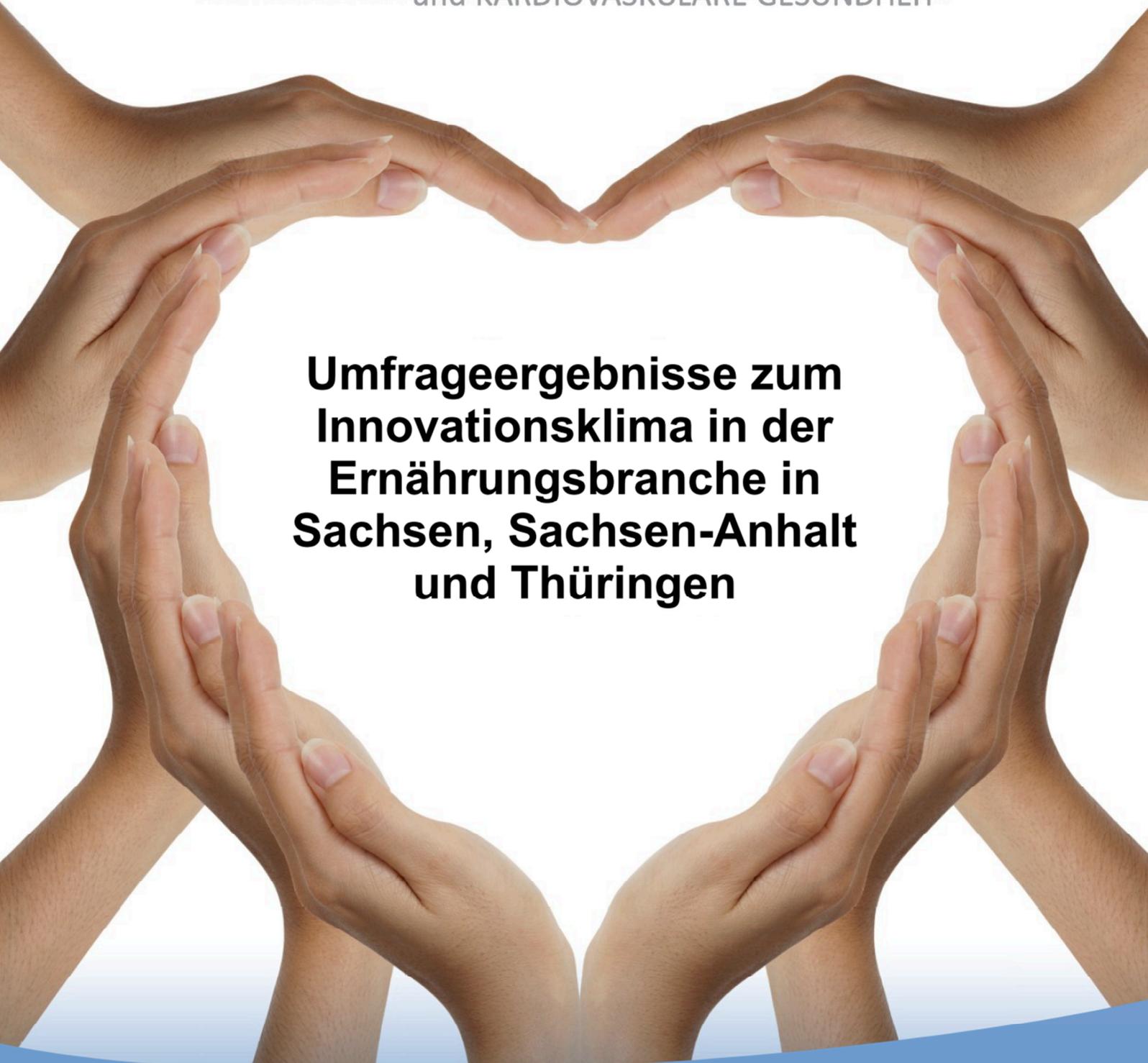




nutriCARD

KOMPETENZCLUSTER für ERNÄHRUNG
und KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT



**Umfrageergebnisse zum
Innovationsklima in der
Ernährungsbranche in
Sachsen, Sachsen-Anhalt
und Thüringen**

Innovationsbüro nutriCARD



Meier, T.; Thamm, K.; Müller, S.; Dawczynski C.A.; Luck-Sikorski, C.; Lorkowski, S.; Braun, P. G., Stangl, G. (2016): Umfrageergebnisse zum Innovationsklima in der Ernährungsbranche in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen. Innovationsbüro nutriCARD, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, Friedrich-Schiller-Universität Jena, Universität Leipzig.

DOI: 10.13140/RG.2.1.4163.9284

Kontakt:

Dr. Toni Meier
Dr. Katrin Thamm
t: +49 (0) 345 55 22 6 50
m: toni.meier@landw.uni-halle.de
m: katrin.thamm@landw.uni-halle.de
w: www.nutriCARD.de

c/o Innovationsbüro **nutriCARD**
Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
Weinbergweg 23
06120 Halle (Saale)

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



DLR Projektträger

Der Kompetenzcluster **nutriCARD** wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) finanziert.



Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung.....	4
2.	Material und Methode	4
3.	Ergebnisse.....	5
4.	Fazit und Ausblick.....	12
5.	Abkürzungen	13
6.	Abbildungsverzeichnis	13
7.	Anhang Fragebogen	14



1. Einleitung

Im Rahmen des vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Verbundvorhabens **nutriCARD** wurde von Juni bis August 2015 eine Umfrage unter allen Teilnehmern der jährlich stattfindenden mitteldeutschen Warenbörse durchgeführt, um ein aktuelles Bild relevanter und innovativer Forschungsfelder in der Ernährungsbranche in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen zu generieren. Die Umfrageergebnisse werden in diesem Bericht präsentiert.

Im Verbundvorhaben **nutriCARD** liegt ein Schwerpunkt in der Entwicklung und Markteinführung von gesünderen Nahrungsmitteln. Dabei geht es im Besonderen um Nahrungsmittel, Getränke und Ernährungsstrategien, die sich positiv auf die Gesundheit des Herzens sowie des Blutkreislaufs auswirken. Das Vorhaben hat zunächst eine Laufzeit von drei Jahren (2015 – 2018) und wird durch die Universitäten Jena, Halle-Wittenberg und Leipzig geleitet.

Im Kompetenzcluster **nutriCARD** werden in Zusammenarbeit mit regionalen Partnern aus der Ernährungswirtschaft innovative Ideen konkretisiert, umgesetzt und zur Marktreife geführt. Sie sollen dazu beitragen, die Wirtschaftsleistung der Ernährungsbranche im mitteldeutschen Raum zu stärken. Als Ansprechpartner steht hierfür das Innovationsbüro **nutriCARD** zur Verfügung, welches interessierten Unternehmen als Anlaufstelle dienen kann. Ziel ist dabei, den Austausch mit kleinen und mittelständischen Unternehmen (KMUs) aus dem Lebensmittelsektor der Region mit den Forschungseinrichtungen voranzutreiben. Hierfür steht das Innovationsbüro den Unternehmen unterstützend bei neuen Produkt- und Projektideen, Drittmittelbeantragung und Fortbildungen zur Seite. Im Innovationsbüro werden zudem Schulungen und Workshops zu innovativen und praxisrelevanten Themen abgehalten. Diese wurden im Rahmen der in diesem Bericht vorgestellten Umfrage identifiziert.

2. Material und Methode

Auf der zweiten Mitteldeutschen Warenbörse, die am 17. Juni 2015 in Schkeuditz bei Leipzig stattfand, sowie im Anschluss (bis August 2015) wurden 149 teilnehmende Lebensmittelhersteller aus Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen im Rahmen einer Umfrage zu innovativen Themenfeldern befragt. Die Umfrage umfasste sieben Fragenblöcke mit insgesamt 78 Antwortoptionen. Die Auswertung der Fragen erfolgte anonymisiert und mit Hilfe der Software Microsoft Excel®.



3. Ergebnisse

An der Umfrage haben sich 57 der befragten 149 Unternehmen beteiligt (Rücklaufquote: 38 %). Die an der Warenbörse beteiligten Unternehmen kommen überwiegend aus dem Mitteldeutschen Raum (Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen). An der Umfrage haben Lebensmittelhersteller aus allen drei mitteldeutschen Bundesländern nahezu gleichverteilt teilgenommen, mit einer leicht höheren Beteiligung von Unternehmen aus Sachsen-Anhalt. 18 Hersteller machten keine Angabe zur Herkunft (siehe Abbildung 1).

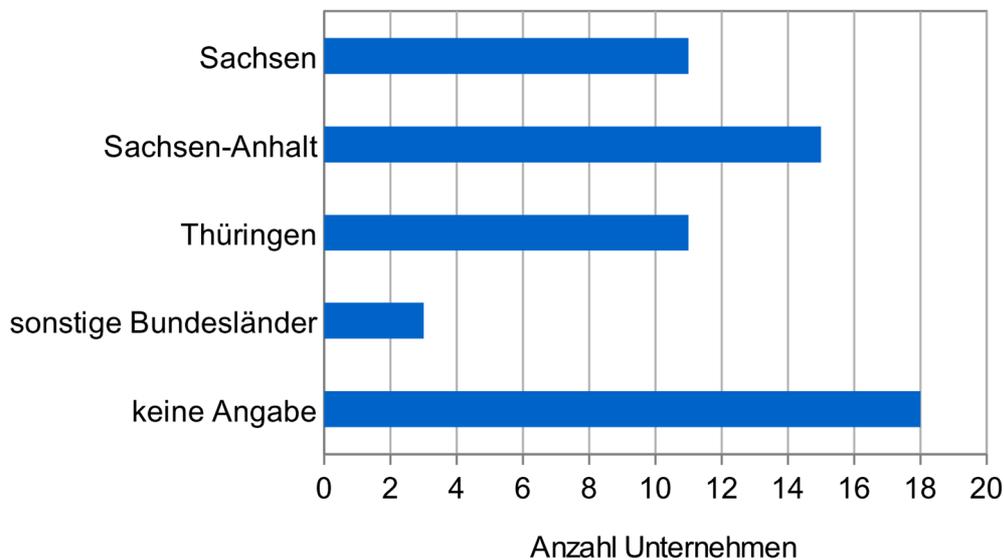


Abbildung 1: Herkunft der befragten Unternehmen

Bei Angabe der jeweiligen Branchenbereiche waren Mehrfachnennungen möglich. Knapp 44 % der Unternehmen gaben an, Produkte im Convenience-, Tiefkühl- (TK) und Feinkost-Bereich herzustellen. Darüber hinaus waren die Bereiche Getränke, Obst/Gemüse/Kartoffeln sowie Teig- und Backwaren/Mehlprodukte stark vertreten (zusammen ca. 30 %). Einen geringeren Anteil bildeten Unternehmen aus den Bereichen Molkereiprodukte/Eiscreme, Süßwaren, Catering/Gastronomie und Öle/Fette/Margarine (9-14 %) - Abbildung 2.

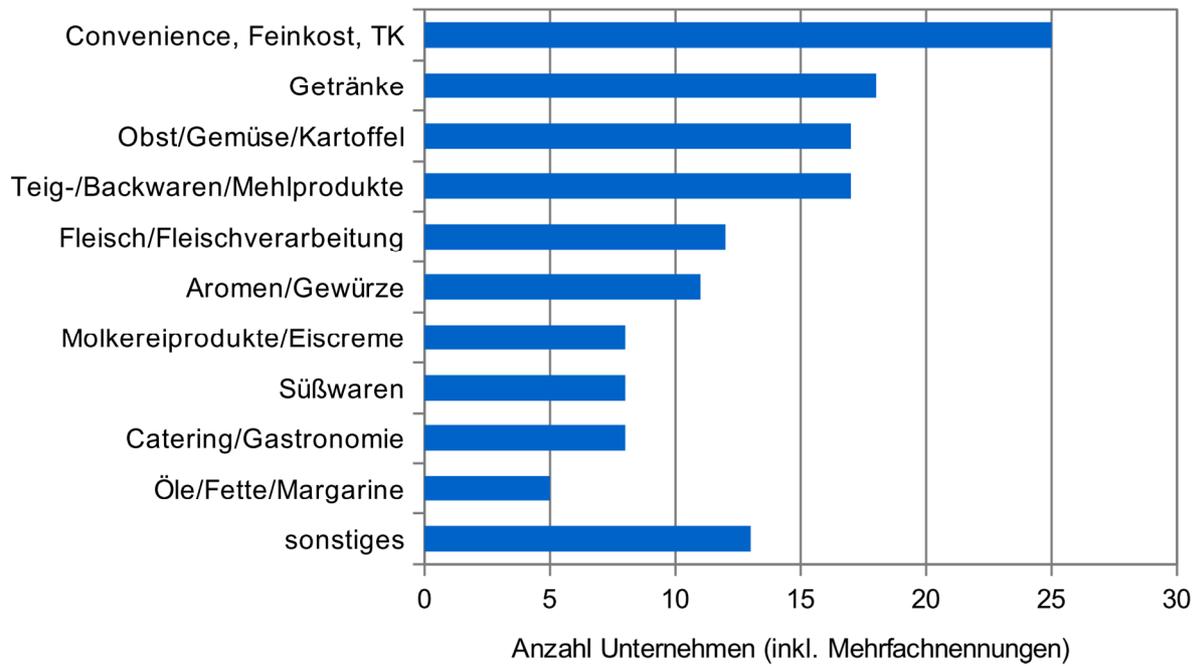


Abbildung 2: Umfragebeteiligung nach Branchenbereichen

Die Unternehmensgröße wurde anhand der Mitarbeiterzahl bestimmt. 28 % der befragten Unternehmen haben eine Unternehmensstruktur von max. neun Mitarbeitern; 58 % liegen im mittleren Bereich bei 10-99 Mitarbeitern und nur 12 % der Unternehmen haben mehr als 100 Angestellte (Abbildung 3).

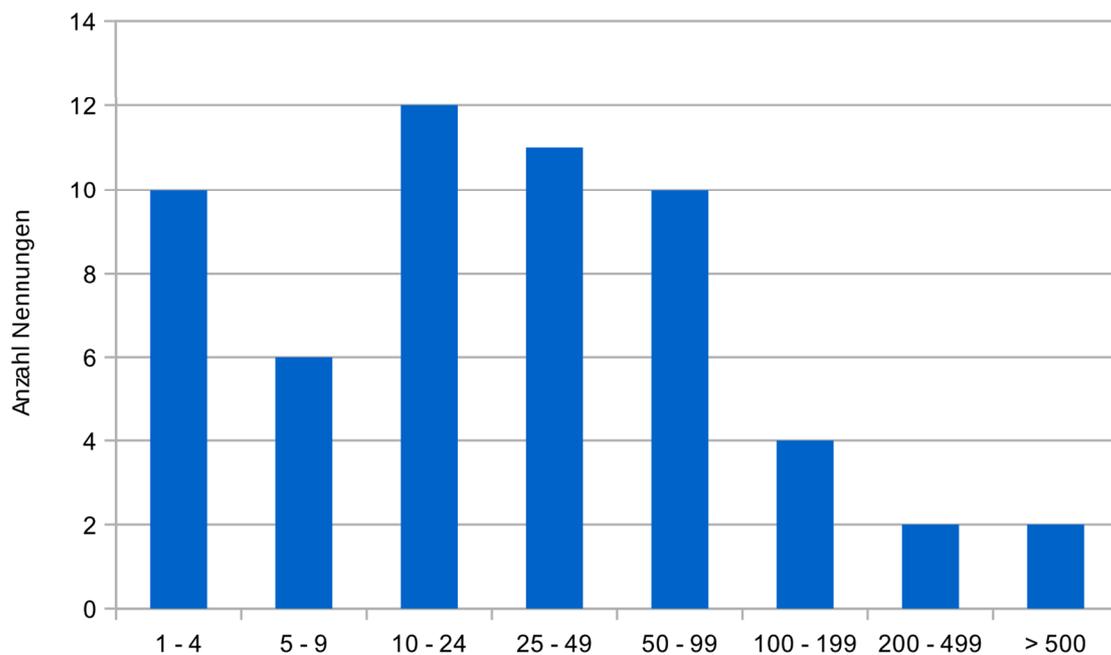


Abbildung 3: Unternehmensgröße anhand der Mitarbeiterzahl



Zur Erfassung der generellen Innovationsbereitschaft der Unternehmen wurde differenziert nach geplanten Produkt- und Prozessinnovationen gefragt. Während Produktinnovationen in 84 % der Unternehmen beabsichtigt sind, sind Prozessinnovationen in 58 % vorgesehen (Abbildung 4).

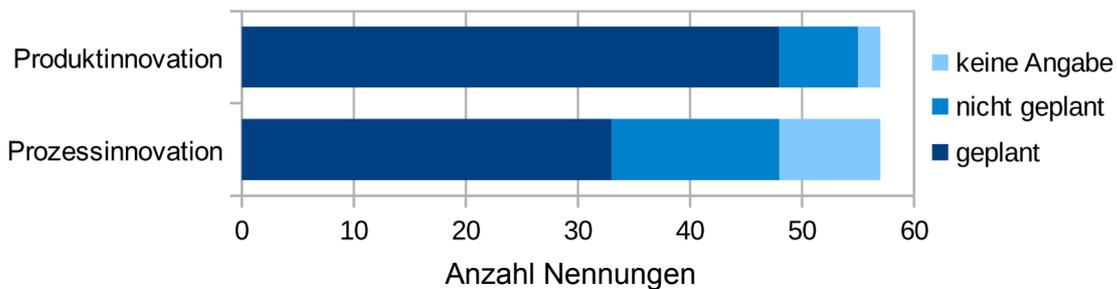


Abbildung 4: Geplante Produkt- und Prozessinnovationen

Allerdings verfügen lediglich 25 % der befragten Unternehmen über eine eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung (F&E) - Abbildung 5.

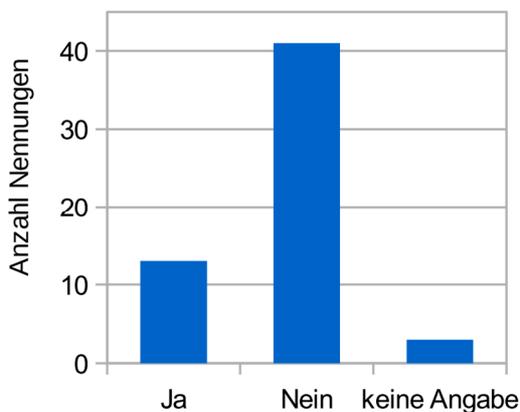


Abbildung 5: Anzahl an Unternehmen mit eigener F&E-Abteilung

Der zweite Fragenblock beschäftigte sich mit spezifischen Innovationsfeldern sowie den Themen, bei denen die Unternehmen eigenen Fort- und Weiterbildungsbedarf sehen. Innerhalb dieser Frage waren Mehrfachnennungen möglich. Bei einem Großteil der Unternehmen waren die Themen „health claims“, „Bio-Produkte“ und „vegetarische/vegane Produkte“ von überdurchschnittlicher Relevanz. Von mittlerer Relevanz waren die Themen „Zuckerreduktion“, „functional foods“, „neue Zusatzstoffe“, „Novel-Food-VO“, „koschere/halale Produkte“ sowie „Salzreduktion“. Das Thema „Mikroverkapselung“ hatte für die meisten der befragten Unternehmen keine Bedeutung.



Der größte Fortbildungsbedarf wurde den Themen „health claims“, „Novel-Food-Verordnung“ sowie „Neue Zusatzstoffe“ und „Bio-Produkte“ zugesprochen, der geringste dem Thema der Zuckerreduktion (Abbildung 6).

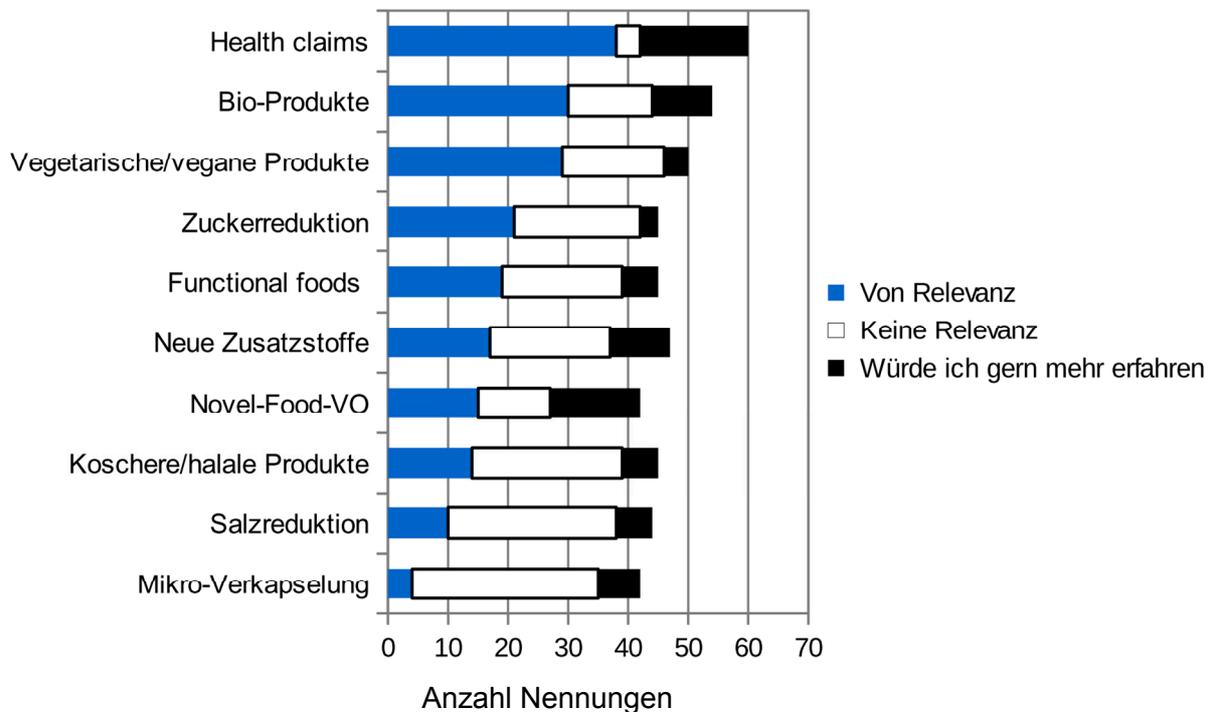


Abbildung 6: Themenrelevanz bei Produktinnovationen

In Abbildung 7 werden die Antworten zum Themenfeld „Ressourcen- und Energieeffizienz“ dargestellt. Von großer Relevanz sind in vielen Unternehmen die Themen „neue Verpackungskonzepte“, „integratives Nachhaltigkeitsmanagement“ und „innovative Wärme- und Kältetechnik“. Konkreter Fortbildungsbedarf ist vor allem für die Themen „neue Verpackungskonzepte“ und „smartes Stoffstrommanagement/Reststoffe zu Wertstoffen“ erkennbar. Das Thema „Footprinting“ – sowohl Klima- als auch Wasserfußabdruck – ist von geringerem Interesse.

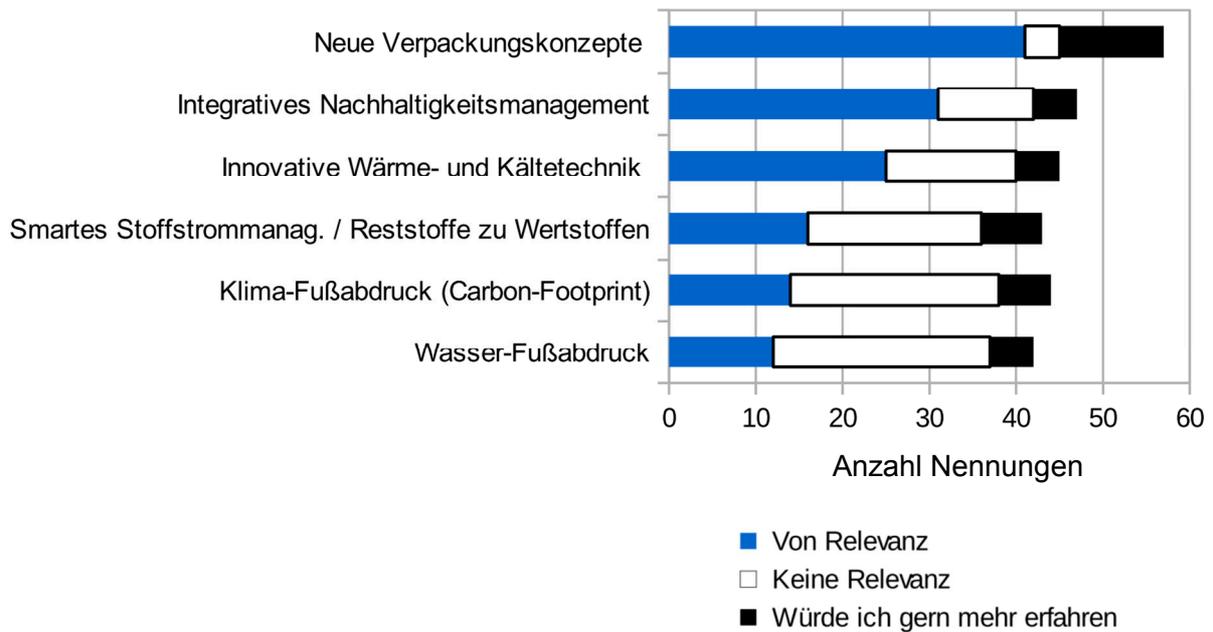


Abbildung 7: Themenrelevanz im Bereich Ressourcen- und Energieeffizienz

Beim Thema „Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement“ sind vor allem neue Hygienekonzepte sowohl bei aktuellen Innovationen als auch in Bezug auf zukünftige Fortbildungen für die Unternehmen von Bedeutung. Darüber hinaus ist ein gewisser Fortbildungsbedarf bei den Themen „neue Oberflächen¹“ und „Sterilisieren mit UV-Licht“ zu erkennen. Das Thema „Reinraumtechnik“ ist von untergeordneter Bedeutung (siehe Abbildung 8).

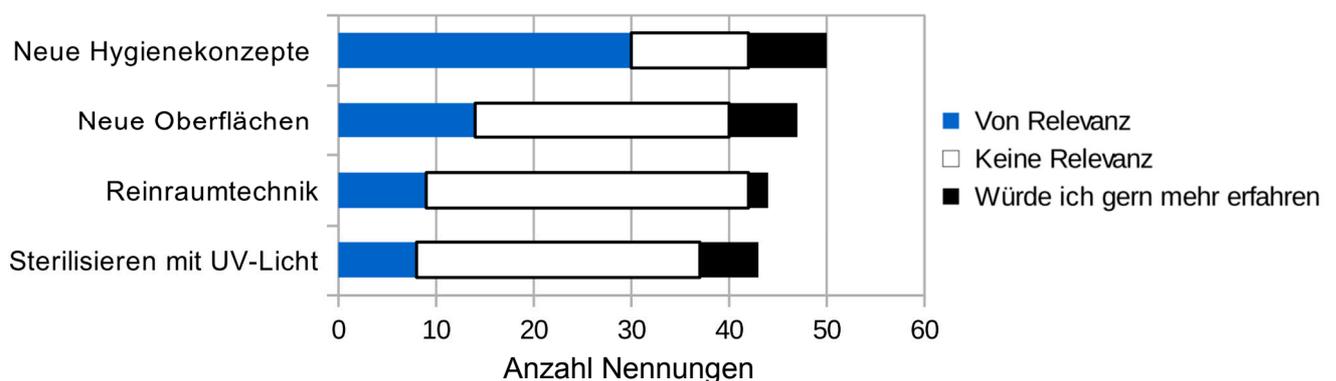


Abbildung 8: Themenrelevanz im Bereich Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement

¹ Hiermit sind hygienische Oberflächen bspw. durch antimikrobielle Beschichtungen gemeint.



Die im Themengebiet „Industrie 4.0/Automatisierung“ genannten Punkte sind im Vergleich zu anderen im Rahmen der Umfrage erfassten Bereiche generell von geringerer Relevanz. Dennoch besteht ein gewisser Fortbildungsbedarf bei den Themen „digitales Prozessmanagement“ sowie „instrumentelle Sinnessensorik“. Obwohl Robotertechnik international im Lebensmittelsektor zunehmend eingesetzt wird, zeichnet sich bei diesem Themengebiet bei den befragten Unternehmen kaum Fortbildungsbedarf ab (Abbildung 9).

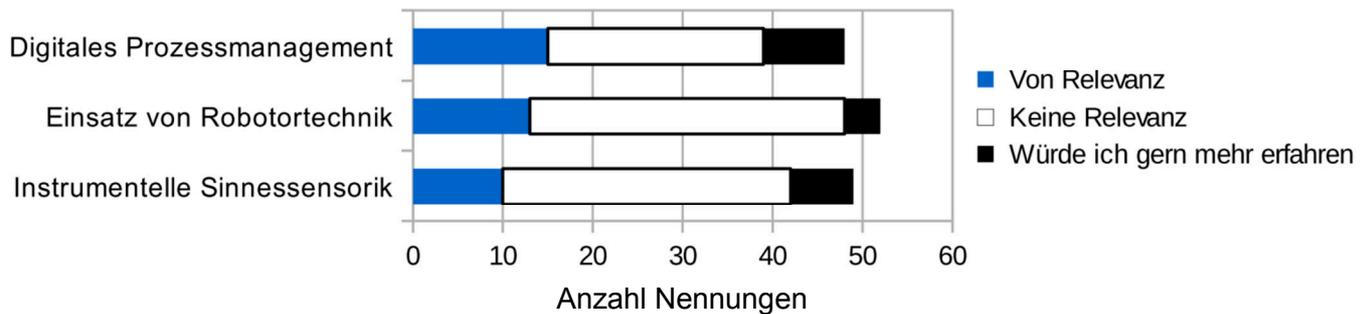


Abbildung 9: Themenrelevanz im Bereich Industrie 4.0/Automatisierung

In Abbildung 10 werden die Ergebnisse in Bezug auf innovative Themen im Bereich „Mitarbeiter/Personalmanagement“ vorgestellt. Der eher unterdurchschnittliche Fortbildungsbedarf lässt sich hier vermutlich damit erklären, dass bei einem Großteil der Unternehmen dieses Themenfeld bereits stark im Betriebsalltag berücksichtigt wird. Dennoch besteht ein gewisser Fortbildungsbedarf beim Thema „Sensorik/Sinnesschulung“.

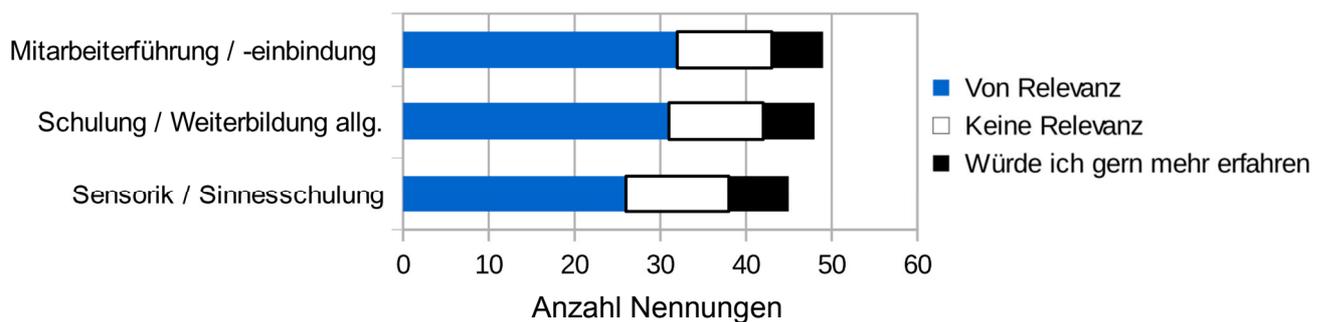


Abbildung 10: Themenrelevanz im Bereich Mitarbeiter/Personalmanagement

Abschließend wurde in der Umfrage danach gefragt, ob die Unternehmen bisher an bestimmten Förderprogrammen (AiF, ZIM, IGF, GO-Bio, INNO-KOM-Ost, KMU-innovativ, H2020 etc.) teilgenommen haben. In den insgesamt 57 ausgefüllten Fragebögen haben sich lediglich 31 Unternehmen zu dieser Frage geäußert – davon gaben 39 % an, an bestehen-



den Förderprogrammen teilgenommen zu haben. 61 % der Unternehmen haben bisher nicht an Förderprogrammen partizipiert. Die genannten Antworten in Bezug auf die einzelnen Förderprogramme sind in Abbildung 11 dargestellt. Am stärksten wurde bisher das Zentrale Innovationsprogramm Mittelstand (ZIM) in Anspruch genommen, welches vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) betreut wird.

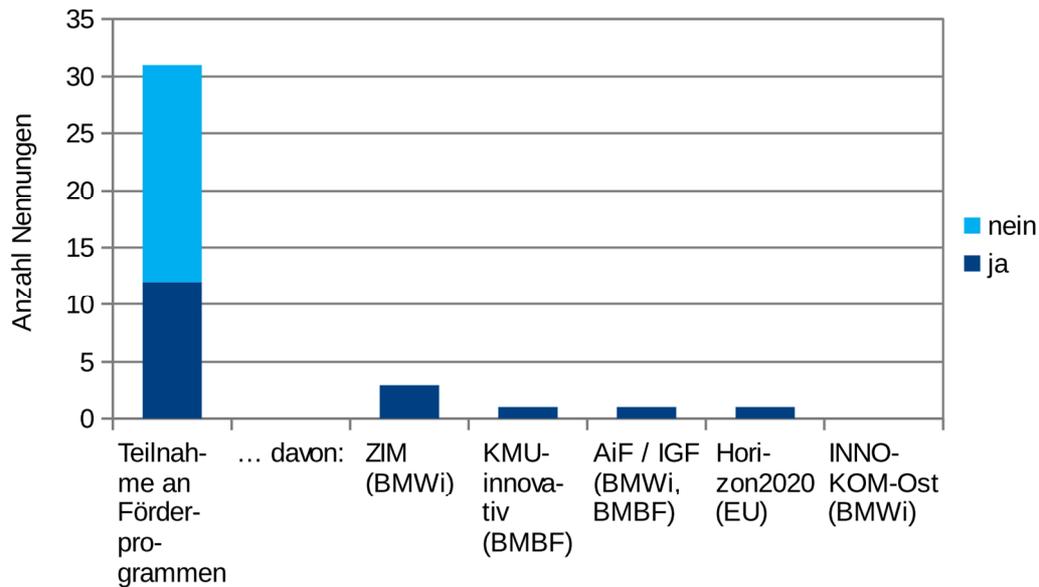


Abbildung 11: Unternehmen mit Beteiligung an Förderprogrammen



4. Fazit und Ausblick

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass viele Unternehmen in der Ernährungsbranche in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen Interesse an Innovationen zeigen, wobei Produktinnovationen eine größere Relevanz als Prozessinnovationen eingeräumt wird. Allerdings verfügen lediglich 25 % der befragten Unternehmen über eine eigene F&E-Abteilung. Vor allem kleinere KMUs können sich oftmals eigene F&E-Abteilungen und damit wesentliche Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten nicht leisten.

Im Bereich der Produktentwicklung wurde folgenden Themen eine große Relevanz zugesprochen: „health claims“, „Bio-Produkte“ und „vegetarische/vegane Lebensmittel“. Von mittlerer Bedeutung waren die Themen „Zuckerreduktion“, „functional foods“, „neue Zusatzstoffe“, „koschere/halale Produkte“ sowie „Salzreduktion“.

Im Themenfeld „Ressourcen- und Energieeffizienz“ sind die Punkte „neue Verpackungskonzepte“, „integratives Nachhaltigkeitsmanagement“ sowie „innovative Wärme- und Kältetechnik“ bedeutsam. Im Bereich „Lebensmittel-Sicherheit/Qualitätsmanagement“ war das Thema „neue Hygienekonzepte“ von größter Relevanz. Von gewisser Bedeutsamkeit waren zudem die Felder der Sinnes-/ Schulung und Weiterbildung der Mitarbeiter.

In Bezug auf konkreten Fort- und Weiterbildungsbedarf wurden im Rahmen aller präsentierten Themenbereiche folgende Punkte am häufigsten genannt (in absteigender Reihenfolge): 1) „health claims“, 2) Novel-Food-Verordnung, 3) neue Verpackungskonzepte, 4) Bio-Produkte, 5) neue Zusatzstoffe und 6) digitales Prozessmanagement.

Bei der Auswahl und dem Angebot von Seminaren und Workshops im Innovationsbüro **nutriCARD** werden die Ergebnisse der Umfrage berücksichtigt. Weitere Informationen zu Fort- und Weiterbildungsangeboten finden sich unter: www.nutriCARD.de.



5. Abkürzungen

BMBF	Bundesministerium für Bildung und Forschung
BMWi	Bundesministerium für Wirtschaft und Energie
F&E	Forschung und Entwicklung
KMUs	Klein- und Mittelständische Unternehmen
LM	Lebensmittel
TK	Tiefkühl
VO	Verordnung

6. Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Standort der befragten Unternehmen.....	5
Abbildung 2: Umfragebeteiligung nach Branchenbereichen	6
Abbildung 3: Unternehmensgröße anhand der Mitarbeiteranzahl	6
Abbildung 4: Geplante Produkt- und Prozessinnovationen	7
Abbildung 5: Anzahl an Unternehmen mit eigener F&E-Abteilung	7
Abbildung 6: Themenrelevanz bei Produktinnovationen	8
Abbildung 7: Themenrelevanz im Bereich Ressourcen- und Energieeffizienz	9
Abbildung 8: Themenrelevanz im Bereich Lebensmittelsicherheit & Qualitätsmanagement ..	9
Abbildung 9: Themenrelevanz im Bereich Industrie 4.0/Automatisierung	10
Abbildung 10: Themenrelevanz im Bereich Mitarbeiter/Personalmanagement	10
Abbildung 11: Unternehmen mit Beteiligung an Förderprogrammen.....	11



7. Anhang Fragebogen



Fragebogen 2015

Zur Erfassung innovativer Forschungsfelder in der Ernährungswirtschaft in Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt

Hintergrund

Im Rahmen des vom Forschungsministerium (BMBF) geförderten Verbundvorhabens nutriCARD geht es um die Entwicklung und Markteinführung von gesünderen Nahrungsmitteln. Dabei geht es im Besonderen um Nahrungsmittel, Getränke und Ernährungsstrategien, die sich positiv auf die Herzgesundheit auswirken. Das Vorhaben hat eine Laufzeit von sechs Jahren (2015 – 2021) und wird durch die Universitäten Jena, Halle und Leipzig geleitet.

Im Verbundprojekt sollen in Zusammenarbeit mit regionalen Partnern aus der Ernährungswirtschaft innovative Ideen konkretisiert, umgesetzt und zur Marktreife geführt werden, die dazu beitragen, die Wirtschaftsleistung der Ernährungsbranche in Thüringen, Sachsen-Anhalt und Sachsen zu stärken. Als Ansprechpartner steht hierfür in Halle (Saale) ein eigens gegründetes Innovationsbüro zur Verfügung, welches interessierten Unternehmen als Anlaufstelle dienen kann. Im Fall von neuen Projektideen, Fragen zu Mittelakquise und Mittelbeantragung (Antragstellung) stehen wir Ihnen im Innovationsbüro gern zur Verfügung.

Darüber hinaus sollen im Innovationsbüro regelmäßig Schulungen und Workshops zu praxis- und forschungsrelevanten Themen abgehalten werden. Zur Erfassung relevanter Themen bitten wir um die Teilnahme an folgender Umfrage. Ihre Angaben werden streng vertraulich behandelt und nur zur einer internen statistischen Auswertung verwendet.

1) Inwieweit sind in Ihrem Unternehmen innerhalb der nächsten Monate/Jahre Produkt- und Prozessinnovationen geplant?

	Geplant	Nicht geplant
Produktinnovationen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prozessinnovationen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2) Welche der im folgenden genannten Innovationsbereiche sind für Ihr Unternehmen von Relevanz? Über welche Bereiche würden Sie gern mehr erfahren?

(Mehrfachnennungen möglich)

	Von Relevanz	Keine Relevanz	Würde ich gern mehr erfahren
Produktentwicklung			
- Functional Foods	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- vegetarische / vegane Nahrungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Bio-Nahrungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Koschere / halale Nahrungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Salzreduktion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Fettreduktion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Zuckerreduktion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mikro-Verkapselung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Neue Zusatzstoffe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Novel-Food-Verordnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Produktdeklaration / Lebensmittelrecht (Health claims)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Von Relevanz	Keine Relevanz	Würde ich gern mehr erfahren
Industrie 4.0 / Automatisierung			
- Einsatz von Robotertechnik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- digitales Prozessmanagement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- instrumentelle Sinnessensorik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Von Relevanz	Keine Relevanz	Würde ich gern mehr erfahren
Ressourcen- und Energieeffizienz			
- integriertes Nachhaltigkeitsmanagement .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Klima-Fußabdruck (Carbon-Footprint)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Wasser-Fußabdruck (Water-Footprint)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- smartes Stoffstrommanagement / Reststoffe zu Wertstoffen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- neue Verpackungskonzepte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- innovative Wärme- und Kältetechnik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



	Von	Keine	Würde ich
	Relevanz	Relevanz	gern mehr
			erfahren
Lebensmittelsicherheit & Qualitätsmanagement			
- neue Hygienekonzepte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Reinraumtechnik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Sterilisieren mit UV-Licht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- neue Oberflächen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Von	Keine	Würde ich
	Relevanz	Relevanz	gern mehr
			erfahren
Mitarbeiter / Personalmanagement			
- Sensorik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitarbeiterführung / Mitarbeiterereinbindung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Schulung / Weiterbildung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Von	Keine	Würde ich
	Relevanz	Relevanz	gern mehr
			erfahren
Weitere Themen:			
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3) Verfügt Ihr Unternehmen über eine eigene Forschungsabteilung (F&E)?

Ja Nein

**4) In welchem Bereich der Ernährungswirtschaft ist Ihr Unternehmen tätig?
(Mehrfachnennungen möglich)**

Aromen / Essenzen

Alkoholfreie Getränke

Alkoholische Getränke.....

Babynahrung, Reformkost, Seniorenkost ...

Backwaren, Cerealien

Catering, Gastronomie



- Convenience, Fertiggerichte
- Feinkost
- Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst
- Gewürze
- Kartoffelprodukte
- Konserven, Sauerkonserven
- Molkereiprodukte, Eiscreme
- Obst und Gemüse
- Öl, Fett, Margarine
- Stärke und Getreidemahlerzeugnisse
- Süßwaren
- Teigwaren
- Tiefkühlkost
- Tiernahrung

weitere Bereiche:

-
-

5) Wie viele Beschäftigte sind in Ihrem Unternehmen tätig?

- | | |
|--|--|
| 1 – 4 <input type="checkbox"/> | 5 – 9 <input type="checkbox"/> |
| 10 – 24 <input type="checkbox"/> | 25 – 49 <input type="checkbox"/> |
| 50 – 99 <input type="checkbox"/> | 100 – 199 <input type="checkbox"/> |
| 200 – 499 <input type="checkbox"/> | > 500 <input type="checkbox"/> |

6) Gibt es bereits konkrete Ideen, die Sie im Rahmen von bestehenden Fördermöglichkeiten / Förderprogrammen umsetzen wollen?

(Mehrfachnennungen möglich)

- | | |
|---|--|
| AiF <input type="checkbox"/> | ZIM..... <input type="checkbox"/> |
| INNO-KOM-Ost <input type="checkbox"/> | KMU-innovativ <input type="checkbox"/> |
| H2020 <input type="checkbox"/> | |

weitere Förderprogramme:

-
-

Nein



7) Möchten Sie über weitere Aktivitäten des nutriCARD-Verbundprojekts informiert werden (Workshops, Seminare, Veröffentlichungen)?

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| Ja | Nein |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Ihre Kontaktdaten:

.....

.....

.....

.....

Vielen Dank für das Ausfüllen des Fragebogens!

Bitte senden Sie den Fragebogen per Mail oder per Post an die folgenden Adressen:

Dr. Katrin Thamm
katrin.thamm@landw.uni-halle.de
Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften
c/o Kompetenzcluster **nutriCARD** / Innovationsbüro
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
Weinbergweg 23
06120 Halle (Saale)