

Presseinformation

Innovationen in der Foodbranche: Hersteller zeigen sich krisenfest, nachhaltig und haben noch Potenzial bei neuen Technologien

Branche gibt Einblicke in ihre Innovationstätigkeiten und deren Kommunikation / Schwerpunkt Verpackungen: Ohne Nachhaltigkeit geht es nicht / Vorsicht bei Klimaneutralität

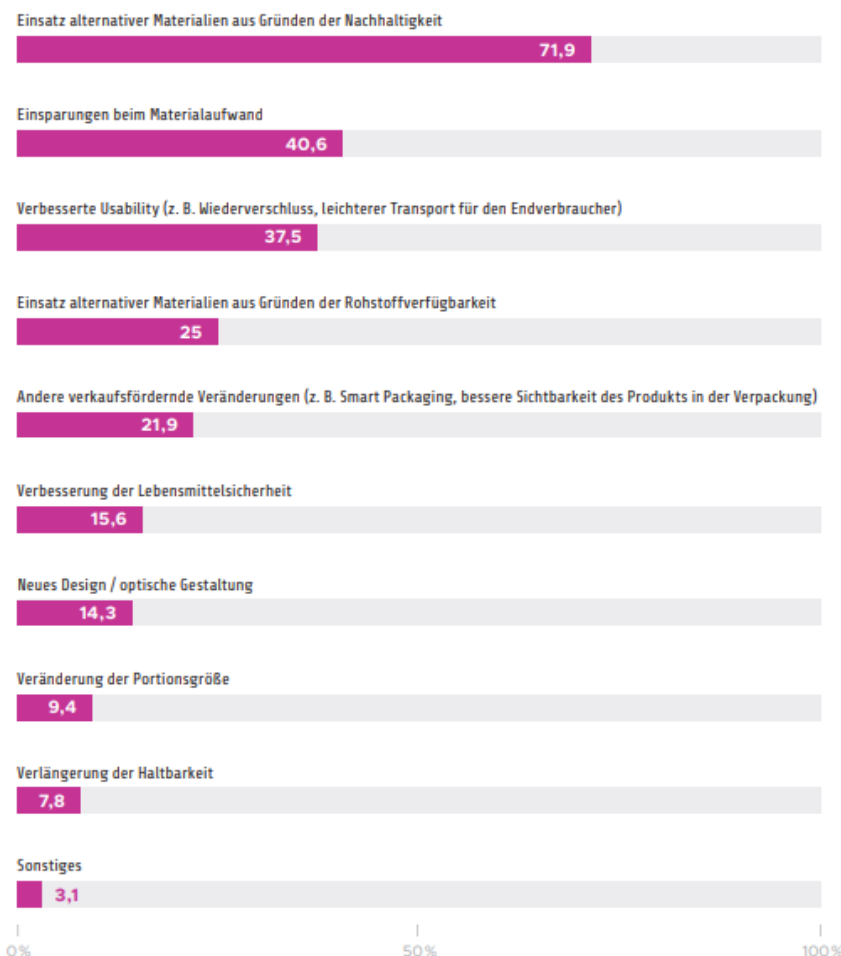
Gauting, im Juni 2023. Die deutsche Lebensmittelwirtschaft zeigt sich ungeachtet herausfordernder gesamtwirtschaftlicher Rahmenbedingungen innovationsorientiert und hat dabei sowohl den Endverbraucher als auch die eigene Nachhaltigkeitsagenda im Blick. Gleichzeitig werden Chancen gerade im Bereich neuer Technologien noch nicht in dem Maße genutzt, wie es möglich wäre. Zu diesen Erkenntnissen kommt der Deutsche Innovationsreport Food, eine Studie, die das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und die Kommunikationsberatung Engel & Zimmermann bereits zum dritten Mal gemeinsam durchgeführt haben. Einer der Schwerpunkte des Reports, für den rund 100 Hersteller aus Deutschland befragt wurden, war das Thema Verpackungen. Hier zeigt sich vor allem, wie wichtig Nachhaltigkeit in diesem Bereich ist. Bei der Kommunikation von Innovationen kristallisiert sich eine zunehmende Sorge vor NGO-Kampagnen oder Kritik in den Sozialen Medien heraus. Auch bei der Kommunikation von Aussagen zu Klimaneutralität sind die Hersteller zurückhaltend.

Der Deutsche Innovationsreport Food unterscheidet Produkt- und Prozessinnovationen. Bei den Produktinnovationen überwiegen Neuerungen im Bereich der Rezepturen. Außerdem haben die Lebensmittelhersteller die Themen im Blick, die auch unsere Gesellschaft beschäftigen: Gesundheit, Nachhaltigkeit, steigende Kosten. Bei den Prozessinnovationen gaben viele Hersteller an, in verschiedenen Technologien großes Potenzial zu sehen – von 3D-Druckern über das aseptische Abfüllen bis zur Hochdrucktechnologie. Einzig: Die wenigsten Hersteller nutzen diese Technologien bereits. Dabei gaben die Befragten an, Innovationen

weitgehend alleine zu entwickeln – ohne Unterstützung wissenschaftlicher Institutionen. „Hier liegt noch Potenzial“, sagt Dr.-Ing. Volker Heinz, CEO des DIL. „Noch zu wenige Hersteller nutzen das Knowhow von Forschungseinrichtungen für die Entwicklung von Neuheiten.“ Der Nutzen für die Umwelt spielt bei Innovationen eine zentrale Rolle. Dabei verfolgen die Hersteller unterschiedliche Ziele zur Reduktion: von Energie, Wasser und Material, aber natürlich auch die Reduzierung von CO₂-Emissionen.

Schwerpunkt Verpackungen: Ohne Nachhaltigkeit geht es nicht

Beim diesjährigen Studienschwerpunkt Verpackungen überwiegt klar die Motivation, nachhaltiger zu werden. Dabei sehen die Hersteller im Einsatz alternativer Materialien das größte ungenutzte Potenzial. Die im vergangenen Jahr aufgekommene Problematik, an wichtige Rohstoffe zu gelangen und diese deswegen durch Alternativen zu ersetzen, spielt eine eher untergeordnete Rolle. Gleiches gilt für die Steigerung der Lebensmittelsicherheit – diese wird von den Herstellern bereits als überwiegend hoch angesehen (s. Grafik 1).

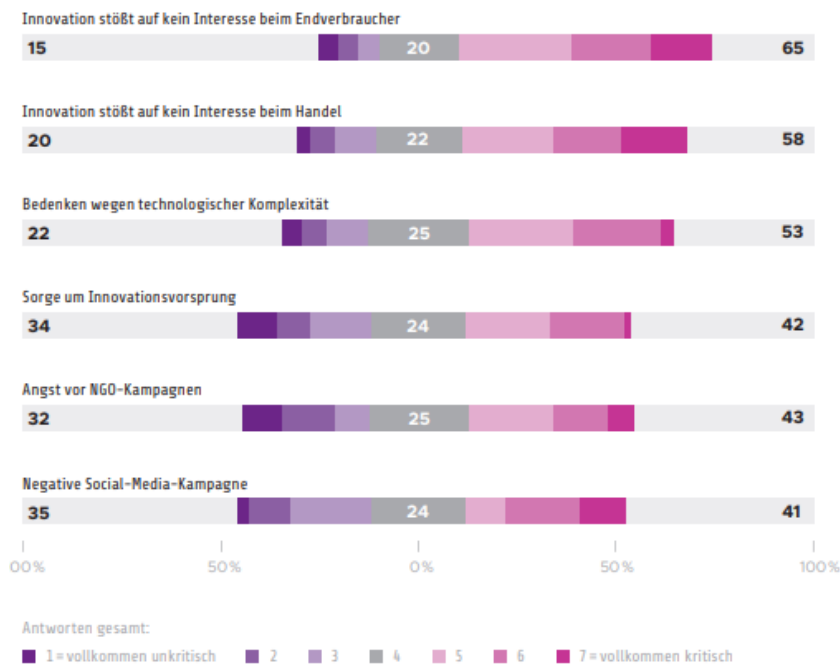


Grafik 1: Schwerpunkt Verpackungen: „In welchen dieser Bereiche sehen Sie ganz allgemein noch das größte ungenutzte Potenzial für Verpackungsinnovationen?“

Auffällig ist, dass das Potenzial verschiedener digitaler Verpackungsinnovationen eher gering eingeschätzt wird. Ob Verpackungen, die mittels Displays oder Sensoren mit dem Verbraucher kommunizieren, oder solche, die anzeigen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist: In keiner der abgefragten Kategorien findet sich eine Mehrheit, die der Technologie großes Potenzial einräumt.

Kommunikation: anspruchsvoll bei Nachhaltigkeit und neuen Technologien

Bei der Kommunikation von Innovationen setzen die Befragten auf einen Mix unterschiedlicher Maßnahmen: Digitale Kanäle und Ads gehören ebenso dazu wie die klassische Pressearbeit. Potenzielle Hindernisse sehen die Befragten dennoch: So überwiegt die Sorge, dass die Innovation nicht auf Interesse bei den beiden wichtigsten Zielgruppen – dem Handel und den Verbrauchern – stößt (s. Grafik 2). Weniger stark ausgeprägt ist die Sorge vor NGO-Kampagnen oder Kritik in den Sozialen Medien („Shitstorms“) – der Blick auf den Innovationsreport Food 2021 zeigt jedoch, dass die Sorge im Vergleich zu vor zwei Jahren zugenommen hat.



Grafik 2: Kommunikation: „Welche Hindernisse sehen Sie generell bei der Kommunikation von Innovationsthemen?“

Ein Thema, das im vergangenen Jahr deutlich an öffentlichem Interesse zugewonnen hat, ist die Diskussion um Klimaneutralität von Produkten. Mehrere Hersteller wurden öffentlichkeitswirksam von NGOs kritisiert und teilweise verklagt. Das hat Spuren hinterlassen: Deutlich weniger Hersteller als noch vor zwei Jahren gaben an, Aussagen zur Klimaneutralität ihres Produkts zu machen. Und bei der Frage, welche Produktaussage am schwierigsten zu kommunizieren ist, nimmt Klimaneutralität mit großem Abstand den ersten Platz ein – vor Aussagen wie „weniger Zucker“ oder „ohne Zusatzstoffe“.

„Der Report zeigt auf vielfältige Weise die Komplexität der Kommunikation von Innovationen“, bilanziert Frank Schroedter, Geschäftsführer und Partner von Engel & Zimmermann. „3D-Druck von Lebensmitteln oder kultiviertes Fleisch werden Teil der neuen Lebensmittelwelt sein. Diese Innovationen zu kommunizieren, erfordert eine professionelle Kommunikation zu Medien, Verbraucherschützern und der Politik. Betrachtet man die Umweltaussagen der Unternehmen, die sich aus den Innovationen ableiten, dann ist man schneller als früher dem Vorwurf des ‚Greenwashings‘ ausgesetzt. Vor allem dann, wenn werbliche Aussagen kein solides Fundament haben.“ Einer professionellen Kommunikation komme daher umso größere Bedeutung zu.

Über den Deutschen Innovationsreport Food

Im Zeitraum von Januar bis März 2023 nahmen 107 Befragte an der Untersuchung von DIL und Engel & Zimmermann teil. Angefragt waren Entscheider in deutschen Unternehmen, die Lebensmittel herstellen (durchschnittlicher Umsatz insgesamt 243 Mio. Euro). Die Befragung wurde in Form eines Online-Fragebogens anonym durchgeführt und bestand aus fünf Teilen: zur allgemeinen Innovationsfähigkeit in Produkten sowie Prozessen, zur Kommunikation, zur Finanzierung und zum Thema Verpackungen – der Schwerpunkt der diesjährigen Befragung. Der **Deutsche Innovationsreport Food 2023** ist nach 2020 und 2021 bereits die dritte Auflage des Gemeinschaftsprojekts von E&Z und DIL. Der vollständige Report sowie die der Vorjahre stehen zum Download bereit unter www.innovations-report-food.de. Ziel ist eine Wiederauflage des Innovationsreports in den kommenden Jahren.

Über das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. ist ein Forschungsinstitut der Lebensmittelwissenschaften in Deutschland. In den letzten drei Jahrzehnten hat sich in Quakenbrück ein internati-

ional tätiges Institut mit rund 200 Experten der Lebensmitteltechnologie und den Lebensmittelwissenschaften entwickelt. Das DIL operiert als Forschungsinstitut in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Authentizität, Struktur und Verfahrenstechnik sowie Nachhaltigkeit. Seit dem Wintersemester 2022/2023 wird Kooperation mit der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover der internationale Masterstudiengang „Food Process and Product Engineering“ am DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. in Quakenbrück angeboten.

Über Engel & Zimmermann

Die Engel & Zimmermann GmbH gehört zu Deutschlands führenden Agenturen für Unternehmenskommunikation, Nachhaltigkeits- und Politische Kommunikation sowie Akzeptanzdialog und strategisches Krisenmanagement. 1986 gegründet, begleitet E&Z als inhabergeführte Unternehmensberatung für Kommunikation und PR-Agentur rund 100 Kunden, darunter börsennotierte Gesellschaften und mittelständische Unternehmen sowie Verbände und öffentliche Auftraggeber auf allen Ebenen. In der Zusammenarbeit mit den Kunden sieht sich E&Z als Strategieberater ebenso wie als effizienter Umsetzer von Kommunikationsmaßnahmen.

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann GmbH

Unternehmensberatung für Kommunikation
Christian Wolfram
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting bei München
Tel.: 089 – 893 563 558
E-Mail: c.wolfram@engel-zimmermann.de

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Dr. Mehmet Cicek
Prof.-von-Klitzing-Str. 7, 49610 Quakenbrück
Tel.: 05431 – 183 0
E-Mail: m.cicek@dil-ev.de