



Sehr geehrte Frau Rabe,

nicht viel Zeit ist seit dem letzten Newsletter verstrichen, jedoch möchten wir Ihnen vor Ihrem wohlverdienten Sommerurlaub gerne noch einige Neuigkeiten mit auf den Weg geben.

So liegt beispielsweise ganz aktuell der Endbericht des Kieler Wirtschaftsministeriums zur Evaluierung ausgewählter Clustermanagements, darunter foodRegio, vor. Bei Interesse können Sie diese für foodRegio sehr positive Einschätzung bei uns anfordern.

Ebenfalls erfreulich zu vermelden ist, dass das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie foodRegio Anfang Juni in die Initiative „Kompetenznetze Deutschland“ aufgenommen hat. Die Bundesinitiative unterstützt nach eigenem Selbstverständnis herausragende regionale und innovative Netzwerke in zukunftssträchtigen Technologiebereichen.

Ferner haben sich neue Arbeitsgruppen formiert, deren erste Treffen bereits stattgefunden haben; auch hierüber möchten wir Sie kurz informieren. Da wir uns in diesen Gruppen noch in der ‚Aufbauphase‘ befinden, haben Sie in diesem frühen Stadium noch die Möglichkeit, sich aktiv einzubringen. Ganz nach dem Motto

„Zusammenkunft ist ein Anfang. Zusammenhalt ist ein Fortschritt. Zusammenarbeit ist der Erfolg.“

haben wir den Kurs auf Erfolg gesetzt.

Ihnen wünschen wir zwischenzeitlich eine erholsame Sommerpause und verbleiben bis dahin

mit besten Grüßen

Stephan Zechner und Annett Rabe

Allgemeines

**Aufnahme foodRegio in „Kompetenznetze Deutschland“
Endbericht Evaluierung Clustermanagement
Corporate Wording**

Veranstaltungen

**Terminübersicht 2. Halbjahr
Regionalkonferenz Ernährungswirtschaft der Metropolregion Hamburg**

Laufende Projekte

**Arbeitsgruppe Maschinenbau
Arbeitsgruppe Produkt
Arbeitsgruppe Supply Chain Management
Neue Arbeitsgruppe Qualität & Zertifizierung**

Aus den Unternehmen

Köln Top Marke 2009
ProActive von Brüggen gewinnt kanadischen Innovationspreis
Porträt Fraunhofer Einrichtung Marine Biotechnologie

Allgemeines

Aufnahme foodRegio in Kompetenznetze Deutschland



foodRegio macht den Sprung in den Club der besten deutschen Innovationsnetzwerke. Das Bundeswirtschaftsministerium hat nach wissenschaftlicher Begutachtung foodRegio in die Initiative "[Kompetenznetze Deutschland](#)" aufgenommen. Nicht zuletzt ausschlaggebend für die Aufnahme waren die positiven Ergebnisse der durch das Ministerium für Wissenschaft, Wirtschaft und Verkehr des Landes Schleswig-Holstein in Auftrag gegebenen Evaluierung von Clustermanagements. Die vom Ministerium als "Club der besten Netzwerke" bezeichnete Initiative unterstützt die herausragendsten regionalen und besonders innovativen Netzwerke in zukunftssträchtigen Technologiebereichen.

An dieser Stelle lesen Sie unsere diesbezügliche [Pressemitteilung](#).

Der Endbericht der Evaluierung der Clustermanagements liegt vor

Wie effektiv sind Branchennetzwerke und Cluster in Schleswig-Holstein? Diese und weitere Fragen stellte sich das Ministerium für Wissenschaft, Wirtschaft und Verkehr des Landes Schleswig-Holstein und gab Ende 2008 eine Evaluation mehrerer Clustermanagements in Auftrag. Unter anderem wurden Wirksamkeit und Leistungsfähigkeit der Clusterförderung untersucht. Die für foodRegio positiven Ergebnisse des Zwischenberichts hatten wir Ihnen bereits im Januar Newsletter mitgeteilt.

Nunmehr liegt der Endbericht vor. Fazit der Evaluierung für foodregio:

Das positive Zwischenergebnis hat sich im Endbericht manifestiert. Zu den Stärken des Clusters zählen die Evaluatoren u.a. ein sehr hohes Commitment seitens der Mitglieder und deren homogene Zusammensetzung, auch hoben die Prüfer die nachweisbaren Erfolge der Clusterarbeit hervor - namentlich monetäre Vorteile wurden seitens der befragten Mitglieder benannt. Positiv bewertet wurde ferner die Zusammenarbeit des Clusters mit anderen Ernährungsnetzwerken. Erfreulich auch unsere Außenwahrnehmung: Es wurde foodRegio ein hohes Ansehen auch außerhalb von Schleswig-Holstein bescheinigt.

Den vollständigen Endbericht senden wir unseren Mitgliedern auf Wunsch gerne auch per Mail zu.

Corporate Wording - „Eine Stimme für den Wirtschaftsstandort Lübeck“

Jeder kommuniziert tagtäglich auf vielfältige Weise über den Wirtschaftsstandort Lübeck, aber sprechen wir alle mit einer Stimme? Mit dieser Ausgangsfrage beschäftigten sich Lübecker Unternehmen. Gemeinsames Ziel sollte es sein, Lübeck in den Köpfen von Entscheidern und Arbeitnehmern als attraktiven und bedeutenden Wirtschaftsstandort zu positionieren, zu aller Wohl und Nutzen. Einige foodRegio Mitglieder hielten die Idee ebenfalls für unterstützenswert und nahmen im Frühjahr an einer Arbeitsrunde zu diesem Thema mit der Agentur ReinsClasses teil. Schließlich entstand ein so genanntes „Corporate Wording“, ein Manual, in dem es darum geht, eine gemeinsame Botschaft zu formulieren, die Gehör findet, weil sie prägnant ist, aber auch weil sie stetig wiederholt wird: „LÜBECK - Auf nach oben!“ ist die Kernbotschaft, der sich weitere Claims beigesellen. Über diesen [Link](#) gelangen Sie zum Manual und sehen praktische Anwendungen für den Einsatz des

Corporate Wordings. Finden Sie den Gedanken einer gemeinsamen Kommunikation auch für Ihr Unternehmen interessant, so erteilt hierzu gerne Frau Biegansky unter der Telefonnummer 0451-7065522 weitere Informationen.

Veranstaltungen

2. Dezember 2009

Unter dem Motto „Zukunft durch Kooperation - Ernährungswirtschaft in der Metropolregion Hamburg“ führen die Ernährungsnetzwerke der Metropolregion Hamburg am 2. Dezember die Regionalkonferenz Ernährungswirtschaft durch. Eingebunden in die Vorträge und Podiumsdiskussion sind neben der Metropolregion Hamburg auch angrenzende Netzwerke der Ernährungsindustrie. Nähere Angaben zu der in Norderstedt stattfindenden Veranstaltung finden Sie [hier](#).

Terminvorschau foodRegio Termine 2. Halbjahr 2009

Damit Sie Ihre Termine rechtzeitig planen können, finden Sie unter diesem [Link](#) unsere vorläufige foodRegio Terminvorschau für das 2. Halbjahr 2009. Zu den Arbeitsgruppentreffen erhalten unsere Mitglieder ergänzend gesonderte Einladungen, interessierte Nicht-Mitglieder sind ebenfalls eingeladen, mit Input und Know-how dabei zu sein. Über die Praxisforen und weitere Veranstaltungen werden wir Sie zu gegebener Zeit rechtzeitig informieren. Sollten Nicht-Mitglieder Interesse an einer unserer Arbeitsgruppen oder sonstige Fragen haben, beantwortet diese gerne Herr Stephan Zechner unter [zechner\[a\]luebeck.org](mailto:zechner[a]luebeck.org).

Laufende Projekte

Arbeitsgruppe Maschinenbau



Ein erstes Treffen der neu konstituierten Arbeitsgruppe Maschinenbau hat bereits stattgefunden. Hierbei wurden folgende Themen als von übergeordnetem Interesse eruiert: Energieeffizienz und -bilanzierung, Hygiene, Wartung und Steuerung.

Mitglieder können im internen Bereich der foodRegio Website das entsprechende Protokoll des Arbeitstreffens einsehen. Interessierte haben noch die Möglichkeit, am kommenden Treffen am 4. September teilzunehmen. Bitte nehmen Sie hierzu Kontakt mit Herrn Stephan Zechner unter [zechner\[a\]luebeck.org](mailto:zechner[a]luebeck.org) auf.

Arbeitsgruppe Produkt

Auch die ebenfalls neu installierte Arbeitsgruppe Produkt hat zwischenzeitlich zwei Arbeitstreffen abgehalten. Themen von gemeinsamem Interesse sind u.a. Gesundheit, Nachhaltigkeit und Großverbraucher. Über die konkreten Ergebnisse der ersten Treffen können sich die Mitglieder im internen Bereich der foodRegio Homepage mittels der Protokolle informieren. Ferner erteilt Herr Zechner ([zechner\[a\]luebeck.org](mailto:zechner[a]luebeck.org)) gerne weitere Auskünfte und lädt Interessierte zum nächsten Treffen am 14. September ein.

Arbeitsgruppe Supply Chain Management

Die zwei ersten Arbeitstreffen der neuen Arbeitsgruppe Supply Chain Management (SCM) zeigten, dass das SCM der einzelnen Mitglieder sich in stark divergierenden Stadien befindet. Daher ist ein gangbarer Weg, das Thema für alle gleichermaßen zugänglich zu machen, die Veranstaltung von zwei Workshops. Diese bieten den erforderlichen Raum für bilaterale Gespräche mit den Unternehmen, anhand derer unternehmensspezifische Besonderheiten und Anforderungen an das SCM ermittelt werden. Das Ergebnis werden mehrere Kennzahlen sein, die unternehmensübergreifend von Interesse sind. Als Output wird die Definition von Handlungsfeldern zum Ausschöpfen von Einsparungspotentialen erfolgen. Die Termine für die Workshops werden Ihnen nach der Sommerpause mitgeteilt. Derweil sind die Protokolle der ersten Treffen im Mitgliederbereich unserer Homepage einsehbar.

Neue Arbeitsgruppe Qualität & Zertifizierung



Auf vielfachen Wunsch, besonders im Nachgang zu dem im vergangenen Jahr veranstalteten Praxisforum „Zertifizierung“, wird sich nach der Sommerpause eine weitere neue Arbeitsgruppe den Themen „Qualität und Zertifizierung“ widmen. Hierzu halten wir Sie entsprechend auf dem laufenden. Gerne können Sie sich jedoch bereits jetzt einen ‚gedanklichen Stichwortzettel‘ anfertigen mit den Themen, die Sie am 25. September in diesem Kreis gerne näher behandelt wissen möchten.

Aus den Unternehmen

Köln Top Marke 2009

Die Marke „Köln“ der Firma Peter Köln KGaA wurde zum zweiten Mal durch die Lebensmittelzeitung zur „Top Marke“ gekürt. Das durch die LZ vergebene Prädikat zeichnet „die Renner“ in 100 Sortimenten aus. Ermittelt werden die Ergebnisse auf Grundlage der Datenbasis der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK). [Hier](#) finden Sie die entsprechende Pressemitteilung der Firma Peter Köln KGaA.

YogActive von Brüggem gewinnt kanadischen Innovationspreis

Einer der wichtigsten Innovationspreise Kanadas, der Preis des begehrten ‚Canadian Grand Prix New Products Award‘, geht an den kanadischen Importeur der Firma H. & J. Brüggem KG.

Das von der Jury ausgezeichnete Produkt ‚YogActive‘ enthält probiotische Cerealien, Früchte und den natürlichen Schlankmacher Psyllium. [An dieser Stelle](#) lesen Sie die entsprechende Pressemitteilung des Unternehmens.

Unternehmensporträt:

Die Fraunhofer Einrichtung Marine Biotechnologie - Abteilung Aquatische Zelltechnologie

Ein auf 145 Grad minus herunter gekühltes Archiv zu unterhalten, welches bisher bereits Stammzellen von über 50 Nutz- und Wildtieren enthält, ist nur eines der zahlreichen Projekte, dem sich die Anfang 2008 gegründete Fraunhofer-Einrichtung für Marine Biotechnologie in Lübeck widmet. Sie ist entstanden aus der 2004 gegründeten Arbeitsgruppe „Zelldifferenzierung & Zelltechnologie“ an der Universität zu Lübeck, die dort vom Fraunhofer-Institut für Biomedizinische Technik etabliert wurde.



Mit ihren drei Abteilungen Zelldifferenzierung, Zelltechnologie und Aquatische Zelltechnologie ist sie auf dem Gebiet der angewandten Forschung tätig. Während sich die Abteilung Zelldifferenzierung der Stammzellenforschung für die medizinische Anwendung (z.B. Hautregeneration, plastische Chirurgie und Nervenregeneration) und die Abteilung Zelltechnologie sich Verfahren, Geräte- und der Entwicklung von Computerprogrammen widmet, befasst sich die Aquatische Zelltechnologie mit den Meeresorganismen Algen, Muscheln und Fischen. Organismen, die auch für die Lebensmittelindustrie (nicht nur für die Fischverarbeitung!) von

Interesse sind.

Hier sind es insbesondere Themen wie Nahrungsergänzungsmittel resp. -zusätze, welche die Forschergruppe um Dr. Marina Gebert beschäftigen. Fisch hat viele wertvolle Nährstoffe, die extrahiert werden können. Jedoch enden herkömmliche Versuche der Extraktion z.B. der wertvollen Omega-3-Fettsäuren, wen wundert es, mit einem leicht fischigen Beigeschmack. Die Fraunhofer Arbeitsgruppe hat nun jedoch ein Verfahren entwickelt, Fischzellpulver aus Zellen des Atlantischen Störs herzustellen. Das Eiweißpulver beinhaltet in hohen Mengen Fischproteine, -fette, -mineralstoffe und -vitamine. Aufgrund des neutralen Geschmacks ist das Pulver vielfältig einsetzbar: Als Müslizusatz ist es ebenso vorstellbar wie als Ergänzungsmittel für Marmelade.

Ein weiterer wertvoller Inhaltsstoff des Zellpulvers ist die als ‚natürliches Antidepressivum‘ und stimmungsaufhellend beschriebene Aminosäure Tryptophan. Diese ist eine Vorstufe des landläufig als „Glücklichmacher“ bekannten Hormons Serotonin und muss ebenso wie Omega-3-Fettsäuren mit der Nahrung aufgenommen werden.

Im Zuge der Diskussion um Ressourcenschonung, Biodiversitätserhaltung und Nachhaltigkeit hat das Team der Fraunhofer Einrichtung den Schwerpunkt seiner Forschungen auf heimische Nutzfischarten wie z.B. Regenbogenforelle, Stör, Wels und Steinbutt gelegt. Ein Aufgabengebiet in diesem Zusammenhang ist die Verbesserung von geschlossenen Kreislaufanlagen für die Fischzucht. Vor dem Hintergrund der Überfischung und der daraus resultierenden Fangbeschränkungen ist die Aquakultur ein notwendiger und zukunftsträchtiger Wirtschaftszweig, der auch dem Erhalt dieser Speisefischarten dient. „Wenn man bedenkt, dass die Weltbevölkerung im Jahr 2050 9,1 Mrd. Menschen, also rund 2,3 Mrd. mehr als heute, umfassen wird, muss man rechtzeitig Lösungen finden, um alle diese Menschen zu ernähren. So versuchen auch wir im Bereich der Aquakultur unseren Beitrag zu leisten und beschäftigen uns z.B. mit der Isolierung und Charakterisierung von Stammzellen aus Fischen, um hieraus neue Eiweißquellen zu erschließen. Diese Zellen könnten schon in nicht allzu ferner Zukunft in großen Mengen hergestellt und zum Beispiel in Milchersatzprodukten Verwendung finden. Als Quelle für gesundes Fischeiweiß wäre es durchaus eine Alternative zu den bereits jetzt überfischten Meeren“, so Dr. Gebert.



Inzwischen kooperieren die Mitarbeiter der Fraunhofer EMB bereits mit 40 Partnern aus Wissenschaft und Wirtschaft. Insbesondere für die Kooperation mit innovativen kleinen und mittleren Unternehmen ist die EMB offen. Die Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie fasst Prof. Dr. Charli Kruse, Leiter der Einrichtung für Marine Biotechnologie folgendermaßen zusammen: „Wir betreiben hier keine Forschung im Elfenbeinturm, sondern angewandte Forschung. Das heißt, bis zu einem gewissen Grad führen wir unsere Untersuchungen in eigener Regie durch. Dann aber muss ein erkennbares Interesse seitens der Lebensmittelindustrie vorhanden sein, um die Untersuchungen sinnvoll und zielführend fortzusetzen“.

Industriepartner haben die Möglichkeit, sich aktiv in die Projekte, die häufig öffentlich gefördert werden, einzubringen. Von Interesse sind Forschungsbereiche wie die Produktion von Fischzellpulver, Isolierung von Omega-3-Fettsäuren sowie die Entwicklung von Schnelltestsystemen für die Wareneingangs- und Qualitätskontrolle, um Arten- bzw. Sortenreinheit von Rohstoffen garantieren zu können.

Bei Interesse können Firmen Kontakt aufnehmen mit:

Dr. Marina Gebert

Aquatische Zelltechnologie

Fraunhofer EMB

Paul-Ehrlich-Str. 1-3

23562 Lübeck

marina.gebert@emb.fraunhofer.de

Tel.: 0451-38444815

Fax: 0451-38444812