



**CAMPUS
FOUNDERY
OWL**

Campus Foundry OWL

Gründungsunterstützung an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Campus Foundry OWL is part of



Future Food Trends – Praxisbezug für regionale Landwirte und lokale Akteure

Nachhaltigkeit & Regionalität

Konsument:innen wollen wissen, *woher* ihr Essen kommt

Neue Ernährungsstile

z. B. mehr pflanzenbasierte Produkte, Proteine (Hülsenfrüchte), Kalorienbewusstsein, No / Low-Alcohol

Digitale Vermarktung

Online-Plattformen, Direktvertrieb (CrowdFarming), smarte Labels, virtueller Marktplatz (Wochenmarkt24)

Erlebnis statt nur Produkt

Hofbesuche, regionale Events, Kooperationen, Kurse

OWL & Start-Up? – Campus Foundery OWL!



IA-Lab - innovative Produkte aus dem Bereich IT/Elektronik

KreativLab - innovative Idee aus dem Bereich der Kreativ- und Kulturwirtschaft

FoodLab - innovative Idee aus dem Bereich Lebensmittel, Getränke und Kosmetika

Eine Masterstudiengang
(Master of Applied Entrepreneurship)

Starkes Team bestehend
aus 19 Gründungscoaches

Beispiel: Fermentation von Gemüse & Co.

Wachsendes Interesse an Kimchi, Sauerkraut, Kombucha ...

Gründe: gesundes Image, Fokus auf Darmgesundheit, Tradition trifft Trend (Handwerk), Nachhaltigkeit aufgrund von Resteverwertung (Marketing)

Chancen für regionale Landwirtschaft:

- Überschüsse und B-Ware veredeln
- Kooperation mit Manufakturen / Gastronomie
- Regionale Wertschöpfung steigern

Regionale Beispiele:



Schnelles Grünzeug
aus Bielefeld
Regionales fermentiertes Gemüse



Miss Minevas
aus Bielefeld
fermentiertes Gemüse,
getrocknet als Convenience-Produkt



Tämtästic
aus Borgentreich
Fermentierte Hülsenfrüchte als Fleisch- und Tofualternative

Beispiel: nicht tierische Proteine

Wachsende Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen (Fleischersatz, Drinks, Snacks)

- mehr Verbraucher:innen konsumieren vegane und/oder vegetarische Produkte
- Supermärkte und Gastronomie erweitern ihr Angebot stetig
- High Protein-Produkte sind im Trend

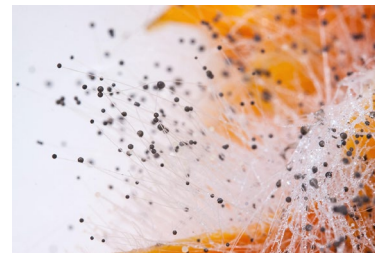
Chancen für regionale Landwirtschaft:

- Anbau von Eiweißpflanzen (Lupinen, Ackerbohnen, Hafer, Erbsen) → Diversifizierung
- Positionierung als regionale Lieferanten für Lebensmittelproduktion & Gastronomie & Handel

Regionale Beispiele:



HappeaMeat
aus Steinheim
Extrudiertes
pflanzliche
Proteine (z.B.
Ackerbohne)



PureSpore
aus Lemgo
Mykoprotein aus
Nebenströmen (auch
landwirtschaftlich)