

# Stabwechsel bei "Europas größter Kantine"

von Frauke Brodkorb-Kettenbach –

Dienstag, 09. April 2024



FOOD CAMPUS BERLIN

Lia Carlucci folgt auf Jörg Reuter an der Spitze des Food Campus Berlin.

**Er hat das Food Campus Berlin-Projekt maßgeblich aufgebaut und begleitet. „Europas größte Kantine“ wäre ohne ihn nicht denkbar. Nun hat Jörg Reuter beschlossen, neue Wege zu gehen. Doch bleibt er seinem „Baby“ auch ein bisschen erhalten, wie er auf LinkedIn verkündet.**



"Nach mehr als zwei Jahren Vollgas für das schöne Food Campus Berlin-Projekt übergebe ich die Leitung an meine Wunschnachfolgerin Lia Carlucci", schreibt der **Vordenker des Mega-Coworking-Projekts Jörg Reuter (<https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/imf-highlights--food-campus-berlin-joerg-reuter-ueber-die-spektakulaerste-kantine-europas-52273>)** auf dem beruflichen Netzwerk LinkedIn.

„Jedes Mal, wenn wir essen, können wir eine Entscheidung treffen, für oder gegen eine gesunde Zukunft. Für oder gegen eine nachhaltige Welt.“

– Lia Carlucci, Food Campus Beirat

Als neue Geschäftsführerin konnte der Food Campus Lia Carlucci gewinnen, eine der bekanntesten deutschen Ernährungswissenschaftlerinnen. Sie bringe mehr als zehn Jahre Erfahrung an der Schnittstelle Lebensmittel, Innovation und Industrie mit. Sie hat eigene Food Start-ups aufgebaut und gehört mit Simone K. Frey zu den Gründerinnen und Expertinnen eines der größten Netzwerke rund um Ernährungswissen, Nutrition Hub (<https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/masterplan-nutrition-hub-unterstuetzt-die-bmel-ernaehrungsstrategie-55670>). In den letzten Jahren war Carlucci als Innovationsmanagerin und Venture Capital Investorin bei einem global agierenden deutschen Mittelständler tätig.

MEHR DAZU

---

NUTRITION HUB



## Die Top 10 Ernährungstrends 2023

Die wichtigsten Ernährungs-Trends hat das Netzwerk Nutrition Hub in einer großen Experten-Umfrage ermittelt. gvpraxis durfte vorab einen Blick auf die Ergebnisse werfen.

([/gvpraxis/news/nutriton-hub-die-top-10-ernaehrungstrends-2023-54673](https://gvpraxis/news/nutriton-hub-die-top-10-ernaehrungstrends-2023-54673))

---

Gleichfalls **tritt Hanns Kastner in die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition** ein. Damit wird in der nächsten Entwicklungsphase des Food Campus Berlin die Verschränkung der Programmatik mit den **bautechnischen und architektonischen Aspekten des Projektes gestärkt**. Gemeinsam werden Lia Carlucci, Hanns Kastner und ein aktiver Beirat um Jörg Reuter die Vision des Food Campus umsetzen, einen Ort zu schaffen, der Synergien zwischen unternehmerischer Innovation und nachhaltiger Ernährung fördert. Ihr großes Ziel: den Wandel der Ernährungsbranche hin zu einem nachhaltigen System zu beschleunigen.



Mr. Food Campus Berlin Jörg Reuter geht neue berufliche Wege.

Jörg Reuters nächste berufliche Station ist die Gruppe der Millennium Venture Capital AG. Dort wird er **den Aufbau des Bereichs Food** verantworten. Seinem Projekt Food Campus bleibe er jedoch als Beiratsmitglied verbunden. Er werde weiter am Aufbau des Think Tanks mitarbeiten. „Ein Thema, das mir sehr am Herzen liegt und für das ich in den letzten Jahren zu wenig Zeit hatte“, wie er der Community mitteilt. In Deutschland vermisst er funktionierende Netzwerke, die gemeinsam Lebensmittel und Ernährung nach vorne denken – vor allem über die verschiedenen Branchen hinweg, die jedoch mit der Ernährungswende durchaus zu tun haben (können). **Es brauche den Schulter-schluss mit den Führungsetagen der Unternehmen, mit Unternehmer-Persönlichkeiten und -Gründern.** Er jedenfalls bleibt der Sache treu: "Freue mich mit euch allen an der ein oder anderen gewohnten und vielleicht sogar an der ein oder anderen neue Stelle, verbunden zu bleiben", grüßt er die Community auf LinkedIn.

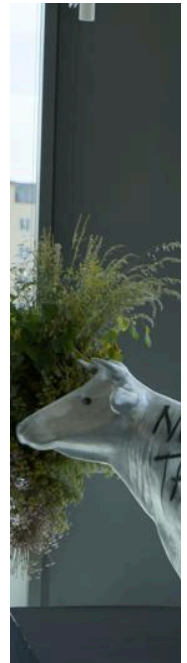
## Food Campus Summit: Vordenker der Teller-Wende



Der Food Campus vernetzt Akteure von großen Playern wie Nestlé und Rewe mit Behörden, Wissenschaft und Startups. Im Kern steht die Frage, wie eine Planetary Health Diet am Markt profitabel werden kann. (artprojekt1200)

5 von 11

TEILEN **f** (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fgvpraxis.food-service.de%2Fgvpraxis%2Fmensen%2Ffood-campus-berlin-stabswechsel-bei-europas-groesster-kantine-59315>) **t** (<https://twitter.com/share?url=%2Fgvpraxis%2Fmensen%2Ffood-campus-berlin-stabswechsel-bei-europas-groesster-kantine-59315>)



Der Food Carr  
schaft und Sta

TEILEN **f**  
service.de%2l  
kantine-59315



Der Food Campus entsteht mitten in Berlin am Tempelhofer Ufer und soll Menschen verschiedenster Berufe zusammenbringen, die an der Zukunft der Lebensmittelproduktion arbeiten. Das Mammutprojekt über insgesamt sechs Stockwerke umfasst ein Investitionsvolumen von gut 200 Millionen Euro. Virtuell ist der Food Campus bereits seit einem Jahr als Informations- und Wissensplattform aktiv. Der Food Campus Digital versteht sich als B2B-Plattform (<https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/food-campus-berlin-loesungsort-zukunftsfahiger-ernaehrungs-industrie-geht-online-55326>) für Expertinnen und Experten mit dem Fokus auf Community-Matching, Trend-Analysen, Austausch und Weiterbildung zur Entwicklung eines Ernährungssystems innerhalb der planetaren Grenzen.

Für Events wie den ersten **Food Campus Summit** (<https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/food-campus-summit-ohne-verzicht-geht-es-nicht-56156>) trifft man sich

noch an spannenden anderen Orten. Etwa 2025 sollen vor Ort 1.000 bis 1.400 Menschen arbeiten. Beim Internationalen Management Forum IMF in Hanau sagte Jörg Reuter, der Agraringenieur mit der Vision vom gesunden Essen für Planet und Menschen: "Es ist ein dickes Brett, das wir bohren." Die ehrgeizige Vision: Der Campus soll die spektakulärste **Kantine Europas werden, in der die Planetary Health Diet erlebbar** wird. Es werde beispielsweise einen Wochenspeiseplan geben, der der Planetary Health Diet entspricht.

MEHR DAZU

---

FOOD CAMPUS SUMMIT



## Ohne Verzicht geht es nicht?

Der Food Campus Berlin hat zum ersten Workshop nach Berlin geladen. Stakeholder aus allen Bereichen "from Farm to Fork" diskutierten, wie die Transformation auf dem Teller gelingen kann.

([/gvpraxis/news/food-campus-summit-ohne-verzicht-geht-es-nicht-56156](#))

---

ÜBER FOOD CAMPUS

Der Food Campus Berlin ist ein Innovationszentrum für die Zukunft der Ernährung und Planetary Health Solutions, das auf einem 14.000 qm großen Areal in Berlin Tempelhof entwickelt wird. Ziel des Food Campus Berlin ist es, **alle Stakeholder der Ernährungs- und Agrarindustrie, Start-ups, Forschung, Wissenschaft und Technik an einem Ort (mitten in Berlin) zusammenzubringen**, um holistische Lösungsansätze für die dringend notwendige Ernährungs- und Agrarwende (hin zum gesunden Planetary Health Lifestyle) zu erarbeiten und in die Umsetzung zu bringen. Während der Bauvorgang bis zur Fertigstellung noch circa zwei Jahre dauert, ist der digitale Food Campus bereits gelauncht, um den interdisziplinären Austausch innerhalb der Community zu fördern. Dazu gehören auch Branchen-Events, wie Summits, Webtalks und Food Innovation Netzwerkveranstaltungen.

Hier finden Sie weitere [gv+ Artikel \(/plus/\)](#).


THEMEN:

 Berlin

 Europa

 Lia Carlucci

 Lebensmittel

 Hanns Kastner

ANZEIGE