

## Annett Rabe

---

**Von:** rabe@luebeck.org im Auftrag von foodRegio Lübeck [rabe@luebeck.org]  
**Gesendet:** Mittwoch, 14. Januar 2009 19:11  
**An:** Annett Rabe  
**Betreff:** Gute Neuigkeiten zu Jahresbeginn

foodRegio LÜBECK 



Dritter Trendtag  
der norddeutschen Ernährungswirtschaft

Das gehobene Gourmet-Erlebnis  
für Netzwerker und Branchenkenner

19. Februar 2009

### Newsletter

Sehr geehrte Frau Rabe,

wir hoffen, dass für Sie das neue Jahr ebenso gut begonnen hat wie für unser foodRegio Netzwerk: Unsere gemeinsame Netzwerkarbeit in der foodRegio wurde durch einen externen Gutachter (mehr dazu im Newsletter) so gut beurteilt, dass sich das Ministerium für Wissenschaft, Wirtschaft und Verkehr entschlossen hat, die foodRegio auch in den Jahren 2009 bis 2011 finanziell zu unterstützen. So können wir uns in den kommenden drei Jahren mit ganzem Einsatz den Aufgaben und Projekten widmen, die wir uns gemeinsam mit Ihnen vorgenommen haben. Einen kleinen Ausschnitt aus unserem ‚Programm‘ finden Sie in diesem Newsletter.

Explizit hinweisen möchten wir bereits an dieser Stelle auf unseren mit dem dritten Mal bereits zu einer Institution gewordenen Trendtag der Ernährungswirtschaft am 19. Februar 2009. Es erwarten Sie Entwicklungen und Trends in den Bereichen Personal, Prozess- und Produktinnovation, die durch Fachleute und Experten dargestellt und in die Diskussion gebracht werden. Hier gelangen Sie zum [vollständigen Programm](#).

Wir würden uns freuen, wenn Sie unter den von uns angebotenen „Menüs“ etwas Passendes für sich finden, und wir Sie Mitte Februar in den Lübecker Media Docks willkommen heißen dürfen.

Bis dahin verbleiben wir mit den besten Wünschen für das Jahr 2009

Ihre

Annika B. Schröder und Annett Rabe

#### [Allgemeines](#)

**foodRegio: Erste positive Ergebnisse der Evaluierung 2006-2008**  
**Rückblick in eigener Sache: Neue Mitglieder 2. Jahreshälfte 2008**  
**foodRegio bewegt: Teilnahme am ECR Kongress in Zürich**  
**Kurzbericht Zukunftskonferenz Berlin**  
**Lübecker Lebensmittelwirtschaft in den Printmedien**

#### [Veranstaltungen](#)

**Trendtag der norddeutschen Ernährungswirtschaft 2009**  
**Rückschau: Praxisforum Arbeitssicherheit**

#### [Laufende Projekte](#)

**Qualifizierung / Personalentwicklung**  
**Energiemanagement**  
**Ausbildung - Azubis aktiv**

#### [Aus den Unternehmen](#)

## Allgemeines

### foodRegio: Erste positive Ergebnisse der Evaluierung 2006 bis 2008

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 beauftragte Ende 2008 zwei unabhängige Gutachter damit, eine Evaluation mehrerer Clustermanagements im Land durchzuführen. Die Gutachter erhielten den Auftrag anhand der Ergebnisse der Branchennetzwerke Aussagen hinsichtlich der Wirksamkeit und Leistungsfähigkeit der Clusterförderung zu liefern. Übergeordnetes Ziel der Untersuchung ist es, die Effektivität der Clustermanagements in Schleswig-Holstein weiter zu fördern, einen Erfahrungsaustausch zu initiieren und Good practices weiter zu geben. Nicht zuletzt vom Ausgang der Evaluierung wurde die weitere Unterstützung der untersuchten Cluster abhängig gemacht.

Ein Zwischenbericht weist bereits erste Ergebnisse auf: Positiv hervorgehoben hat sich die foodRegio insbesondere durch das hohe Commitment der Mitglieder, was sich u.a. in den kontinuierlichen Arbeitskreisen und der intensiven Mitwirkung hierin widerspiegelt. In der Auswertung der Befragung wurden u.a. als weitere Stärken aufgezählt: Die homogene Zusammensetzung der Mitglieder, die hohe positive Wirkung der Mitgliedschaft im Cluster und der hohe konkrete Nutzen für die Mitglieder. Auch wenn foodRegio durch seine „begrenzte regionale Reichweite“ und die daran gekoppelte überschaubare Mitgliederanzahl mit dem landesweiten Ansatz der ebenfalls evaluierten beiden weiteren Cluster aus dem Rahmen fällt, so brauchen wir den Vergleich nicht zu scheuen. Die Identifizierung unserer Mitglieder mit ihrem Netzwerk ist herausragend und lässt sich allein schon an den Rückläufen der Mitgliederbefragung ablesen: 81% der foodRegio Mitglieder haben an der Befragung teilgenommen.

An dieser Stelle danken wir unseren Mitgliedern für ihr großes Engagement und die positive Resonanz, ohne diese wäre eine weitere Unterstützung seitens des Landes Schleswig-Holstein und damit die Fortsetzung des Branchennetzwerkes in dem bewährten Umfang nicht möglich. Die Ergebnisse der Evaluierung werden seitens des Landes Schleswig-Holstein im Verlauf des Jahres präsentiert. Wir halten Sie informiert.

### Rückblick in eigener Sache: Neue Mitglieder 2. Jahreshälfte 2008

Wir freuen uns, auch in der 2. Jahreshälfte 2008 weitere drei neue Mitglieder bei foodRegio willkommen zu heißen. Strahlkraft über die Lübecker Grenzen hinaus beweist das Netzwerk, denn angeschlossen und bereits tatkräftig eingebracht haben sich die Firmen Peter Koelln KGaA aus Elmshorn, Walterwerk Kiel GmbH & Co. KG sowie Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG aus Timmendorf. Wir freuen uns auf eine weiterhin konstruktive und fruchtbare Zusammenarbeit im Jahr 2009.

### Teilnahme foodRegio Mitglieder am ECR Kongress in Zürich



Einer Einladung der Bundesvereinigung Logistik e.V. folgend, reisten die foodRegio Mitglieder und Logistik Experten Prof. Dr. Uwe Koch (Fachhochschule Lübeck) und Olaf Hannemann (Leiter Logistik Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co. KG) nach Zürich, um auf dem im September stattfindenden ECR Kongress über die erfolgreiche Logistik-Kooperation des Branchennetzwerkes Ernährung zu berichten. Vor einem 1.500 köpfigen Auditorium referierten sie in der Sequenz „Netzwerkmanagement in der Logistik“ neben Entscheidungsträgern wie der Firma McDonald's und dem schweizerischen Molkereiproduktehersteller Emmi zum Thema „Herausforderung Logistik-Synergien - Bewältigung am Beispiel foodRegio Lübeck“. Das lebhaftes Interesse, auf welches der Vortrag bei der Zuhörerschaft stieß, sieht Olaf Hannemann als „Indiz dafür, dass neben

„visionären Ausblicken“ ein erfolgreich umgesetztes Projekt aus der Praxis seinen Stellenwert hat.“ Bei Interesse an einer Mitwirkung an der Logistikkoopeation in der norddeutschen Ernährungswirtschaft wenden Sie sich gerne an Frau [Dr. Annika B. Schröder](#).

### Besuch der zweiten Zukunftskonferenz in Berlin

Rund 350 Vertreterinnen und Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft haben am 21. Oktober in Berlin mit der zweiten Zukunftskonferenz Ernährungswirtschaft ihren 2006 begonnenen Dialog über Strategien und Wege für mehr

Wachstum, Beschäftigung und Wettbewerbsfähigkeit in der Ernährungswirtschaft fortgesetzt. Die Schwerpunkte der Veranstaltung waren mit den Themen Exportfähigkeit und -förderung, erfolgreiche Unternehmenskonzeptionen, der Entwicklung in den neuen Bundesländern und der Rolle des Handels breit angelegt. Außerplanmäßig geprägt war die Konferenz jedoch durch die aktuelle Finanzkrise. Die hieraus resultierende Kreditverknappung wurde vor dem Hintergrund notwendiger Investitionen mit Sorge betrachtet. Josef Sanktjohanser, Präsident des Hauptverbandes des Deutschen Einzelhandels, sowie Jürgen Abraham, Vorsitzender der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie trugen im Schulterschluss ihre Bedenken gegen die staatlichen Eingriffe der Bundesregierung vor. Diese würde einen - verstärkt durch die Finanzkrise - für die Unternehmen nicht akzeptablen Reglementierungskurs fahren. Lobende Worte hingegen in Richtung Bundesregierung gab es vom BVE bezüglich der Exportförderung; im 1. Halbjahr 2008 konnten die Ausfuhren um mehr als 18% im Vergleich zum Vorjahr gesteigert werden.

Näheres finden Sie in der Pressemitteilung des BVE anlässlich der Konferenz unter [http://www.bve-online.de/presseservice/pressemitteilungen/pm\\_081021/](http://www.bve-online.de/presseservice/pressemitteilungen/pm_081021/)

## Lübecker Lebensmittelwirtschaft in den Printmedien

- **Magazin der Metropolregion Hamburg**

In der Rubrik „Nachbarn - Blick über den Gartenzaun“ berichtet das quartalsweise erscheinende Hochglanzmagazin, das seinen Fokus auf Wirtschaft, Politik und Soziales, Land und Umwelt, Technik und Wissenschaft im Hamburger Raum legt, in seiner letzten Ausgabe für das Jahr 2008 über die Initiative foodRegio. Lesen Sie [an dieser Stelle](#) den Bericht. Kostenfreie Belegexemplare der Zeitschrift können Sie gerne unter [info@foodregio.de](mailto:info@foodregio.de) anfordern.

- **D'fakto**

Das ebenfalls quartalsweise erscheinende Magazin für Wirtschaftsförderung und Standortmanagement in Deutschland D'fakto: berichtet in der letzten Jahresausgabe für 2008 über die erfolgreiche Teilnahme der Wirtschaftsförderung Lübeck, die mit dem foodRegio Projekt ‚Ausbildung die schmeckt‘ den ersten Preis der Schweizerischen Vereinigung für Standortmanagement gewann. Den Bericht können Sie [hier](#) einsehen.

- **Lübecker Nachrichten**

Unter Projektleitung der Fachhochschule Lübeck nahmen sechs foodRegio Mitglieder am Projekt ‚Energiemanagement‘ teil. Acht wissenschaftliche Mitarbeiter und Studenten der FHL untersuchten das Energiemanagement der lebensmittelverarbeitenden Betriebe mit Fokus auf der Prozessoptimierung. Die Umsetzung der Analyseergebnisse lässt die Unternehmen bares Geld sparen und schont die Umwelt: Rund 1.500 Tonnen CO<sup>2</sup> können gemeinsam in den sechs untersuchten Betrieben eingespart werden. Den diesbezüglichen Bericht der [Lübecker Nachrichten](#) lesen Sie an dieser Stelle.

## Veranstaltungen

**Trendtag am 19. Februar 2009 - Diesen Termin sollten Sie sich vormerken!**



### Dritter Trendtag der norddeutschen Ernährungswirtschaft

Das gehobene Gourmet-Erlebnis  
für Netzwerker und Branchenkenner

19. Februar 2009

Nicht nur in seiner Eigenschaft als schleswig-holsteinischer Ministerpräsident, sondern vor allem auch als Agrarexperte wird Peter Harry Carstensen den dritten Trendtag der norddeutschen Ernährungswirtschaft in Lübeck eröffnen. Hier trifft sich ein Forum von Fachleuten aus allen Bereichen der Lebensmittelproduktion sowie Dienstleistern und Zulieferern entlang der Wertschöpfungskette. In Fachvorträgen, Berichten aus der Praxis sowie Workshops werden aktuelle Themen und Tendenzen aufgegriffen; Schwerpunkte werden in diesem Jahr Trends in den Bereichen Personal, Produktinnovationen und Prozessoptimierung / Maschinenbau sein. Untersucht und diskutiert werden diese Aspekte insbesondere vor dem Hintergrund des Netzwerkgedankens. Trendforscher Dr. Stephan Sigrist entwickelt in seinen 'Food Fictions' den Speiseplan der Zukunft, der Lebensmitteltechnologie und Inhaber des Food Workshops, Hans-Christian Eder lässt Sie in einem experimentellen Workshop von der Ideengenerierung bis zur Umsetzung an einer Produktentwicklung teilhaben, e-learning

ist ein Thema genauso wie die Prozessoptimierung im Maschinenbereich. Nutzen Sie dieses Forum: Ihr persönlicher Mehrwert wird nicht nur im Zugewinn von Wissen bestehen, sondern die Veranstaltung bildet gleichzeitig eine Plattform für lebendigen Austausch und für das Knüpfen von wertschöpfenden Kontakten.

Über diesen Link gelangen Sie zum ausführlichen [Programm und der Anmeldung](#).

## Rückschau: Praxisforum Arbeits- und Anlagensicherheit

Über die gesetzlichen Regelungen des betrieblichen Arbeitsschutzes konnten die Teilnehmer des Praxisforums [Arbeits- und Maschinensicherheit](#) am 11. Dezember 2008 mit Herrn Manfred Goschzik von der Berufsgenossenschaft Nahrung und Gaststätten diskutieren. Einsichten in das in den eigenen Betrieben praktizierte Arbeitssicherheitsmanagement gaben Herr Dr. Axel Huffziger, Werksleiter der Langnese GmbH & Co. KG, dieser sprach konkret über die Einführung eines ganzheitlichen Arbeitsschutzsystems, sowie Herr Christian Faecks, Sicherheitsingenieur bei CP Kelco Germany GmbH.

## Laufende Projekte

### Ausbildung - Azubis aktiv

Im Rahmen der foodRegio Ausbildungskampagne präsentierte sich das Branchennetzwerk foodRegio im Herbst gleich auf zwei Veranstaltungen:

Am 4. November initiierte die Agentur für Arbeit die Veranstaltung „Realschulabschluss 2009 und was dann?“ Hier wurden rund 70 interessierte Eltern und Schüler aus Lübeck und Ostholstein über den Ausbildungsmarkt 2009, schulische Ausbildungsmöglichkeiten sowie Ausbildungstrends informiert. Personalverantwortliche und Auszubildende der Firmen Campbell's Germany GmbH, Nordgetreide GmbH & Co. KG, G. C. Hahn & Co. Stabilisierungstechnik GmbH sowie J. G. Niederegger GmbH & Co. KG berichteten den interessierten Zuhörern „aus erster Hand“ über ihre Ausbildung und die Anforderungen in der Ernährungsindustrie.



Ebenfalls wurde der Berufsorientierungstag des Carl-Jakob-Burckhardt Gymnasiums am 7. November besucht. Auszubildende und Personalverantwortliche der Firmen H. & J. Brüggel KG und Campbell's Germany GmbH informierten die ca. 80 angehenden Abiturienten über die Anforderungen und Aufgaben, wenn man sich für eine Ausbildung in der Ernährungsindustrie entscheidet und beantworteten die diesbezüglichen Fragen der Schülerinnen und Schüler.

## Qualifizierung

Um die systematische Qualifizierung von Produktionshelfern/-helferinnen geht es in einem neu angestoßenen foodRegio Projekt. Das Konzept für ein modular aufgebautes Qualifizierungsprogramm „Produktionsfachkraft in der Lebensmittelindustrie“ wurde hierfür bereits entwickelt. In einem Zusammenschluss von mehreren Betrieben soll das Programm 2009 in einem foodRegio-Pilotprojekt umgesetzt werden. Bei Interesse erteilt Ihnen gerne Frau [Dr. Annika B. Schröder](#) weitere Auskünfte.

## Qualitätsmanagement

Aufgrund der besonders großen Nachfrage im Nachgang zum Praxisforum „Zertifizierung“ formiert sich derzeit eine neue Arbeitsgruppe, die bereits einige Themenschwerpunkte der zukünftigen Projektarbeit festgelegt hat. Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sind herzlich eingeladen, tatkräftig mitzuwirken. Bei Interesse informiert Sie gerne Frau Dr. Schröder telefonisch unter 0451-7065540.

## Energie



Für das unter der Ägide der Fachhochschule Lübeck laufende Projekt ‚Energiemanagement‘ liegt nun der Abschlussbericht vor. Acht wissenschaftliche Mitarbeiter und Studenten der Fachhochschule untersuchten das Energiemanagement von sechs foodRegio Mitgliedsunternehmen. Das Resultat: Rund 1.500 Tonnen CO<sup>2</sup> können insgesamt in den untersuchten Betrieben eingespart werden. Im wesentlichen liegen die Möglichkeiten der Einsparung in der Druckluft- und Dampferzeugung, zum Beispiel im Bereich der Maschinen zur Sterilisierung und Verpackung der Produkte. Aber auch die Umnutzung von Abwärme ist ein wesentlicher Sparfaktor. Einige der an der Studie teilnehmenden Unternehmen haben die Untersuchungsergebnisse zum Anlass genommen und ihre Anlagen bereits entsprechend modifiziert. In der Untersuchung wurde nur

das Fundament gelegt, die Umsetzung der Ergebnisse und die weiterführende Begleitung der Unternehmen sollen durch ein sich anschließendes Projekt erfolgen. Interessierte Unternehmen erhalten unter [info@foodregio.de](mailto:info@foodregio.de) weitere Informationen.

### **Aus den Unternehmen**

#### **Peter Koelln KGaA**

Mit einem neuen Produkt erweitert die Peter Koelln KGaA ihre Bio Range. Das neue Kölln Müsli Multikorn Knusper-Vollkorn-Schoko ist ein knusprig gebackenes Müsli, das mit einem Hauch Vanille abgerundet ist. Hier lesen Sie die [Pressemitteilung](#) des Unternehmens.

#### **Bockholdt Gebäudedienste KG**

Als eines von sechs Lübecker Unternehmen wurde das foodRegio Mitglied Bockholdt Gebäudedienste KG am 29. Oktober mit dem „Ausbildungszertifikat“ der Bundesagentur für Arbeit ausgezeichnet. In seiner Laudatio hob der Leiter der Lübecker Agentur, Wolfgang Werner, lobend die aktive Unterstützung der Arbeit der Berufsberatung hervor: Die ausgezeichneten Betriebe würden frühzeitig freie Ausbildungsstellen melden, Rückmeldungen über den Stand des Besetzungsverfahrens geben und mit der Berufsberatung sowie dem Arbeitgeber-Service konstruktiv auch bei schwierigen Fällen zusammenarbeiten.