

FOOD / GRÜNDERWERKSTATT

# Diese acht Start-ups pitchten auf dem Global Food Summit FREE

EVA PIEPENBROCK  
09.03.20  
BEARBEITEN



Der Gewinner im vergangenen Jahr hieß "Redefine Meat" aus Israel. Das Start-up setzt auf die Entwicklung von Fleisch aus dem 3D-Drucker. Foto: GFS

## Lebensmittelverschwendung, geschlossene Wertschöpfungskreisläufe oder Insektenzucht für Landwirte – acht Start-ups haben auf dem Global Food Summit die Chance auf den Publikumspreis. Einige davon könnt ihr am Vorabend der Konferenz auch beim f3-Scheunengespräch treffen.

Wenn beim Global Food Summit vom 24. bis 26. März 2020 Vertreter aus Wissenschaft, Unternehmen, Verbänden, Politik und Medien diskutieren, wie neue Technologien die Lebensmittellieferkette verändern, werden auch Start-ups dabei sein. Sie treffen sich nicht nur am Vorabend der Konferenz auf dem f3-Scheunengespräch, sondern haben am 25. März auch die Chance, ihre Idee auf der Konferenz vorzustellen und den Publikums-Award abzurufen. 28 Gründer und Gründerinnen hatten sich im Vorfeld beim [Global Food Summit](#) beworben. Nun hat die Jury acht Start-ups für den Live-Pitch ausgewählt. Ihre Ideen befassen sich mit den Themen Smart Urban Farming, Circular Food Solutions, Food waste as resource, Biotech und Life Sciences und Measurement of SDGs (Sustainable Development Goals).

## Start-ups sind ein entscheidender Faktor, wenn es um Lebensmittelinnovationen geht.

— Stephan Becker-Sonnenschein

Stephan Becker-Sonnenschein, Head and Founder des Global Food Summit sagt: „Start-ups sind ein entscheidender Faktor, wenn es um Lebensmittelinnovationen geht. Sie sind die Treiber der Branche. Deshalb ist unser Start-up-Wettbewerb auf dem Global Food Summit ein besonderes Highlight.“

### START-UPS AUS DEUTSCHLAND, SPANIEN, POLEN UND DEN NIEDERLANDEN



acatech | Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten | Berkeley | TUM | WAGENINGEN

- **MenuTech (DE)** – Hat eine auf Künstlicher Intelligenz (KI) basierende Software programmiert, mit der Hotels und Restaurants, Caterer oder Kliniken und Schulen den optimalen Speiseplan für ihre Kunden aufstellen können.
- **Faromatics (ES)** – Entwickelt Systeme, die gleichzeitig Tierwohl und Produktivität bei der landwirtschaftlichen Tierhaltung erhöhen. Der „ChickenBoy“ ist der weltweit erste deckengestützte Roboter, der autonom Klima, Tiergesundheit und Gerätschaften in Masthühnerställen überwacht.
- **Completoorganics (DE)** – Macht Gemüse mit Hilfe von Fermentierung haltbar. Regionales Bio-Gemüse wird saisonal verarbeitet, um Menschen eine gesunde und vegane Alternative zu industriell erzeugten Konserven zu bieten.
- **Knärzje (DE)** – [Braubier aus Brot](#). „Knärzje“ kommt aus dem Hessischen und bezeichnet das Endstück eines Brotlaibs. Bisher für die Mülltonne bestimmtes Brot wandert stattdessen in den Braukessel, wird zum Genussmittel und hilft, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.
- **Biotrem (PL)** – Hat einen innovativen Produktionsprozess für biobasiertes Geschirr und Verpackungen entwickelt. Mit Hilfe der patentierten Technologie wird ein biologisch abbaubares Einweggeschirr aus nachhaltigen organischen Rohstoffen hergestellt.
- **Meet Jack (NL)** – Verarbeitet die aus Indien stammende Jackfrucht, eine Art Brotfrucht, zu Zutaten für Restaurants und Kantinen. Mit ihrer fleischigen Textur bietet die Jackfrucht eine willkommene Alternative für Fleischgerichte wie Burger oder Gyros.
- **Spoontainable (DE)** – [Produziert essbares Besteck statt Plastik](#). Biogene Reststoffe aus der Lebensmittelindustrie werden in einer nachhaltigen Wertschöpfungskette zu einem zu 100 Prozent essbaren Plastikersatz verarbeitet.
- **Cepri (DE)** – [Optimiert die Zucht von Insekten](#) als nachhaltige Alternative, um tierisches Protein zu erzeugen. Durch den Aufbau eines Wertschöpfungsnetzwerkes soll lebenswichtiges Eiweiß lokal und unter den Aspekten der Kreislaufwirtschaft ermöglicht werden.

#### Verwandter Artikel auf f3



#### Jetzt anmelden! f3-Scheunengespräch in München

Den Auftakt der f3-Scheunengespräche 2020 macht München. In Kooperation mit dem Global Food Summit dreht sich am 24. März alles um die Ernährung der Zukunft. Dazu laden wir Landwirte, Gründer und alle Interessierten ein.

f3 farm. food. future.

### F3-SCHEUNENGEPRÄCH AM VORABEND DES SUMMITS

Am Vorabend der Konferenz findet ein f3-Scheunengespräch in Kooperation mit dem Global Food Summit statt. [Hier geht's zum Programm und zur Anmeldung.](#)

SCHLAGWÖRTER • [AgTech](#) • [Lebensmittel](#) • [Veranstaltung](#)

[VORHERIGER BEITRAG](#)

## Ähnliche Beiträge



Global Food Summit: Jetzt für den Publikums-Award bewerben



Erstes internationales Treffen von Food-Start-ups



Corona-Virus: f3-Scheunengespräch in München verschoben / Global Food Summit abgesagt



„Wir brauchen eine Next Generation Lebensmittel“

## Werde Mitglied im f3-Netzwerk



## Für alle, die Landwirtschaft modern weiterdenken möchten: Hereingeklickt!

f3 ist ein journalistisches Agrarportal mit Netzwerk-Charakter. Auf f3.de veröffentlichen wir täglich Meldungen, Beiträge und Reportagen zu Innovationen und Start-ups aus den "grünen" Bereichen: Landwirtschaft, Ernährung, Forst und Energie. Die besten Geschichten drucken wir zweimal im Jahr auch auf Papier. f3 versteht sich als Netzwerk, das Menschen zusammenbringt, die Landwirtschaft modern weiterdenken und Lösungen entwickeln möchten.

[JETZT KOSTENLOS TESTEN](#)

<p><b>f3</b></p> <p><b>KATEGORIEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>farm</li> <li>digital</li> <li>food</li> <li>future</li> <li>Energie</li> <li>Forst</li> <li>Gründerwerkstatt</li> <li>Fördertöpfe</li> <li>Perspektivwechsel</li> <li>Invest</li> <li>Wunschkonzert</li> </ul>	<p><b>ARTIKELARTEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Story</li> <li>News</li> <li>Fotostrecke</li> <li>Interview</li> </ul>	<p><b>INFORMATIONEN &amp; HILFE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mitglied werden</li> <li>Events</li> <li>Über uns</li> <li>Hilfe &amp; Häufige Fragen</li> <li>Kontakt</li> <li>Mediacenter</li> <li>Impressum</li> <li>Datenschutzerklärung</li> <li>AGB</li> </ul>	<p><b>FOLGE UNS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Newsletter</li> <li>Facebook</li> <li>Twitter</li> <li>Instagram</li> </ul>
--	--	---	--