Virtuelle FoodTech Innovationsreise: Startup-Nation Israel Donnerstag, 28. Januar 2021

Lernen Sie das israelische Startup-Ökosystem und spannende Technologien aus dem Bereich FoodTech kennen!

Die Entwicklung Israels nach seiner Gründung 1948 ist sowohl technologisch als auch wirtschaftlich höchst beindruckend und einzigartig. Das Land zählt knapp über neun Millionen Einwohner auf einer Fläche so groß wie Hessen. Die Stärke des israelischen FoodTech-Sektors resultiert aus einer Vielzahl von Gründen, darunter die Notwendigkeit aus der lokalen Knappheit an natürlichen Ressourcen, insbesondere die Wasserknappheit, moderne und intensive Herstellungsmethoden für die Produktion von mehr mit weniger zu entwickeln.

Dank der weltweit höchsten Dichte an Startups hat es sich zu einem führenden Hochtechnologiestandort entwickelt. Zu den derzeit knapp 8.500 Startps kommen jährlich 1.000 bis 1.500 Neugründungen hinzu. Gründe für diesen Erfolg sind eine weitsichtige Innovationsförderungspolitik als auch die erstklassigen Forschungszentren der Universitäten und - nicht zu vergessen - die enge Vernetzung und Zusammenarbeit zwischen Militär, Wirtschaft, Politik und Zivilgesellschaft.

Das Potenzial Israels als Innovationsquelle haben mittlerweile auch viele Großunternehmen erkannt. Über 320 multinationale Konzerne betreiben Entwicklungs- und Forschungszentren vor Ort. Dazu gehören unter anderem auch deutsche Unternehmen wie Bosch, die Deutsche Telekom, Siemens, SAP, VW und Daimler. Allerdings bestehen auch für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) große Chancen bei der Verknüpfung mit israelischen Innovationen.

Die Wirtschaftsstrukturen und kulturellen Eigenheiten der beiden Länder könnten auf den ersten Blick nicht unterschiedlicher sein.

Tel Aviv, © AHK Israel

Der israelische Gründergeist trifft auf deutsches Sicherheitsdenken, in Konferenzen treffen Jeans und T-Shirt auf elegante Anzüge, und israelische Flexibiltät und Improvisationsvermögen treffen auf langfristige, gut durchdachte deutsche Planung. Diese Gegensätze ergänzen sich bei näherem Hinsehen jedoch erfolgreich. Und auf der anderen Seite sind sich Israelis und Deutsche in vielen grundlegenden Bereichen der Geschäftskultur sehr ähnlich. So schätzen beide Offenheit, Direktheit und Pragmatismus.

Wir „zoomen“ Sie nach Tel Aviv. Treffen Sie die jungen Gründer vor Ort, knüpfen Sie Kontakte zu potentiellen Geschäfts- und Innovationspartnern und lernen Sie die Israelis kennen, direkt, neugierig und „ready for business”.

Programm*

09.00-09.15	**Begrüßung und Vorstellung des Programms** durch Dr. Ron Brinitzer, Geschäftsführer der IHK Mittlerer Niederrhein und Alexandra Heubach, Projekt Manager bei der AHK Israel
09.15-10.15	**Länderbriefing** durch Grisha Alroi-Arloser, Geschäftsführer der AHK Israel • Überblick: Wirtschaft, Demografie, Gesellschaft • Bilaterale Wirtschaftsbeziehungen • Gründe für die Entwicklung zur Startup-Nation – das Mindset der Israelis • Covid-19 Auswirkungen in Israel www.israel.ahk.de
10.15-10.30	**Erläuterung** zum folgenden Pitch-Event und **kurze Pause**
10.30-12.30	Virtuelles **Pitch-Event zum Thema FoodTech** Zwei Innovation Hubs sowie zwei innovative Startups aus dem Bereich FoodTech stellen sich und ihre Technologien in einem 20-minütigen Pitch vor. Die Teilnehmer haben im Anschluss Zeit Fragen zu stellen.
10.30	**The ACT Innovation Hub, Fr. Carmit Oron, CEO and Co-Founder** The ACT Hub ist eine Plattform, die die Entwicklung neuer, innovativer Lebensmittel-Startups unterstützt. ACT bietet ihnen wichtige kulinarische und betriebliche Beratung, unterstützt ihre Markteinführungsstrategie und hilft den Gründern bei der Skalierung und Beschaffung von Finanzmitteln. ACT bietet eine breite Palette von Dienstleistungen an, die es den Mitgliedern ermöglichen, unternehmerische Ökosysteme in der Lebensmitteltechnologie aufzubauen und veranstaltet auch jährlich Konferenzen und Führungsgipfel. Carmit wird zunächst einen globalen Überblick über die FoodTech Szene in Israel geben sowie die Startups aus dem Portfolio von ACT vorstellen. www.theacthub.com
11.00	**SuperMeat, Shir Friedman, Co-Founder & CCO** Die Mission von SuperMeat ist es, der Welt Hühnerfleisch von höchster Qualität, das in einem nachhaltigen und tierfreundlichen Prozess direkt aus Zellen gezüchtet wird, anzubieten. SuperMeat arbeitet mit Produktionsexperten aus der Pharmaindustrie zusammen, um mit kultiviertem Fleisch das Lebensmittelsystem zu verbessern, Ernährungssicherheit zu bieten, die Kohlenstoffemissionen drastisch zu reduzieren und die Lebensmittelsicherheit weltweit zu erhöhen. https://supermeat.com/

11.30 **The Kitchen Hub, Amir Zaidman, VP Business Development**

Der Kitchen FoodTech Hub ist ein technologischer Inkubator, der Teil des IIA-Inkubatorprogramms ist. Einige Beispiele für das Interessengebiet von The Kitchen Hub sind: Verbesserte landwirtschaftliche Prozesse, Lieferkettentechnologien, effiziente Lebensmittelverarbeitung, Sensoren für Lebensmittelsicherheit und -qualität, verlängerte Haltbarkeit und Verbesserung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, intelligente Verpackungen, Zutaten und Produkte mit neuen gesundheitlichen Vorteilen, verbesserte Ernährungsprofile, Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks und mehr.

Der Kitchen FoodTech Hub wurde von der Strauss-Gruppe initiiert, die auch Anteilseigner des Inkubators sind. Er hat Zugang zu Strauss' globaler Plattform, über die er mit den Bedürfnissen, Herausforderungen und Chancen des Marktes in Kontakt tritt.

www.thekitchenhub.com

Startups aus dem Portfolio von The Kitchen Hub:

1. **Amai Proteins** entwickelt und produziert Inhaltsstoffe auf Proteinbasis für den täglichen Gebrauch. Die erste Innovation verwendet süße Designerproteine als Zuckerersatz. Amai kombiniert agiles integratives rechnergestütztes Protein-Design (AI-CPD) mit biotechnologischer Produktion und schafft neuartige Proteine, die gesund, schmackhaft, lebensmittelverträglich und kostengünstig sind. Die hypersüßen Proteine des Unternehmens wurden von den zehn größten multinationalen Lebensmittel- und Getränkeunternehmen in einer Vielzahl von Getränke- und Milchanwendungen bewertet. Es wurde festgestellt, dass seine Süßstoffe ein ausgezeichnetes sensorisches Profil, Thermostabilität (zur Pasteurisierung) und Synergie mit anderen Süßungsmitteln aufweisen. Amai Proteins begann als Portfoliounternehmen des Inkubators The Kitchen FoodTech Hub und arbeitet derzeit mit Danone, Strauss, SodaStream, PepsiCo und anderen zusammen. Das Unternehmen war Finalist für den Future Food Asia Award 2018 und gewann den TechTour Award 2019, den AgFunder AgriFood Tech Innovation Award und den Pitch-Wettbewerb auf der Journey-Konferenz.
   www.amaiproteins.com
2. **BactuSense Technologies** hat eine patentierte Technologie zum schnellen Nachweis und zur Quantifizierung von Bakterien in Lebensmittel- und Wasserproben entwickelt. Das System des Unternehmens, der Bac-Tracker, liefert die Ergebnisse des Bakteriennachweises in drei bis fünf Stunden. Das System ist klein, einfach zu bedienen und kann neben jeder Lebensmittelproduktionslinie installiert werden.
   www.bactusense.com

12.00 **Tastewise, Alon Chen, CEO & Co-Founder**

Tastewise hat eine Plattform entwickelt, die Milliarden von Lebensmitteldatenpunkten aus Quellen wie Menüs, Bewertungen, Hausrezepten und sozialen Medien analysiert, um Einblicke für Restaurants, Hotelgruppen und Lebensmittelmarken zu erhalten. Durch die Erfassung von Lebensmittelinnovationen in Echtzeit ermöglicht Tastewise Branchenfachleuten, Zielsegmente und Wettbewerber zu identifizieren und aufkommende Trends besser zu verstehen.

www.tastewise.io

12.30-12.45 **Wrap-up** mit allen Teilnehmern des Events

*Stand: 27.01.2021,
Änderungen vorbehalten. Das Programm findet auf Englisch statt.

Anmeldung und Interessenbekundung

Nutzen Sie die Möglichkeit zur direkten Online-Anmeldung.

Falls Sie vorab nähere Informationen über die in der Veranstaltung behandelten Technologieansätze erfahren möchten, bitten wir um IhrEinverständnis zur Kontaktaufnahme.

Ihre Ansprechpartnerin

AHK Israel – Deutsch-Israelische Industrie- und Handelskammer
Alexandra Heubach, Projekt Manager
E-Mail: alexandra@ahkisrael.co.il
Telefon: +972 3 680 6800