

## Die Zukunft der Lebensmittel: Innovationen, Technologien und neue Berichtspflichten

Beim 15. qualityaustria Lebensmittelforum wurden die Trends und Herausforderungen der Lebensmittelbranche beleuchtet. Rund 100 Branchen-Experten diskutierten über KI, neue Technologien und Berichtspflichten, die die Lebensmittelversorgung von morgen nachhaltig verändern werden.



*Quality Austria Lebensmittelforum*

## Ein Blick über den Tellerrand: Nachhaltigkeit als Schlüsselfaktor

Die Lebensmittelindustrie steht vor enormen Herausforderungen. Klimawandel, Umweltverschmutzung und globale Konflikte bedrohen die Nahrungsversorgung, die

essenziell für das Überleben aller Industrien ist. Innovationen und Technologien spielen dabei eine zentrale Rolle. Doch wie können Unternehmen sicherstellen, dass ihre Maßnahmen zu einer nachhaltigen Zukunft führen? Wolfgang Leger-Hillebrand von Quality Austria betonte in seiner Eröffnungsrede, dass es ein gemeinsames, branchenübergreifendes Vorgehen braucht: „Nachhaltigkeit bedeutet, Silo-Denken aufzugeben und abteilungsübergreifend zu handeln.“

## **Künstliche Intelligenz revolutioniert die Lebensmittelindustrie**

KI wird die Lebensmittelindustrie tiefgreifend verändern. Sie findet bereits Anwendung in der Produktion, Logistik und sogar in der Lebensmittelsicherheit. Christoph Holz, Business Angel & Public Speaker, erklärte, dass KI in Zukunft Arbeitsprozesse erleichtern wird, indem sie mühsame Aufgaben übernimmt. Carolin Krejci vom Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz fügte hinzu, dass KI bei der Überwachung von Lebensmittelstandards, wie Tierschutz- und Hygienevorschriften, eine entscheidende Rolle spielen wird. Diese Technologien könnten helfen, die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen und rechtliche Vorschriften einfacher umzusetzen.

## **Berichtspflichten und Greenwashing: Neue Regularien für mehr Transparenz**

Unternehmen stehen vor neuen Berichtspflichten, die Transparenz und Klarheit für Konsumenten schaffen sollen. Greenwashing ist dabei ein großes Thema. Matthias Fifka von der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg erklärte, dass insbesondere Unternehmen in kritischen Branchen wie Chemie oder fossilen Brennstoffen vorsichtig sein müssen, um glaubwürdige Nachhaltigkeitskommunikation zu gewährleisten. Die neuen Regularien, wie die Green Claims Directive der EU, verpflichten Unternehmen, ihre grünen Inhalte belegbar zu machen. Integrierte Managementsysteme bieten eine hilfreiche

Grundlage, um diese Berichtspflichten effizient zu erfüllen.

## **Die Lebensmittel der Zukunft: Von Gentechnik bis Insekten auf dem Teller**

Die Ernährung der Zukunft wird sich stark verändern. Otmar Höglinger von der FH Wels erläuterte, dass gentechnisch veränderte Rohstoffe in der Landwirtschaft zunehmend an Bedeutung gewinnen, da sie höhere Erträge ermöglichen und widerstandsfähiger gegen klimatische Veränderungen sind. Aber auch alternative Proteinquellen wie Insekten oder In-vitro-Fleisch könnten künftig vermehrt auf unseren Tellern landen. Hanni Rützler, Food-Trend-Expertin, sieht einen Wandel im Umgang mit Fleisch: „Wir befinden uns mitten im Peak-Meat.“ Flexitarietät, also Menschen, die nur gelegentlich Fleisch essen, sind mittlerweile Mainstream. Die Zukunft der Ernährung wird auch spielerischer und vielfältiger, mit innovativen Ansätzen wie veganem Lachsfilet oder 3D-gedruckten Lebensmitteln.

## **Zukunftssichere und transparente Lebensmittelversorgung**

Die Lebensmittelbranche wird sich in den kommenden Jahren weiterentwickeln. Technologie, Nachhaltigkeit und neue gesetzliche Anforderungen sind entscheidende Faktoren, um eine zukunftssichere und transparente Lebensmittelversorgung zu gewährleisten. Entscheidend bleibt dabei der Blick über den Tellerrand: Nur durch gemeinsames Handeln und kontinuierliche Verbesserung können wir eine nachhaltige Zukunft erreichen.



*v.l.: Axel Dick (Moderation, Quality Austria), Hanni Rützler (Food-Trend Expertin), Matthias Fifka (Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg) ©Jana Madzigon*



*Christoph Holz, Business Angel und Public Speaker ©Anna Rauchenberger*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://fleischundco.at)**