



Mitglieder des neu gegründeten Beirats für den Food Campus Berlin

## Pressemitteilung

### Food Campus Berlin beruft 11-köpfigen Experten-Beirat

Berlin, den 03.03.2022: Das neu gegründete Gremium, bestehend aus herausragenden Expert:innen, Gründer:innen und Wissenschaftler:innen, wird Jörg Reuter und seinem Team der Artprojekt Nature & Nutrition beim inhaltlichen Aufbau des Food Campus Berlin beratend zur Seite stehen. Die Mitglieder kommen aus der Food-Branche, Forschung, Gründerszene und dem Naturschutz und werden die schnell wachsende Food-Campus-Community durch ihre internationalen Netzwerke bereichern.

*„Was wir gesucht und gefunden haben, ist ein Beirat aus Menschen, die Lust haben, sich mit der Zukunft einer guten Lebensmittelproduktion konstruktiv und leidenschaftlich auseinanderzusetzen. Gleichzeitig war es uns wichtig, möglichst viele diverse Blickwinkel einzubeziehen,“* erklärt Jörg Reuter, Geschäftsführer Artprojekt Nature & Nutrition. *„Ich freue mich sehr, dass wir diese herausragenden Experten für den Food Campus begeistern und gewinnen konnten.“*

Die Expertise des interdisziplinär aufgestellten Beirats erstreckt sich von Lebensmittelherstellung und -komposition über Food-Trendforschung, Wissenschaft und Food-Innovation bis hin zu ökologischer Landwirtschaft und Naturschutz.

Voller Enthusiasmus blickt das Gremium auf die bevorstehenden Aufgaben:

#### **Hanni Rützler, Food-Trendforscherin**

*„Der Food Campus Berlin ist ein spezieller, fast magischer Ort mit einer großen Vision.“*

**Tanja Bogumil, Founder Perfeggt**

*„Europa braucht Leuchttürme wie den Food Campus Berlin.“*

**Dr. Andy Zynga, CEO EIT Food (The European Institute of Innovation & Technology)**

*„Der Food Campus Berlin ist eine einzigartige Initiative mit Signalcharakter für die gesamte Branche.“*

**Lia Schmökel, Co-Founderin Nutrion Hub / Investorin Best Nights VC**

*„Der Kampf für eine bessere Zukunft beginnt auf unseren Tellern.“*

**Prof. Dr. Tilo Hühn, ZHAW – Zentrum für Lebensmittelkomposition und -prozessdesign**

*„Der Food Campus Berlin hat das Potenzial, das Ökosystem für die Regeneration des Agro-Food-Nutrition-Bereichs zu werden.“*

**Fabio Ziemßen, Vorsitz Verband Alternative Proteinquellen e.V.**

*„Es geht darum, einen Ort und eine Plattform zu schaffen, an dem die Visionen für die Food-Produktion von morgen in die Realität umgesetzt werden.“*

**Gerald Köhler, Co-Geschäftsführer Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau e. V.**

*„Der Food Campus Berlin ist eine riesige Chance für die Lebensmittelwirtschaft.“*

**Stephanie Wunder, Ecologic Institute**

*„Die räumliche Nähe ganz unterschiedlicher Akteure hilft beim Austausch außerhalb der eigenen Blase und bei der Entwicklung von ganzheitlichen Ansätzen.“*

**Simone Krah, Präsidentin MMM-Club e. V.**

*„Der Food Campus Berlin ist ein Zukunftsort, um diese zentralen Themen voranzutreiben und vom Denken ins Handeln zu kommen.“*

**Olaf Tschimpke, CEO NABU International**

*„Der Ernährungssektor wird sich in den nächsten Jahren dramatisch verändern müssen.“*

**Dr. Sebastian Rakers, Co-Founder Bluu Seafood**

*„Der Food Campus Berlin ist ein großartiges Projekt mit unglaublichem Potenzial.“*

*„Was uns antreibt, ist die Tatsache, dass die ökologischen Grenzen unseres Planeten überschritten sind. Die Lebensmittelindustrie ist Teil des Problems, aber sie kann auch Teil der Lösung sein. Der Food Campus Berlin versteht sich als holistischer Lösungsort. Wir bauen einen physischen und digitalen Ort als Transformationsbeschleuniger – ein ganzes Ökosystem aus Start-ups, Unternehmen und Wissenschaft. Der Food Campus Berlin fungiert als Sprungbrett für Lösungskonzepte und gleichzeitig als Bühne der Lebensmittelbranche, um innovative Konzepte zu realisieren. Das übergeordnete Ziel des*

Food Campus Berlin sind Planetary Health Solutions“, fügt Jörg Reuter, kreativer Kopf des Food Campus und Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition hinzu.

Nach der Gründung des Beirats steht nun erst einmal der Spatenstich für das 40.000 Quadratmeter große und 6 Stockwerke hohe Innovations- und Branchenzentrum in der Teilestraße am Teltowkanal auf der Agenda, bevor der virtuelle Zwilling des Food Campus Berlin ab Sommer einen Vorgeschmack auf den physischen Campus geben wird.

### **Über Food Campus Berlin – Zukunftsplattform für Ernährung. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin**

Die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu denken und gemeinsam gestalten. Auf 40.000 Quadratmetern entsteht ein Zukunftsort für die Zukunft der Ernährung und für den Klimaschutz. In den Spannungsfeldern zwischen Globalität und Regionalität sowie zwischen Tradition und Innovation arbeiten Experten aus Lebensmittelindustrie und -produktion, Wissenschaft und Forschung, Technologie und Innovation sowie Landwirtschaft und Naturschutz Hand in Hand an Konzepten für die Welt von morgen. Die Community des Food Campus Berlin teilt dabei nicht nur ihr Wissen, sondern auch Labore, Produktionsstätten und Versuchsküchen. Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-offs und Inkubator-Programme. [www.foodcampus.berlin](http://www.foodcampus.berlin)



Food Campus Berlin – Zukunftsplattform für Ernährung und Klimaschutz. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin. Blick Richtung Nordwesten vom Südufer des Teltowkanals aus. Visualisierung: ©TCHOBAN VOSS ARCHITEKTEN.

### **Über Artprojekt**

#### **Unternehmensverantwortung für Mensch und Natur: *Curated Future***

Als Immobilienentwickler innovativer Wohnbauquartiere mit Alleinstellungsmerkmal in Berlin gestartet, hat sich das Unternehmen in den letzten Jahren als

Multibranchenentwickler in der boomenden Metropolregion aufgestellt. In den Kernkompetenzfeldern Immobilienwirtschaft, Hotellerie und Gastronomie, Ernährung der Zukunft sowie Land- und Fischereiwirtschaft entwickelt Artprojekt aus dem eigenen Ökosystem heraus ganzheitliche Konzepte mit dem Anspruch auf höchste Lebensqualität, stets in Verbindung mit sorgfältig kuratierter Kunst sowie Einbindung und Bewahrung der Natur.

Im Sinne der Mission *Curated Future* und im Spannungsfeld von Ökonomie und Ökologie sowie Kultur und Gemeinnützigkeit folgt Artprojekt den selbst gesetzten Leitlinien von Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Energieeffizienz, Umweltverträglichkeit und sozialer Verantwortung und setzt so wichtige Impulse für zukunftsfähige Entwicklungen.

Für herausragende unternehmerische Erfolge im Hinblick auf ökonomische Weitsicht, Innovationskraft und Flexibilität sowie soziales und ökologisches Engagement wurde die Artprojekt Unternehmensgruppe 2021 mit dem Unternehmerpreis „Made in Berlin“ ausgezeichnet.

Das 1985 gegründete Unternehmen ist unabhängig und inhabergeführt. Das realisierte Gesamtprojektvolumen beträgt über 2 Mrd. Euro und das Team besteht inzwischen aus rund 160 Mitarbeiter:innen in Berlin und Brandenburg. [www.artprojekt-gruppe.de](http://www.artprojekt-gruppe.de)

**Pressekontakt:**

Christine Zeine

Pressereferentin

+49 30 786 006 – 32

+49 151 723 182 10

[zeine@artprojekt-gruppe.de](mailto:zeine@artprojekt-gruppe.de)

The logo consists of the word "ARTPROJEKT" in a blue, sans-serif font. The letters "ART" are positioned on a dark blue rectangular background, while "PROJEKT" is on a light grey rectangular background.

[www.artprojekt-gruppe.de](http://www.artprojekt-gruppe.de)