mobilitätswende) – eine veränderte Nachfrage seitens der KonsumentInnen und ein sich langsam vollziehender Wertewandel die Treiber von Transformationsprozessen sind.

Hebel – öffentliche Beschaffung

...der öffentlichen Beschaffung als größter Kunde der Lebensmittelindustrie wird zunehmend eine Hebelwirkung bei der Begegnung gesellschaftlicher Herausforderungen zugesprochen. Durch aktuelle Trends ergeben sich bedeutende Potentiale aber auch Barrieren, mit denen wir uns in dieser Themengruppe näher auseinandersetzen wollen. Neben technologischen, intrasektoralen und Legitimationsherausforderungen bei den KonsumentInnen, zählen regulative Barrieren zu den großen Transformationshemmnissen.

AUTORIN

Alexandra Frangenheim
Institut für Geographie und
Regionalforschung
Universität Wien

NEUE TRENDS +/-

Im österreichischen Lebensmittel-sektor sind transformative Aktivitäten zu beobachten, die durch die Verwendung forschungsintensiver Technologien, hochautomatisierter Produktionsformen und neuartiger Produkte hervorgerufen werden und die eine Antwort auf rezente gesellschaftliche Herausforderungen geben wollen.

Zu den **Entwicklungsfeldern mit hohem Transformationspotential** gehören die Produktion von Algen und Insekten als neuartige Lebensmittel, kreislaufsystemische Produktionsformen in der Aqua- und Agrikultur, die Herstellung und Verwendung tierischer Ersatzprodukte sowie Schnecken und Pilze als wiederentdeckte Produkte im Speiseplan.

Mit diesen innovativen Aktivitäten verändert sich nicht nur der Fokus etablierter Player, sondern es treten auch neue Akteure in mehr oder weniger geschützte Felder ein, um dort wirtschaftlich aktiv zu sein. Dank neuer, standortunabhängiger Produktionsweisen werden auch nichtheimische Tierarten

Top-Thema: Ernährungsmanagement

Worauf Sie achten sollten?

Regionalität und Nachhaltigkeit braucht Umdenken:

Tierische Ersatzprodukte: existieren bereits in zweiter Generation, größere Unternehmen mit Erfahrung in Handel und Logistik --> kompatibel mit dominanten Wertvorstellungen und Handlungsmustern und daher leicht zugänglich

Pilze und Schnecken: Regionale Pioniere des Wandels sind häufig klein und unerfahren im Umgang mit großen Abnehmern --> Chancen bestehen in der gemeinsamen Erarbeitung von Logistik- und Abnahmekonzepten

Neue Formen der Aqua- und Agrikultur: Wachstumsschancen dank moderner High Tech Lösungen --> Mut, neues auszuprobieren und dominante Wertvorstellungen und Handlungsmuster zu hinterfragen

Algen und Insekten: Grauzonen der Lebensmittelsicherheit und Notwendigkeit von Novel Food Zulassungen --> Unsicherheiten hinsichtlich zukünftiger Verwendungsmöglichkeiten beeinflusst Innovationskraft

Mehr Tipps & Infos für Sie

Ein Austausch zu folgenden Aspekten wird angestrebt:

Haben Sie bereits Erfahrung mit / möchten Sie nähere Informationen zu den beschriebenen Trends haben? Was sind Ihre Erfahrungen / Was erwarten Sie sich?

Was benötigen Sie, um neuartige Lebensmittel im Alltag verwenden zu können? Wo liegen Ihre beruflichen Herausforderungen?

Wie schätzen Sie den Umgang mit neuartigen Lebensmitteln auf Seiten Ihrer Kunden und Kundinnen ein?

(oder pflanzliche Alternativen) als regionale Produkte im Lebensmittelsektor vermarktet.

HILFREICHE ADRESSEN

Existierende Produkte in Österreich:

- Vegane und vegetarische Fleischersatzprodukte auf Basis von Erbsenprotein: Vegini in St. Georgen am Ybbsfelde, NÖ
- Vegetarische Bio-Fleischersatzprodukte auf Pilzbasis: Hermann Fleischlos in Ulrichsberg, OÖ
- Veganer Eiersatz aus Speise-Soda, Erbsen- und Kartoffelprotein, Johannesbrotkernmehl, Lupinenmehl, Xanthan, Mais, Maltodextrin, Gewürze: „MyEy“ in Kufstein, Tirol
- Pilzproduktion auf Kaffeesatz: Hut und Stil kooperiert u.a. erfolgreich mit KWP, viele Nachahmer
- Schnecken: Gugumuck Wiener Schnecken Manufaktur
- Aquakultur in Kreislaufwirtschaft: Waldland, NÖ; Fischfarm Sigleß, Bgld
- Insekten: Zirp insects, Wien; diewurmfarm, Kärnten; Pollner Insektenzucht, VlbG

Sojalebensmitteln aus Österreich (die Bio-Sojabohnen dafür stammen aus Österreich)

- **bio.K.:** Aufstriche, Weppersdorf/Burgenland, www.biok.at
- **Evergreen:** Sprossen & Tofu, Oeynhausens / Niederösterreich www.evergreen-food.com
- **Manufaba:** Seewinkler Bio-Tofu, Frauenkirchen / Burgenland www.manufaba.at

- **Sojarei** Vollwertkost GmbH: Tofu, Bio-Bratlinge usw. Traiskirchen/ Niederösterreich, www.sojarei.at
- Sojadinks, Sojajoghurt und andere pflanzlichen Drinks unter der Marke Joya produziert die Firma **Mona Naturprodukte GmbH** in Oberwart / Burgenland. www.joya-soja.at

Mehr Infos und Themenblätter
finden Sie unter:

www.beschaffungsservice.at