

Bewerbungen für Fi Europe Innovation Awards ab jetzt möglich

Categories : [Food](#), [Im Fokus](#), [Meldungen](#), [Messen](#)

Date : 17. August 2021

Im Rahmen der Weltleitmesse Fi Europe und Hi Europe werden Unternehmen und Fachleute erneut für herausragende Leistungen in der Branche geehrt. Startups, die nicht älter als fünf Jahre sind, können ihr innovativstes Produkt, ihre Dienstleistung oder ihre Lösung bis zum 17. September bei der Startup Innovation Challenge 2021 einreichen. Für Aussteller der Fi und Hi Europe stehen bis zum 24. September die Fi Europe Innovation Awards 2021 offen. Diese werden in acht Kategorien vergeben; eine der Kategorien, „Future of Nutrition“, wird in diesem Jahr erstmals an Persönlichkeiten aus Unternehmen, Verbänden oder Organisationen verliehen, die nicht ausstellen. Sowohl die Startup Innovation Challenge als auch die Fi Europe Innovation Awards gelten als renommierte Auszeichnungen der Branche.

Von Inhaltsstoffen, Prozesstechnik und Anlagen bis hin zu neuen strategischen Konzepten und Initiativen – die Fi Europe Innovation Awards zeichnen seit vielen Jahren Pionierarbeit in der Lebensmittel- und Getränkeingredients aus und spiegeln dabei immer aktuelle Trends wider. Eine Jury aus Branchenexperten unter der Leitung von Prof. Colin Dennis, Kuratoriumsvorsitzender des IFIS und der British Nutrition Foundation, sichtet die Bewerbungen und gibt ihre Wahl während der Fi und Hi Europe, die vom 30. November bis 2. Dezember stattfindet, bekannt.

„Innovation in der Lebensmittelindustrie ist entscheidend für deren zukünftigen Erfolg. Die Bedürfnisse der Verbraucher und des Markts zu erfüllen und dabei gleichzeitig die Gesundheit des Menschen und des Planeten, Vielfalt und Inklusivität im Blick zu haben – das treibt Unternehmen voran. Neue Prozesse, Inhaltsstoffe und Produkte liefern ernährungsphysiologische Vorteile und/oder neue sensorische Erfahrungen. Die Fi Europe Innovation Awards würdigen diese vielen spannenden Entwicklungen und sind ein Beweis für das Innovationstempo in der Branche. Ich freue mich sehr auf die Zusammenarbeit mit meinen KollegenInnen und die Sichtung der Beiträge für 2021.“

- Prof. Colin Dennis

Unternehmen können sich für eine oder mehrere der folgenden Kategorien bewerben. Bevorzugt werden dabei Neuheiten, die innerhalb der vergangenen zwei Jahre entwickelt wurden:

- Der **Future of Nutrition Award** würdigt eine Einzel- oder Teamleistung, die aktiv zu innovativen Ideen oder Bildungsinitiativen im Bereich Lebensmittel und Ernährung beigetragen hat, insbesondere rund um Gesundheit und Wohlbefinden von Verbrauchern. Für diesen Preis können auch Personen aus nicht ausstellenden Unternehmen, Verbänden oder Organisationen nominiert werden.
- Der **Sensory Innovation Award** geht an eine Organisation oder eine Firma, die die beste Zutat oder das beste Verfahren entwickelt hat, um die Sensorik von Lebensmitteln (Geschmack, Textur, Geruch und/oder Optik) zu verbessern, ohne dabei die Anwendungskosten signifikant zu erhöhen.
- Der **Plant-based Innovation Award** richtet sich an eine Organisation oder eine Firma, die die beste pflanzenbasierte Zutat oder Anwendung in Bezug auf sensorische und physikalische Eigenschaften oder Applikationskosten entwickelt hat.
- Mit dem **Clean Label & Natural Innovation Award** erhält eine Organisation oder ein Unternehmen eine Auszeichnung für die Entwicklung des besten Clean Label-Inhaltsstoffs oder

- Prozesses in Bezug auf sensorische und physikalische Eigenschaften oder Anwendungskosten.
- Der **Health Innovation Award** geht an eine Organisation oder ein Unternehmen für die Entwicklung der besten Zutat oder der besten Anwendung, die nachweislich die körperliche, kognitive, Immun- oder Darmgesundheit fördert.
- Mit dem **Food Tech Innovation Award** wird eine Organisation oder ein Unternehmen für die Entwicklung einer technischen Lösung oder Dienstleistung im Bereich Verarbeitung/ Herstellung/ Verpackung/ Abfallreduzierung für Lebensmittelzutaten oder Endprodukte ausgezeichnet.
- Der **Sustainability Innovation Award** würdigt eine Organisation oder ein Unternehmen für eine Lieferkettenstrategie, die eine ökologisch, ökonomisch oder sozial nachhaltige Produktion in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie fördert.
- Mit dem **Diversity & Inclusion Innovation Award** wird eine Organisation oder ein Unternehmen für die Schaffung eines Arbeitsumfelds ausgezeichnet, das allen Mitarbeitern unabhängig von Geschlecht, Rasse, religiösem Hintergrund, sexueller Orientierung und körperlichen oder geistigen Fähigkeiten gleiche Chancen bietet.

Startups im Mittelpunkt

Bereits zum sechsten Mal unterstützt die Startup Innovation Challenge Projekte junger Unternehmen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie durch ein spezielles, auf die Bedürfnisse von Startups zugeschnittenes Förderprogramm.

Der Wettbewerb richtet sich an alle Startups und würdigt Innovationen wie:

- wegweisende neue Zutaten/ Zusatzstoffe, die den Geschmack, die Textur, das Aussehen und/oder den Nährwert von Lebensmitteln und Getränken verbessern,
- revolutionäre Verarbeitungstechnologien,
- neue Technologien oder Dienstleistungen, die die Branche generell unterstützen.

Als größtes Get-together von Einkäufern und Entscheidungsträgern der Ingredientsbranche ist die Fi und Hi Europe der ideale Rahmen für die Finalisten der Startup Innovation Challenge, um sich und ihre Lösungen dem internationalen Fachpublikum zu präsentieren. Alle Finalisten haben Gelegenheit für einen Pitch im Rahmen des Online-Programms der Fi und Hi Europe sowie einen Live-Pitch vor Ort in Frankfurt. Den Gewinnern winken Preise wie ein persönliches Mentoring durch ein Jurymitglied ihrer Wahl, ein Messestand auf der Fi Europe 2022 oder ein Fi Global Insights & Ingredients Network Digital Package, um dort ein ganzes Jahr lang online präsent zu sein.

Startups können ihre Bewerbung in mehreren der folgenden Kategorien einreichen; die Jury wird anhand der Einreichung entscheiden, welche Kategorie für die Bewerber am geeignetsten ist:

- **Innovative F&B Ingredients** - für Lebensmittel- und Getränkezutaten oder Zusatzstoffe tierischen/ pflanzlichen/ alternativen Ursprungs.
- **Innovative Verarbeitungstechnologie** - für Prozesstechnologien, die das Potenzial haben, die Lebensmittel- und Getränkeindustrie voranzubringen.
- **Innovative F&B Health Ingredients** - für Lebensmittel- und Getränkezutaten oder Zusatzstoffe tierischen/ pflanzlichen/ alternativen Ursprungs, die nachweislich die körperliche, kognitive, Immun- oder Darmgesundheit fördern. Der Fokus liegt auf Zutaten natürlichen und/oder nachhaltigen Ursprungs.
- **Innovative Technologie oder Dienstleistung** - für Innovationen im Bereich Beschaffung und Verarbeitung von Zutaten, Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit, Transparenz oder Lieferkettenmanagement.

