

Kooperationspreis 2009



Kooperationspreis 2009 der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Projekte und Partner

Kooperationspreis 2009

Kooperationspreis 2009 der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Projekte und Partner

Gefördert durch



Ministerium für Wirtschaft,
Mittelstand und Energie
des Landes Nordrhein-Westfalen



Partner des Kooperationspreises

3



Impressum

4

Herausgeber

Food-Processing Initiative e.V.
Herforder Straße 26–28
33602 Bielefeld
fon +49 (0) 521 986 40-0
fax +49 (0) 521 986 40-29

Konzept, Redaktion, Projektleitung

Marketinggesellschaft der niedersächsischen
Land- und Ernährungswirtschaft e.V.
Johannsenstraße 10
30159 Hannover
fon +49 (0) 511 34 879-0
fax +49 (0) 511 34 879-79

Food-Processing Initiative e.V.
Herforder Straße 26–28
33602 Bielefeld
fon +49 (0) 521 986 40-0
fax +49 (0) 521 986 40-29

Bildnachweis

Für die Richtigkeit und für die Einhaltung urheberrechtlicher Lizenzbestimmungen tragen die jeweiligen Unternehmen, die Bild- und Logodaten zur Verfügung gestellt haben, die Verantwortung.

Anmerkung des Herausgebers

Die dargestellten Unternehmen und Institutionen stehen repräsentativ für das gesamte aufgeführte Kooperationsprojekt.
Reproduktion jeder Art nur mit Erlaubnis der jeweiligen Rechteinhaber.

Inhalt

8 Kooperationen im ländlichen Raum – gefördert durch die Sparkassen und Genossenschaftsverbände	5
11 Statement der Jury	
12 Die Jury	
18 Die Kooperationen	
70 VDI-Förderpreis	
132 Kooperation gewinnt	
134 Adressregister	

Kooperationen schaffen Zukunft.



Die Weltwirtschaft steckt in einer tiefen Krise. Deshalb sind heute mehr denn je kreative Lösungen gefragt. Die Clusterpolitik des Landes Nordrhein-Westfalen setzt auf Innovation und Kooperation, deshalb kann und wird sie wesentliche Beiträge für Wirtschaft und Wachstum leisten.

6

Mir ist bewusst, welchen Herausforderungen sich die Agrar- und Ernährungswirtschaft in den kommenden Jahren stellen muss. Daher ist es umso wichtiger, die Stärken der Branche zu stärken, Kreativität und Know-how zu fördern und zu unterstützen. Dabei müssen wir auch der Tatsache Rechnung tragen, dass vor allem in dem für unser Land so prägenden Mittelstand kaum ein Unternehmen auf Dauer in der Lage sein wird, alleine das Wissen zu generieren und die Mittel zu mobilisieren, die erforderlich sind, um sich und seine Produkte langfristig am Markt zu behaupten.

Die Clusterpolitik des Landes Nordrhein-Westfalen setzt deshalb besonders auf starke Vernetzung. Wir schaffen die Voraussetzungen, damit unterschiedliche Branchen und Disziplinen mit ihrem jeweiligen Wissen und ihren Fähigkeiten neue Verbindungen eingehen können. Gemeinsames Erproben und Experimentieren, kreativ mit neuen Technologien, neuen Dienstleistungen und neuen Rohstoffen umzugehen und sie in innovative Produkte oder Prozesse umzusetzen und gleichzeitig die Nachhaltigkeit der Bemühungen im Blick zu behalten – das ist ein tragfähiges Konzept für die Zukunft.

Mit dem vorliegenden Wettbewerb zeigen wir auch, dass sich Kooperationen an wirtschaftlichen Strukturen und nicht an politischen Grenzen orientieren. Die zukunftsweisende, grenzüberschreitende Kooperation zwischen Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen auf dem Sektor der Agrar- und Ernährungswirtschaft ist der Alltag, dem wir mit der gemeinsamen Vergabe des Kooperationspreises seit Jahren Rechnung tragen.

In dieser Broschüre werden die Wettbewerbsbeiträge 2009 dargestellt. Erfreulich ist der erneute Zuwachs an Beiträgen gegenüber der letztmaligen Preisverleihung in 2007. Dies zeigt vor allem, dass die Unternehmen bereit sind, mit Mut, Tatendrang und kreativen Ideen die derzeitige Situation erfolgreich zu meistern und deshalb bin ich sicher, dass die Branche die kommenden Herausforderungen bestehen wird. Die eingereichten Beiträge sind ein gutes Beispiel gelebter Zukunft.

Ich wünsche Ihnen viele Anregungen bei der Lektüre!

Ihre
Christa Thoben
*Ministerin für Wirtschaft,
Mittelstand und Energie
des Landes Nordrhein-Westfalen*

Ein Schlüssel für nachhaltiges Wachstum.

Die Ausschreibung des Kooperationspreises 2009 hat erneut die Bewerbungen vieler hochinteressanter und innovativer Kooperationsinitiativen angezogen. Insgesamt haben über 250 Firmen aus Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen die Chance ergriffen, sich und ihr Konzept der Kooperation vorzustellen. So viel zukunftsorientierten Unternehmergeist im Land zu wissen, ist sehr beruhigend, denn sowohl in Nordrhein-Westfalen als auch in Niedersachsen gehört die Land- und Ernährungswirtschaft zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen. Sicher ist es der Jury nicht leicht gefallen, die Sieger zu küren, aber grundsätzlich steht ohnehin fest, dass jede Art der Kooperation ein Gewinn ist und damit Gewinner schafft.



Eine gute Kooperation ist der Schlüssel für nachhaltiges Wachstum, effektiven Ressourceneinsatz und Arbeitsplatzsicherung. Gerade die momentane Situation auf den Weltmärkten, die auch an der Land- und Ernährungswirtschaft nicht spurlos vorüber geht, macht ihre Bedeutung deutlich. Der zunehmende Wettbewerbsdruck durch die Internationalisierung der Märkte und die steigenden Anforderungen an Qualitätssicherung erfordern innovative Kooperationskonzepte. Durch ausgefeilte Arbeitsabläufe in einer Kooperation können z. B. Potentiale und Synergieeffekte ausgeschöpft oder neu entwickelte Produkte perfekt auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt werden. Das birgt einen großen wirtschaftlichen Vorteil und kann die Kooperationspartner durch Krisen hindurch tragen.

Das letzte Jahr hat gezeigt, dass man flexibel auf das Marktgeschehen reagieren muss. Um langfristig am Markt bestehen zu können, ist es wichtig, zu lernen, mit Preisschwankungen umzugehen, d. h. auch Durststrecken zu überdauern und neue Ansätze für das Management von Marktrisiken zu entwickeln. Hier sind gute und verlässliche Partner sehr hilfreich und ich kann nur jedem raten, sich an den eingereichten Beispielen zu orientieren und ähnliche Symbiosen zu bilden.

Eine starke Land- und Ernährungswirtschaft, die optimistisch und innovativ in die Zukunft blickt ist von großer Bedeutung für Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen. Natürlich freut es mich ganz besonders, dass aus den 74 Bewerbern aus Niedersachsen vier der fünf Preisträger ausgewählt wurden. Aber der größte Erfolg ist der Nutzen, den die gesamte Branche beider Länder durch die Veröffentlichung funktionierender Kooperationskonzepte ziehen kann, indem das Motto »Gemeinsam sind wir stark« vorgelebt wird und so einen Inhalt bekommt.

Hans-Heinrich Ehlen
*Niedersächsischer Minister für Ernährung,
Landwirtschaft, Verbraucherschutz und
Landesentwicklung*

Kooperationen im ländlichen Raum – gefördert durch die Sparkassen und Genossenschaftsverbände.

Sparkassenverband Niedersachsen



Wir haben als Sparkassenverband Niedersachsen die Aufgabe, das Sparkassenwesen in Niedersachsen zu fördern und die Zusammenarbeit der 46 angeschlossenen Sparkassen zu organisieren.

Rheinisch-Westfälischer Genossenschaftsverband e.V., Münster



Rund 600 genossenschaftliche Unternehmen in Rheinland und Westfalen haben sich unter dem Dach des Rheinisch-Westfälischen Genossenschaftsverbandes e.V. (RWGV), Münster, zusammengeschlossen.

8

Unsere Sparkassen sind selbständige, unabhängige Unternehmen mit öffentlich-rechtlichem Charakter. Sie bieten nicht nur Finanzdienstleistungen an, sondern engagieren sich auch in den Bereichen Kultur, Wirtschaft sowie Wissenschaft, Bildung und Sportförderung. Aufgrund ihrer lokalen Verankerung zeichnet sie eine große Nähe zum Kunden und eine genaue Kenntnis ihres Geschäftsgebietes aus. Sie sind damit ein wesentliches Element des Wirtschaftsstandortes Niedersachsen und fördern die gute Entwicklung unseres Landes.

Wir unterstützen als Dachverband den Kooperationspreis, weil die Kunden unserer Sparkassen – das sind die Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft im ländlichen Raum – hiervon einen hohen Nutzen haben werden: Sie lernen erstklassige Beispiele von Kooperationen aus der Praxis kennen und erhalten so Impulse für die eigene strategische Weiterentwicklung. Dafür stehen die Sparkassen als Finanzierungspartner zur Verfügung.

Die Kreditgenossenschaften, landwirtschaftlichen Warengenossenschaften sowie die gewerblichen Genossenschaften gehören den mehr als 2,8 Millionen Mitgliedern. Damit ist die Genossenschaftsgruppe die mitgliederstärkste Wirtschaftsorganisation in der Region. Der RWGV steht als Prüfungs-, Beratungs- und Betreuungsverband im Dienste seiner Mitgliedsgenossenschaften und vertritt ihre Interessen.

Als »Kooperation auf höchstem Niveau« liegt die Rechtsform der Genossenschaft nach wie vor im Trend. Mit 26 neuen Genossenschaften allein in Rheinland und Westfalen war die Zahl der Neugründungen im Jahr 2008 so hoch wie seit 100 Jahren nicht mehr. Auch in der Agrar- und Ernährungsbranche spielen Genossenschaften nach wie vor eine wichtige Rolle.

Der Kooperationspreis zeigt Möglichkeiten auf, wie unternehmensübergreifende Zusammenarbeit Früchte tragen kann. Ein Ansatz, den die Genossenschaften in Rheinland und Westfalen gerne unterstützen.

www.svn.de

 Sparkasse

www.rwgv.de

 Rheinisch-Westfälischer
Genossenschaftsverband e.V.

**Genossenschaftsverband
Weser-Ems e.V., Oldenburg**



In der Wachstumsregion Weser-Ems ist unser Genossenschaftsverband der Dienstleister für die über 250 genossenschaftlichen Unternehmen. Diese sind sowohl von der Größe als auch von ihrem Aufgabengebiet sehr unterschiedlich ausgerichtet.

Und doch haben sie alle eines gemeinsam: sie gehören dem Mittelstand an, der die tragende Säule unserer Volkswirtschaft ist.

Bei den sich ändernden Marktbedingungen stehen wir unseren Mitgliedsunternehmen als Partner beratend zur Seite. Die auf die Bedürfnisse unserer Mitgliedsunternehmen zugeschnittenen Dienstleistungen in den Bereichen »Prüfen. Bilden. Beraten.« erbringen wir mit insgesamt 160 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – stets mit dem Ziel, den wirtschaftlichen Erfolg der genossenschaftlichen Unternehmen in Weser-Ems weiter zu stärken.

Um auch in Zukunft erfolgreich sein zu können, müssen unsere Mitgliedsunternehmen taktisch schnell und anpassungsfähig, aber auch strategisch entsprechend den Markt- und Umweltentwicklungen agieren. Vor diesem Hintergrund ist auch der »Kooperationspreis 2009 der Agrar- und Ernährungswirtschaft« in hervorragender Weise dazu geeignet, die Möglichkeiten einer konsequenten Zusammenarbeit auf der Basis der bewährten genossenschaftlichen Unternehmensform »eG« zu fördern und im Markt zu positionieren.

www.gvweser-ems.de

**Genossenschaftsverband e.V.,
Hannover**



Wir sehen zusammen mit unseren Mitgliedsgenossenschaften den Kooperationspreis 2009 als einzigartige Möglichkeit, das Kooperationsbewusstsein der Landwirte und ihrer Genossenschaften zu schärfen.

Besonders vor dem Hintergrund der Finanzkrise richtet sich das Augenmerk der Öffentlichkeit auf mittelständische und regional verankerte Kooperationspartner mit der Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen. Die aktuell überaus positive Wahrnehmung der genossenschaftlichen Bankengruppe als Vertrauenspartner Nr. 1 signalisiert ein Bedürfnis nach Sicherheit. Ein Sicherheitsnetz besonderer Art bilden auch die genossenschaftlichen Kooperationen ländlicher oder gewerblicher Art mit anderen Unternehmen.

Neben bewährten Wegen können hier auch innovative Strategien umgesetzt werden. Dies einer größeren Öffentlichkeit zu vermitteln – auch im Sinne von Transparenz, Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette – dient nicht nur den Interessen unserer Landwirtschaft und der vor- und nachgelagerten Bereiche im Agrargeschäft, sondern auch gerade dem Verbraucherschutz.

www.genossenschaftsverband.de

Statement der Jury

Kompetenzen kombinieren.

Zu den wichtigsten betriebswirtschaftlichen Forschungsergebnissen gehört die Einsicht, dass Unternehmen ihren Erfolg einem relativ schmalen Bündel von Kernkompetenzen verdanken. Nur dort, wo sie über Kernkompetenzen verfügen, sind Unternehmen in der Lage, Außergewöhnliches zu leisten und nachhaltige Wettbewerbsvorteile zu erringen. Unternehmen sollten sich daher auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren und sich nicht auf anderen Feldern engagieren.

Produkt- und Prozessinnovationen dagegen verlangen häufig genau das Gegenteil. Die Relevanz neuen Wissens erkennen und es in innovative Ideen umsetzen kann nur, wer bereits über ein breites Know-how-Spektrum verfügt. Gerade die Zusammenführung möglichst unterschiedlicher Fähigkeiten und Erfahrungen ist in vielen Innovationsprozessen der Schlüssel zum Erfolg.

Auf Kernkompetenzen konzentrieren oder in die Breite des Know-hows investieren? Der Ausweg aus diesem Dilemma kann nur lauten: Kooperationen! Nur sie erlauben es, Spezialist im eigenen Fachgebiet zu sein, gleichzeitig aber heterogene Wissensbestände und Erfahrungen zu kombinieren und auf diese Weise Leistungen zu vollbringen, die keinem der Beteiligten alleine möglich gewesen wären. »Kooperationen sind der Schlüssel zum Erfolg!« – eine Binsenweisheit, aber auch unbestrittenes Ergebnis betriebswirtschaftlicher Forschung.

Im Bewusstsein der großen Bedeutung von Kooperationen haben die Länder Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen zum nunmehr vierten Mal den Kooperationspreis für die mittelständisch geprägte Agrar- und Ernährungswirtschaft ausgeschrieben. Gesucht – und gefunden! – wurden innovative und wirtschaftlich sinnvolle Kooperationen in der Ernährungsbranche zwischen Unternehmen derselben Wertschöpfungsstufe, Kunden und Abnehmern sowie unter Beteiligung von Forschungseinrichtungen, Verbänden oder anderen Organisationen. Wer kooperiert, ist letztlich egal – entscheidend sind der Innovationsgrad der Produkte oder Prozesse, die Qualität der Zusammenarbeit zwischen den Partnern sowie die wirtschaftliche, ggf. aber auch die ökologische und soziale Nachhaltigkeit der Projekte.

Eine erneute Steigerung der Zahl der zur Prämierung eingereichten Kooperationsprojekte zeigt, dass ein Nerv getroffen wurde, auch die Wirtschaft vom hohen Wert ihrer Kooperationen überzeugt ist und sich selbstbewusst der Jury und dem Fachpublikum stellt. Prämiiert werden nur wenige, doch gewonnen haben alle, die sich gemeinsam mit kompetenten Partnern auf den Weg zum Erfolg gemacht haben.

11



Hochschule Ostwestfalen-Lippe
University of Applied Sciences



RW AUDIT cert
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

Jay Mander, Johannes Piel, d. Schal f
mit Ludwig Stammen

Die Jury



Dr. Eberhard Haunhorst

Studium der Veterinärmedizin an der *Freien Universität Berlin*. Seit 1988 im amtierärztlichen Dienst in den Bundesländern Berlin, Bremen und Niedersachsen. Seit 2002 Präsident des *Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)* in Oldenburg.

Zahlreiche Fachveröffentlichungen auf dem Gebiet des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Projektleiter für den Aufbau der Veterinärverwaltung in verschiedenen Ländern, zuletzt im Kosovo und in Bulgarien.



Prof. Dr.-Ing. Jörg Stender

ist an der *Hochschule Ostwestfalen-Lippe* im Fachbereich *Life Science Technologies* tätig. Seine Lehr- und Forschungsgebiete sind das Qualitätsmanagement, die Back- und Süßwarentechnologie und die Lebensmittelproduktion. Diverse Beratungs- und Forschungsprojekte wurden von ihm betreut.

Der Fachbereich *Life Science Technologies* hat national und international einen ausgezeichneten Ruf in der Ausbildung von Lebensmitteltechnologien und unterhält enge Kontakte zu Wissenschaft und Wirtschaft der Ernährungsbranche.



Dipl.-Ing. Johannes J. Firsbach ist Vorsitzender der Landesvertretung des *Vereins Deutscher Ingenieure (VDI)* Nordrhein-Westfalen in Düsseldorf und Sicherheitsbeauftragter der *Deutschen Welle*.

In enger Zusammenarbeit mit Wirtschaft und Wissenschaft steht der VDI mit seinen zahlreichen Mitgliedern heute als einer der renommiertesten Vereine auf nationaler und internationaler Ebene. Er ist die führende Institution für die Weiterbildung und den Erfahrungsaustausch technischer Fach- und Führungskräfte.

www.vdi.de



Prof. Dr. Ludwig Theuvsen, Jahrgang 1963, ist seit 2002 Professor für Betriebswirtschaftslehre des Agribusiness an der *Georg-August-Universität Göttingen*.

Im Mittelpunkt der wissenschaftlichen Arbeiten von Professor Theuvsen stehen Fragen der Organisation von Wertschöpfungsketten in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Aspekte des strategischen Managements und des Personalmanagements im Agribusiness sowie das Qualitätsmanagement (einschließlich Zertifizierungssysteme der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln).

Professor Theuvsen ist Vorsitzender der Gesellschaft für Informatik in der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft (GIL) und Mitglied der Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaues (GeWiSoLa).

www.uni-goettingen.de



Dipl. Kfm. Martin Schulze-König ist Wirtschaftsprüfer bei der RW Audit Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH in Münster. Der Wirtschaftsprüfer und Steuerberater absolvierte an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster das Studium der Betriebswirtschaftslehre mit den Schwerpunkten Steuerrecht und Wirtschaftsprüfung.

Seit 1999 ist er als Wirtschaftsprüfer in den Bereichen der Landwirtschaft, des Dienstleistungssektors und des Handels tätig. Er ist 46 Jahre alt, verheiratet und hat zwei Kinder.

www.rw-audit.de

Ausgangssituation:

Die Auslagerung der Flächenbewirtschaftung in der Veredelungsregion Elbe-Weser nimmt an Bedeutung zu. Marktpartner der Landwirtschaft aus Beratung, Agrarhandel und Lohnunternehmen bieten in der Arbeitsgemeinschaft LOEWE hierfür neue Lösungen und ein Paket modernster Dienstleistungen an. Die Kooperation zeichnet sich durch eine innovative Vernetzung und ein professionelles Datenmanagement aus. Schwerpunkt der Aktivitäten ist zunächst der Pflanzenschutz.

Ziele

In vertikaler und horizontaler Kooperation soll durch praxisnahe Weiterentwicklung des Datenflusses die Effizienz im Ackerbau hinsichtlich Beratung, Arbeitserledigung, Logistik, Qualitätsmanagement und Dokumentation verbessert werden. Landwirte und Lohnunternehmer nutzen einen Datenpool, um Mehrfachdokumentationen zu vermeiden.

Umsetzung

Aus der Kooperation heraus wurde die serverbasierte Lohnarbeitssoftware *LOGISS* als offenes System entwickelt. Die Landwirte vergeben aus ihrer Schlagkartei Zugriffsrechte an ihre Marktpartner zu Optimierung des work-flow. Die Auftragserfassung in einem System erlaubt den Partnern einen optimalen Geräteeinsatz durch Disposition aus einem Auftragspool.

Moderne Pocket PCs begleiten jede Arbeitserledigung (integrierte Navigation zum Feld/ Parallelfahrhilfe). Erledigte Aufträge stehen für Berater, zur Dokumentation in der BASF-Schlagkartei und für die ERP-Systeme der Handelshäuser online zur Verfügung. Datenrückflüsse der teilflächenspezifischen Düngung (precision farming) und der Ertragskartierung sind vorgesehen.

Das Projekt wird durch einen Koordinator, Arbeitskreise und Mitgliedsversammlungen vorangetrieben. Es gibt regelmäßige Schulungen für Landwirte und Mitarbeiter.

Ergebnis der Kooperation ist ein in dieser Form einmaliges Angebot an die Landwirtschaft, das heute von über 450 Betrieben genutzt wird. Die behandelte Fläche stieg in drei Jahren von 20.000 auf 45.000 ha.

Moderne Technik schont sowohl Ressourcen wie auch Umwelt und steigert die Erträge für die Landwirtschaft. Die Kooperationsbetriebe haben durch gegenseitige Kapazitätsauslastung die Kosten gesenkt, die Wertschöpfung verbessert und Ausbildungs- und Arbeitsplätze geschaffen. Die Internetlösung ist offen für weitere Nutzer und übertragbar in andere Regionen.



Arbeitsgemeinschaft Lohnarbeiten Elbe Weser



» Die Kooperation bietet klassische win-win-Situationen entlang der Wertschöpfungskette vom Industrielager zum Acker und erschließt auch für kleinere landwirtschaftliche Betriebe wertvolle Größenvorteile.«

Gerd Höper und Horst Clemens, AG Loewe c/o Hansa Landhandel



AG Loewe
c/o Hansa Landhandel
27404 Zeven
www.AG-LOEWE.de



Lohnunternehmen Ahrens GmbH
27711 Osterholz-Scharmbeck



Hinrich Albers KG
27404 Heeslingen-Weertzen



BASF SE
67117 Limburgerhof
www.agrar.basf.de



HELM Software
68526 Ladenbruch
www.helm-software.de



Hansa Landhandel Lahde
GmbH & Co. KG
27404 Zeven
www.Hansa-Landhandel.de



Lohnbetrieb A. Schröder GmbH
29640 Schneverdingen/Lünzen
www.schroeder-lohnbetrieb.de



Raiffeisen-Warengenossenschaft
Kirchwistedt eG
27616 Kirchwistedt
www.rwg-kirchwistedt.de



Becken Agrar GmbH
27612 Loxstedt
www.becken-agrar.de

Brau Kooperation – Die Freien Brauer GmbH & Co. KG

**Ursprünglich war die Kooperation eine reine Wirtschaftskooperation
(im deutschsprachigen Raum – D, A, CH, Südtirol, Benelux, Elsaß),
die sich aber zwischenzeitlich auch als Wertegemeinschaft versteht.**

20

Im Rahmen einer strategischen Neuausrichtung wurde das Ziel definiert, dass sich die Kooperation und deren Mitglieder zur »Attraktivsten Kooperation erfolgreicher Familienbrauereien« entwickelt. Hierbei sollen einerseits die klassischen Elemente der Wirtschaftskooperation weiter ausgebaut werden. Der bisherige Kooperationssschwerpunkt im Bereich des gemeinsamen Einkaufes und der gemeinsamen Versicherungen wird hierbei optimiert. Es werden aber auch gemeinsame Projekte, wie gemeinsame F+E-Arbeit, die gemeinsame Produktentwicklung mit anschließender Produktion und Abfüllung oder auch Vertriebskonzepte entwickelt. Ferner wird der Erfahrungsaustausch der Mitgliedsunternehmen mit großem Tiefgang über Arbeitsgruppen und Tagungen aktiv vorangetrieben.

Auf der anderen Seite sollen zwei neue Themen aufgegriffen werden: Wertkommunikation und Unternehmensfitness. Bei dem Thema Unternehmensfitness erarbeiten die teilnehmenden Mitgliedsbrauereien auf höchst vertraulichem Niveau ein gemeinsames EFQM-Konzept mit dem Ziel Business-Exzellenz-fähig zu werden. Ziel ist es auch hier, dass die Mitgliedsunternehmen über tiefgehendes Benchmarking auch im Wettbewerb zueinander höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Bei dem Thema Wertekommunikation erarbeiten *Die Freien Brauer* ein Kommunikationskonzept entlang ihrer Werte (große Freiheit, persönliche Verantwortung, einzigartige Vielfalt, höchste Qualität, saubere Umwelt, echte Tradition und gelebte Heimatverbundenheit). Die Kooperation wird ihren Mitgliederbestand in den kommenden Jahren ausweiten – hierbei müssen neu aufgenommene Mitglieder allerdings ein sehr anspruchsvolles Audit der Werte- und Wertkonformität durchlaufen. Bei der Neuaufnahme sind die Kriterien: Familienbrauerei, gelebte Bierkultur (Tradition mit Innovation), Premiumqualität und Markenanspruch, Nachhaltigkeit und Solidität, gesellschaftliche Verantwortung und Kooperationsfähigkeit, Musskriterien für die Aufnahmeentscheidung.

Wirtschaftskooperation verzahnt mit Wertegemeinschaft auf dem Weg zu Business Exzellenz



» Freie Brauer: Attraktivste Kooperation erfolgreicher Familienbrauereien.«

Jürgen Keipp, Geschäftsführer der Deutsche Brau-Kooperations GmbH & Co. KG



Brau Kooperation
Die Freien Brauer GmbH & Co. KG
44309 Dortmund
www.deutsche-brau-kooperation.de
www.die-freien-brauer.com

Zur Kooperation gehören u. a.:



Privatbrauerei Ernst Barre GmbH



Privatbrauerei Moritz Fiege
GmbH & Co. KG



Erzquell Brauerei
Bielstein Haas & Co. KG



Private Weissbierbrauerei
G. Schneider & Sohn GmbH



Stieglbrauerei zu Salzburg
GmbH KG

Schulapfel

Der Schulapfel ist ein Projekt des Fördervereins *Integriertes Obst aus dem Alten Land e.V.*, in dem alle an der Obstwirtschaft Beteiligten im Alten Land organisiert sind. Eine Aufgabe des Vereins ist das Marketing für das gesamte Obstanbaugebiet unter dem Gebietszeichen.

22

2006 beschloss der Verein, zielgerichtet mit Schulen zu arbeiten, nicht nur sporadisch Schul- und Sportfeste zu unterstützen. Er wollte regelmäßig Äpfel in die Schulen liefern und so Schüler mit bestem, frischem Obst versorgen, durch Lieferung in die Klassen den Absatz erhöhen und in der Metropolregion Hamburg für Obst aus der Region werben.

Da der Verein außer der Geschäftsführerin kein Personal hatte, suchte er externe Partner. Er entschied sich für die Zusammenarbeit mit *Dörte Gebert Marketing* und *Obstgroßhandel Stechmann* (Logistik). Der Verein entwickelte mit Frau Gebert das Projekt Schulapfel, benannte seine oben genannten Ziele und verdichtete sie zu folgendem Projekt: Der Verein bietet allen Hamburger Grundschulen an, sie klassenweise im Abonnement mit frischen Äpfeln zu beliefern. Mit Herrn Stechmann und Frau Gebert hat der Verein dann die tatsächliche Umsetzung geplant und das konkrete Geschäftsmodell entwickelt: Allen Hamburger Grundschulen wird angeboten, die Klassen einmal wöchentlich mit einer Wochenration Äpfel in wechselnden Sorten zu einem Festpreis zu beliefern. Pro Schulhalbjahr werden einmal spezielle Informationsmaterialien für Kinder über das Alte Land und seine Äpfel verteilt.

Nach der Auswertung einer Pilotphase wurden zum August 2007 alle Grundschulen in Hamburg angeschrieben, zum Schulhalbjahr 2007/2008 mit der Belieferung von 47 Schulen begonnen. Schnell wurde das Lieferangebot auf Niedersachsen und das südliche Schleswig-Holstein sowie andere Schulformen ausgedehnt und den individuellen Bedürfnissen angepasst. Der Verein schreibt und mailt die Schulen an, nimmt Bestellungen über www.schulapfel.de entgegen und rechnet mit den Schulen und *Obstgroßhandel Stechmann* ab. Frau Gebert telefoniert mit den angegebenen Schulen und ist zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit in Hamburg. *Obstgroßhandel Stechmann* zählt die Äpfel in die Klassen ab und liefert sie wöchentlich aus.

Durch die Kooperation des Fördervereins und die direkte Akquise ist ein Geschäftsmodell entstanden, mit dem Schulkinder mit frischem Obst versorgt werden und Werbung für Obst aus der Region mit gesunder Ernährung und CO₂-sparender Lieferung verknüpft wird.



Gesundes aus der Region



23

» Wir haben es zu dritt geschafft,
den Apfel im Abonnement an die Schulen zu verkaufen
und erreichen dadurch gesunde Ernährung,
Bekanntheit der regionalen Obstwirtschaft
und eine Kommunikation mit den Schülern.«

Hilke Ehlers, Geschäftsführerin,

Verein zur Förderung der Produktion und Vermarktung
von Integriertem Obst aus dem Alten Land e.V.



Förderverein Integriertes Obst
aus dem Alten Land e.V.
21683 Stade
www.schulapfel.de

PETER STECHMANN
Obstgroßhandel GmbH

21720 Guderhandviertel
www.obststechmann.de



DOERTE GEBERT
Marketing | Vertrieb | Business Development

21465 Reinbek
www.doerte-gebert.de

Multi Steering System (MSS)

Der steigende Wettbewerbsdruck in der Landwirtschaft macht den Einsatz größerer und leistungsfähiger Fahrzeuge bei Lohnunternehmern und landwirtschaftlichen Unternehmern gleichermaßen erforderlich. Um der Problematik schädlicher Bodenverdichtungen zu begegnen, werden zunehmend Reifendruckregelanlagen und großvolumige Reifen eingesetzt. In Kombination mit den gängigen Zwangs-Lenkungssystemen können Potentiale in Bezug auf Bestandsschonung, Reifenverschleiß, Effizienz des Gespannes etc. nur geringfügig ausgeschöpft werden. Die bislang fehlende herstellerübergreifende Normierung bedingt, dass verschiedene angehängte Maschinen nicht oder in nur seltenen Fällen mit dem gleichen Zwangs-Lenkungssystem gefahren werden können.

24

Die Ende 2006 durch das *NieKE* initiierte Kooperation verfolgte das Ziel eine elektrohydraulische Lenkung eines Flüssigmisttankwagens als »Steer-by-Wire«-Lösung zu entwickeln, die eine Verstellung jeder einzelnen Achse am Fahrzeug erlaubt. Die wichtigste Eingangsgröße bildet der Deichselwinkel, der unabhängig von Nick- und Wankbewegungen mit Hilfe eines patentierten Deichselwinkelsensors ermittelt wird. Der Einschlagwinkel der Anhängerachsen wird entsprechend der vom Benutzer gewählten oder der durch die Automatik vorgegebenen Fahrstrategie geregelt.

Das *MultiSteeringSystem (MSS)* ermöglicht Fahrstrategien, die in dieser Form so nicht am Markt zu finden sind. Neben dem »Hundegang« ist hier insbesondere das »In-Spur-Fahren« zu nennen. Bei der »In-Spur-Fahrt« kann der Fahrer ohne Ausholen auf die Gegenfahrbahn sicher ins Feld einfahren. Das angehängte Fahrzeug fährt sicher in der Spur des Zugfahrzeuges. Liegt das Augenmerk des Bedieners auf Bodenschonung, so wird der »Hundegang« aktiviert. Die Räder des Anhängers laufen dabei spurversetzt und die Gesamtlast des Gespannes kann auf bis zu vier Spuren verteilt werden.

Die Kompetenzen der einzelnen Akteure ergänzten sich optimal. Das *NieKE* brachte Know-how im Wissens- und Technologietransfer ein und unterstützte bei der erfolgreichen Akquise von Fördermitteln, was einen optimalen Rahmen für die Engineering-Dienstleistungen von Prof. Johanning ermöglichte. Die Firma *Kotte*, deutscher Marktführer in der Gülletechnik, brachte seine Expertise in der Entwicklung, Produktion und Vertrieb von Flüssigkeitsmisttankwagen ein.

Die Entwicklung des *MSS* stellt ein erstes greifbares Produkt der Kooperation dar und bildet einen erfolgreichen Auftakt für eine nachhaltige Zusammenarbeit.

MultiSteeringSystem (MSS)

Der steigende Wettbewerbsdruck in der Landwirtschaft macht den Einsatz größerer und leistungsfähiger Fahrzeuge bei Lohnunternehmern und landwirtschaftlichen Unternehmern gleichermaßen erforderlich. Um der Problematik schädlicher Bodenverdichtungen zu begegnen, werden zunehmend Reifendruckregelanlagen und großvolumige Reifen eingesetzt. In Kombination mit den gängigen Zwangs-Lenkungssystemen können Potentiale in Bezug auf Bestandsschonung, Reifenverschleiß, Effizienz des Gespannes etc. nur geringfügig ausgeschöpft werden. Die bislang fehlende herstellerübergreifende Normierung bedingt, dass verschiedene angehängte Maschinen nicht oder in nur seltenen Fällen mit dem gleichen Zwangs-Lenkungssystem gefahren werden können.

24

Die Ende 2006 durch das *NieKE* initiierte Kooperation verfolgte das Ziel eine elektrohydraulische Lenkung eines Flüssigmisttankwagens als »Steer-by-Wire«-Lösung zu entwickeln, die eine Verstellung jeder einzelnen Achse am Fahrzeug erlaubt. Die wichtigste Eingangsgröße bildet der Deichselwinkel, der unabhängig von Nick- und Wankbewegungen mit Hilfe eines patentierten Deichselwinkelsensors ermittelt wird. Der Einschlagwinkel der Anhängerachsen wird entsprechend der vom Benutzer gewählten oder der durch die Automatik vorgegebenen Fahrstrategie geregelt.

Das *MultiSteeringSystem (MSS)* ermöglicht Fahrstrategien, die in dieser Form so nicht am Markt zu finden sind. Neben dem »Hundegang« ist hier insbesondere das »In-Spur-Fahren« zu nennen. Bei der »In-Spur-Fahrt« kann der Fahrer ohne Ausholen auf die Gegenfahrbahn sicher ins Feld einfahren. Das angehängte Fahrzeug fährt sicher in der Spur des Zugfahrzeuges. Liegt das Augenmerk des Bedieners auf Bodenschonung, so wird der »Hundegang« aktiviert. Die Räder des Anhängers laufen dabei spurversetzt und die Gesamtlast des Gespannes kann auf bis zu vier Spuren verteilt werden.

Die Kompetenzen der einzelnen Akteure ergänzten sich optimal. Das *NieKE* brachte Know-how im Wissens- und Technologietransfer ein und unterstützte bei der erfolgreichen Akquise von Fördermitteln, was einen optimalen Rahmen für die Engineering-Dienstleistungen von Prof. Johanning ermöglichte. Die Firma *Kotte*, deutscher Marktführer in der Gülletechnik, brachte seine Expertise in der Entwicklung, Produktion und Vertrieb von Flüssigkeitsmisttankwagen ein.

Die Entwicklung des *MSS* stellt ein erstes greifbares Produkt der Kooperation dar und bildet einen erfolgreichen Auftakt für eine nachhaltige Zusammenarbeit.

Im »Hundegang« zur optimalen Bodenschonung in der Landwirtschaft



25

» Alleine hätten wir die guten Ideen unserer Mitarbeiter nicht so schnell umsetzen können.

Durch die Zusammenarbeit mit der FH Osnabrück und dem NieKE als Vermittler haben wir alle gewonnen!

Vor allem gute Kontakte.«

Dr. Stefan Kotte, Kotte-Landtechnik GmbH & Co. KG



Kotte Landtechnik GmbH & Co. KG
49597 Rieste
www.kotte-landtechnik.de



Fachhochschule Osnabrück
University of Applied Sciences

Fachhochschule Osnabrück
49076 Osnabrück
www.ecs.fh-osnabrueck.de/ivi.html



Niedersächsisches Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft (NieKE)
49377 Vechta
www.ernaehrungswirtschaft.de



Produktentwicklung, Herstellung und Vertrieb



» Die großen Nüsse knacken wir gemeinsam!
Von der Idee bis zum Produkt ist es ein weiter Weg.
Das Zusammenspiel von Erfahrung,
Können und technischem Know-how
ist der Schlüssel zum Erfolg.

Werner Baensch, Betriebsleiter der Ölmühle Solling GmbH



Ölmühle Solling GmbH
37691 Boffzen
www.oelmuehle-solling.de



Fruchtsaftkellerei ELM
36103 Fliesen
www.kellerei-elm.de

Prozesssteuerung

Mit der Kooperation wird seitens der Firma Berief das Ziel verfolgt, einerseits die Entwicklungskosten bei der Softwareentwicklung zu reduzieren, andererseits den Kunden zudem einen Mehrwert in Bezug auf den angebotenen Leistungsumfang und die gelieferte Produktqualität zu bieten. Die Firma Fastec verfolgt das Ziel, ihr Knowhow auch auf andere Branchen als nur die bislang dominierende Automobilindustrie auszuweiten.

28

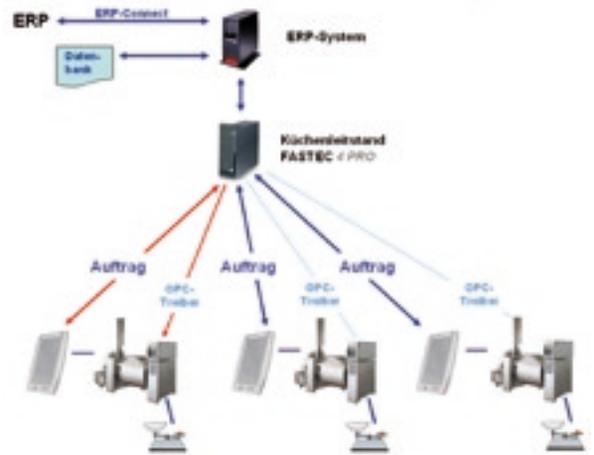
Erste Kontakte zwischen den Unternehmen wurden auf einer Mitgliederversammlung des *Vereins Kommit e.V.* (Kommunikationskreis für Unternehmensführung und Informationstechnik) geknüpft. Nach gegenseitigen Präsentationen der beiden Unternehmen gelangte man schnell zur gemeinsamen Überzeugung, dass es für beide Unternehmen Sinn macht, miteinander zu arbeiten. Sodann wurden gemeinsame Ziele abgestimmt und daraus resultierende Aufgaben abgegrenzt und den Partnern zugeordnet.

Heute werden regelmäßig Gespräche über Erfahrungen und erkannte Kundenanforderungen geführt, mit dem Ergebnis, den Funktionsumfang zukünftiger Produkte zu definieren oder den von heutigen Produkten zu ergänzen.

In der Kooperation wird der Endkunde von *Berief* maschinen- und verfahrenstechnisch beraten und dementsprechend beliefert. Firma *Fastec* ergänzt diesen Lieferumfang um ein herstellerunabhängiges Prozessleitsystem, das in die vorhandene IT-Infrastruktur integriert und kundenspezifisch konfiguriert wird.

Sowohl *Berief* als auch *Fastec* können unabhängig voneinander Endkunden betreuen und beliefern. Der Kunde profitiert von der Kooperation durch einen größeren und abgestimmten Angebotsumfang, durch den er seine Lieferqualität erhöhen und seine Abläufe rationalisieren kann.

Von der Rohware bis zum Endprodukt



29

» Bei einer Kooperation dieser Art kann sich jeder auf das konzentrieren, was er am besten kann.
Der Kunde profitiert von den Stärken zweier Partner.«

Theodor W. Berief, Geschäftsführer der Berief Innovativ GmbH & Co. KG

berief
INNOVATIV

Berief Innovativ GmbH & Co. KG
59329 Wadersloh
www.berief.de

FASTEC
Produktionstechnik & Prozessmanagement

Fastec GmbH
33100 Paderborn
www.fastec.de

Kriterien-Kompodium-Landwirtschaft

Freiwillige Qualitätssicherungssysteme, Fachrecht und Cross Compliance erfordern die Einhaltung hoher Qualitätsanforderungen in der landwirtschaftlichen Produktion. Bei Verstößen drohen Bußgelder, Prämienkürzungen oder Liefersperren. Mit dem KKL Beratungs- und Servicesystem wurde ein System in firmen- und organisationsübergreifender Kooperation entwickelt, das diese gesetzlichen und freiwilligen Anforderungen zusammenführt und für den Landwirt transparent macht.

30

KKL basiert fachlich auf einem vom *Deutschen Bauernverband (DBV)* und dem *Verband der Landwirtschaftskammern (VLK)* entwickelten Bundeskompodium und wird in den Bundesländern jeweils um die landesspezifischen Regelungen erweitert. Die elektronische Form des KKL wurde von der *Arbeitsgemeinschaft (ARGE) KKL* der Software-Unternehmen *LAND-DATA GmbH (Visselhövede)*, *LAND-DATA Eurosoft GmbH & Co. KG (Pfarrkirchen)* und *Vereinigte Informationssysteme Tierhaltung w.V. (Verden/Aller)* entwickelt.

Das System erstellt betriebsindividuelle Checklisten zur Eigenkontrolle des landwirtschaftlichen Betriebs und erfüllt so dessen Dokumentationspflicht. Jeder teilnehmende Landwirt erhält eine Liste der Anforderungen, die genau für seinen Betrieb zutreffen. Dabei können einzelne Punkte durchaus für mehrere Qualitätssicherungssysteme relevant sein. In dem entwickelten Datenbanksystem sind zusätzlich zu den Anforderungen auch deren Rechtsgrundlagen und weitere Beratungshilfen wie Merkblätter und Vordrucke hinterlegt. Aufbewahrungsfristen werden angezeigt und Ablageorte für wichtige Betriebsdokumente können erfasst und aufgelistet werden, so dass mühsames Suchen entfällt. Bei einer Betriebskontrolle sind alle benötigten Unterlagen schnell zur Hand! Inhaltliche Überschneidungen werden visualisiert, Mehrfacharbeit in der Eigenkontrolle wird vermieden.

KKL wird in der landwirtschaftlichen Beratung bereits in verschiedenen Bundesländern eingesetzt. Gemeinsam mit dem landwirtschaftlichen Unternehmer werden Empfehlungen zur Erfüllung der gesammelten Anforderungen erarbeitet. Landwirte vermeiden Kürzungen der Betriebsprämien oder Sanktionen von QS-Systemen und erhalten mehr Sicherheit in der Dokumentation der Betriebsabläufe. Ein automatisch erstelltes Beratungsprotokoll gibt in Form einer übersichtlichen to-do-Liste einen komfortablen Überblick über das Optimierungspotential im Betrieb.

Effiziente Betriebsführung mit dem KKL Beratungs- und Servicesystem



31

» Fünf renommierte Häuser bündeln die Kompetenz aus Tierzucht, Pflanzenbau, Betriebswirtschaft, Interessenvertretung, Qualitätsmanagement und IT.«

Bernhard Eggert, vit



Kooperation Kriterien Kompendium Landwirtschaft
c/o Deutscher Bauernverband e.V.
10117 Berlin
www.kkl-service.info



Deutscher Bauernverband e.V.
10117 Berlin
www.bauernverband.de



Verband der
Landwirtschaftskammern e.V.
10117 Berlin
www.landwirtschaftskammern.de

LAND-DATA

LAND-DATA Gesellschaft
für Verarbeitung landwirtschaftlicher Daten mbH
27374 Visselhövede
www.landdata.de



LAND-DATA Eurosoft
GmbH & Co. KG
84347 Pfarrkirchen
www.eurosoft.de



Vereinigte Informationssysteme
Tierhaltung w.V. (vit)
27283 Verden/Aller
www.vit.de

Lokale Erzeuger beliefern lokale Einzelhändler

Regionale Produkte gewinnen in einer globalisierten Welt – bei wachsendem Gesundheits-, Umwelt- und Sozialbewusstsein – an Bedeutung, denn sie stehen für Transparenz, Vertrautheit und Nähe sowie authentische Geschmackserlebnisse. Regional genießen stärkt die Region, bedeutet mehr Lebensqualität und ist ein Beitrag für starke zukunftsorientierte sowie –sichere Regionen. Die Kooperation wird langfristig eine höhere regional Wertschöpfung für die Erzeuger sowie die Märkte gewährleisten.

32

Auf Initiative von Frau Dr. Wallfahrt (*Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW*) und Herrn Dr. Thiedig (*EDEKA*) haben das *Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz* und die *Landwirtschaftskammer NRW* in guter Teamarbeit eine lokale Kooperationsbörse mit den ostwestfälischen Erzeugerbetrieben organisiert.

Die Kooperation passt zu unserem Geschäftsmodell und zu unserer Unternehmenskultur »der Mittelstand stärkt den Mittelstand« da unsere Märkte überwiegend von selbstständigen Einzelhändlern – häufig schon in der dritten Generation – betrieben werden. Die eigenständigen Unternehmer sind eng mit der Heimat verbunden und vor Ort präsent, so dass sie am besten wissen was ihre Kunden – neben dem »normalen« Sortiment – an örtlichen Spezialitäten (idealerweise in einem Umkreis von 30 km) wünschen.

Nach Festlegung der Rahmenbedingungen sowie Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards durch regelmäßige Untersuchungen neutraler Institute, wurden Empfehlungen an die selbstständigen *EDEKA*-Einzelhändler ausgesprochen. Die konkreten Verhandlungen und Geschäftsabschlüsse werden direkt zwischen dem regionalen Erzeuger und dem Kaufmann vorgenommen.

In einer weiteren Ausbaustufe wird ein Netzwerk zwischen Landesmarketinggesellschaften, Bauernverbänden und Landfrauen etabliert. 24 Abschlüsse für Ostwestfalen sowie 26 geplante Abschlüsse wurden nach den ersten Gesprächen verbucht. Mittelfristiges Ziel sind ca. 1.000 lokale und regionale Erzeuger mit einer Umsatzsteigerung von 10 %.

Frische und gesunde Produkte aus der Region für die Region stärken die heimische Wirtschaft, da der gesamte Prozess vom Anbau bzw. der Herstellung bis zum Verkauf den Menschen in der Heimat zugute kommt. Die Kooperation steht für regionales Engagement, leistet einen Beitrag zur Sicherung von Arbeitsplätzen und schont die Umwelt durch kurze Transportwege bei einer gesicherten Herkunft.

Erdbeeren aus Minden, Ziegenkäse aus Petershagen



33

» Die Zusammenarbeit mit dem LEH (EDEKA) steht und fällt mit dem Marktleiter.«

Hentzschel, Obsthof Hentzschel

» Überrascht hat die stetige Verbrauchernachfrage nach wirklich frischer Milch.«

Albrecht Flake, Stiftung Eben-Ezer

» Viele Erzeuger sind sehr zufrieden mit der guten Zusammenarbeit.

Produkte und Qualitäten sind in Ordnung, und trotzdem ist der Anfang von beiden Seiten sehr schwierig.«

Franz-Josef Schulze Zumkley,

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz

Nordrhein-Westfalen (LANUV)



EDEKA Minden-Hannover
Holding mbH
32427 Minden
www.edeka-minden.de

Landesamt für Natur,
Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen



LANUV Landesamt für Natur,
Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein Westfalen
45659 Recklinghausen
www.lanuv.nrw.com

Mehr Zeit für Genuss

Meist ist es nur ein einzelnes Anliegen, das man durch die Zusammenarbeit mit einem anderen Unternehmen lösen möchte. Findet man hierzu einen geeigneten Kooperationspartner und bleibt offen für weitere Ideen, tun sich vielleicht noch ganz andere Möglichkeiten auf.

34

So geschehen bei den Unternehmen *Frost & Frisch* aus Nordrhein-Westfalen und *Happy Food* aus Niedersachsen.

Um MSC-zertifizierte Shrimps verpacken zu lassen und damit sowohl die Produktion als auch die Ressourcen sicherzustellen und umweltverantwortlich zu gestalten, suchte die Firma *Frost & Frisch* ein geeignetes Unternehmen auf diesem Gebiet. In der Firma *Happy Food Feinkost GmbH* fand man hierfür ideale Voraussetzungen. Und schon nach den ersten Gesprächen wurde klar, dass sich hier weitere Ansatzpunkte für ein gemeinsames Arbeiten bieten.

Happy Food hatte, bedingt durch Umstrukturierungen, ungenutztes Potential an Maschinen und Verpackungs-Know-how. *Frost & Frisch* trug sich mit dem Gedanken, eine neue Produktlinie neben dem erfolgreichen Bereich TK-Fisch auf den Markt zu bringen. Die Kooperation wurde daher um die gemeinsame Entenbrustproduktionslinie erweitert. *Happy Food* kann seine Auslastung optimieren, *Frost & Frisch* bereichert seine Angebotspalette.

Die Kooperation lohnt sich schon zu diesem Zeitpunkt, doch die beiden findigen Geschäftsleute sehen noch mehr Potenzial. *Happy Food* ist bereits im polnischen Markt vertreten, die daher vorhandenen Kontakte werden nun gewinnbringend gemeinsam genutzt. Demnächst kann *Frost & Frisch* seine Palette noch einmal um ein attraktives Sommer- und Grillspieß-Sortiment erweitern, darüber hinaus nutzt *Frost & Frisch* den polnischen Markt nun sowohl als Absatz- als auch als Beschaffungsmarkt. Mittlerweile ist ein Mitarbeiter nur mit diesem neuen Geschäftszweig betraut und führt die Kooperation vor Ort weiter.

Beide Kooperationspartner konnten bestehende Produktionsbereiche ausbauen und haben neue gemeinsame Ideen, Produkte und Absatzmöglichkeiten entwickelt.

Mehrwert durch Kooperation



35

» Wir sind durch die Kooperation
ein ganzes Stück sicherer und besser aufgestellt am Markt! «

Rolf Dopheide, Geschäftsführer Frost & Frisch Convenience GmbH



Frost & Frisch Convenience GmbH
33649 Bielefeld
www.frostundfrisch.de



HAPPY FOOD Feinkost GmbH
31592 Stolzenau
www.happy-food.de

Die NEW.S Einkaufskooperation

Günstigere Konditionen beim Einkauf und vor allem mehr Markttransparenz und Erfahrungsaustausch mit anderen Einkäufern der Ernährungsindustrie sind die wichtigsten Ziele der NEW.S Einkaufskooperation.

36

Die Gründungsmitglieder der Einkaufskooperation kannten sich bereits von anderen Veranstaltungen, die das Sozialpartnerprojekt NEW.S organisiert hatte. Immer wieder wurden dort auch Beispiele vorgestellt, die zeigen, wie mittelständische Unternehmen gemeinsam erfolgreich kooperieren. Da lag die Frage nahe: »Warum versuchen wir das nicht auch?«

Schnell war das gemeinsame Interesse formuliert, sich gemeinsam über Entwicklungen auf den Beschaffungsmärkten auszutauschen und bei der Bündelung bestimmter Materialien Kosteneinsparungen zu erzielen. Dabei wollten alle Beteiligten ihre Eigenständigkeit behalten, gleichzeitig jedoch ihr Know-how mit anderen teilen.

In vielen Gesprächen wurden die wichtigsten Eckpunkte für die Einkaufskooperation festgelegt. Zunächst musste geklärt werden, bei welchen Materialien überhaupt eine Bündelung der Beschaffungsmengen sinnvoll ist. Noch wichtiger aber war es, ein Vertrauensverhältnis zu schaffen, das den gemeinsamen Erfahrungsaustausch möglich macht. So ist eine wichtige Regel der Kooperation, dass nur Unternehmen der Kooperation beitreten können, die von allen anderen Mitgliedern akzeptiert werden.

Mit organisatorischer Unterstützung von NEW.S, dem Sozialpartnerprojekt der nordrhein-westfälischen Ernährungswirtschaft, hat die Einkaufskooperation Anfang 2006 ihre Arbeit aufgenommen. Mittlerweile arbeitet die Kooperation weitgehend autark und ohne formalisierte Strukturen. Einzelne Mitglieder der Kooperation sind als Experten oder »Lead-Buyer« für bestimmte Materialgruppen zuständig. Insgesamt deckt die Kooperation mit ihren sechs Unternehmen ein breites Spektrum an Beschaffungswissen ab, das allen Mitgliedern zugute kommt.

Die Teilnehmer der Einkaufskooperation profitieren in unterschiedlichem Maße. Die einen sparen Kosten, die anderen bekommen zusätzliches Wissen, und der nächste spart Arbeit. Wichtig bleibt, dass alle Beteiligten das Gefühl haben, dass ein Gleichgewicht zwischen Geben und Nehmen besteht. Die Einkaufskooperation ist auf Zuwachs angelegt und freut sich über weitere Interessenten.

Alleine stark – gemeinsam erfolgreich



37

» Die Kooperation ist unternehmens-
übergreifende Teamarbeit.

Mit dem gegenseitigen Vertrauen
wachsen die Möglichkeiten
für gemeinsames Handeln.«

Anne Böing, Geschäftsführerin des NEWS e.V.



Rondo Food GmbH & Co. KG
47800 Krefeld
www.rondo-food.de



Privatbrauerei Jakob Stauder
GmbH & Co. KG
45362 Essen
www.stauder.de



UNIFERM GmbH & Co. KG
59368 Werne
www.uniferm.de



Nordrhein-Westfälische
ErnährungsWirtschaft –
Sozialpartnerprojekt e.V.
40225 Düsseldorf
www.ernaehrung-news.de



VAN HEES GmbH
65396 Walluf
www.van-hees.com



Mera Tiernahrung GmbH
47623 Kevelaer
www.meradog.com



Brauerei C. & A. Veltins
59872 Meschede-Grevenstein
www.veltins.de

BioTec-Klute-Permanent-Monitoring (BPM)

Die Firma *Givaudan* kam im Jahr 2004 mit der Aufgabenstellung »automatisierte Lebendfallen« in Ihrem Betrieb zu implementieren auf uns zu. Wir recherchierten auf dem gesamten Markt und konnten keine für unseren Kunden und unseren Ansprüchen gerechte Lösung finden. Also beschlossen wir gemeinsam ein Pilotprojekt zu starten. Wir waren von der Idee begeistert, eine dauerhafte Überwachung (Permanent-Monitoring) auf Schädlingsbefall zu etablieren. Darüber hinaus wollten wir den Umweltschutz- und Tierschutzgedanken stärker in den Fokus stellen.

38

Beide Unternehmen haben optimal an der Weiterentwicklung des Systems gearbeitet, so dass mittlerweile die dritte Version des Systems installiert wurde.

Die Problematik für Lebensmittelbetriebe in Bezug auf Giftköder stellt sich wie folgt dar: Vor allem in Lebensmittelbetrieben besteht eine hohe Anforderung an eine fachgerechte Nagerprophylaxe/-bekämpfung. Bei ungesicherter Ausbringung von Nagerbekämpfungsmitteln (Rodentizide) können diese mittels Verschleppung durch die Tiere unbeabsichtigt in den Betrieb und damit auch in dort hergestellte Produkte gelangen.

Um dies sicher und tierschutzgerecht zu verhindern bleiben nur Lebendfallen. Diese müssen gemäß Tierschutzgesetz täglich auf Befall geprüft und diese Prüfung auch dokumentiert werden.

Der Aufwand für Prüfung und Dokumentation ist somit erheblich. Zukünftig werden deshalb immer mehr Betriebe auf Systeme umstellen, die eine automatische Befallerkennung und schnellstmögliche Reaktion darauf ermöglichen.

Das Herzstück des *BioTec-Klute-Permanent-Monitoring (BPM)* bildet die BPM-Nagerfalle mit Funkübertragung. Das einzigartige an dieser Lebendfalle ist die Wartungsfreiheit des integrierten Funksystems. Denn die BPM-Nagerfalle arbeitet völlig unabhängig von einer externen Energiequelle. Es werden weder Stromanschluss noch Batterien benötigt. Der konstruktive Clou: die mechanische Energie, die beim Auslösen der Nagerfalle entsteht, reicht aus, um dem integrierten Funksystem (EnOcean-Technologie) einen Impuls zur Aussendung eines Signals zu geben, das seinerseits über eine zentrale Empfangseinheit zum angeschlossenen Server weitergeleitet wird. Sofort nach dem »Zuschnappen« der Falle wird dies bereits am Überwachungsmonitor angezeigt.

Der Kunde oder der Schädlingsbekämpfer wird per SMS informiert und kann die Maus im Außenbereich wieder freilassen.

Die neue Technologie sorgt dafür, dass in Zukunft allein in Deutschland mehrere Tausend Tonnen Giftköder pro Jahr eingespart werden können!

Anforderungen an Technologie und Tierschutz



39

» Mit BioTec-Klute haben wir einen Partner gefunden,
der unsere Leidenschaft für Qualität teilt! «

Petra Dylus, Givaudan Deutschland GmbH

BioTec-Klute
- Die Service Company -

BioTec-Klute GmbH
33178 Borcheln
www.biotec-klute.de



Givaudan®

Givaudan Deutschland GmbH
44319 Dortmund
www.givaudan.com

Regionalverein proRegion Wesermarsch/ Oldenburg e.V.

Traditionell hergestellte Spitzenerzeugnisse der heimischen Landwirtschaft wieder stärker in das Bewusstsein der Verbraucher zu rücken, regionale Kreisläufe und Wertschöpfungsketten wiederzubeleben und zu erhalten, Wertschöpfung in der Region zu stabilisieren und damit auch Arbeitsplätze in der Region zu sichern, Kulturlandschaft zu schützen über eine verbraucherorientierte umweltverträgliche Produktion, Synergieeffekte zu erkennen und produktiv zu nutzen, sowie ein positives Image der regionalen Landwirtschaft, des Handwerks, des Handels und der Region aufzubauen, waren wichtige Zielsetzungen bei der Gründung des Regionalvereins proRegion Wesermarsch/Oldenburg e.V. im Jahr 2003.

40

Landwirte, Schäfer, Direktvermarkter, Gastronomie, Fleischerhandwerk und Handel haben ihre gemeinsamen Interessen im Verein gebündelt und mit den Lammwochen und Ochsenwochen und der aus diesen Produktlinien konsequent weiter entwickelten Schlemmerkiste Wesermarsch eine kulinarische Visitenkarte der Spitzenklasse für die Region geschaffen. Die Wesermarsch Spezialitäten Caterer stehen zur Verfügung, wenn es darum geht, überregional und national – auf Parlamentarischen Abenden oder dem letztjährigen Sommerfest der niedersächsischen Landesvertretung in Berlin – die Nachfrage nach regionalen Spezialitäten aus der Wesermarsch/Niedersachsen professionell zu bedienen.

Die Nutzung vorhandener Potenziale – hier der traditionellen Produktlinien Lammfleisch und Ochsenfleisch – zeigt, wie sich regionale Wertschöpfungsketten ganz praktisch entwickeln lassen. Mit diesen »in-einen-guten-Wert« gesetzten hiesigen Produkten leisten regionale Landwirtschaft, heimisches Handwerk und der Handel darüber hinaus einen wichtigen Beitrag zur Identitätsstiftung und Imagebildung der Region und schaffen ein kleines Gegengewicht zu den Folgewirkungen der Globalisierung. Das solide Fundament des Vereins und seine gleichzeitig strategische Vernetzung mit örtlichen Organisationen wie der *Wirtschaftsförderung Wesermarsch GmbH*, Tourismuseinrichtungen und dem Leader Regionalmanagement Wesermarsch in Bewegung ermöglichen zudem synergistische Effekte in der Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Markterschließung.

proRegion steht für eine erfolgreiche Kooperation – sowohl im Prozess als auch im Produkt – für authentische regionale Produkte, für Produkte hoher Qualität, für Tradition und Handwerk, für Besinnung auf regionale Stärken, für Unternehmergeist, Mut und Beharrlichkeit.

Synergien nutzen – Regionale Spezialitäten erfolgreich vermarkten



41

» Regionale Spezialitäten stiften Identität
und stärken das Image der Wesermarsch
als einmalige Kulturlandschaft.«

Jörg Wilke, Geschäftsführer der Wirtschaftsförderung Wesermarsch GmbH



Regionalverein proRegion
Wesermarsch/Oldenburg e.V.
26919 Brake
www.proregion.info



Wirtschaftsförderung
Wesermarsch GmbH
26919 Brake
www.wesermarsch.de



Kreislandvolkverband
Wesermarsch e.V.
26939 Ovelgönne
www.landvolk.net/wesermarsch.htm



Weser-Ems Union eG
26160 Bad Zwischenahn
www.weu.de



Fleischer-Innung Wesermarsch
26919 Brake
www.handwerk-wesermarsch.de



Deutscher Hotel- und Gast-
stättenverband Niedersachsen
Bezirksverband Weser-Ems e.V.
Stadtverband Oldenburg
26121 Oldenburg
www.dehoga-niedersachsen.de



Deutscher Hotel- und Gast-
stättenverband – DeHoGa
Bezirksverband Weser-Ems e.V.
Kreisverband Landkreis Weser-
marsch
www.dehoga-niedersachsen.de



Landesschafzuchtverband
Weser-Ems e.V.
26121 Oldenburg
www.schafzuchtverband-weser-ems.de

Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU)

Ziel der von der Wirtschaftsfakultät der Universität Witten/Herdecke gemeinsam mit der Wirtschaft gestarteten Initiative ist es, die nachhaltige Entwicklung der Ernährungswirtschaft in NRW und darüber hinaus in ganz Deutschland zu fördern. Hierzu zielt das ZNU auf die systematische Kompetenzentwicklung bestehender und zukünftiger Führungskräfte.

42

Das dynamisch wachsende thematische Netzwerk verbindet Handelspartner, Dienstleister und insbesondere mittelständische Hersteller; wobei das ZNU als neutrale Plattform und wissenschaftlicher Rahmen für kooperative Projekte dient. So können die Partner gemeinsam fundierte Positionen entwickeln und Nachhaltigkeit im marktlichen und nicht-marktlichen Umfeld offensiv zur Verbesserung von Wertschöpfung und Reputation einsetzen.

Kontextbezogene Erfolgsfaktoren werden durch Studien, Umfragen und eine Good-Practice-Datenbank von universitärer Seite herausgearbeitet, um die Debatte zu versachlichen und die Ausgangslage für einen stärker themen- als preisgetriebenen Nachhaltigkeitsdialog zwischen Handel und Herstellern zu verbessern. Im Fokus stehen dabei folgende Fragen:

- Was bedeutet Nachhaltigkeit für die Branche und für die Unternehmensführung?
- Wie lassen sich thematische Kooperationsprojekte entlang der Supply Chain realisieren?
- Wie lässt sich der Wert der Nachhaltigkeit messen und wirksam kommunizieren?

Mit der *I. Zukunftskonferenz Food 2008* und den abgeleiteten *I. Wittener Impulsen Food* wurde der Nachhaltigkeitsdialog zwischen Herstellern und Handel sowohl im Hinblick auf Branchenrelevanz (*Edeka, Dr. Oetker*) als auch auf Nachhaltigkeitsexzellenz (*Teutoburger Ölmühle, SuperBioMarkt*) auf höchster Ebene gestartet. Folgekonferenzen werden die Praxis erfolgreicher Kooperationen in den Vordergrund stellen.

Um Führungskräfte zu befähigen, Nachhaltigkeit erfolgreich zu unternehmen, bietet das ZNU mit den Qualifizierungen *RisikomanagerFood* und *NachhaltigkeitsmanagerFood* innovative Weiterbildungsformate mit Zertifikat an. In der Lehre wird zudem das Lernen zwischen Managern von heute und morgen gefördert.

Die Praxisnähe durch den engen Einbezug engagierter Unternehmer und der ganzheitliche wissenschaftliche Ansatz, der die Felder Wirtschaft, Gesundheit, Umwelt und Kultur für eine nachhaltigere Ernährungswirtschaft verbindet, machen das ZNU einzigartig.

»Es ist nicht genug, zu wissen, man muß es auch anwenden;
es ist nicht genug, zu wollen, man muß es auch tun.«

Johann Wolfgang von Goethe



43

» Nach unserem Start mit der EDEKA fördern wir dieses Jahr
den Hersteller-Dialog mit der METRO, um auch auf Handelsseite den Wettbewerb
um die beste Nachhaltigkeitsstrategie systematisch zu fördern.«

Christian Geßner und Axel Kölle, die Gründer des ZNU



Private Universität Witten/
Herdecke gGmbH
58448 Witten
www.uni-wh.de/znu



Kuchenmeister GmbH
59494 Soest
www.kuchenmeister.de



Brandt Zwieback-Schokoladen
GmbH & Co. KG
58135 Hagen
www.brandt-zwieback.de



Teutoburger Ölmühlen
GmbH & Co. KG
49477 Ibbenbüren
www.teutoburger-oelmuehle.de



BÄRO GmbH & Co. KG
42799 Leichlingen
www.baero.com



SoftM Solutions GmbH
80992 München
www.softm.com



ADATO Consulting Group GmbH
53227 Bonn
www.adato.de



SALOMON FoodWorld GmbH
63762 Großostheim
www.salomon-foodworld.de



Bedford Fleischwaren
GmbH + Co. KG
49090 Osnabrück
www.bedford.de



Kanne Brottrunk GmbH & Co. KG
59379 Selm-Bork
www.kanne-brottrunk.de



Große-Vehne Speditions GmbH
71701 Schwieberdingen
www.gvsped.de



Engel & Zimmermann AG
82131 Gauting
www.engel-zimmermann.de



Lebensmittel Zeitung
Deutscher Fachverlag
60326 Frankfurt am Main
www.lebensmittelzeitung.de

Qibla Food Control®-Standard

Die Kooperation zwischen den beiden Unternehmen *SGS Germany GmbH, Emstek*, und *RoWi Fleischwarenvertrieb GmbH, Wildeshausen*, begann Ende 2007. *RoWi* plante, einen einheitlichen Halal-Standard (*Qibla Food Control®*) für die deutsche/europäische Lebensmittelindustrie zu entwickeln und suchte einen starken Partner mit Erfahrung im Zertifizierungsbereich. Diesen fand man bei der *SGS Germany*, dem weltweit führenden Unternehmen auf den Gebieten Prüfen, Testen und Zertifizieren, das ein ähnliches Projekt vorbereitete.

44

»Halal« ist arabisch und bedeutet »erlaubt, rein«. Lebensmittel, die den islamischen Speisevorschriften entsprechen, werden unter »halal food« zusammengefasst.

Ziel der Kooperation ist es, durch eine einheitliche Bewertungsgrundlage objektive Halal-Zertifizierungen anzubieten. Zurzeit existiert eine Vielzahl von halal-Kontrollen, ohne dass hierbei eine objektive und unabhängige Prüfung gewährleistet ist. Der *Qibla Food Control®-Standard* stellt erstmals ein Regelwerk für Lebensmittel-Hersteller dar, das nicht nur durch islamische Autoritäten akzeptiert, sondern durch *SGS* geprüft und zertifiziert wird. Zertifizieren lassen können sich Betriebe der Lebensmittelindustrie, die Ihre Produkte nach den Kriterien des *Qibla Food Control®-Standards* halal herstellen. Die Erzeugnisse müssen frei von Schweinefleisch und Alkohol sein. Ebenso muss die konsequente Trennung von Halal- und Nicht-Halal-Ware im Betrieb sichergestellt sein. Dennoch müssen Tiere, dem deutschen Tierschutz entsprechend vor der Halal-Schlachtung betäubt werden.

Die Struktur des *Qibla Food Control® Halal-Standards* stammt aus dem Hause *SGS* und wurde mit dem KnowHow von *RoWi* zum ersten unabhängig zertifizierbaren deutschen Halal Standard entwickelt.

Durch die Zertifizierung ergeben sich signifikante Vorteile für die Unternehmen: Verbrauchervertrauen und Steigerung der Kundenzufriedenheit durch eine verbesserte Qualitätssicherung bei der Herstellung von halal konformen Nahrungsmitteln, Werbewirkung und Stärkung des Images, sowie Erschließung neuer Markt- und Kundensegmente im Trendmarkt »Ethnic Food«.

Mit der Entwicklung des *Qibla Food Control® Standards* werden neben ökonomischen auch wichtige ideelle Ziele verfolgt. Ernährung ist ein wesentlicher Baustein im Bereich der Integration unterschiedlicher ethnischer Gruppen in Deutschland. Der *Qibla Food Control® Standard* trägt dazu bei, dass auch die muslimische Bevölkerung von dem ansonsten in Deutschland geltenden hohen Standard der Lebensmittelsicherheit profitieren kann.

Verbesserte Qualitätssicherung bei halal-konformen Nahrungsmitteln



» Neutralität und Transparenz
in der Halal-Zertifizierung schaffen Vertrauen
bei Industrie, Handel und Konsumenten.«

Alexander Flath, SGS Germany GmbH



SGS Germany GmbH
49685 Emstek
www.de.sgs.com



RoWi Fleischwarenvertrieb
GmbH
27793 Wildeshausen
www.aladin-halal.de

Entwicklung eines neuartigen Verfahrens der Teigherstellung mittels Hochdruckwasserstrahl

Seit Beginn des industriellen Zeitalters erfolgt die Teigherstellung nach dem gleichen Prinzip. Bewegte Knetwerkzeuge bewirken durch mechanischen Energieeintrag auf der einen Seite die Kleberausbildung, das Netzwerk der Eiweißproteine des Weizens und auf der anderen Seite zuvor durch intensives Mischen eine Benetzung und Verquellung der Hauptbestandteile des Teiges, Mehlstärke, -proteine und Wasser. Beide Vorgänge sind essentiell verantwortlich für die Teigbildung und -qualität und damit für die Qualität der Backware insgesamt. Der Prozess erfordert hohen Energie- und Zeitaufwand. Da nicht die gesamte eingesetzte Energie für die Teigbildung genutzt werden kann, wird der Teig erwärmt. Das neuartige Verfahren ist völlig lösgelöst von der traditionellen Methode.

46

Die Bildung des Teiges wird mittels eines rotierenden Hochdruckwasserstrahls erreicht, der auf, in einem Strahlrohr fallende, Mehlpartikel trifft und diese intensiv benetzt. Durch den Aufprall auf die Rohrwand kommt es zur spontanen Teigbildung. Die Quellung und die Kleberbildung erfolgt mit deutlich reduziertem Energieaufwand. Fast die gesamte eingesetzte Energie wird für die Teigherstellung benutzt. Im Laufe der Entwicklung wurden viele Grundlagen dieser neuartigen Methode der Teigherstellung erforscht und dokumentiert. Die erreichten Ergebnisse helfen, die komplexen Abläufe des Teigbildungsprozesses besser zu verstehen.

Aufgrund des völlig neuen Verfahrens mussten als besondere Herausforderung der Kooperationspartner auch Methoden entwickelt werden, um die beobachteten Vorgänge nachprüfbar zu beschreiben. Etablierte Verfahren der Ergebnisdokumentation konnten aufgrund der Neuartigkeit häufig nicht genutzt werden. Sowohl die Technik als auch die Methodik mussten zur Erreichung der gesteckten Ziele immer wieder angepasst werden. Das Entwicklungs-Know-how des Knetespezialisten ergänzte sich in idealer Weise mit dem fundierten Grundlagenwissen des Instituts.

Die Hochdruckwasserstrahlknetung ist das ideale Verfahren zur Herstellung von Vorteigen und Vormischungen in der mehrstufigen Teigführung, sowie von Teigen mit hoher TA. Das Verfahren erhöht signifikant die Wasseraufnahmefähigkeit der Mehle, ohne die Temperatur nennenswert zu erhöhen. Da Wasser in Backwaren ein Geschmacksträger ist, sind die Gebäcke aromatischer. Mit dem Einsatz der Hochdruckwasserstrahlknetung zur Teigherstellung wird bessere Qualität der Backwaren bei gleichzeitiger Einsparung an Energie erreicht.

Vorteile und Einsatzmöglichkeiten der neuen Methode



47

» Herstellung von Teigen ohne Kneten – eine erfolgreiche Kooperation für eine innovative Technologie in der Bäckerei.«

Dipl.-Ing. Thomas Park, Project Manager
Baking and Cereal Technology, ttz-Bremerhaven,
und Dipl.-Ing. Joachim Etzenbach, Manager R&D
DIOSNA Dierks & Söhne GmbH



ttz-Bremerhaven BILB-EIBT
27572 Bremerhaven
www.ttz-bremerhaven.de



DIOSNA Dierks & Söhne GmbH
49086 Osnabrück
www.diosna.de

Kooperative Apfelsortenzüchtung mit Methoden der verbraucherorientierten Produktentwicklung

Der Anbau neuer Sorten ist im Gartenbau der wichtigste Innovationsfaktor. Die Obstzüchtung lag bislang überwiegend in staatlicher Verantwortung. In den letzten Jahren ist allerdings weltweit ein Rückzug des staatlichen Engagements aus der Züchtungsarbeit zu verzeichnen.

48

Als Reaktion auf diesen Rückzug haben im September 2002 170 Obstbau- und Obsthandelsbetriebe aus dem Niederelbegebiet die *Züchtungsinitiative Niederelbe GmbH & Co. KG (ZIN)* gegründet.

Das Ziel der *ZIN* ist die privat finanzierte Züchtung von Apfelsorten. Die Apfelsortenzüchtung wird bislang vor allem auf Ertragseigenschaften und ausreichende Haltbarkeit ausgerichtet. Die *ZIN* verfolgt in ihrer Züchtungsarbeit einen grundlegend anderen Ansatz. Im Vordergrund aller Züchtungsschritte steht die Orientierung an die Verbrauchervünsche. Dieser neue Ansatz erfordert die enge Zusammenarbeit mit Marketingspezialisten. Die *ZIN* hat daher im Jahr 2007 eine Kooperation mit der *FH Osnabrück* und der *SAM ASAP Sensory und Marketing GmbH* geschlossen.

In einem ersten Schritt werden die Geschmackspräferenzen von Apfelkonsumenten identifiziert. Ziel ist die Erstellung einer Apfel-Geschmackslandkarte. Erste umfangreiche Ergebnisse aus diesem Projekt liegen bereits vor. Im weiteren Verlauf der Kooperation unterstützen die Kooperationspartner die *ZIN* bei der Produktentwicklung (zum Beispiel Verpackungsgestaltung) und bei den Marketingaktivitäten. Ausgangsbasis für eine marktorientierte Züchtungsarbeit sind umfangreiche sensorische Profilierungen (quantitativ deskriptive Analyse) von Apfelsorten und Akzeptanzprüfungen bei Verbrauchern, die von der *FH Osnabrück* und der *SAM ASAP* durchgeführt werden. Damit werden der *ZIN* konkrete Hinweise über die Chancen neu gezüchteter Apfelsorten gegeben. Derartige Untersuchungen werden aufgrund des erforderlichen Know-hows und der hohen Kosten in der Regel nur von großen Unternehmen durchgeführt.

Die Kooperation erlaubt einem Zusammenschluss von mittelständischen Betrieben den Einsatz von modernen Methoden der Produktentwicklung. Auf der anderen Seite nutzen die *FH* und *SAM ASAP* die Kooperation als Plattform für die Weiterentwicklung ihrer Methodenkompetenz und die Übertragung in die bisher wenig bearbeitete Produktkategorie Apfel. Neben dem für die Sortenzüchtung innovativen Ansatz einer sehr frühen Verbraucheranalyse zeichnet sich die Kooperation insbesondere dadurch aus, dass die *ZIN* selbst wiederum eine Kooperation aus zahlreichen mittelständischen Betrieben darstellt.

Marktorientierte Züchtungsarbeit



49

» Kooperation von der Züchtung bis zum Verbraucher.«

Maik Stölken, Geschäftsführer der Züchtungsinitiative Niederelbe GmbH & Co. KG



Züchtungsinitiative Niederelbe
GmbH & Co. KG
21635 Jork
www.zin-info.de



SAM ASAP Sensory and Marketing
Germany GmbH
81373 München
www.samresearch.com



Fachhochschule Osnabrück
University of Applied Sciences

Fachhochschule Osnabrück
Fakultät Agrarwissenschaften
und Landschaftsarchitektur
49090 Osnabrück
www.al.fh-osnabrueck.de

Vertriebskooperation »Henkelwurst Vertrieb GbR«

Für kleine Handwerksunternehmen ist es meist sehr schwer Produkte überregional zu vermarkten. Ohne große Werbebudgets ist es nahezu unmöglich Produkte bekannt zu machen, um eine Nachfrage zu generieren. Hinzu kommt, dass das hierzu erforderliche Know-How meist auch nicht im erforderlichen Rahmen vorhanden ist.

50

Aus diesem Sachverhalt heraus kam es zu Gesprächen zwischen der *Fleischerei Düe* und der *Agentur WorkaholiX*. Ziel der Gespräche war die Entwicklung eines tragfähigen Konzeptes, das ohne große Werbebudgets den Bekanntheitsgrad der *Henkelwurst* erhöht. Gleichzeitig sollte eine Möglichkeit geschaffen werden die geweckte Nachfrage zu befriedigen.

Die Lösung dieser Anforderungen wurde in einem Low-Budget-Shop-System mit integrierter Newsletter-Funktion gesehen. Im Folgenden wurde ein derartiges Shop-System aufgebaut. Parallel hierzu wurde gezielt im Internet nach Zielgruppen, Großgastronomie, Systemgastronomie und Biergärten gesucht.

Als vorerst wichtigste Zielgruppe wird die Systemgastronomie angesehen, da die dort sehr hohe Besucherfrequenz eine schnelle Erhöhung des Bekanntheitsgrades der *Henkelwurst* erwarten lässt.

Am 9. Februar 2009 wurde erstmals über das Shop-System eine Onlinewerbung geschaltet. Schon nach wenigen Tagen kam es zu ersten Auftragseingängen. Besonders erfreulich ist, dass unter den neuen Kunden sich auch eine Gastronomie-Kette befindet (*Ständige Vertretung Hamburg, Franzis & Puparsch*, Braunschweig). Der Erfolg der ersten Onlinewerbung zeigt eindeutig, dass die Low-Budget-Vertriebsstrategie der *Henkelwurst Vertrieb GbR* funktioniert. Es ist geplant auf dieser Erfahrung aufzusetzen und gezielt Onlinewerbung unter Berücksichtigung der saisonalen Besonderheiten (zum Beispiel Eröffnung der Biergartensaison) zu schalten.

Neues Shop-System mit integrierter Newsletter-Funktion



» Qualität ist der Grundstein – gute Vermarktung der Erfolg! «
Steffen Maschke, Inhaber der Agentur WorkaholiX



Die Fleischereiprodukte GmbH
38300 Wolfenbüttel
www.henkelwurst.de



Agentur WorkaholiX
38304 Wolfenbüttel
www.workaholix.net

Multimediales und interaktives Senfmuseum

Das Thema »Senf und Gewürze« wird in seinen historischen, sozio-politischen und ernährungsgeschichtlichen Zusammenhängen in Form von Erlebnisinseln vermittelt. Neben Inseln mit modernen Medien (unter anderem Touch Screen, Audiosessel) gibt es solche, die durch sinnliche Wahrnehmung (zum Beispiel Gerüche, Geräusche) zum Selbermachen einladen und sich an verschiedene Altersgruppen wenden.

52

Sämtliche Erlebnisstationen sind durchkonzipiert, basieren auf der Verwendung unterschiedlicher Medien, um sämtliche Sinne anzusprechen und für jede Zielgruppe etwas Spezielles zu bieten. Die interaktive Ausstellung wird ergänzt durch einen Workshopbereich sowie eine kleine Museumsgastronomie mit Einkaufsmöglichkeit. Die Workshops greifen das populäre Thema Kochen auf und werden sich zielgruppenspezifisch (zum Beispiel spielerisch oder durch Kochschulen) ernährungswissenschaftlich mit dem Bereich des Ernährungsbewusstseins beschäftigen und hier durch aufklärerische Arbeit den Bildungsauftrag direkt umsetzen. Zielgruppen sind dabei Schulklassen, aber auch Kindergärten und Jugendgruppen (Stichwort: regionaler Bildungsauftrag) sowie Eltern, sonstige Erwachsene mit Interesse am Thema sowie Senioren. Dies wird ein Beitrag sein zum breitenwirksamen Ernährungsbewusstsein.

Das geplante Museum ergänzt in idealer Weise die bestehende Museumslandschaft in Monschau (über 20 Klein-Museen), zu der bereits einige Museen rund um das Thema Gastronomie (Museum Kaffeerösterei, Brauereimuseum) gehören. In diesem Ensemble wird das interaktive Senfmuseum, das als Erlebnisparcours für alle Altersgruppen konzipiert ist, eine bedeutende zusätzliche Attraktion für Monschau darstellen und ein breiteres Publikum wie zum Beispiel junge Familien ansprechen. Gleichzeitig erfolgt über die Workshops eine regionale und lokale Ernährungsaufklärung.

Seit 2006 arbeitet die *Fachhochschule Aachen* im Bereich Communication and Multimedia Design unter der Leitung von Prof. Dr. Mayer an der Erstellung des Konzeptes. Auf der Grundlage von Bedarfs- und Zielgruppenanalysen wurde das Konzept zum interaktiven und multimedialen Museum entwickelt. Ebenso hat die *Fachhochschule Aachen* eine Machbarkeitsstudie erstellt. Damit ist gewährleistet, dass Idee und Konzept auf dem aktuellen wissenschaftlichen Forschungsstand basieren und wir somit in – zumindest für unsere Region – einzigartiger Weise ein Konzept vorliegen haben, welches genau in die lokale und regionale Museumslandschaft passt.

Das museumspädagogische Know-how und die damit verbundene Beratung stammt vom *Zeitgeschichtlichen Forum* in Leipzig, eine Einrichtung vom *Haus der Geschichte*.

Senf und Gewürze in historischen, sozio-politischen und ernährungsgeschichtlichen Zusammenhängen



53

» Ich empfinde uns als ein starkes Team.«

Ruth Breuer, Historische Senfmühle Monschau



Historische Senfmühle Monschau
52156 Monschau
www.senfmuehle.de



Fachhochschule Aachen
52066 Aachen
www.communication-multimediasign.de



Haus der Geschichte
Zeitgeschichtliches Forum Leipzig
04109 Leipzig
www.hdg.de

Optimierung der bestehenden Lagerlogistik

Mit der Kooperation wird das Ziel verfolgt, die Abläufe innerhalb der bestehenden Lagerlogistik zu optimieren und an die neuen Anforderung der Handelspartner anzupassen, wie zum Beispiel Umsetzung von kundenindividuellen EAN 128 Barcodes, Einsatz von NVE-Etiketten für die interne und externen Lager- und Versandbewegungen bis hin zu Erstellung von elektronischen Lieferavisen für Handelspartner.

54

Innerhalb der eigenen Logistikprozesse soll unter anderem eine verbesserte Rohwaren- und Fertigwarendisponierung erreicht werden, die an die jeweilige Auftragslage des Unternehmens angepasst wird.

Die Kooperation mit der *CSB-System AG* begann Ende 2003 durch die Einführung der neuen Warenwirtschaft inklusive Finanzbuchhaltung bei der *Busemann GmbH*. Ein wesentlicher Grund für die Kooperation mit der *CSB-System AG* lag in den Referenzen und Programmpräsentationen, die die *Busemann GmbH* widerspiegeln. Vorteil der *CSB-Software* besteht darin, dass die einzelnen Module nacheinander erweitert werden können. Daher wird erst ein Projektmodul komplett implementiert bevor das Folgeprojekt begonnen wird. Dadurch können aktuelle Veränderungen am Markt relativ schnell umgesetzt werden.

Durch die Kooperation sind einzelne Prozesse innerhalb des Warenflusses schon deutlich verbessert worden. Außerdem hat die Transparenz der Unternehmensprozesse stark zugenommen, da alle Arbeitsabläufe innerhalb der Software erfasst werden, so dass sie jederzeit wieder abgerufen werden können. Dies erhöht die Möglichkeit einzelne Bereiche schnell auszuwerten und aufzubereiten, um gegebenenfalls auf aktuelle Veränderungen am Markt umgehend reagieren zu können.

Einsatz von NVE-Barcodes in Verbindung mit Handscannern



55

»Transparenz im Lager und bei der Zusammenarbeit.«

Jörg Kiefer, Leiter Verwaltung Busemann GmbH



Busemann GmbH
59192 Bergkamen
www.busemann-gmbh.de



CSB-System AG
52511 Geilenkirchen
www.csb.de

3 PPP-Konzept

Was ist ein 3 PPP-Konzept?

3 PPP ist ein (Pre-Sanitizing, Preservation and Packaging) Keimfreimachungs-, Haltbarmachungs- und Verpackungs-Konzept, basierend auf einem Synergie-Effekt des Europäischen Patentes und dem Know-how von drei deutschen Partnern.

56

Die oberste Priorität bei frisch geernteten Agrar-Produkten lautet: Wirksamer Schutz vor Ernte-Folgeverlusten durch Entkeimung oder Keimfreimachung/Keimhemmung. Es verderben bis zu 30% aller Obst- und Gemüsesorten, verursacht durch Ernte-Folgeschäden. Das bedeutet einen großen Verkaufsverlust. Besonders betroffen sind die edlen und leicht verderblichen Produkte. Der größte Verkaufsverlust entsteht durch Bakterien, Schimmel, Pilze und Fäulnis. Maßnahmen der landwirtschaftlichen Betriebe zur Verlängerung der Haltbarmachung der Agrar-Produkte sind eine Investition, die sich sofort durch den höheren Verkaufserlös und weniger Warenrücknahme bezahlt macht.

Das Konzept basiert auf mehreren Aspekten: Zunächst wird getestet, welche Qualität das Wasser besitzt, mit dem die zu verarbeitenden Erzeugnisse vor Beginn des Schneidprozesses von außen gereinigt werden. Es gibt große Unterschiede in Trinkwasserqualitäten. Durch Zudosierung eines Keimfreimachungsmittels zum Wasser werden nicht nur die äußeren Verunreinigungen an den Erzeugnissen beseitigt. Auch anhaftende Partikel wie zum Beispiel Keime, Pilze, Bakterien oder Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Stoffen, die ansonsten bis zur Endverpackung mitgeschleppt werden, können weitgehend entfernt werden.

Die Gesamt-Keimzahl soll also vor dem Schneiden oder vor der Verarbeitung soweit wie möglich reduziert werden. Nach dem Schneiden werden die Agrar-Produkte zur Verbesserung der Haltbarkeit in ein Tauchbad gegeben, dem eines der sechs Frischhalte-Mittel zugesetzt wurde. Die Wahl des Mittels, die Dosierung und auch die Verweildauer im Tauchbad sind genau auf das Produkt zugeschnitten. Im anschließenden Schritt wird das geschnittene Produkt – als Monoprodukt beziehungsweise als Mischprodukt – in Siegelrand-Beutel oder in Kunststoffschalen verpackt. Die Schalen werden mit einer MAP-Folie versiegelt.

Bei der Auswahl der MAP-Folie ist ausschlaggebend, welches Produkt verpackt werden soll und wie lange die gewünschte Haltbarkeit betragen soll. Die Verpackung ist wie eine zweite Haut. Es ist ein großer Unterschied, ob Spargel, Ananas oder Äpfel verpackt werden.

Wirksamer Schutz vor Ernte-Folgeverlusten durch Entkeimung oder Keimfreimachung/Keimhemmung



3PPP



57

» **Gemeinsam sind wir stark –
nur durch das Know-how aller drei Partner
konnte die Kooperation
überhaupt zustande kommen.**«

Sukhdev Singh, FOOD Freshly AFC –
Agriculture & Food Consulting GmbH



FOOD Freshly AFC
Agriculture & Food Consulting
GmbH
33739 Bielefeld
www.food-freshly.de



Calvatis GmbH
68526 Ladenburg
www.calvatis.com

BUERGO.FOL
OUR QUALITY - YOUR SUCCESS

BUERGOFOL GmbH
93354 Siegenburg
www.buergofol.com

Hähnchenfilet Ultra-Frisch

Premium-Qualität ist Anspruch beider Firmen. Diese fängt bereits bei der Rohwarenquelle und Beschaffung an. Hier arbeiten die Firmen *H. Borgmeier GmbH & Co. KG*, Delbrück, und die *Hanna-Feinkost AG*, Delbrück, seit Jahren eng zusammen um den gestiegenen Ansprüchen der Kunden gerecht zu werden.

58

Für beide Firmen steht Geflügel im Mittelpunkt ihres Wirkens. Bei der *H. Borgmeier GmbH & Co. KG* als Geflügel-Schlachtereie und somit als Rohstoff-Lieferant, sowie bei der *Hanna-Feinkost AG* als Veredelungsbetrieb, der aus den gelieferten frischen, rohen Hähnchenbrustfilets hochwertige Tiefkühl-Convenience Produkte herstellt.

Besonderen Ausschlag für diese regionale Kooperation ist die Bündelung der jeweiligen Stärken, um exzellente Produkt-Qualitäten zu erzielen: Neueste Schlachttechnologien, kurze Transportwege und -zeiten durch räumliche Nähe (beide Firmen haben ihren Sitz in Delbrück, Kreis Paderborn), auf der einen Seite und eine hochmoderne Veredelung und Vermarktung an alle bedeutenden Großverbraucher-Großhandelsorganisationen und namhafte Heimdienste in Deutschland und Westeuropa, auf der anderen Seite der Kooperation. Lohn dieser Zusammenarbeit ist die immer gleich bleibende hohe Produktqualität und Liefertreue.

Im Premium-Segment wird selbstverständlich auf kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe verzichtet. Anerkennung für die konsequente Qualitätspolitik beider Unternehmen sind die jährlichen erstklassigen Prämierungen bei den DLG-Prüfungen der *Hanna*-Produkte.

Herausragende Mikrobiologie



59

» Bei der Kooperation ist es wie bei einer Investition:
Ist sie auf Qualitätsverbesserung ausgerichtet,
dann zahlt sie sich aus.«

Ulrich Düfelsiek, Verkaufsleiter H. Borgmeier GmbH & Co. KG



Heinrich Borgmeier
GmbH & Co. KG
33129 Delbrück
www.borgmeier.com



Hanna-Feinkost AG
33129 Delbrück
www.hanna.de

Esskultur Zukunft

Das Ziel: Josef Beuys meinte in einem Interview 1970: »... Das Brot, also eine Substanz, die die elementarste Substanz für die menschliche Ernährung darstellt, hat ... seinen Ursprung im Geistigen ... also dass der Mensch sich nicht vom Brot allein ernährt, sondern vom Geist«. Die »elementarste Substanz« ist heute im globalen Ernährungsangebot eine unter vielen und zum Billigangebot entwertet. Die Einzigartigkeit vom Brotlaib als Ernährungsbasis für den Menschenleib gilt es wieder in den Mittelpunkt zu stellen.

60

Wann: Der Weltagrarbericht empfiehlt regionale Produktion und Artenvielfalt. Im Herbst 2008 erfuhr ich von einem Projekt der Künstlerin und Buchautorin Frau Rosemarie Nöcker: »Vom Wildgetreide zum Kulturgetreide. 60 gerahmte Ähren. Entwicklungsgeschichte zum Darwin-Jubiläum.« Die Vielfalt der Kulturfrucht Getreide lebt heute in den Kühlhäusern der Genbanken, statt als lebende Sorte auf dem Acker. Aus so einem Genmuseum stammt die reproduktionsfreudige Getreidesorte »Schilfroggen«. Ein Kind aus einer Ehe zwischen Wildroggen und Kulturroggen. Der Bauer von der Forst baut sie jetzt in Erkelenz an. Ernte im Sommer 2009. Wir backen Brote daraus.

Warum: Die Aufgabe einer Getreidepflanze ist, den Lebensstoff »Lichtenergie« von der Sonne im Korn zu materialisieren (Photosynthese), Energie essbar werden zu lassen. Damit diese auch im Bauch des Kunden ankommt, bieten die Organisationen der Kooperation vom Anbau über die Veredelungsstufen Sicherheit, Transparenz + Qualität. Bauer: *Bio-Land*, Müller und Bäcker: *Innung + slow Baking e.V.*, Kunden: *Slow Food e.V.* Denn Brotgenuss schenkt über den Bauch dem Kopf Wissen (*Spiegel* Nr. 52/2008, S. 113: »Unser täglich Brot wirkt [...] direkt auf das Gehirn [...]«).

»Zusammenarbeit: Gut, Sauber, Fair« gilt es zu kommunizieren in einer Kette kurzer Wege, wo jeder jeden kennt. Hier zeigt sich Zukunft für nachhaltiges intelligentes Genuss-handwerk. Bauer, Müller und Backhandwerk, eine Gemeinschaft zum Anfassen. Denn der Brotlaib ist die höchste Entwicklungsstufe in der Getreideküche. Von der Energiequelle »Licht« brauchen wir täglich 500 g zum Leben. Im Bäcker Brot reichen wir über 60% davon weiter. Preiswert. Aus 7 kg Getreide werden 12 kg Brot, aber nur 1 kg Fleisch.

»Horch auf, ein Stücklein Brot erzählt«



61

» Gesundheit und guten Appetit wünschen Bauer und Bäcker.«

Georg Kretzschmar, Geschäftsinhaber Herkules Vollkorn & Mühlenbäckerei GmbH



Hercules Vollkorn & Mühlen-
bäckerei GmbH
40476 Düsseldorf
www.hercules-baeckerei.de



Biohof von der Forst
41812 Erkelenz
www.biohof-vonderforst.de

Joh. Leyhausen GmbH
Reusrather Mühle, Landhandel
40764 Langenfeld

Automatisches Dosiersystem für Reinigungsmittel

Sohlenreiniger werden in unterschiedlichsten Ausführungen in der Lebensmittelproduktion eingesetzt. Die Sohlen werden mittels rotierender Bürsten im Nassreinigungsverfahren gereinigt. Hierbei wird dem Reinigungswasser ein Reinigungsmittel hinzugefügt.

62

Dieses herkömmliche Sohlenreinigungssystem hat einige Schwachstellen:

- die Gesamtkosten an Reinigungsmitteln sind sehr hoch
- das Wechseln der Kanister ist zeitaufwendig, es fallen große Mengen an Leerkannistern an
- Personenkontakt mit Reinigerkonzentrat möglich

Die Lösung dieser Probleme bietet das System *Starmaxx* – die Dosiereinheit (*Starmaxx Cube*) und das Produkt- und Verpackungskonzept für den Reiniger *P3-starmaxx AL*.

Dieses System entstand aus einer gemeinschaftlichen Produktentwicklung: *Reiniger P3-starmaxxAL* in fester Blockform in einer kompakten Verpackungskapsel von *Ecolab Deutschland GmbH*, Düsseldorf, sowie einem von *ECOLAB Hygiene Systems (EHS)*, Beckum, und *ITEC GmbH*, Beckum neu entwickelten Dosiersystem *Starmaxx Cube*.

Funktionsweise: Die Dosiereinheit spült mit Wasser eine Menge an *P3-starmaxx AL* aus der Kapsel und erzeugt so die Reinigungslösung bis zum maximalen Vorrat. Aus diesem Vorrat wird taktbezogen auf die Bürsten dosiert (einstellbar). Somit ist eine ständige hygienische Reinigung des Schuhwerks gewährleistet. Eine Kartusche (4,5 kg) *Starmaxx AL* hat die Ergiebigkeit von 6 Kanistern à 23 kg flüssigen Reinigungsmittels.

Das Ergebnis der Kooperation bietet dem Nutzer viele Vorteile:

- Kostenvorteil
 - mindestens 10%ige Kostenersparnis gegenüber gleichwertigen flüssigen Produkten
 - geringere Personalkosten (weniger Zeitaufwand) für Produktwechsel
 - geringere Transport- und Lagerkosten (Gewicht, Volumen)
- Hygiene- und Sicherheitsvorteile
 - guter Hygienezustand in der Schleuse durch gleichmäßige Reinigung von Sohlen und Bürsten
 - kein Personenkontakt mit Reinigerkonzentrat möglich
 - keine Restmengenentsorgung aus Reinigungsmittelverpackungen
- ökologische Vorteile
 - weniger Abfall (1 Kartusche statt 6 Kanister)
 - Kartusche recyclebar (Grüner Punkt)

Zur Reinigung von Arbeitsschuhen/-stiefeln in der Lebensmittelindustrie



63

» Das System Starmaxx bot uns die Möglichkeit,
das Know how und Potential der Kooperationspartner zusammen zu führen
und dem Kunden ein hygienisches, wirtschaftliches,
umweltorientiertes und handliches Hygienekonzept vorzustellen.«

Heinz-Josef Mollemeier, Geschäftsführer, ECOLAB Hygiene Systems GmbH

ECOLAB

Ecolab Hygiene Systems GmbH
59269 Beckum
www.ehs-beckum.de

ITEC[®]
FOOD TECHNOLOGY

ITEC GmbH
59269 Beckum
www.itec.de

Geschlechtsbestimmung bei Schweine-Schlachtkörpern

Die Kastration von Ferkeln wird in Deutschland seit Jahren ohne Narkose durchgeführt. Tierschützer kritisieren diese Praxis zunehmend; sie ist jedoch nach deutschem Tierschutzrecht zugelassen.

Alternativen werden kontrovers diskutiert und eine einheitliche und praktikable europäische Vorgehensweise ist nicht in Sicht. Ein Teil des Einzelhandels hat Konsequenzen gezogen und verzichtet auf das Fleisch männlicher Schweine in seinen Frischfleischtheken. Die *WESTFLEISCH Gruppe* hat sich 2008 dieser Problematik gestellt und geht auf die Wünsche von Verbrauchern und Einzelhandel ein.

64

Die Geschlechterbestimmung mittels visueller Methoden im Schlachtprozess ist in den *WESTFLEISCH*-Fleischcentern etabliert. Um sicherzustellen, dass es sich tatsächlich um männliche und weibliche Tiere handelt, sollte im Rahmen der Eigenkontrolle eine Überprüfung und Überwachung eingeführt werden. Die *WESSLING Laboratorien GmbH* hat eine Methode entwickelt, welche genetische Unterschiede zwischen männlichen und weiblichen Tieren auf den X- und Y-Chromosomen mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR) nachweist.

Somit ist es möglich, auch kastrierte Schweine eindeutig als männliche Tiere zu identifizieren. Die für die Etablierung des PCR-Systems benötigten Proben definierten Geschlechts wurden von der *WESTFLEISCH Gruppe* unter definierten Probenahmebedingungen (unter anderem Entnahme von Kernproben) zur Verfügung gestellt. Die PCR stellt ein sehr empfindliches Verfahren dar, welches auch kleinste Mengen an Fleisch männlicher Tiere nachweisen kann. Dies birgt die Gefahr, dass es bei der Probenahme oder im Produktionsprozess zu Kontaminationen kommen kann – zum Beispiel durch den Kontakt von Fleisch beider Geschlechts – so dass das Fleisch weiblicher Tiere fälschlicherweise als männlich identifiziert wird.

Ein weiteres Ziel der Kooperation ist es daher, eine Strategie zur Vermeidung dieser sogenannten »falsch-positiven« Ergebnisse zu erarbeiten. Neben Schulungen hinsichtlich der Probenahme in den Fleischcentern sollen mögliche kritische Bereiche bei der getrennten Schlachtung in den Fleischcentern ermittelt werden, um so Beanstandungen durch den Einzelhandel zu vermeiden. Eine kontinuierliche Weiterentwicklung der verwendeten PCR-Methode soll dieses zusätzlich unterstützen und so eine maßgeschneiderte Lösung für die Schlacht- und Zerlegebetriebe der *WESTFLEISCH Gruppe* bieten.

Getrennte Schlachtung von weiblichen und männlichen Tieren



65

» Die WESTFLEISCH Gruppe und WESSLING Laboratorien GmbH kooperieren seit vielen Jahren erfolgreich im Bereich der Lebensmittel- und Umweltanalytik. Das aktuelle Projekt trägt den Verbraucherinteressen bezüglich des Tierschutzes Rechnung. Die entwickelte Analytik bietet die Möglichkeit, die Transparenz des Schlachtprozesses weiter zu erhöhen.«

Jörg Bartel, Zentrale Leitung Qualitätsmanagement WESTFLEISCH Gruppe
und Dr. Andreas Finger, Geschäftsbereichsleiter WESSLING Laboratorien GmbH



Westfleisch Gruppe
48143 Münster
www.westfleisch.de



Wessling Laboratorien GmbH
48341 Altenberge
www.wessling.de

Gerste aus der Region, Bier für die Region

Unter dem Motto »Gerste aus der Region, Bier für die Region«, hat die *Wirte-Brauerei-Meierhof* mit der *Erzeugergemeinschaft Bördeland & Diemeltal* einen Kooperationspartner, die *Bio-Landwirte*, gefunden.

66

Die Bio-Bauern sind Gesellschafter der Brauerei und Mitglied eines anerkannten Öko-Anbauverbandes. Sie tragen aktiv zum Umweltschutz bei und das Ergebnis ihrer Arbeit sind die hochwertigen Rohstoffe, die ein wohlschmeckendes, bekömmliches Bio-Bier garantieren.

Dadurch wird die heimische ökologische Landwirtschaft gefördert und das zu fairen Preisen (Arbeitsplatzsicherung). Gleichzeitig unterstützen wir damit aktiv den Umweltschutz, da wir bei der ökologischen Braugerste eine Einsparung von 3000 kg Stickstoff pro Jahr bei der Bodenbelastung haben.

Die *Meierhof-Wirte-Brauerei* ist Mitglied in *BiOlokal e.V.*, einem Zusammenschluss von Erzeugern, Gastronomie, Hofläden, Bio- und Naturkostläden und Einzelhändlern, alle aus dem lokalen Bio-Umfeld. Durch die Herstellung und Vermarktung von Bio-Erzeugnissen im lokalen Umkreis vermeiden wir sinnlose Ferntransporte und sichern den Frische- und Qualitätsvorsprung für unsere Kunden, Gäste und Abnehmer.

Die Stärkung der heimischen Region zum Wohl der Erzeuger, des produzierenden Gewerbes, der Verbraucher und der Umwelt ist das Ziel dieser Kooperation.

Frische- und Qualitätsvorsprung durch lokale Kooperation



67

» Die bewusste Auswahl der heimischen Braugerste hat zu einer Identifikation mit der Region geführt und zu einer Stärkung des Absatzes.«

Friedhelm Spalting, Geschäftsführer Meierhof-Privatbrauerei GmbH & Co. KG



Meierhof Privatbrauerei
GmbH & Co. KG
37671 Höxter-Ottbergen
www.meierhof-brauerei.de



Erzeugergemeinschaft
Bördeland & Diemeltal GbR mbH
37688 Beverungen-Haarbrück



Bio lokal
33813 Oerlinghausen
www.biolokal.de

Intelligente Software für herzhafte Genüsse

Unter dem Motto »Intelligente Software für herzhafte Genüsse« gingen die MODUS Consult AG und die Erlander Fleischwaren GmbH & Co. KG auf der InterMeat-InterMoPro-InterCool 2008 neue Wege. Auf ihrem rund 130 Quadratmeter großen Gemeinschaftsstand, der wie eine drehbare Bühne angelegt war, präsentierten sie eine Symbiose aus Food und Hightech. Ein außergewöhnliches Konzept, das bei den Besuchern auf äußerst positive Resonanz stieß.

68

Wie alles begann: Seit Jahren besteht zwischen dem Gütersloher IT-Systemhaus und dem traditionsreichen Fleischverarbeiter aus Stendal eine von Qualität, Transparenz und gegenseitigem Vertrauen geprägte Partnerschaft. Diese wollen Martin Schildmacher, Vorstand MODUS Consult, und Jörg Viehmann, Inhaber und Geschäftsführer von Erlander Fleischwaren, konsequent weiterentwickeln. »In wirtschaftlich turbulenten Zeiten muss man den Mut haben, ungewöhnliche Ideen umzusetzen«, ist Schildmacher von der innovativen Strategie überzeugt. Dabei half die gemeinsame Marketing- und Unternehmensstrategie: Menschen stehen im Vordergrund!

MODUS Consult informierte Interessenten über die Highlights von *modus foodvision*[®], einer speziellen ERP-Branchenlösung für die Lebensmittelindustrie, mit der das Unternehmen seit Jahren als Vorreiter am Markt gilt. Erlander Fleischwaren präsentierte Produktinnovationen von SB-verpackten Wurstwaren bis hin zu Systemlösungen für Großverbraucher. Dank intensiver, branchenübergreifender Gespräche ließen sich Synergieeffekte optimal nutzen. Die gemeinsame Kooperation hat gezeigt, dass sich beide Unternehmen optimal ergänzen können.

Die Intention war:

- Authentische Botschaft: Gelebte Partnerschaft durch gemeinsamen Messeauftritt und gemeinsamer Public Relation sowie der Gestaltung des großen Messeevents
- Wertevermittlung, wie Vertrauen, Transparenz und Erfahrung
- Messestand als »Wohlfühloase«

Das Ergebnis ist »Gelebte Partnerschaft pur«:

- Der außergewöhnliche Messeauftritt wurde geschätzt als Konzept mit Atmosphäre
- Die Motivation der eigenen Mitarbeiter beider Unternehmen
- Die Unternehmenspersönlichkeit von MODUS Consult und Erlander Fleischwaren wurde ganzheitlicher wahrgenommen

Partnerschaft Pur



69

» In wirtschaftlich turbulenten Zeiten
muss man den Mut haben,
ungewöhnliche Ideen umzusetzen.«

Martin Schildmacher, Vorstand MODUS Consult AG



MODUS Consult AG
33334 Gütersloh
www.modusconsult.de



Erlander Fleischwaren GmbH & Co. KG
39576 Stendal
www.erlander.de

Wettbewerb »Biomarke des Jahres«

Der Wettbewerb »Biomarke des Jahres« zeichnet jeweils drei Bio-Marken aus dem Fach- und Lebensmittelhandel aus, die in den vier Kategorien Qualität, Vertrieb, Markenauftritt und Kommunikation vorbildliche Leistungen erzielt haben. Konventionelle Hersteller nutzen den Boom im Bio-Markt für Line Extensions, traditionelle Bio-Produzenten versuchen im umsatzstarken LEH Fuß zu fassen.

70

Für die Fachzeitschrift *Lebensmittelpraxis* und die *bioexperten Consulting Group* war dies 2008 ein Anlass, zu prüfen, ob es den Unternehmen gelingt, den Verbraucher mit qualitativ hochwertigen Produkten, hoher Glaubwürdigkeit und einem überzeugenden Markenauftritt zu erreichen.

Dazu haben die beteiligten Unternehmen der *bioexperten Consulting Group* – *FIS Europe*, *WBA BioMarken*, *wertmarke* und *fhp Kommunikation* – gemeinsam mit der *Lebensmittelpraxis* die eingereichten Biomarken zunächst einer Vorauswahl unterzogen. Im Mittelpunkt stand eine ganzheitliche Betrachtung von Produktqualität, Distribution und Absatzerfolg, Markenauftritt und Kommunikation. Die Bewertung wurde in zwei Kategorien vorgenommen: Für Fachhandelsmarken und Marken, die im konventionellen Lebensmittelhandel distribuiert sind. Eine prominente Fachjury aus der Bio-Branche ermittelte dann in der entscheidenden Jury-Sitzung die sechs Preisträger. Aus jeweils fünf nominierten Marken wurden in beiden Kategorien drei Preisträger der »Biomarke des Jahres 2008« in Gold, Silber und Bronze gewählt.

Die Preisverleihung fand im Rahmen der Fachmesse *InterMopro/InterCool/InterMeat* am 30. September 2008 in Düsseldorf statt. Aufgrund des großen Interesses in der Lebensmittelbranche wird der Wettbewerb in den kommenden Jahren weitergeführt. *Lebensmittelpraxis* und die *bioexperten Consulting Group* sehen in der Auszeichnung die Chance, eine stärkere Professionalisierung in diesem schnell wachsenden Marktsegment zu erreichen.

Hersteller haben durch die Teilnahme am Wettbewerb die Möglichkeit, mit der Qualitätsauszeichnung »Biomarke des Jahres« einen Wettbewerbsvorsprung im Handel zu erreichen.

Für den Verbraucher ist die Auszeichnung im schnell wachsenden Biomarkt neben dem Bio-Siegel und anderen Verbands-Logos ein weiterer Hinweis auf qualitativ empfehlenswerte Bio-Produkte.

Die Kooperation selbst ist nicht zuletzt deswegen erfolgreich, weil sich wichtige Schlüsselkompetenzen – journalistisches Know-how und inhaltliches Fachwissen – optimal ergänzen!

Premium Bio-Produkte mit regionalem, saisonalem und sozialem Bezug



biomärke
des jahres
2009

LEBENSMITTEL
PRAXIS

bioexperten

71

» Wenn verschiedene Expertisen für dieselbe Idee kombiniert werden, können Produkte entstehen, die nachhaltig und zukunftssträftig sind!«

Dr. Sylvia Pfaff, FIS Europe

und Bettina Müller-Röttig, Lebensmittel Praxis



bioexperten consulting group
c/o FIS Europe
48455 Bad Bentheim
www.fis-europe.net

LEBENSMITTEL
PRAXIS

LPV Lebensmittel Praxis Verlag
Neuwied GmbH
56567 Neuwied
www.lpvnet.de

Garten der Mönche

Wir wollen immer besser werden. Deshalb haben wir nicht nur die Zukunft fest im Blick, sondern auch die Vergangenheit. Denn aus unserer Geschichte haben wir gelernt: Tradition und Fortschritt müssen sich nicht ausschließen.

72

1995 erwarb die *Raiffeisen Agil Leese eG* den historischen Klosterhof in Mönchpiffel in Thüringen. Auf den dazugehörigen Flächen bauen unsere Tochterunternehmen *Klostergut Mostobst GmbH* und *Klostergut Ökoland GmbH* Mostäpfel und bioschwarze Johannisbeeren an und entwickeln auf ökologischer Basis hochklassige Bio-Produkte.

Produkte aus regionalem Anbau mit dem Slogen »Garten der Mönche«. Nach diesem Motto vermarkten wir eine Reihe von leckeren Bioerzeugnissen höchster Qualität. Alte Mauern, frische Ideen – Bio-Produkte aus Mönchpiffel. So ist eine weitere Tochter ins Leben gerufen worden, die *Klostergut Mönchpiffel GmbH*.

Die Kooperation stärkt die bereits 14-jährige Zusammenarbeit mit unseren Tochterfirmen in Thüringen. Die noch engere Zusammenarbeit zwischen den Mitarbeitern in Ost und West hat wieder einmal gezeigt, dass man nur gemeinsam seine Ziele verwirklichen kann.

Alte Mauern, frische Ideen – Bio-Produkte aus Mönchpiffel



73

» Durch die Geschichte und Tradition des Klostergutes Mönchpiffel ist es uns möglich eine exklusive Vermarktung und eine deutlich höhere Wertschöpfung für unsere ursprüngliche Bio-Rohware zu erzielen.«

Carsten Immoor, Leiter Abteilung Sonderfrucht, Raiffeisen Agil Leese eG

 Raiffeisen
Agil Leese eG

Raiffeisen Agil Leese eG
31633 Leese
www.rwg-leese.de



Klostergut Mönchpiffel GmbH
06556 Mönchpiffel-
Nikolausrieth
www.moenchpiffel.de

Ökologisch erzeugter Kaffee der Marke Lebensbaum

Die *Ulrich Walter GmbH/Lebensbaum* vermarktet Tee, Kaffee und Gewürze aus Bio-Anbau im Naturkostfachhandel. Das Diepholzer Unternehmen orientiert sich bei allen Firmenentscheidungen an Nachhaltigkeitskriterien: Es setzt zum Beispiel auf faire Handelspartnerschaften und verfügt über ein eigenes Lieferantenbewertungssystem, das ökologische und soziale Gesichtspunkte zentral berücksichtigt.

Die *Niehoffs Kaffeerösterei GmbH* hat ihren Schwerpunkt auf den Einkauf und die Produktion von biologischem und fair gehandeltem Kaffee gelegt und gehört zu den ersten Firmen, die Biokaffee nach Deutschland importierten.

Die Gronauer Firma setzt auf Solarstrom und umweltfreundliche Verpackung.

74

Kooperation

Die Firmen *Ulrich Walter* und *Niehoffs Kaffeerösterei GmbH* kooperieren seit fast 30 Jahren im Bereich Bio-Kaffee. Der Entschluss für eine Zusammenarbeit basierte auf den sich ergänzenden hohen Kompetenzen des Partners und einer ähnlichen, an Nachhaltigkeitszielen orientierten Firmenphilosophie. Das Ziel war die Herstellung von hochwertigen Kaffees, die gleichzeitig entlang der gesamten Wertschöpfungskette hohe Sozial- und Umweltstandards erfüllen.

Die Firma *Niehoffs Kaffeerösterei GmbH* ist für Einkauf, Verarbeitung und Verpackung des Kaffees zuständig, die *Ulrich Walter GmbH* übernimmt Marketing und Vertrieb. Die Begutachtung des Kaffee-Anbaus vor Ort, die Auswahl der Erzeuger und der Rohwaren sowie die Produktentwicklung geschehen gemeinsam. Vom Direkteinkauf profitieren die Erzeuger, die gute Preise erzielen, und die beiden Firmen, die besondere Qualitäten aussuchen können, die ein wichtiger Ausgangspunkt für die Entwicklung neuer Produkte sind. Alle Prozesse passieren in enger Abstimmung. Die Entscheidungsfindung ist schnell.

Ergebnis

Unter der Marke *Lebensbaum* werden eine Vielzahl von hochwertigen Kaffee Klassikern und -spezialitäten in unterschiedlichen Preiskategorien angeboten. Die *Lebensbaum*-Bio-Kaffees verbinden, was bewusste Kunden suchen: Qualität und guten Geschmack. 2008 wurde der *Lebensbaum Café Dia* zum meistverkauften Neuprodukt im Naturkostbereich gekürt. *Lebensbaum* ist marktführend im Naturkost-Kaffee-Segment.

Der Erfolg von *Lebensbaum* sichert in Deutschland und in den Erzeugerländern zahlreiche Arbeitsplätze in strukturschwachen Regionen.

Die Kooperation der Firmen geht über das Geschäftliche hinaus: Gemeinsam wurden verschiedene Hilfsprojekte umgesetzt: unter anderem der Aufbau eines Dorfes in Südindien nach dem Tsunami, der Bau und die regelmäßige Bezuschussung einer Schule auf einer Kaffee-Plantage in Mexiko.

Gelebte Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette



75

» Durch die Partnerschaft zwischen der Ulrich Walter GmbH/Lebensbaum und Niehoffs Kaffeerösterei GmbH können wir eine konsequent nachhaltige Kaffee-Produktion entlang der gesamten Wertschöpfungskette gewährleisten. Ökologisch und gemäß strenger sozialer Richtlinien angebaut und verarbeitet, bietet Kaffee der Marke Lebensbaum echten Genuss für die Verbraucher.«

Rosi Fritz, Leiterin Qualitäts- und Umweltmanagement, Ulrich Walter GmbH/Lebensbaum



Ulrich Walter GmbH
49356 Diepholz
www.lebensbaum.de



Niehoffs Kaffeerösterei GmbH
48599 Gronau
www.niehoff-kaffee.de

Der Handel als Katalysator für nachhaltigen Konsum?

Der deutsche Lebensmitteleinzelhandel wird zunehmend mit vielfältigen Ansprüchen konfrontiert. Verschiedene Lebensmittelskandale, eine Vielzahl an Labeln sowie die gesellschaftliche Diskussion über Klimawandel, Gentechnik, Umwelt- und Sozialaspekte verunsichern den Verbraucher. Darüber hinaus wird teilweise von Wissenschaft und Politik die Forderung an den Handel gestellt, als Torwächter des Konsums zu agieren. Wie kann der Lebensmitteleinzelhandel mit diesen Ansprüchen umgehen und wo liegen Potenziale und Hürden des nachhaltigen Konsums?

76

Theoretisch sind bereits verschiedene Wertschöpfungspotenziale durch eine Integration von Umwelt- und Sozialaspekten in die strategische Ausrichtung von Unternehmen erarbeitet worden. Bei der Untersuchung des Themas ist jedoch eine deutliche Diskrepanz zwischen theoretisch erörterten Wertschöpfungspotenzialen und den in der Praxis umgesetzten Nachhaltigkeitsaktivitäten auffällig.

Zur Identifikation von allgemeinen und branchenspezifischen Hürden wurde am *Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU)* der *Universität Witten/Herdecke* in Kooperation mit dem *UNEP/Wuppertal Institute Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP)* eine qualitative Interviewstudie durchgeführt. In diesem Rahmen wurden mit Verantwortlichen aus der *Edeka Zentrale*, der *SuperBioMarkt AG*, des *Hauptverbands des Deutschen Einzelhandels* sowie weiteren Akteuren aus dem LEH, aus Medien und Forschung ausführliche Gespräche geführt.

Die Zusammenarbeit hat zum Ziel, die Relevanz, ökonomische Potenziale und konkrete Hürden in der Praxis hervorzuheben und zu untersuchen, inwieweit die wissenschaftlichen Konzepte praktisch umsetzbar sind. Als Ergebnis konnten unter anderem wesentliche Hürden identifiziert werden. Beispielhaft veranschaulichen lässt sich dies an einer Umstellung auf einen Fuhrpark mit geringeren CO₂-Emissionen. Da dies mit monetären und zeitlichen Investitionen einhergeht, wird es im hektischen Betriebsalltag zunächst als kostengetriebene Hürde wahrgenommen. Durch eine nachhaltigkeitsorientierte Auseinandersetzung mit der Thematik werden die mittel- bis langfristigen Potenziale einer Fuhrparkumstellung im Hinblick auf Kosteneinsparungen deutlich.

Die Öffnung des LEH für diese Thematik und gegenüber der Wissenschaft bietet die Chance zukünftig die Potentiale einer strategischen Integration von Nachhaltigkeitsaspekten zu erkennen und somit das gesellschaftliche Umfeld durch Nachhaltigkeitsinnovationen proaktiv mit zu gestalten.

Neue Chancen der Integration von Umwelt- und Sozialaspekten im LEH



» Für uns ist es spannend gewesen die Barrieren der Integration von Nachhaltigkeitsaspekten mit Frau Rübhelke zu reflektieren und zu sehen, wo Hindernisse in unserem Unternehmen liegen und wo angesetzt werden kann, um diese zu verringern.«

Kerstin Jürges, EDEKA Zentrale & Co. KG

Mirjam Rübhelke
58452 Witten



Private Universität
Witten/Herdecke gGmbH
Wirtschaftsfakultät
58448 Witten
www.uni-wh.de



UNEP/Wuppertal Institute
Collaborating Centre
on Sustainable Consumption
and Production (CSCP)
42107 Wuppertal
www.scp-centre.org



EDEKA Zentrale AG & Co. KG
22297 Hamburg
www.edeka.de



SuperBioMarkt AG
48165 Münster
www.superbiomarkt.de



Hauptverband des Deutschen
Einzelhandels e.V. (HDE)
B-1040 Brüssel
www.HDE.de

Schonende Keimreduzierung durch mechanische Sattdampfentkeimung

Das Ziel dieses Kooperationsvertrages ist es, eine industrielle Anlage zur schonenden Keimreduzierung von Gewürzen zu realisieren. Dazu wird das in Technikumsgröße funktionierende mechanische Sattdampfentkeimungsverfahren des Kooperationspartners in den industriellen Maßstab gebracht und gleichzeitig eine weitere Verfahrensvariante untersucht und gegebenenfalls angewendet.

78

Die Firma *Werner & Co. Gewürze*, die die Wertschöpfungskette der Gewürzherstellung mit einem eigenständigen Entkeimungsverfahren vervollständigen wollte, trat schon vor mehreren Jahren (2005) an die *HS OWL*, damals *FH Lippe und Höxter*, Prof. Müller, heran.

Folgende Gründe sprachen für die Kooperation: fachliches Know-how des Kooperationspartners, belegt durch Vorprojekte, Patent, Veröffentlichungen, eigene Tagung sowie die wirtschaftliche Absicherung durch *Werner & Co.*, danach wachsende partnerschaftliche Zusammenarbeit, die in einen gemeinsamen Projektantrag im Programm *Pro Inno II* mündete.

Es wurde vereinbart, die wissenschaftliche Seite in der *HS OWL* in Lemgo, mit regelmäßigen schriftlichen, wie auch persönlichen Unterweisungen und die praktischen Ausführungen bei *Werner & Co.* unter fachlicher Unterstützung zu praktizieren. Darüber hinaus existiert im Rahmen des laufenden Projektes ein Kooperationsvertrag.

Die Firma *Werner & Co.* sieht durch die Entwicklung während der Kooperation einen enormen Wettbewerbsvorteil am Markt. Das Projekt »Entwicklung eines neuartigen Verfahrens zur erheblichen Reduzierung mikrobieller Kontaminationen auf Gewürzen« trägt durch das einzigartige Verfahren aufgrund geringer thermischer Belastung dazu bei, die meisten Gewürze bzw. Kräuter bei sehr hohen Keimreduzierungen schonend zu entkeimen. Somit können auch Rohgewürze mit höheren Keimgehalten noch verwertet werden, beispielsweise sicher in Fertigprodukte eingearbeitet werden. Gleichzeitig sollen durch Abdampfwärmenutzung die Energiekosten entscheidend reduziert werden. Die Entkeimung erfolgt über einen Flash-Effekt bei Wiederverdampfen des vorher mittels kurzer und vergleichsweise milder Bedampfung aufgebrauchten Kondensatfilms. Die verbleibende thermische Belastung reicht, um relativ empfindliche (und eventuell sehr fest anhaftenden) Keime wie die rein vegetativ wachsenden Salmonellen (Pathogene) sicher abzutöten. Die mechanische Abtrennung von Keimen zielt dabei eher auf locker aufliegende, thermische stabile bakterielle Sporen (Bacillussporen).

Entwicklung eines neuartigen Verfahrens zur erheblichen Reduzierung mikrobieller Kontaminationen auf Gewürzen



79

» Vertrauensvolle Zusammenarbeit und die Bereitschaft zur Flexibilität zeichnen diese Kooperation aus und haben für beide eine Win-Win-Situation ermöglicht.«

Prof. Dr.-Ing. Ulrich Müller, Hochschule Ostwestfalen-Lippe



Werner & Co. Gewürze GmbH
45884 Gelsenkirchen
www.werner-gewuerze.de

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
University of Applied Sciences

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
32657 Lemgo
www.fh-luh.de

Natur pur genießen

Die Dorfbäckerei Berghaus besteht seit 112 Jahren und wird in vierter Generation von Rasmus und Axel Berghaus geleitet. Im Jahr 2003 gründete Rasmus Berghaus einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Rinderzucht und Mast des Roten Höhenvieh (30 Tiere) und Schweinemast (15 Tiere).

80

In der Mast werden die Restprodukte und Nahrungsmittelabfälle der Bäckerei verwertet. Hierdurch kann voll und ganz auf teures Kraftfutter verzichtet werden. Um die Fleischvermarktung anzukurbeln, eröffnete Rasmus Berghaus 2007 einen landwirtschaftlichen Hofladen, den *Bio-Dorfladen*, welcher direkt mit der Bäckerei verbunden ist.

Das Ziel war den Kundenkreis der Bäckerei zu nutzen und durch den Hofladen auch neue Kunden für die Bäckerei zu gewinnen. Das Konzept geht seitdem voll und ganz auf. Die Fleischnachfrage übersteigt z. Z. noch das Angebot, und die Bäckerei hat einen Umsatzzuwachs von ca. 10 %.

Im Bio-Dorfladen werden 40 Bio-Käsesorten, Bio-Wurst, Bio-Gemüse und Bio-Obst, Bio-Molkereiprodukte und ein Bio-Trockensortiment angeboten.

Die Kooperation sichert die Existenz der Bäckerei und ließ über die Landwirtschaft ein neues Einkommen entstehen.

Spitzenqualität – alles unter einem Dach



81

» Die Kooperation läuft optimal
und entwickelt sich stetig nach oben!«

Rasmus Berghaus, Landwirtschaftlicher Betrieb Rasmus Berghaus



Dorfbackerei R & A Berghaus GbR
58540 Meinerzhagen-Valbert

Landwirtschaftlicher Betrieb
Rasmus Berghaus
58540 Meinerzhagen-Valbert

Bio Dorfladen Berghaus
58540 Meinerzhagen-Valbert

Backwaren für Allergiker

Die Kooperation besteht darin, dass die Naturheilpraxis Wigand Patienten auf Unverträglichkeiten bei Lebensmitteln testet und Ernährungsempfehlungen gibt, und dass die Bäckerei Jüde KG entsprechende Lebensmittel herstellt, die für die Patienten geeignet sind.

82

Oft leiden Patienten unter Lebensmittelunverträglichkeiten (zum Beispiel gegen Weizenprodukte, Eier, Milchprodukte, Hefe ...) und sind dadurch auf eine besondere Ernährung und oft sogar auf eine strenge Diät angewiesen. Die glutenfreien Produkte der *Bäckerei Jüde KG* sind in besonderem Maße auf solche Bedürfnisse abgestimmt und beinhalten möglichst wenig allergene Stoffe. So wird auf Backmittel (Zusatzstoffe) komplett verzichtet und selbst die Hefe wird aufgrund eines neuen Herstellungsverfahrens überflüssig. In einem sehr langen Fermentationsprozess wird das verwendete glutenfreie Getreide so aufgeschlossen, dass das fertige Produkt besonders bekömmlich und verträglich für die Patienten ist.

Die Kooperation begann mit der eigenen Unverträglichkeit aufgrund einer Erkrankung bei Herrn Jüde. Durch den Kontakt zu Herrn Wigand konnten die entsprechenden Lebensmittel ermittelt werden und durch eine Ernährungsumstellung erfolgte rasch Besserung. Da im Bereich Backwaren keine idealen Produkte zur Verfügung standen, entwickelte Herr Jüde eigene Ideen und Produkte, die letztendlich für viele Patienten eine echte Alternative zum kompletten Verzicht darstellen und den Betroffenen so ein gutes Stück Lebensqualität zurück geben können.

Die Kooperation ist sinnvoll, da die neuen Produkte der *Bäckerei Jüde* hauptsächlich für solche Personen interessant sind, die unter bestimmten Unverträglichkeiten leiden. Sie stellen also gewissermaßen Nischenprodukte dar, die ein überregionales Absatzgebiet verlangen, um entsprechende Chargengrößen zu erreichen.

Die Zusammenarbeit stellt sich so dar, dass die *Naturheilpraxis Wigand* Lebensmittelunverträglichkeitstests durchführt und seinen Patienten entsprechende Empfehlungen mitgibt. Die Patienten melden sich daraufhin bei der *Jüde KG*, werden beraten und können die Produkte bestellen.

Ergebnis der Kooperation ist, dass die *Jüde KG* ihre Produkte mittlerweile bundesweit im Versand vertreibt, und dass die *Naturheilpraxis Wigand* seinen Patienten einen echten Mehrwert bieten kann, indem sie Betroffenen diese Bezugsquelle nennen kann.

Dankeschreiben von vielen Betroffenen zeigen, wie wertvoll ein Stück Brot sein kann und wieviel Lebensqualität den Menschen so zurückgegeben werden kann.

Lebensqualität zurückgeben



83

» Eine eigene Lebensmittelunverträglichkeit brachte mich auf die Idee im Bereich Allergikerbackwaren tätig zu werden und schmackhafte Alternativen für die betroffenen Menschen zu entwickeln.«

Carsten Jüde, Jüde KG Bäckerei und Lebensmittel



Jüde KG Bäckerei
und Lebensmittel
33161 Hövelhof
www.baecerei-juede.de



Naturheilpraxis Wigand
33739 Bielefeld
www.wigand-naturheilpraxis.de

Wenn Kräuter sich in Käse verlieben

Wenn sich französischer Estragon von der *Lichtenborner Kräutergärtnerei* mit der Schafmilch vom *Milchschaftof Lutterhausen* verbindet, könnte das der Anfang einer wunderbaren Liaison sein.

84

Als Biobetriebe in der direkten Nachbarschaft haben wir uns Gedanken über Kooperationsmöglichkeiten gemacht. Im März 2007 haben wir uns auf eine kulinarische Rundreise durch die *Lichtenborner Kräutergärtnerei* begeben. Bei dieser Verkostung variierten wir unterschiedlichste Kräuter zu frischem Schafskäse.

Viele Kräuter schienen nur auf den Käse gewartet zu haben. Wir waren von der Geschmacksvielfalt so begeistert, dass wir speziell zum Kräuterfest der Gärtnerei, das einmal im Jahr stattfindet, einen Kräuterschafskäse entwickelten. Nach und nach gab es immer mehr Kräutervariationen, die Eingang in unsere Produktion fanden.

Der entscheidende Aspekt für unsere Zusammenarbeit war der günstige Umstand, dass die Schafskäsesaison genauso lang ist wie die Kräutersaison und beide Produktgruppen daher hervorragend im passenden Zeitrahmen zur Verarbeitung verfügbar sind. In der starken Wachstumsphase müssen die Kräuter abgeerntet werden, dieses Erntegut wird schonend verarbeitet und komplett in der Käserei veredelt. Weitere Aspekte sind die hervorragende frische Qualität der Rohprodukte (Kräuter mit zum Teil sehr ausgefallenen Sorten, hochwertige Milchqualität), die gute Kombinationsmöglichkeit im Käse und natürlich auch die sehr nahe räumliche Anbindung unserer Betriebe. Mit großer Experimentierfreudigkeit und viel Spaß bei den Verkostungen haben beide Betriebsleiter so manche neue Kreation zu Tage gebracht.

Unter dem Motto: »Wenn Kräuter sich in Käse verlieben! Wenn sich französischer Estragon mit der Schafmilch verbinden, könnte das der Anfang einer wunderbaren Liaison sein.« traten wir im April 2007 das erste Mal mit unseren Gemeinschaftsprodukt *Kräuterkäse* auf dem Ökomarkt in Bevern auf. Der Markt war für beide Betriebe ein voller Erfolg. Auch bei weiteren gemeinsamen Märkten stellten wir fest, dass wir uns gegenseitig bereicherten, der *Milchschaftof Lutterhausen* zeigte den Kunden zum Beispiel einen Käse mit Zitronenverbene, die *Lichtenborner Kräutergärtnerei* hatte das passende Kraut dafür. Inzwischen haben wir es geschafft ein ausgefallenes Sortiment an Käsespezialitäten mit den frischen Kräuterspezialitäten der *Lichtenborner Kräutergärtnerei* zu entwickeln, die es sonst nirgends in der Region gibt.

Aus der Region für die Region ist unser Ziel - etwas Besonderes aus besonderen Rohstoffen herzustellen unser Anspruch.

Neue Geschmacksvielfalt durch Kooperation



85

» Aus zwei mal gut wird besser –
wie eine Eheschließung zwischen zwei Produkten,
bei denen man hohe Synergieeffekte hat.«

Bettina Hucke, Milchschaafhof Lutterhausen



Milchschaafhof Lutterhausen
37181 Hardeggen
www.milchschaafhof-lutterhausen.de



Lichtenborner Kräuter
37181 Hardeggen/OT Lichtenborn
www.lichtenborner-kraeuter.de

Drei starke Marken, ein Ziel

Melitta, Leysieffer und TeeGschwendner haben mit einer beispielhaften Partnerschaft ihre Marken-Kompetenzen für ein Premium-Angebot an die Top-Gastronomie zusammengelegt. Seit Mitte 2008 bietet Melitta SystemService neben seinem Markensortiment und professionellen Kaffeemaschinen auch Kaffee und Tee der Extraklasse an. Dabei verstehen sich die Kooperationspartner als Teamplayer auf Augenhöhe, um die anspruchsvollen Gastronomen für das Sortiment zu begeistern.

86

Eingebracht wurden Entwicklungs-Kompetenz, Sortiments-know-how sowie ein strenges Qualitätsmanagement als Basis für einen interessanten Mehrwert zur Zufriedenheit der Gastronomie-Gäste. »Diese drei mittelständischen Familien-Unternehmen aus der Region passen mit ihren eigenständigen Kompetenzen und ihrer identischen Qualitätskonzeption hervorragend zusammen« erläutert Peter Tintelnot, Geschäftsführer von *Melitta SystemService*. »Die Kooperation ist ein weiterer wichtiger Schritt, um unser Angebot mit übergeordneten Qualitätsmarken abzurunden und um neue Zielgruppen und Vertriebswege zu erreichen.«

Die Marke *Leysieffer* des Osnabrücker Traditionsunternehmens stand bislang »nur« für feinste Confiserie- und Konditorei-Kreationen. »In den letzten Jahren ist das Bewusstsein für guten Kaffee deutlich gestiegen« hatte der Unternehmer Jan Leysieffer festgestellt. Da lag es nahe, den *Leysieffer*-Qualitätsanspruch auch auf den Kaffeegenuss mit der eigenen Marke zu übertragen.

Für exzellente Teequalität steht der Name *TeeGschwendner*. Die erfahrenen Experten aus Meckenheim setzen auf ausgezeichnete Rohware, ein perfektes Qualitätsmanagement und exklusive Sorten – nun also auch für die Gastronomie. »Die Zusammenarbeit mit Melitta SystemService ist für uns ein Glücksfall«, betont Albert Gschwendner, Geschäftsführender Gesellschafter der *TeeGschwendner GmbH*. »Nicht nur die Partner werden davon profitieren, sondern vor allem die Gastronomen und ihre Kunden.«

Für das Mindener Unternehmen *Melitta SystemService* bedeutet die Kooperation eine strategisch nachhaltige Verbesserung der Marktposition. Mit den Gastronomie-Kaffeemaschinen in international prämiertem Design sind in den vergangenen Jahren weltweit hervorragende Zuwachsraten erzielt worden. Mit dem vielschichtigen, zusätzlichen Premium-Angebot können nun Ressourcen gebündelt werden und dem Heißgetränkemarkt zusätzliche, hochwertige Impulse gegeben werden. Die neue Kooperation macht's möglich.

Genuss-Kooperation für die Top-Gastronomie



87

» Diese Kooperation ist ein weiterer wichtiger Schritt, um unser Angebot abzurunden und um neue Zielgruppen und Vertriebswege zu erreichen.

Darüber hinaus passen die familiengeführten Unternehmen hervorragend zusammen.«

Peter Tintelnot, Geschäftsführer von Melitta SystemService GmbH



Melitta SystemService GmbH
32429 Minden-Dützen
www.melitta.de/mss



Leysieffer GmbH & Co. KG
49076 Osnabrück
www.leysieffer.de



TeeGschwender GmbH
53340 Meckenheim
www.teegschwender.de

Stufenübergreifende Fleischuntersuchung

Ziel des Vorhabens ist die Änderung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei der VION Zeven AG, um den veränderten Produktionsbedingungen in der Landwirtschaft Rechnung zu tragen. Dies führt zu einer Erhöhung der Lebensmittelsicherheit von Schweinefleisch.

88

Die Fleischuntersuchung wurde vor etwa 100 Jahren eingeführt, weil der Verzehr von Fleisch damals erhebliche Risiken mit sich brachte. Seitdem werden alle Schlachtkörper egal welcher Herkunft der gleichen Untersuchung durch Anschneiden bestimmter Organe und Abtasten unterzogen. Für die heute bedeutenden Gefahren ist die klassische Fleischuntersuchung nicht mehr zeitgemäß. So kann man Salmonellen bei Schweinen mit dieser traditionellen Untersuchung gar nicht feststellen. Mit besseren Informationen aus der Landwirtschaft und neuen Überwachungssystemen können Risiken gezielter beherrscht werden als bisher.

VION hat zusammen mit Landwirten aus der *BauernSiegelErzeugergemeinschaft Elbe-Weser w.V.*, den Veterinären des Landkreises Rotenburg-Wümme und Forschern der *Tierärztlichen Hochschule Hannover* für Deutschland ein System entwickelt, dass die Anpassung der Fleischuntersuchungen am Schlachtband erlaubt. 2008 startete das Pilotprojekt.

Beispiel: durch Hygiene, Schädlingsbekämpfung und Verzicht auf bestimmte Einstreu (z. B. Torf) können Landwirte den Befall der Tiere mit dem Erreger der Geflügeltuberkulose im Griff halten. Die Einhaltung wird über das QS-System überwacht und kontinuierlich mit Blutproben in der Schlachtung auf seine Wirksamkeit überprüft. So ist das bisher durchgeführte Einschneiden der Kopflymphknoten nicht mehr bei jedem Schlachttier erforderlich.

Auf ähnliche Weise wird die Fleischuntersuchung durch effizientere betriebliche Kontrollmaßnahmen ergänzt. Landwirte erhalten dann zusätzlich Rückmeldungen zu den Ergebnissen ihrer Tiere, die für ihr Management besonders wichtig sind. VION nennt diese Vorgehensweise »stufenübergreifende Fleischuntersuchung«, denn Landwirt und Schlachthof arbeiten zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit eng zusammen. Behörden überwachen die Umsetzung der neuen Verfahren. Die Vorgehensweise verändert die Zusammenarbeit zwischen Privatwirtschaft und Behörden am Schlachthof.

Damit wird Schweinefleisch sicherer. Erreicht werden verbesserte Produktionsbedingungen für die Landwirte durch Informationsrückfluss, ein höherer Gesundheitsstatus für die Tiere und eine erhöhte Lebensmittelsicherheit für die Verbraucher.

Gewinn durch Zusammenarbeit



89

» Der Vorteil der Kooperation ist, dass man aus unterschiedlichen Ansichten eine Lösung schmieden kann.«

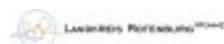
Carsten Barelmann, Vorstand VION Zeven AG



VION Zeven AG
27404 Zeven-Aspe
www.vion-zeven-ag.de



BauernSiegelErzeugergemeinschaft Elbe-Weser w.V.
29525 Uelzen
www.vzf-gmbh.de



Landkreis Rotenburg (Wümme)
27356 Rotenburg (Wümme)
www.landkreis-row.de



Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover
30173 Hannover
www.tiho-hannover.de

Mey'S Öl Speckmann – Meyer zu Stieghorst GbR

Die Betriebe *Speckmann* und *Meyer zu Stieghorst* betreiben seit 20 Jahren eine Maschinenkooperation. Diese guten Erfahrungen halfen, die jetzige Kooperation umzusetzen. Beide Betriebe betreiben Rapsanbau. Als einzelner Anbauer ist man großen Marktpartnern bei Preisverhandlungen schutzlos ausgesetzt. Durch die Produktion von eigenem Rapsöl kann man aktiv den Markt mitgestalten und hat Einfluss auf die Preissituation. Die letzten Jahre waren von hohen Energiepreisen geprägt. Diese schlugen sich aber nicht im Marktpreis für Rapssaat nieder.

90

Daher fiel die Entscheidung, Raps zu pressen und das Öl selbständig zu verkaufen: Raps aus der Region und Öl für die Region! Der erste Schritt war die selbständige Durchführung einer Marktanalyse: Wie viel Raps kann in 10 km Umkreis vom Standort aufgekauft werden und wie groß ist der Ölabsatz im gleichen Radius.

Das Ergebnis war, dass mit 2 Pressen gestartet werden sollte um bei besserem Absatz die Produktion zu erweitern. 2006 wurde ein Kooperationsvertrag mit der Gründung einer GbR abgeschlossen. Jeder Partner ist zu 50 % beteiligt. Ein wichtiges Kriterium war hierbei die Halbierung des finanziellen und arbeitswirtschaftlichen Risikos. Als Standort wurde der Betrieb *Meyer zu Stieghorst* gewählt. Hier gab es gute Voraussetzungen, die Produktion im vorhandenen Gebäude und mit teilweise gebrauchten Materialien aufzubauen. So entstand mit wenig Kapital eine Produktion, die bei Bedarf erweitert werden kann.

Der Verkauf gestaltete sich dann auch so positiv, dass weitere Pressen angeschafft wurden. Zwei weitere Landwirten aus der Region liefern ebenfalls Öl, so dass derzeit fünf Ölpresen laufen. Oberstes Ziel ist die Produktion von Rapsöl höchster Qualität, da nicht die Menge für eine kleine Firma wie die unsrige entscheidend ist, sondern die Qualität, Zuverlässigkeit und Flexibilität. Aus diesem Grund ist die *Mey'S GbR* seit dem 10. August 2006 zertifiziert. Bereits seit 2007 ist eine sehr positive Wertschöpfung für beide Betriebe eingetreten: die langjährige positive Erfahrung beider Partner begünstigte den Aufbau der neuen Kooperation. Bei einem Dauerbetrieb vom ca. 330 Tagen je Jahr und 24 Stunden pro Tag wird die Arbeit partnerschaftlich geleistet. Das wirtschaftliche Risiko verteilt sich auf zwei Partner und ist damit überschaubar.

Wir haben versucht, für zwei bäuerliche Betriebe eine Zukunftsperspektive zu erarbeiten: Durch Nutzung vorhandener Materialien umweltschonend regionale Wertschöpfung zu betreiben. Die CO₂-Bilanz ist positiv.

Umweltschonende Zukunftsperspektive



© Yasna Gotic - Fotolia.com
Jens Vestweber - steppwa.de

91

» Klimaschutz durch kurze Wege.«

Landwirt Karl-Ludwig Meyer zu Stieghorst

mey'soel 

Speckmann -
Landwirtschaftlicher Betrieb
33719 Bielefeld

Landwirt Karl-Ludwig
Meyer zu Stieghorst GbR
33719 Bielefeld

Mehr Wachstum für Bio-Fleischwaren

Die *B & C Tönnies Fleischwerk GmbH & Co. KG* und die *kff kurhessische fleischwaren GmbH* sind beide Produzenten von Bio-Fleischwaren mit zum Teil unterschiedlichen Schwerpunkten und verschiedenen Sortimenten. Um die Nachfrage nach Biofleisch noch optimaler bedienen zu können und diesem Marktsegment zu mehr Wachstum zu verhelfen, wurde die Kooperation eingegangen.

92

Die Kooperation entstand durch persönlichen Kontakt und gemeinsame Handelsaktivitäten. Die gemeinsame Idee gestaltet sich sehr positiv in den Bereichen: Straffung der Logistik, Standardisierung der Produktspezifikationen durch größere Mengen und Vereinfachung der betrieblichen Abläufe.

Optimierung zur Standardisierung der Produk- spezifikationen und Straffung der Logistik



93

» Durch Leistung zu verlässlichen Partnerschaften.«

Dr. Wilhelm Jäger, B & C Tönnies Fleischwerk GmbH & Co. KG

» Zusammenkommen ist der Anfang – Zusammenarbeit ist der Erfolg.«

Erich Michel, kff kurhessische fleischwaren GmbH



B & C Tönnies Fleischwerk
GmbH & Co. KG
33378 Rheda-Wiedenbrück
www.toennies.de



kff kurhessische
fleischwaren GmbH

kff kurhessische fleischwaren GmbH
36039 Fulda
www.kurhessische-fleischwaren.com

»Zahle so, wie Du selbst verdienst« – Labcon ist ein Kooperationsmodell der Bizerba GmbH & Co. KG, welches die wichtigsten Kompetenzen von Bizerba vereint. Es beinhaltet Maschinen, Etiketten, Service und eine interne Finanzierung über die Bizerba Leasing-Gesellschaft (BLG), die den Partner, sprich Kunden in der Lebensmittelverarbeitung, bei der Bezahlung industrieller Anlagen unterstützt.

Dabei bezahlt der Lebensmittelverarbeiter nur die benötigten Etiketten und finanziert damit gleichzeitig die Anlage und den Service mit, ohne diese separat kaufen/aktivieren zu müssen, beziehungsweise in einer Summe begleichen zu müssen. Das Vorgehen ist sehr einfach: Bizerba stellt all das, was benötigt wird, um eine Anlage mit der geforderten Funktionalität und Leistungsstärke zu betreiben, dazu die Etiketten in entsprechender Menge (geliefert über die Bizerba-eigene Etikettendruckerei mit optimal abgestimmten Qualitäten) und einem Service, der die definierte Verfügbarkeit sicher stellt.

Die Grundlage eines Labcon-System-Paketes ist stets ein Vertrag über die Lieferung von Etiketten, über die die Amortisation in kleinen Raten erfolgt. Der Nutzer bezahlt exakt nur die Menge, die er tatsächlich benötigt und zwar genau dann, wenn er sie braucht. Diese Leistung ist nicht nur einzigartig im Markt, es ist auch eine wirksame, kooperative Unterstützung der Branche in Zeiten der Finanzmarktkrise und damit verbundenen Finanzierungsschwierigkeiten.

Labcon bietet zunächst eine Fülle von Möglichkeiten, die in Kooperation mit dem Partner erst konkretisiert und dann realisiert werden. Jedes Projekt ist dabei sehr individuell angepasst an die Gegebenheiten vor Ort (Produktionsabläufe, Bedarfe und Produkte).

Ein ganzheitlicher Lösungsansatz für Food-Processing-Unternehmen, basierend auf einem innovativen Finanzierungskonzept



95

» Bei dieser Zusammenarbeit sind gegenseitiges
Vertrauen und die lange Bindung zentral.«

Marc Büttenbach, Vertriebsleiter der Bizerba GmbH & Co. KG, L & C

BIZERBA
■ ... closer to your business

Bizerba GmbH & Co. KG
44805 Bochum
www.bizerba.de



Karmez GmbH
60388 Frankfurt
www.karmez.de

Product Carbon Footprint Pilotprojekt

Im Rahmen dieses Projektes wird das Tiefkühlprodukt der Marke *Frosta* Tagliatelle Wildlachs (frische tiefgefrorene Pasta, Wildlachs-Filetstücke und gelbe Karotten in einer Sahnesauce, verfeinert mit Crème fraîche und Dill) untersucht.

96

Die Bilanzierungsgrenzen umfassen die Prozessschritte Rohstoffproduktion (Wildlachsfang vor Alaska, Gemüseanbau, Milchprodukterzeugung) und deren Transporte, Lagerung und Verarbeitung bei *Frosta* sowie die Distribution bis zum Handel. Auch die Nutzungsphase beim Endverbraucher (Einkaufsfahrt, Zubereitung, Abwaschen) und die Abfallentsorgung sind berücksichtigt. Als funktionelle Einheit wird hierbei die Verkaufseinheit im Handel des *Frosta*-Produktes von 500 g definiert.

Die Rohstoffe haben mit fast 52% den höchsten Anteil an der CO₂-Emission des Produktes. Der Beitrag des Verbrauchers (Einkaufsfahrt, Lagerung zuhause, Zubereitung, Reinigung des Geschirrs) liegt bei ca. 27% und der des Verarbeitungsprozesses bei ca. 17%.

Die landwirtschaftliche Produktion und der Fischfang liefern den größten CO₂-Beitrag bei den Rohstoffen. Bei Molkereiprodukten macht die Haltung von Rindern mehr als 98% der Emissionen aus. Milch und Sahne verursachen bei den Zutaten der Tagliatelle Wildlachs mit Abstand die höchsten CO₂-Emissionen. Somit sind die Milchbestandteile mit einem Anteil von 14% im Fertiggericht für fast 73% der Emissionen durch die Rohstoffgewinnung verantwortlich.

Im Rahmen des Projektes konnten Ansätze zur Reduktion der CO₂-Emissionen wie Optimierung des Kältemanagements im Bereich der Saucenfrostung, weitere Wärmerückgewinnung bei der Kälteerzeugung, Schiene statt LKW, Optimierung der Rohwarenprozesse etc. identifiziert werden.

Ferner lassen sich aus Sicht von *Frosta* Empfehlungen für den Verbraucher ableiten. Bei der Neuanschaffung eines Tiefkühlmöbels sollte unbedingt auf den neuesten Stand der Geräte geachtet werden (zum Beispiel A++). Bei der Zubereitung sollte die Pfanne mit einem Deckel abgedeckt und die Energie am Herd entsprechend niedriger eingestellt werden. Die Spülmaschine sollte immer voll betrieben und Einkaufsfahrten immer im Zusammenhang mit größeren Besorgungen geplant werden.

Darüber hinaus ergaben sich aus diesem Fallbeispiel gute Anhaltspunkte dafür, dass die *Frosta*-Gerichte auch unter CO₂-Gesichtspunkten den Vergleich zu anderen Angebots- und Zubereitungsformen von Lebensmitteln wie auch der Frischzubereitung zu Hause nicht scheuen müssen. Diese Aspekte werden direkt im Anschluss an das Projekt weiter verfolgt.

Initiative zur Reduktion des CO₂-Ausstoßes



97

» Positiv überrascht hat uns, dass wir gute Anhaltspunkte dafür sehen, dass unsere Gerichte unter CO₂-Gesichtspunkten den Vergleich zu anderen Angebotsformen und selbstgekochten Gerichten nicht scheuen müssen.«

Dr. Andreas Bosselmann, Leiter Forschung & Entwicklung, Frosta AG



Frosta AG
27572 Bremerhaven
www.frosta.de



Thema1 GmbH
10115 Berlin
www.pcf-projekt.de
www.thema1.de



Universität Bremen FB 4/FG 10
Technikgestaltung & Technologieentwicklung
28359 Bremen
www.tecdesign.uni-bremen.de



Öko-Institut e.V.
79100 Freiburg
www.oeko.de



corsus
Corporate Sustainability
22765 Hamburg
www.corsus.de



Umweltstiftung
WWF Deutschland
60326 Frankfurt
www.wwf.de

Frische Convenience-Produkte für Tankstellen

Der Trend zur gesunden »Außer-Haus-Verpflegung« ist erkannt. Ziel ist die Versorgung auch von kleineren gastronomischen Relationen. Die Möglichkeiten der Versorgung beispielsweise an Tankstellen scheiterte bislang überwiegend an logistischen Problemen – speziell kurzlebige hochwertige »chilled-food« Produkte in einem kostenüberschaubaren Rahmen im gesetzlich zulässigen Temperaturbereich mehrfach wöchentlich zuzustellen.

98

Die *UNIVEG (Atlanta)* erkannte die Qualifikation des herstellenden Betriebes und seine logistische Kompetenz und stellte den Kontakt zum Convenience-Großhändler *Lekkerland* her. *UNIVEG (Atlanta)* koordinierte die Zusammenarbeit bis hin zur Produkt- und Verpackungsauswahl. Darüber hinaus wurde mit *Bauer Funken*, *UNIVEG (Atlanta)* und *Lekkerland* die Produktauswahl so getroffen, dass die Haltbarkeitsanforderungen erfüllt werden konnten.

Tagesfrische Belieferung



Mischsalate



Feinkostsalate



Dressings



Gemüse



Suppen



Aufläufe



Sandwiches



Desserts

» Die tagesfrische Belieferung von über 1.200 Tankstellen ist erheblicher logistischer Aufwand, der nur in Kooperation zu schaffen ist. Gemeinsam haben wir einen Durchbruch im Bereich der Frische geschafft.«

Georg Funken, Prokurist der H. Funken GmbH & Co. KG



H. Funken GmbH & Co. KG
47906 Kempen
www.bauerfunken.de



Lekkerland Deutschland
GmbH & Co. KG
50226 Frechen
www.lekkerland.de



Univeg-Convenience Deutschland
GmbH
28195 Bremen
www.univeg.de

INTERREG IVA Projekt »SafeGuard«

Ziel der Kooperation ist es, Lebensmittelkrisen, Tierseuchenausbrüche und Zoonosenausbreitungen gemeinsam vorzubeugen und zu begegnen. Bereits vor zwei Jahren wurde dies als entscheidende Voraussetzung für das wirtschaftliche Fortbestehen und die gesellschaftliche Akzeptanz der intensiven Agrarregion im deutsch-niederländischen Grenzgebiet erkannt. Das Gebiet gehört zu den weltweit führenden Regionen im Bereich Agrar- und Ernährungswirtschaft. Innerhalb des INTERREG IVA Projektes »SafeGuard« werden daher unter Einbeziehung der zuständigen Fachministerien aus den Niederlanden, Nordrhein-Westfalens und Niedersachsens, der verantwortlichen Landes-, Provinz- und Kreisbehörden, verschiedener Wirtschaftsunternehmen sowie Forschungseinrichtungen gemeinsame Lösungsansätze in den Bereichen Zoonosen- und Tierseuchenprävention und Lebensmittelsicherheit erarbeitet.

100

Aufbauend auf den Ergebnissen früherer *GIQS*-Forschungsprojekte wird auch hier das Zusammenspiel von privaten und öffentlichen Entscheidungsträgern über Unternehmens-, Behörden- und Landesgrenzen hinweg weiter gestärkt. Die Entwicklung neuer und aufeinander abgestimmter Verfahren, Prozessabläufe und Dienstleistungen stehen dabei im Vordergrund, um bereits bekannten aber auch neuartigen Tierkrankheiten und Zoonosen vorzubeugen und somit das Risiko für gesundheitliche und wirtschaftliche Folgeschäden zu minimieren.

Die Sicherheit und Qualität der im Euregiogebiet erzeugten Lebensmittel stehen im Fokus von »SafeGuard«. Gleichzeitig gilt es aber auch, die Bevölkerung vor bedeutenden Krankheitserregern in zunehmendem Maße zu schützen. Der aus dieser grenzüberschreitenden Initiative resultierende Wettbewerbsvorteil gegenüber vergleichbaren Agrarstandorten soll langfristig helfen, Arbeitsplätze in der Region zu sichern und neu zu schaffen.

Dem offiziellen Projektstart am 1. Juli 2008 ging eine anderthalb Jahre währende Vorbereitungszeit voraus, in deren Verlauf in mehreren Planungsworkshops die Interessen und Schwerpunkte der staatlichen und privatwirtschaftlichen Akteure der beteiligten Länder erfasst und für das Projekt aufbereitet wurden. Die Projektlaufzeit beträgt fünf Jahre. Darüber hinaus werden Strategien entwickelt, wie ein nachhaltiger Nutzen aus den gemeinsamen Projektergebnissen zu gewinnen ist.

Gesunde Tiere und sichere Lebensmittel aus der D-NL Euregio



101

» In SafeGuard arbeiten nun zum ersten Mal niederländische Experten aus Privatwirtschaft, Behörde und Forschung zusammen mit ihren Kollegen aus Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen an gemeinsamen Lösungsansätzen, die es ermöglichen sollen die Grenzregion besser vor Risiken zu schützen und die wirtschaftliche Vorreiterstellung weiter auszubauen.«

Dr. Martin Hamer, Projektleiter der deutsch-niederländischen Forschungsplattform GIQS e.V.

GIQS

GIQS e.V.
 Universität Bonn
 Institut für Tierwissenschaft
 Abt. Präventives Gesundheitsmanagement
 53115 Bonn

»Dinner for two«

Ziel der Kooperation war die Entwicklung eines Convenience-Produktes im Bereich Pre-packed Fresh, dass sowohl in Qualität, Zusammensetzung und ebenso im Handling den Verzehrsgewohnheiten des »modernen Verbrauchers« entspricht.

102

Bei der Entwicklung stand daher neben dem höchsten Qualitätsanspruch der Convenience-Grad im Vordergrund. Ziel war es, ein Produkt zu kreieren, das in Kombination »küchenfertiges Frischfleisch + verzehrfertige Gourmet-Sauce« einen klaren Handlingsvorteil hinsichtlich der Zubereitung bietet. Ebenso wichtig (neben dem hohen Convenience-Grad) ist die »Gelinggarantie«, damit wirklich jedermann mit wenigen einfachen Handgriffen ein Gourmet-Produkt für zwei auf den Tisch zaubern kann!

Die Kooperation begann aus einem Kunden-Lieferanten-Verhältnis und dem Wunsch, in beiden Unternehmen vorhandene Synergien zur gemeinsamen Entwicklung hochwertiger Convenience-Produkte zu nutzen.

Die Kooperation ermöglichte es, bei beiden Partnern die bereits vorhanden Kernkompetenzen zum gemeinsamen Nutzen einzusetzen. Die Kompetenz von *VION* im Bereich Qualitätsfleisch und dessen Veredelung ergänzte sich hervorragend mit der Kompetenz unseres Partners, der *Scheid AG & Co. KG* im Bereich verzehrfertiger Qualitäts-Saucen.

Im Zuge der bestehenden langjährigen partnerschaftlichen Zusammenarbeit entwickelte sich die Kooperation sehr positiv für beide Seiten. Darüber hinaus erschlossen sich weitere Synergien und Ideen für die zukünftige Projektarbeit. Gerade die einzelnen Schritte der Projektarbeit dienten beiden Unternehmen zur Weiterentwicklung ihrer Kompetenzen.

Das Ergebnis der Kooperation ist ein bisher einzigartiges Produktformat auf dem deutschen Markt, welches bereits eine breite Akzeptanz beim LEH und dem Verbraucher gefunden hat:

»Dinner for two«, die neuartige Kombination aus küchenfertigem Frischfleisch + verzehrfertiger Gourmet-Sauce in einer Verpackung für 2 Personen! Im Handumdrehen gelingsicher zubereitet!

Gemäß dem Motto: *Passion For Successful Partnership* ist diese Kooperation eine strategische Partnerschaft mit und für die Zukunft.

**Mit einer neuartigen Kombination
Convenience-Produkte im Handumdrehen zubereitet!**



103

» Ziel der Kooperation war die Entwicklung eines Convenience Food-Produktes, das sowohl in Qualität, Zusammensetzung und optischer Aufmachung den Verzehrsgewohnheiten des modernen ›Kleinhaushaltes‹ entspricht.«

Frank Schmale, VION Hilden GmbH



VION Hilden GmbH
40721 Hilden
www.vionfood.com

scheid

scheid AG & Co. KG
66802 Überherrn/Saar
www.scheid-gwwuerze.de

So schmeckt Westfalen

Die Kooperation verfolgt das Ziel, die unterschiedlichen Initiativen und Aktivitäten der Region zu bündeln und mit regionalen Produkten, regionalen Gerichten, also Kulinarik der Region touristisch besser zu positionieren. Ausgangspunkt war die Festlegung auf »Nieheimer Käse« als Alleinstellungsmerkmal und seine Nutzung als Marketinginstrument für die Stadt Nieheim.

104

Aus dieser Idee heraus wurde unter anderem der Deutsche Käsemarkt entwickelt, der sich Dank der Kooperation mit *Slow Food* und *corpus culinario* von Anfang an als Besuchermagnet erwies. Dieser Erfolg eines kulinarischen Events ermutigte die Verantwortlichen, sich den Lebensmittelspezialitäten Westfalens, also den Spezialitäten eines ganzen Landes, zuzuwenden.

Mit dem Westfalen-Culinarium ist eine Museums- und Erlebniswelt entstanden, in der den Besuchern die westfälischen Produkte – Brot, Käse, Schinken, Bier und Schnaps – mit allen Sinnen nahe gebracht und im wahrsten Sinne des Wortes schmackhaft gemacht werden. Insbesondere für die Geschmackserlebnisse war es wichtig, über den Kirchturm hinaus Partner zu finden, die über die notwendige Fachkompetenz verfügen und sich einer einheitlichen Philosophie verpflichten. Durch gegenseitige Besuche und viele Gespräche wurde dann die jetzt bestehende Kooperation ins Leben gerufen. Die Kooperation wird getragen von einer einheitlichen Philosophie und klaren Qualitätskriterien in Bezug auf Tierhaltung und Produktion der angebotenen regionalen Lebensmittel.

Wesentliche Gestaltungselemente der Kooperation sind: Einbringen der jeweiligen Fachkompetenz, produktspezifischer Beitrag zur Kreislaufwirtschaft, Auftritt nach innen und außen mit einheitlicher Philosophie, gegenseitige Werbung, gemeinsamer Auftritt bei Messen und Veranstaltungen. Für alle Beteiligten ergibt sich schon jetzt ein Image- und Umsatzgewinn.

Ausschlaggebend dafür ist sicherlich, dass diese Form der Kooperation bisher einzigartig ist, weil Lebensmittelspezialitäten eines ganzen Landes unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit für Verbraucher und Gäste mit allen Sinnen erlebbar gemacht werden.

Westfalen-Culinarium



105

» Durch die Kooperation mit unserer Obstdestille
hoffen wir der kulinarischen Erlebnisreise
eine wichtige Unterstützung zu geben.«

Helmut Hasenbein, Geschäftsführer Abteilung Edelobstbrennerei,
HVV-Bellersen GmbH & Co. KG



Westfälisch Kulinarische
Museums- und Erlebnisreise GmbH
33039 Nieheim
www.westfalen-culinarium.de



Menne's Nieheimer Schaukäserei
33039 Nieheim
www.dieschaukaeserei.de



Schinken Waltering
48301 Nottuln
www.schinken-waltering.de



Edelobstbrennerei im HVV
Bellersen GmbH & Co. KG
33034 Brakel

Neue Konzepte für mehr Hygiene in der Produktion

Unter Führung von *FTC Food Technology Consulting, Delbrück*, wurden in Zusammenarbeit mit *Rittal*, dem Spezialisten für Schaltschrank-Systeme im Hygienic Design und der *BRANSON Food Processing* neue modulare Maschinenkonzepte für das Schneiden in der Lebensmittelindustrie entwickelt.

106

Als Spezialist rund um das Thema Schneidetechnologien und Produktionsanlagen in der Lebensmittelbranche übernimmt *food technology consulting* alle Dienstleistungen von der Analyse und Beratung über Konzeption und Bau bis hin zu Implementierung und Betreuung der Anlagen.

Die *Rittal GmbH & Co. KG* aus Herborn steht für zukunftsorientierte und umfassende Lösungs-, Service- und Beratungskompetenz. Speziell für die Nahrungs- und Genussmittel-Industrie wurden neue Gehäuse und Zubehöre im Hygienic Design entwickelt. Diese Innovation bildete die Basis für die Konstruktionssegmente an den Ecken des neuen Maschinenkonzeptes. Das Design für die Lebensmittelsicherheit orientiert sich an den neuesten Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft und den Normen DIN EN 1672-2:2005, DIN EN ISO 14 159 sowie der EHEDG-Guideline Nr. 13 Hygienic Design von Apparaten für offene Prozesse.

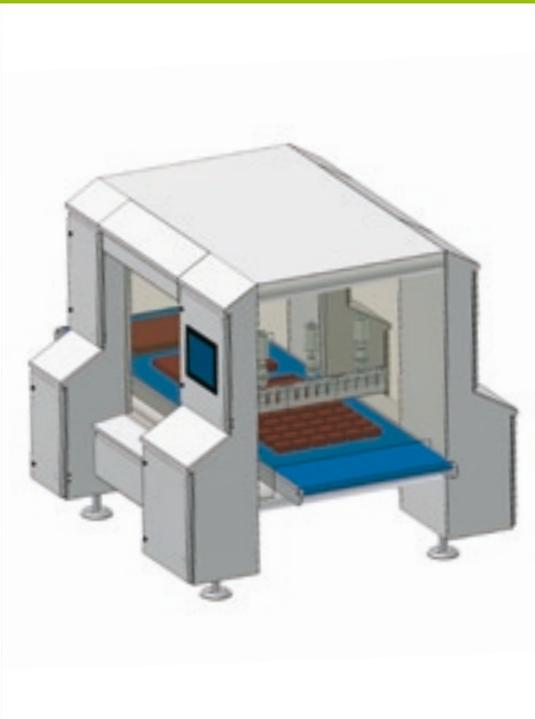
Branson zielt darauf ab, das Ultraschall-Schneiden in der Lebensmittelindustrie voran zu treiben. Dabei geht es vorrangig um Schneidaufgaben, bei denen konventionelle Schneidetechniken nicht mehr genügen: Weder in Bezug auf die Qualität der Schnittflächen noch auf die produktbedingte sowie mikrobielle Verschmutzung der Schneide und der gesamten Schneidanlage.

Hanna Feinkost AG stellt die Testbedingungen zur Verfügung. Im Echtbetrieb werden die Maschinen in allen Funktionen geprüft. Ausgewertet werden die Ergebnisse gemeinsam mit dem Personal von Hanna Feinkost, das ständige Leistung und Qualität in punkto Schneiden, Sprühen, Dekorieren, Dosieren, Pick an Place sowie Reinigen überwacht.

Die Vorteile des in Kooperation entwickelten modularen Maschinenkonzepts schützen Verbraucher und Mitarbeiter:

- Komplette gekapselte Maschinengehäuse reduziert den Reinigungsaufwand, Energiebedarf und den Einsatz chemischer Mittel (IFS-gerecht).
- Selbstreinigungseffekt der Schneide beim Ultraschall-Schneiden und dessen Auswirkungen auf die Keimverschleppung.
- Höhere Produktqualität und längere Haltbarkeit durch Senken des Kontaminierungsrisikos und damit Vermeidung von Produktionsverlusten.

Anlagen für Schneiden & Robotics in der Lebensmittelindustrie



» Die Entwicklung dieses modularen Maschinenkonzepts war nur in Kooperation mit kompetenten und flexiblen Partnern möglich, die offen und bereit sind, neue Wege zu gehen.«

Alfons Döinghaus-Lummer, Geschäftsführer food technology consulting



food technology consulting
33129 Delbrück
www.foodtechconsult.de



Branson Food Processing
63128 Dietzenbach
www.branson.de



RITTAL GmbH & Co. KG
35745 Herborn
www.rittal.de



Hanna-Feinkost AG
33129 Delbrück
www.hanna.de

***mynetfair* ist eine Online-Fachmesse mit bereits mehr als 180.000 relevanten Produkten von mehr als 6.600 Ausstellern. Ausgangspunkt der Überlegungen war: Wie erkenne ich, ob eine unbekannte Firma oder ein Produkt für mich eine interessante Geschäftsidee oder Kontakt sein kann? Oder umgekehrt, wie schaffe ich es, schnellstmöglich einen potentiellen Partner oder Geschäftskontakt von meinem Produkt beziehungsweise meiner Firma zu überzeugen? Dies gelingt am besten über glaubwürdige, seriöse Empfehlungen.**

Gerade im B-to-B-Bereich sind Empfehlungen aber oftmals schwierig, weil man ja die eigenen Kunden bzw. Lieferanten nicht gerne beim Wettbewerber weiterempfiehlt. Aufbauend auf mehreren Kooperationen hat *mynetfair* ein System entwickelt, das nun genau hier ansetzt.

mynetfair ist ein B-to-B-Online-Messeportal, das relevante und glaubwürdige Informationen bereitstellt, um ein Produkt, eine Serviceleistung oder eine Firma auch dann beurteilen zu können, wenn man dies nicht aus persönlicher Erfahrung heraus kann. Ziel ist es also, hochwertige, qualifizierte und damit auch glaubwürdige Informationen zusammenzutragen und diese dann den Partnern und Ausstellern zugänglich zu machen. Eine neue Effizienz im Businessbereich entsteht.

Die Kooperationen mit leistungsfähigen Partnern erlauben es, ein hocheffizientes System indirekter Empfehlungen in *mynetfair* aufzubauen. Basierend auf den Erfolgskriterien von Google werden hierbei bestehende Kunden-Lieferanten-Beziehungen als Referenz für weitere Kunden verwendet. Firmen oder deren Produkte können sich seriös und glaubwürdig präsentieren.

Die Kooperation mit *Burda Direct* sorgt für die Öffentlichkeitsarbeit und mediale Präsenz. Die *Markant* als strategischer Partner stellt die Informationsschnittstelle zu den Lieferanten und den angeschlossenen Handelsunternehmen sicher. Der *Preiszeiger Wirtschaftsinformationsdienst* und *Testberichte.de* sowie *B&L Medien* mit ihren Food-Fachzeitschriften liefern ständig neue Informationen über die Märkte.

mynetfair ist ein schlüssiges und glaubwürdiges Konzept. Die Kombination der Daten und Informationen aus eigener Recherche und vielen Kooperationspartnern zusätzlich zu den Angaben der Aussteller erlaubt es, in kürzester Zeit sich einen Überblick und Eindruck zu verschaffen, welche Firma oder welches Produkt zu einem passt.

So haben zum Beispiel regionale Anbieter aus Niedersachsen und NRW die Möglichkeit durch ihre Registrierung beziehungsweise Präsentation auf *mynetfair* neue Handelspartner zu finden und ihren Absatz zu steigern.

fair. efficient. business. information.



» Dieses Modell hat Zukunft
und bringt für alle Partner positive Effekte.«

Rüdiger Gollücke, Vorstandsvorsitzender der mynetfair AG



mynetfair AG
77694 Kehl am Rhein
Eurodistrict Strasbourg/Ortenau
www.mynetfair.com



BURDA Direct GmbH
77656 Offenburg
www.burdadirect.com



MARKANT Handels und Service
GmbH
77656 Offenburg
www.markant.de



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

B&L MedienGesellschaft mbH
& Co. KG
40724 Hilden
www.blmedien.de



Preiszeiger Wirtschafts-
informationsdienst GmbH
50829 Köln
www.preiszeiger.de

Testberichte.de

Testberichte.de Producto AG
10965 Berlin
www.testberichte.de

»Gutes Essen – gute Taten«

Unter diesem Motto produziert die ostwestfälische Roggenkamp Organics AG seit 2006 hochwertige Premium Bio-Produkte mit regionalem und saisonalem Bezug.

110

Unternehmerisches Geschick kann helfen, gesellschaftliche und soziale Probleme zu lösen. So ist die *Roggenkamp Organics AG* ein integrierter Teil der *Stiftung Deutsche Demenz Stiftung Vergissmeinnicht*, und damit einer der ersten echten Social Entrepreneure in Deutschland. Das Unternehmen zeichnet sich dadurch aus, dass es in unternehmerischer Weise agiert, dabei nicht allein die Maximierung von Kapitalwerten, sondern zusätzlich einen gesellschaftlichen Gewinn anstrebt.

Die Produktion von Bio-Lebensmitteln leistet einen wichtigen Beitrag für nachhaltige Ernährungswirtschaft. Durch Innovationen in der Verarbeitung entwickelt sich dieser Markt dynamisch weiter.

Fakt ist, dass die wachsende Nachfrage nach Bio-Produkten – mangels inländischer Hersteller – in Deutschland mehrheitlich durch Produzenten im benachbarten europäischen Ausland bedient wird. Somit wird der deutsche Bio-Boom zu einem großen Teil direkt ins Ausland exportiert.

Die konventionelle Landwirtschaft wird sich dem Thema Bio aber nur annähern, wenn auch potentielle Abnehmer, sprich erfolgreiche Lebensmittelhersteller, ihrer Produkte existent sind. Erfolgreiche Hersteller von Bio-Lebensmitteln schaffen neue Absatzmärkte für Produkte aus ökologischem Anbau in der Region.

Die *Roggenkamp Organics AG* ist konzeptionell auf eine intensive Zusammenarbeit mit der lokalen Landwirtschaft ausgelegt, sie produziert hochwertige Bio-Produkte mit regionalem und saisonalem Bezug.

Der *Kiebitzhof* verfügt über einen Gemüsevorbereitungsbetrieb in dem Gemüse und Salate für den Großhandel und Großküchen vorbereitet werden. Während der Planungen zum Produktionsablauf stellte die *Roggenkamp Organics AG* fest, dass die Gemüsevorbereitung am *Kiebitzhof* noch über ausreichende freie Kapazitäten verfügte. Durch die Zusammenarbeit mit dem *Kiebitzhof* konnte das Unternehmen auf die Errichtung eines eigenen Gemüsevorbereitungsbetriebs verzichten. Zudem passt die Zusammenarbeit mit einer Werkstatt für behinderte Menschen ausgezeichnet zu den Konzepten des nachhaltigen Wirtschaftens und des Social Entrepreneurships. Die Kapazitätsauslastung in der Gemüsevorbereitung beim *Kiebitzhof* konnte inzwischen erheblich gesteigert werden. Obwohl sich das Unternehmen noch in der Aufbauphase befindet zeigt sich, dass beide Seiten von der Kooperation profitieren. Mit wachsendem Erfolg des Unternehmens *Roggenkamp Organics AG* verstärkt sich der Synergie-Effekt für beide Partner.

Premium Bio-Produkte mit regionalem, saisonalen und sozialen Bezug



111

» Kooperationen werden im sich ändernden
wirtschaftlichen Umfeld an Bedeutung
und Stellenwert gewinnen!«

Sandra Janotta-Roggenkamp, Roggenkamp Organics AG



Roggenkamp Organics AG
33442 Herzebrock-Clarholz
www.roggenkamp-organics.com



Werkstatt für behinderte
Menschen im Kreis Gütersloh -
Kiebitzhof
33334 Gütersloh
www.wfbm-gt.de

Nutzung regenerativer Energien zur regionalen Versorgung mit Edelfisch

Die Firma *F & M Anlagenbau GbR* beschäftigt sich seit August 2007 mit der Entwicklung einer Anlagentechnik zur standortunabhängigen Produktion von Speisefisch. Unter dem Aspekt, daß im Gegensatz zu beispielsweise Schweinefleisch der Fisch ein regional sehr unterschiedliches Produkt ist – an der Nordsee wird ganz anderer Fisch gegessen als in Thüringen oder Bayern – sollte eine Modultechnik entstehen, die den jeweils in der Region oder beim Produzenten begehrten Fisch beherbergen kann. Zum zweiten sollte die Technik extrem energiesparend und ressourcenschonend und trotzdem bezahlbar und wirtschaftlich sein. Dazu kam der Wunsch nach einer Technik die – unabhängig vom Betreiber – auch in bestehende landwirtschaftliche Infrastruktur zu etablieren sein sollte.

112

Die im Frühjahr 2008 gebaute Stallanlage stellt unseres Erachtens einen Meilenstein in der Entwicklung der modernen Aquakultur dar. Es handelt sich um eine Warmwasser-Kreislauf-Anlage, in der derzeit mehrere Fischarten wie Zander, Flussbarsche (Egli), Störe, Welse, Maränen, usw. gehalten werden können bzw. aktuell auch gehalten und gemästet werden, darüber hinaus sind aber derzeit fast alle Süßwasserfische vorstellbar, Testläufe für Salzwasserfische sind angedacht.

Die Anlage wird derzeit aktiv vom Hersteller, der Firma *F & M Anlagenbau GbR* betrieben. Die für eine Intensivmast unerlässliche Wärme wird aus der benachbarten landwirtschaftlichen Biogasanlage der Firma *HaCo Biogas GbR* geliefert. Die bei der Wasseraufbereitung anfallende Fischgülle wird hingegen wieder der Biogasanlage als Prozessflüssigkeit zugeführt und anschließend landbaulich verwertet.

Eine Belastung der Natur durch abfließende Wässer findet nicht statt, entgegen der üblichen Teichwirtschaft können keine Krankheiten durch Schadnager oder Vögel eingetragen werden. Außerdem garantiert das gleich bleibende Klima eine kontinuierliche Produktion.

Für die Vermarktung der Produktion werden derzeit mehrere Wege parallel diskutiert, von der einfachen Direktvermarktung auf dem benachbarten Hofladen, über kleine Händler und Teichwirte im mittleren Umkreis bis hin zu Großhändlern wie zum Beispiel *Deutsche See* oder *Metro*.

In der ferneren Planung sind weitere Kooperationen mit weiteren Betreibern angedacht. Dieses können sowohl gewerbliche Produzenten als auch Landwirte sein, aber auch die Firma *F & M Anlagenbau* ist auf der Suche nach weiteren Standorten für die eigene Produktion.

Standortunabhängige, ressourcenschonende Fischproduktion



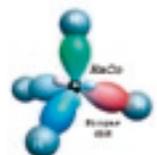
113

» Kooperation ist nur sinnvoll,
wenn beide Partner davon profitieren.«

Hagen Meyer, Miteigentümer HaCo Biogas GbR

F&M 
Anlagenbau GbR

F & M Anlagenbau
29571 Rosche
www.f-m-aqua.de



HaCo Biogas GbR
29640 Schneverdingen

Prozessanlagen für den Weltmarkt

Die Kooperation zwischen der *AK System GmbH* und dem *Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL)* beinhaltet den wissenschaftlichen und technischen Informationsaustausch bei einer neuartigen Dispergiertechnologie. Im Rahmen der Kooperation wurde ein Dispergierapparat (Dispergierturbine) entwickelt, der ein problemloses Einbringen von Feststoffen in Flüssigkeiten ermöglicht und feinste Tropfen bei Emulsionssystemen geniert, wobei Anwendungen im Lebensmittelbereich im Vordergrund stehen. Für die Dispergierturbine wurde eine Geometrie entwickelt, die Klumpen in der Strömung beschleunigt und zerschlägt. Die neue Technologie ermöglicht es somit, unterschiedliche verfahrenstechnische Vorgänge, die bisher über mehrere Prozessstufen umgesetzt werden mussten, in einem Apparat zu vereinigen. Im Rahmen der Kooperation zwischen der *AK System GmbH* und dem *Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL)* wurde die dispergiereinheit weiter optimiert.

114

Es soll auch die Möglichkeit bestehen, klassische Rührbehälter mit der Dispergierturbine nachzurüsten. Gegenüber den vielfach eingesetzten klassischen Dispergierapparaten, die im Bypass eines Behälters arbeiten, kann eine deutlich kostengünstigere, effizientere Apparatechnik umgesetzt werden.

Die Kooperation zwischen dem Apparatebauer und der Forschungseinrichtung begann im Jahr 2007. Durch die wissenschaftliche Betreuung seitens des *DIL*, insbesondere im Bereich der Emulgiertechnik, konnte die *AK System GmbH* ein umfassendes Know How aufbauen, dass unmittelbar in die Entwicklung des neuen Dispergierapparates einfluss. Gerade die Kooperation mit dem *DIL* ermöglicht die physikalischen Hintergründe der Misch- und Dispergiervorgänge zu analysieren und in der Apparatekonfiguration zu nutzen. In diesem Zusammenhang liefert insbesondere die Analytik des Forschungspartners einen wesentlichen Beitrag, die Vorgänge in dem Dispergierapparat zu verstehen und für eine optimierte Apparatekonfiguration zu nutzen.

Über die Kooperation kann daher mit einer Reduzierung der Zeitspanne bis zur Markteinführung (time to market) gerechnet werden. Außerdem können durch die vielseitigen Kontakte des Kooperationspartners *DIL* neue Kundenkreise erschlossen werden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die dargestellte Kooperation eine grundsätzlich neue innovative Dispergiertechnik auf Grundlage einer Turbine, die zu einer neuartigen und kostengünstigeren Prozessführung führt, beinhaltet. Die wissenschaftlich/analytische Absicherung der Ergebnisse erfolgt durch die Forschungseinrichtung. Etwas vergleichbares ist zur Zeit nicht auf dem Markt vorhanden.

Feinste Emulsionen und Suspensionen durch das patentierte Hydro Grind Verfahren



115

»Herausragend in der Zusammenarbeit mit dem DIL
ist die unkompliziert pragmatische und wissenschaftlich sehr fundierte Vorgehensweise.
Gerade in der Gründungsphase sind pragmatische Ansätze wichtig.
Es ist eine Freude mit den Mitarbeitern des DIL zusammenzuarbeiten.
Die menschliche Komponente ist in der Gründungsphase auch nicht ganz unerheblich.«

Johannes Kreuzhermes, Geschäftsführer AK System GmbH



AK System GmbH
49082 Osnabrück
www.ak-processing.com



Deutsches Institut
für Lebensmitteltechnik e.V.
49610 Quakenbrück
www.dil-ev.de

Moderne Schlacht- und Zerlegeabläufe – weltweit vermarkten

Das Ziel unserer Kooperation ist die Umsetzung moderner Schlacht- und Zerlegeabläufe mit deutscher Technik und deutschen Fachkräften weltweit. Da wir mit unserem Know-How und den entsprechenden Maschinen anderen Ländern weit überlegen sind, möchten wir dieses Wissen profitabel vermarkten.

116

Durch die Planung und den anschließenden Bau des *Schlachthauses Scharfenbaum* in Brilon-Madfeld im Jahr 2000 lernten sich die beiden Partner kennen. Die Firma *Fletec* führte sämtliche Arbeiten an den Schlachtanlagen und -maschinen durch. Im Laufe der Jahre wurde in dem Schlacht- und Metzgereibetrieb eine Vielzahl an Fachkräften ausgebildet, sowie die technischen Arbeitsabläufe optimiert. Im August 2008 trat Herr Muth (Firma *Fletec*) an Herrn Scharfenbaum heran, weil er den Auftrag hat, ein Schlachthaus in Indien zu bauen. Da er selbst zwar über das notwendige Wissen im Bereich der Schlachtanlagen verfügt, ansonsten aber über Betriebsabläufe in den Bereichen Schlachtung-Zerlegung-Wurstproduktion praxisbezogene Hilfe benötigte, stellte sich die Firma *Scharfenbaum GmbH* als Kooperationspartner zur Verfügung. Durch diese Kooperation soll die Möglichkeit geschaffen werden, indische Arbeiter zu Facharbeitern auszubilden, die dem hohen Standard des deutschen Handwerks entsprechen, so dass sie anschließend als Führungskräfte dort eingesetzt werden können. Denn was nutzt die modernste Technik, wenn sie mangels Know-How nicht bedient werden kann? Das Schlachthaus in Indien ist ein Pilotprojekt, bisher existiert dort noch keines.

Es ist geplant, dass Herr Muth die Anlagen in Indien montiert, während hier in Deutschland bei der Firma *Scharfenbaum GmbH* fünf indische Arbeiter in sämtlichen Bereichen von der Schlachtung bis hin zur Wurstproduktion ausgebildet werden. Die hygienischen Bestimmungen des EU-Standards werden ihnen dabei ebenfalls vermittelt.



» Wir erachten unser Projekt als besonders prämiierungswürdig,
da zwei kleine Handwerksbetriebe sich zusammengeschlossen haben,
um weltweit deutsche Handwerkskunst und -technik zu vereinen
und erfolgreich einzusetzen.«

Hans-Jörg Scharfenbaum, Geschäftsführer Scharfenbaum GmbH



Scharfenbaum GmbH
59929 Brilon-Madfeld
info@scharfenbaum-gmbh.de



Fletec
35094 Lahntal-Caldern
www.fletec.de

Archiv-Archiv-Kopplung

Die Raiffeisen Emscher-Lippe eG (REL) arbeitet seit Jahren intensiv mit der AGRAVIS Raiffeisen AG in Münster zusammen. Kern der Zusammenarbeit ist die Versorgung der Landwirte (Mitglieder der REL) mit landwirtschaftlichen Betriebsmitteln sowie die Abwicklung des Getreide- und Mischfutter-Geschäftes. Dabei stellt die AGRAVIS in der Wertschöpfungskette den Hersteller/Hauptlieferanten für die REL dar, die wiederum hält die Geschäftsbeziehungen zu den Landwirten als Endverbraucher.

118

Die rechtlich selbständigen Unternehmen kooperieren seit Jahren, die Handelspartner arbeiten vor dem Hintergrund der Kostenoptimierung und Effizienzsteigerungen im täglichen Geschäft professionell zusammen.

Dies zeigt sich auch im Prozess der Datenverarbeitung, hier besonders der Einkaufs-Rechnungsdatenaustausch (EK-DTA). Dieser Prozess beinhaltet, dass die Ausgangsrechnung der AGRAVIS (Lieferant) per Datei automatisch (!) an die REL gesendet wird und hier automatisch (!) vom ERP-System *gevis* der GWS eingelesen und die fachliche Rechnungsprüfung durch das System realisiert wird. Bei erfolgreicher Prüfung bucht *gevis* diese Einkaufs-Rechnung automatisch, so dass der Kreditoren-Posten zum Zahlungsausgleich bereit steht.

Auf Basis dieser Verbundfunktion wurde im September 2008 das Projekt »Archiv-Archiv-Kopplung« mit dem Ziel gestartet, den heute noch zusätzlich zur elektronischen Datei der Einkaufsrechnung erforderlichen Papierbeleg zu digitalisieren. Es geht darum, den Rechnungs-Beleg aus dem elektronischen Archiv des Lieferanten (AGRAVIS) direkt in das elektronische Archiv der REL zu transferieren. Das Besondere dabei: die richtige Verknüpfung des digitalen Belegs aus dem Archiv wird direkt mit dem gebuchten Rechnungsbeleg im ERP-System hergestellt.

Mit digitaler Signatur des Belegs entfällt der Druck der Belege (kein Papier = Schonung der Umwelt). Auch die Kuvertierung, der Postversand und die manuelle Papierablage für die gesetzliche Aufbewahrungsfrist gehören der Vergangenheit an. Belege in großer Menge entfallen somit, die bisher sortiert, kontiert und abgelegt werden.

Die »Archiv-Archiv-Kopplung« stärkt auch die Marktposition beider Partner im Vergleich zu Wettbewerbern, hier wird im Bereich der Reduzierung von internen Prozesskosten optimal gearbeitet.

Die Schonung von Umwelt-Ressourcen, die Nutzung neuester Technologien in Verbindung mit der Steigerung des wirtschaftlichen Nutzens der Kooperationspartner machen dieses Projekt besonders prämiierungswürdig.

Erweiterung des Raiffeisen-Verbundes um die papierlose Archiv-Archiv-Koppelung



119

» In dieser Kooperation gibt es nur Gewinner.«

Bernward Resing, Geschäftsführer Raiffeisen Emscher-Lippe eG



Raiffeisen Emscher-Lippe eG
45665 Recklinghausen
www.raiffeisen-emscher-lippe.de



AGRAVIS Raiffeisen AG
48155 Münster
www.agravis.de



GWS Gesellschaft für
Warenwirtschafts-Systeme mbH
48155 Münster
www.gws.ms

Stop Climate Change – Stoppt den Klimawandel

Die Kooperationspartner *AGRA-TEG GmbH*, *GfRS mbH* und *GLS Bank* entwickelten das Zertifizierungsprogramm *Stop Climate Change (SCC)*, um Unternehmen zu unterstützen, ihre Treibhausgas-Emissionen zu bilanzieren, zu reduzieren und auszugleichen. Mit *Stop Climate Change* kann auf Ebene eines Unternehmens oder für ein Verkaufsprodukt entlang der Wertschöpfungskette ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden, indem Treibhausgas-Emissionen vermindert werden. Die Kooperation begann Anfang 2007 und wurde als ein sich ergänzendes Netzwerk von Experten aus der Wissenschaft, der Zertifizierung und der Banken-Dienstleistung aufgebaut.

120

Die *Ökoland GmbH* entschloss sich zur Nutzung des Systems, da *Stop Climate Change* das einzige unabhängige und standardisierte Zertifizierungsprogramm für den Klimaschutz in Deutschland ist. Wie allen an *Stop Climate Change* teilnehmenden Unternehmen war und ist es Ziel der *Ökoland GmbH*, mit dieser Initiative Vorbildfunktion für den ökologischen Landbau und Handel zu übernehmen.

Die Kooperation der vier Partner startete Ende 2007 mit der Erfassung aller relevanten Daten der Produktion der Delikatess-Bratwurst der *Ökoland GmbH* (ökologische Tierhaltung, Weiterverarbeitung, Verpackung, Transport, Lagerung). Die von der *AGRA-TEG GmbH* aufgearbeiteten Daten zeigten Energie- und Emissionsminderungspotentiale auf, die die *Ökoland GmbH* nachfolgend stufenweise umsetzte. Unvermeidbare Emissionen wurden durch den Kauf von Emissionsrechten aus hochwertigen Klimaschutzprojekten bei der *GLS Bank* ausgeglichen. Nach externer Prüfung der Berechnung der Treibhausgasemissionen und -minderungen durch die *GfRS mbH*, wurde die Delikatess-Bratwurst der *Ökoland GmbH* nach dem *Stop Climate Change* Standard erfolgreich zertifiziert.

Eine breite Berichterstattung verschiedenster Medien über die Kooperation *Stop Climate Change* führte zu einer Sensibilisierung von Mitarbeitern und Kunden zum Thema globale Erwärmung. Eine Absatzsteigerung der klimafreundlichen Produkte konnte erreicht werden. Außerdem konnten bei allen Unternehmen Arbeitsplätze gesichert und sogar ausgebaut werden.

Kooperation führt Delikatess-Bratwurst erfolgreich zur Zertifizierung nach Stop Climate Change Standard



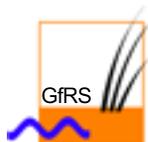
121

» Der Klimaschutz ist eine der wichtigsten Zeitfragen.
Die aktuelle Situation lässt uns deutlicher als je zuvor erkennen:
Es ist Zeit zu handeln! Mit ›Stop Climate Change‹
setzen wir ein Zeichen für aktiven Klimaschutz und zeigen,
welchen Beitrag Unternehmen leisten können.«

Thomas Jorberg, Vorstandssprecher GLS Bank



AGRA-TEG Agra- und Umwelt-
technik GmbH Göttingen
37075 Göttingen
www.stop-climate-change.de



Gesellschaft
für Ressourcenschutz GmbH
37073 Göttingen
www.gfrs.de



GLS Bank
44789 Bochum
www.gls.de



Ökoland GmbH Nord
31515 Wunstorf
www.oekoland.de

In Partnerschaft vom lokalen zum globalem Player

Auf der Basis bisher bekannter Maschinen, Techniken und Hilfsstoffe zur Produktion von Lebensmitteln in heißem Öl oder Fett werden die Kooperationspartner unter Leitung der *3B Vertriebsgesellschaft* verbesserte Produkte und Dienstleistungen für neue Absatzmärkte entwickeln. Dazu werden erweiterte Verfahren mit neuen Hilfs- und Betriebsstoffen, Materialien und Dienstleistungen für die Leitmärkte Umwelt, Gesundheit, Energie und High Tech schnellstmöglich in verkaufsfähige Produkte umgesetzt.

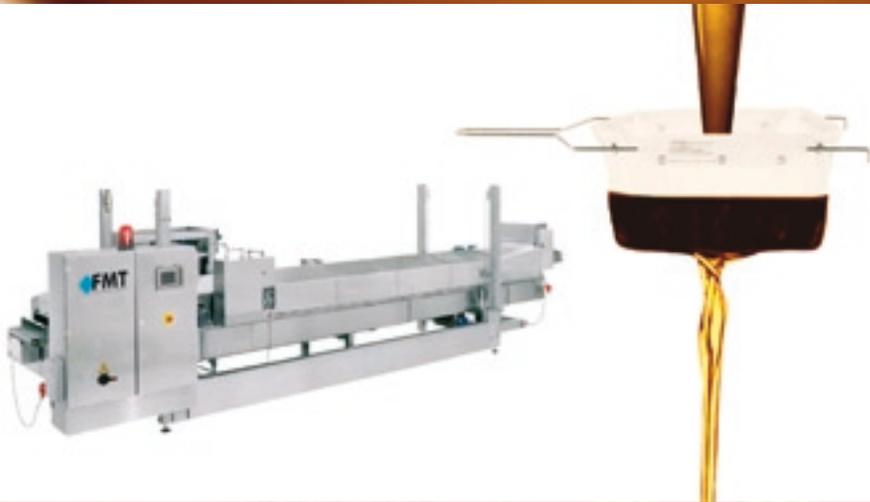
122

Die Bildung schädlicher Stoffe (Advanced Glycation Endproducts) wie zum Beispiel Acrylamid aus der Maillard-Reaktion, werden verringert. Dies sowohl im einzelnen Haushalt, Imbiss, Großküche, Bäcker-, Fisch- und Fleischerhandwerk als auch im industriellen Prozess.

Die technischen Partner haben langjährige Erfahrungen auf den Gebieten Brat-, Back-, Frittier-, Filter-, Kühl- und Verfahrens-/Prozesstechnik. Die Partner für Betriebs- und Hilfsstoffe sind jeweils technologische Führer auf dem Gebiet der Öl- und Additivherstellung. Begleitet werden sämtliche Prozesse von der *Uni Bochum*, *Uni Hohenheim* und dem *Max-Rubner-Institut*. Für die Musterprozesse und Prototypen werden aus Getreide und Kartoffeln Chips und/oder Snacks hergestellt. Die ersten Anlagen sollen nach einem bis eineinhalb Jahren vermarktungsfähig sein.

Als Kunden- und Anwendernutzen sind definiert: Herstellung gesunder Lebensmittel und Speisen, bei geringerem Energie- und Ölverbrauch bei gleichzeitiger Qualitätsverbesserung und Schonung der Umwelt. Als technologischer Nutzen stehen am Ende neue Materialien, Ölpflugesysteme, Verfahrens-, Steuerungs- und Regeltechniken sowie Kosten-, Produktions- und Energieeffizienz.

Gesünderes Braten, Frittieren, Backen und Kühlen von Lebensmitteln



» Das Projekt besteht neben der Förderung der Gesundheit dadurch, dass jeder Partner vom Produkt- zum Systemlieferanten und vom lokalen zum globalen Player wird.«

Berthold Brock, 3 B Vertriebsgesellschaft

3B Vertriebsgesellschaft

3B Vertriebsgesellschaft
Berthold Brock
33161 Hövelhof
www.miroil.de



Brock's Food Systems GmbH
33758 Schloß Holte-Stukenbrock
www.brocksfoodsystems.de



AMT Alumentall-Gießtechnik GmbH
58579 Schalksmühle
www.gastroguss.de



FMT
5236 WB 's-Hertogenbosch, NL
www.FMT.nl



Food-Tech Michael Jäger GmbH
46286 Dorsten
www.food-tech.de



Max Rubner-Institut
32756 Detmold
www.mri-bund.de



Snack-Consulting
50933 Köln-Müngersdorf

Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
49477 Ibbenbüren
www.teutoburger-oelmuehle.de



Herz- und Diabeteszentrum Nordrhein-Westfalen
Uni Bochum Diabeteszentrum/
Forschung
32545 Bad Oeynhausen
www.hdz-nrw.de

UNIVERSITÄT HOHENHEIM



Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittel
73732 Esslingen
www.uni-hohenheim.de



Busser Technologie GmbH
28876 Oyten
www.bussertechnologie.de

Raiffeisen Kooperation im Vest Recklinghausen

Die drei Genossenschaften kooperieren auf verschiedene Weise und in unterschiedlichen Rechtsformen, um gemeinsam umfassende Geschäftsziele zu verfolgen und rechtlich selbstständig zu bleiben.

124

Diese Ziele sind:

- Verbesserung der Wertschöpfungskette vom Erzeuger über die Genossenschaften bis zum Verkauf
- Kostenoptimierung für die Genossenschaften und die Mitglieder (allesamt Landwirte)
- Optimierung für die Ressourcen Material und Personal (zum Beispiel durch flexible Logistikdienstleistungen)
- Erschließung neuer Märkte für Agrar-Produkte (sowohl räumlich als auch inhaltlich)
- Bessere Kommunikationschancen für Genossenschaften und Mitglieder
- Optimierte Marketing für Produkte (hier besonders neue Energien, Getreide und Vieh)

So werden beispielsweise folgende Aufgaben in einer gemeinsamen GmbH bewältigt:

- Vertrieb neuer Energien (Holzpellets, Rapsöl)
- Nährstoffmanagement (Handel, Transport und Verwertung von überschüssigem organischen Dünger in Regionen mit Bio-Energieerzeugung)
- Gemeinsamer Einkauf von landwirtschaftlichen Betriebsmitteln und dadurch Mitgliederförderung durch den Ausgleich von marktbedingten Preisschwankungen
- Logistik (die GmbH betreibt einen eigenen Spezial-LKW)
- Interne Vernetzung zur gemeinsamen Bewältigung von Geschäftsführung, Buchführung, Vertrieb und Logistik
- Nutzung von Fachleuten und Kompetenz im Personalbestand der drei Kooperationspartner

Aufgaben und Nutzen der gemeinsamen Kooperation



125

» Kooperation ist eine schnell durchführbare Möglichkeit um sich betrieblich erweitern zu können.«

Günter Hessing, Geschäftsführer Raiffeisen Warenossenschaft Haltern eG



Raiffeisen Hohe Mark eG
46286 Dorsten
www.raiffeisen-hohe-mark.de



Raiffeisen Warenossenschaft Haltern eG
45721 Haltern am See
www.haltern.raiffeisen.de



Raiffeisen Emscher-Lippe eG
45711 Datteln
www.raiffeisen-emscher-lippe.de

Der Cluster Ernährung im Raum Ahlen zielt darauf ab, durch die vertikale Kooperation von Erzeugern, einem Bio-Großhandel für Gemeinschaftsverpfleger, einem Bio-Caterer, der Hochschule Fulda, der Prospektiv GmbH als Forschungsunternehmen, der Mittelstandsinitiative Ahlen und einer Ganztagschule die Bewusstseinsbildung für gesunde Ernährung und Bewegung zu fördern und so den Anbau und den Konsum biologisch erzeugter beziehungsweise regionaler Lebensmittel voranzutreiben. Auf diese Weise können die Landwirte der Region die Potenziale des stetig wachsenden Biomarktes nutzen und dem Import ökologischer Produkte aus dem Ausland zuvorkommen.

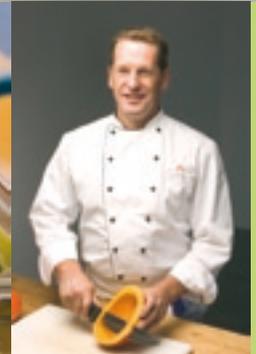
Die modellhafte Umsetzung des innovativen Bio-Verpflegungskonzeptes an der Gesamtschule in Ahlen soll einen nachhaltigen Beitrag zur Gesundheitsförderung leisten und das Interesse an biologisch erzeugten Lebensmitteln wecken, unabhängig von sozialer Herkunft.

Dieses Konzept soll zukünftig in andere Institutionen transferiert werden und so zu einer Sicherung der Arbeits- und Beschäftigungsfähigkeit durch gesundes Ernährungsverhalten beisteuern sowie die Nachfrage nach regionalen Produkten multiplizieren.

Die Umsetzung erfolgt unter dem Leitbild der *Zero Emissions Research and Initiatives (ZERI) Foundation*, mit dem Ziel, keine Ressourcen zu verschwenden. Dies betrifft nicht nur die Vermeidung langer Transportwege, sondern auch die Betrachtung von Abfällen, zum Beispiel nicht den EU-Normen entsprechende Produkte als wertvolle Ressource anzusehen und für diese neue Wertschöpfungsmöglichkeiten zu generieren.

Die Weiterverarbeitung dieser Produkte wird auf der ehemaligen Zeche Westfalen in Ahlen im *Zentrum für Gemeinschaftsgastronomie (ZGG)* angesiedelt, von wo aus die Kooperation der Partner dann gesteuert wird. Ausschlaggebend für den Beginn der Wertschöpfungspartnerschaft waren Überlegungen und Ideen dazu, wie Reststoffe der regionalen Landwirtschaft wieder nutzbar gemacht werden können. Nur durch eine funktionierende und verbindliche Kooperation der Akteure können die regionalen Potenziale bestmöglich ausgeschöpft werden, da sich nur so die besonderen Kernkompetenzen jedes einzelnen ergänzen. Das Konzept zeichnet sich besonders durch die einzigartige Verknüpfung der verschiedenen Ansätze Erzeuger-Verbraucher-Kooperation, gesunde Gemeinschaftsverpflegung und die Vermeidung von Abfällen aus, die in Kombination eine Stärkung der regionalen Ernährungswirtschaft erreichen.

Nicht vermarktbar landwirtschaftliche Erzeugnisse sinnvoll nutzen!



» Durch die Kooperation wird nicht nur ein großer Beitrag zur Ressourceneffizienz geleistet, sie erleichtert der regionalen Ernährungswirtschaft auch, sich an veränderte Nachfragebedingungen flexibel anzupassen.«

Kirsten Staubach, wissenschaftliche Begleitung,

Prospektiv Gesellschaft für betriebliche Zukunftsgestaltungen mbH

Gefördert durch:



Prospektiv
Gesellschaft für betriebliche
Zukunftsgestaltungen mbH
44135 Dortmund
www.prospektiv.de



bios Gabriele Rempe GmbH
59063 Hamm
www.bios-rempe.de



Dr. Hoppe Bio-Catering
Bio Catering Marsbachhöhe GmbH
34123 Kassel
www.bio-catering.de



Marktgenossenschaft der
Naturland-Bauern eG
59510 Lippetal-Lippborg
www.marktgenossenschaft.de



Hochschule Fulda
Fachbereich Oecotrophologie
36039 Fulda
www.hs-fulda.de



Mittelstandsinitiative Ahlen
GmbH ITC Innovations Transfer
Centrale
59229 Ahlen
www.mia-itc.de

Landwirtschaft trifft Energieversorger – Partnerschaft für regenerative Energien im ländlichen Raum

Ziel ist die Erzeugung regenerativer Energien aus pflanzlichen nachwachsenden Rohstoffen als regionale Wertschöpfungskette. Damit soll die Einkommenssituation der landwirtschaftlichen Betriebe gestärkt und die Kaufkraft in einer ländlich geprägten, als strukturschwach einzustufenden Region verbessert werden. Ziel ist es weiter, durch ein intelligentes Wärmekonzept mit der Versorgung des Thermalbades *Ith-Sole-Therme* in Salzhemmendorf eine optimale Energieausnutzung aus der knappen Ressource »Boden« zu erreichen.

128

Auf diesem Wege ist auch eine Förderung des Tourismus in der Region »Östliches Weserbergland« als Ziel definiert, da durch die günstigere Energieversorgung das Eintrittspreisniveau stabilisiert werden kann. Zudem ist das Projekt als Baustein in der neuen Förderregion für Erneuerbare Energien »Weserbergland plus« zu betrachten.

Die Kooperation begann im Jahre 2006 mit den Vorplanungen der Landwirte zur Realisierung eines Biogasprojektes. Im Wege intensiver Standortdiskussionen war die Bedeutung eines effektiven Wärmekonzeptes schnell als standortdefinierender Parameter erkannt. Zu entsprechender Realisierung mußte ein Partner mit Know how und Kapital gewonnen werden, der sich schnell in Form der *Stadtwerke Hameln* als kommunales Unternehmen einschaltete. Der regionale Aktionskreis der Stadtwerke gab dann auch den Ausschlag für diese Partnerschaft im Vergleich zu überregionalen Stromversorgern.

Die Zusammenarbeit ist durch partnerschaftliches Miteinander geprägt. Die Landwirtschaft hat die Ver- und Entsorgung der Energieerzeugungsanlagen übernommen sowie deren Betrieb sichergestellt. Die Stadtwerke ihrerseits unterstützen Betriebsleitung und Management durch Informations- und Wissenstransfer und sind ein verlässlicher Partner in der finanziellen Ausstattung des Projektes.

Durch die gemeinsame Übernahme von Grundkosten des Anlagenbetriebes und den aktuellen Wissenstransfer ist das Betreiben der Anlagen im Bereich sehr hoher Wirkungsgrade möglich. Somit ist eine optimale Energieausbeute aus den nachwachsenden Rohstoffen gewährleistet. Neben diesen wirtschaftlichen Faktoren einer win-win-Partnerschaft fördern die Aktivitäten zweier regionaler Akteure das Wissen und die Akzeptanz für Erneuerbare Energien durch eine breite und offensive Öffentlichkeitsarbeit.

Stärkung der regionalen Wertschöpfungskette



129

» Die erfolgreiche Umsetzung eines elektrisch wie thermisch effizienten Biogasprojektes ist nur durch die ideale Kombination von Fläche, Know How und Kapital möglich geworden. Wenn die Partner in diesen Bereichen ihre Kernkompetenzen einbringen – das ist für uns gelebte Kooperation! «

Folkart Müller, Geschäftsführer der Agrarenergie Lauenstein GmbH & Co. KG



AgrarEnergie Lauenstein
GmbH & Co. KG
31020 Salzhemmendorf



GWS Stadtwerke Hameln GmbH
31785 Hameln

Robotik-Pack-Line: Synthese von Robotik und Automation in Produktionsprozessen

Die Kooperation *Robotik-Pack-Line* steht für die Synthese von Robotik und Automation in anspruchsvollen Produktionsprozessen. Im Extremfall kann es um die gesamte Produktionslinie vom Rohprodukt bis zur versandfertigen Palette gehen. Konkrete Konfigurationen unter dem Dach *Robotik-Pack-Line* sind modular aufgebaut und werden individuell nach konkretem Bedarf konfiguriert. Einzelne Elemente oder Baugruppen können ebenso zum Einsatz kommen wie ausdifferenzierte Produktionsstraßen.

130

Innovative Partnerschaften – aufgabenbezogene Synergien

Garant für das hohe Niveau und die ständige Weiterentwicklung der *Robotik-Pack-Line* ist ein kontinuierlich wachsendes Netzwerk hochkarätiger Technologiepartner, die ihre jeweiligen Möglichkeiten auf differenzierte Weise bündeln. Es werden zukunftsorientierte Lösungen erarbeitet, die dann gemeinsam auf Messen, Ausstellungen, Kongressen und Sonderschauen präsentiert werden. Außerdem werden aufgabenbezogene, kleinere Kooperationen gebildet, die ganz auf den jeweiligen Kunden bezogene, modulare Lösungen entwickeln, installieren und warten. Unter dem Dach *Robotik-Pack-Line* kommt es zur fruchtbaren Zusammenarbeit von großen Konzernen mit kleinen und mittleren Spezialunternehmen. Es entstehen Synergien, die den Kunden zugute kommen.

Wenn Hygiene gefordert ist

Ihre außergewöhnlichen Stärken entfaltet die *Robotik-Pack-Line* insbesondere in der Lebensmittelindustrie. Denn das erklärte Ziel aller Beteiligten ist es, eine sichere, schnelle und vor allem hygienische Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln zu garantieren – ohne dass die Hand eines Menschen im Spiel ist und die Qualität der Produkte gefährden kann. Gleiches gilt auch im pharmazeutischen und im medizinischen Bereich. Überall, wo Hygiene gefordert ist, kann die *Robotik-Pack-Line* zum Problemlöser werden.

Gut für Convenience-Produkte

Besonders anspruchsvolle Lösungen sind bei der Fertigung von vielgestaltigen Convenience-Produkten gefordert. Bereits der geringste Kontakt von Menschen mit den Lebensmitteln kann hier zu einer Kontamination der Produkte führen und ganze Chargen in Mitleidenschaft ziehen. Mit einer modular aufgebauten Produktions- und Verpackungslinie löst die *Robotik-Pack-Line* dieses Problem nachhaltig und auf hohem Niveau. Verschiedene Vereinzlungs-, Dosier-, Kontroll-, Abpack-, Versiegelungs- und Kennzeichnungssysteme arbeiten Hand in Hand mit Industrierobotern unterschiedlichster Art.

Hygienische Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln



131

» Weil die Hygiene so ungeheuer wichtig ist in der Lebensmittelproduktion, sollten Roboterarme eingesetzt werden statt der menschlichen Hand. Die Robotik-Pack-Line zeigt, wie's gemacht wird.«

Rolf Peters, Geschäftsführer K-Robotix GmbH

» Der Teamverbund Robotik-Pack-Line zeigt das große Potential für die heimische Lebensmittelindustrie, um die Wettbewerbsfähigkeit und die Kostenstruktur bei hohen hygienischen Standards zu verbessern.«

Dr. Knut Franke, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL)

Mettler-Toledo Product Inspection Germany
CLK Cruse Leppelmann Kognitionstechnik GmbH
KD + C Planungsgesellschaft mbH
Parker Hannifin GmbH & Co. KG, EME Automation
TOSHIBA MACHINE Robotics (Europe) LTD
SMC Pneumatik GmbH
SEALPAC GmbH
Pamog GmbH
Straßburg-Etikettier-Service-GmbH
Habasit Rossi GmbH
TREIF Maschinenbau GmbH
Ecolab Deutschland GmbH
Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co. KG
roTeg AG
Weiss Klimatechnik GmbH, Geräte- und Anlagenbau

U.I. Lapp GmbH
Mevisco GmbH & Co. KG
LMD GmbH & Co. KG aA
Jensen Greiftechnik GmbH
OMRON Electronics GmbH
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.
DUALIS GmbH IT Solution
beb Edelstahlbau GmbH
Wächter Packautomatik GmbH & Co. KG
EG Fleischwarenfabrik Dieter Hein GmbH & Co. KG
Etelser & Alperi Küswerk GmbH
Signode BVBA
UA Ulf Aschemeier Industrie Service - Technik - Entwicklung - Vertrieb
CSB-System AG
Sequid GmbH

Robotik-Pack-Line
www.robotik-pack-line.de

K-Robotix GmbH
28819 Bremen
www.k-robotix.de

Kooperation gewinnt



Zum vierten Mal war 2009 der Kooperationspreis der Agrar- und Ernährungswirtschaft ausgeschrieben, zum zweiten Mal war die Ausschreibung eine gemeinsame Initiative der beiden Bundesländer Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen. Die Zahl der Bewerbungen um den Preis ist erneut gewachsen. Diesmal waren es 56 Kooperationen, hinter denen wieder weit mehr als 200 Unternehmen und Forschungseinrichtungen stehen. Die Jury hatte die Qual der Wahl, viele gute und sehr gute Kandidaten für einen Platz auf dem Siebertreppchen waren zu bewerten.

132

Wenn es auch nur einen Sieger geben kann, gewonnen haben alle.



Die Teilnehmer haben Tatkraft und Innovationsgeist bewiesen und dies mit ihrer Bewerbung dokumentiert. Alle Projekte werden in der vorliegenden Broschüre vorgestellt. So werden die vorgestellten Projekte über die Prämierung hinaus den Nachhall in der Fachöffentlichkeit haben, der, so hoffen wir, neue und bisher unerwartete Kontakte und Kooperationen ermöglicht.

Die Marketinggesellschaft und Food-Processing-Initiative, die den Wettbewerb im Auftrag der Länder organisieren, verstehen sich als Impulsgeber für Innovation und Wachstum der Ernährungswirtschaft. Der zweite gemeinsam ausgeschriebenene Wettbewerb bestätigt diesen Anspruch.

Heute kommt ein wichtiger Aspekt hinzu: Gerade in Zeiten, in denen alle von der Krise sprechen, viele sie tatsächlich schon zu spüren bekommen, ist Innovation besonders wichtig. Denn jede Krise geht vorbei. Und dann hat der die Nase vorn, der mit neuen Ideen die neue Nachfrage bedient.

Per se sind in mittelständischen Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft Erfindergeist und Ideenreichtum zuhause; doch oft reichen die Ressourcen nicht, um eine gute Idee auch umzusetzen. Hier kann eine Kooperation der entscheidende Schritt zur Realisierung eines neuen Verfahrens, einer Produktidee oder eines Prozesses sein. Diese unternehmerische Entscheidung auszuzeichnen und ihre Vorbildfunktion zu zeigen, das sollte der jetzt abgeschlossene Wettbewerb erneut erreichen. Getreu dem Motto: Kooperation gewinnt.

Dr. Christian Schmidt
*Marketinggesellschaft der
niedersächsischen Land- und
Ernährungswirtschaft e.V.*

Norbert Reichl
Food-Processing Initiative e.V.

Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V.

Die Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. berät Unternehmen, Organisationen und Institutionen in der Land- und Ernährungswirtschaft zur marketingorientierten Unternehmensführung.

Das Spektrum der Aufgaben reicht von der Beratung und Marktforschung über die Verkaufsförderung bis zur Imagearbeit und zur Betreuung niedersächsischer Unternehmen auf den wichtigen Fach- und Verbrauchermessen. Darüber hinaus bietet sie ihren Kunden Unterstützung bei der Bearbeitung von Auslandsmärkten und Hilfestellung bei der Inanspruchnahme öffentlicher Förderprogramme zur Absatzförderung. Im Rahmen eines Marketingvertrages ist sie wichtige Auftragnehmerin des Landes Niedersachsen. Seit ihrer Gründung 1969 knüpft die Marketinggesellschaft aktiv Netzwerke zwischen den Akteuren der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Niedersachsen. In Workshops, Seminaren und Kongressen bündelt sie Interessen und unterstützt den Wissens- und Informationstransfer zwischen Vertretern aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik. Träger und Mitglieder der Marketinggesellschaft sind die Verbände der Land- und Ernährungswirtschaft in Niedersachsen.

www.marketing-agrar.de



Food-Processing Initiative (FPI) e.V.

In Kooperationen ergänzen sich Kompetenzen – Food-Processing Initiative (FPI) e.V. bringt Initiatoren und Gestalter zusammen: in Prozess- und Produktverbesserungen oder bei Markterschließungen.

FPI bündelt die Kompetenzen der Herstellung von qualitativ hochwertigen und innovativen Lebensmitteln. Mit seinen Mitgliedern und Kooperationspartnern bildet der im November 2000 durch Unternehmen der Branche gegründete Verein die Lebensmittelindustrie als Kernbereich der Wertschöpfungskette Ernährung ab.

Im Rahmen des Projektes »FoodNet NRW« wird FPI hierbei vom Land Nordrhein-Westfalen unterstützt. Zu den Kernaufgaben zählen die Förderung von Innovationen in Produkt, Technologie und Wissen, die Schaffung von strategischen Allianzen und Kooperationen sowie der Aufbau von Experten-netzwerken. Im Februar 2009 wurde FPI von der Initiative Kompetenznetze Deutschland aufgenommen, in der das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie (BMWi) herausragende Innovationsnetzwerke bündelt.

»Kontakte schaffen – Potentiale bündeln – Chancen eröffnen und dadurch die Wettbewerbsfähigkeit der mittelständischen Unternehmen der Food-Branche stärken«; so lässt sich die Zielsetzung des FPI zusammenfassen.

www.foodprocessing.de



Partner des Food Net NRW

Adressregister

Seite

- 122 3B Vertriebsgesellschaft**
Berthold Brock
Hövelrieder Straße 197
33161 Hövelhof
Berthold Brock
fon +49(0)172 521 8088
b.brock@miroil.de
www.miroil.de
- 42 ADATO Consulting Group GmbH**
Rheinwerkallee 6
53227 Bonn
Jens Washausen
fon +49(0)228 96960 90
fax +49(0)228 96960 910
j.washausen@adato.de
www.adato.de
- 50 Agentur Workaholix**
Dr. Heinrich-Jasper-Straße 31
38304 Wolfenbüttel
Steffen Maschke
fon +49(0)5331 984448
fax +49(0)5331 909569
s.maschke@workaholix.net
www.workaholix.net
- 120 AGRA-TEG**
Agrar- und Umwelttechnik
GmbH Göttingen
Gutenbergstraße 33
37075 Göttingen
Marco Lange
fon +49(0)551 39131 30
fax +49(0)551 39131 29
m.lange@agra-teg.de
www.stop-climate-change.de
- 128 AgrarEnergie Lauenstein GmbH & Co. KG**
Im Winkel 7
31020 Salzhemmendorf
Henning Mund
fon +49(0)5156 8825
henningmund@gmx.de
- 118 AGRAVIS Raiffeisen AG**
Industrieweg 110
48155 Münster
Harald Peters
fon +49(0)251 68225 01
fax +49(0)251 68225 89
harald.peters@agravis.de
www.agravis.de
- 114 AK System GmbH**
Sonnenblumenweg 17
49082 Osnabrück
Johannes Kreuzhermes
fon +49(0)541 35022 45
fax +49(0)541 35022 46
kruzhermes@ak-processing.com
www.ak-processing.com
- 122 AMT**
Alumetall-Gießtechnik GmbH
Glörstraße 20–22
58579 Schalksmühle
Georg Detroy
fon +49(0)2355 400136
fax +49(0)2355 509777
g.detroy@gastroguss.de
www.gastroguss.de

Seite

- 92 B & C Tönnies Fleischwerk GmbH & Co. KG**
In der Mark 2
33378 Rheda-Wiedenbrück
Dr. Wilhelm Jaeger
fon +49(0)5242 961 246
fax +49(0)5242 961 115
wilhelm.jaeger@toennies.de
www.toennies.de
- 108 B&L Medien Gesellschaft mbH & Co. KG**
Max-Volmer-Straße 28
40724 Hilden
Harry Lietzenmayer
fon +49(0)2103 204 120
fax +49(0)2103 204 204
h.lietzenmayer@blmedien.de
www.blmedien.de
- 42 BÄRO GmbH & Co. KG**
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Manuel von Möller
fon +49(0)2174 799 0
fax +49(0)2174 799 799
m.v.moeller@baero.com
www.baero.com
- 18 BASF SE**
Carl-Bosch-Straße 67
67117 Limburgerhof
Torsten Neises
fon +49(0)62160 28265
torsten.neises@basf.com
www.agrar.basf.de
- 88 BauernSiegel Erzeugergemeinschaft Elbe-Weser w.V.**
Veerßer Straße 65
29525 Uelzen
Andreas Neumann
fon +49(0)581 9040 0
fax +49(0)581 9040 204
neumann.a@vzf.de
www.vzf-gmbh.de
- 130 beb Edelstahlbau GmbH**
Wittlingstraße 16
27572 Bremerhaven
Roland Ebinger
fon +49(0)471 9737 0
fax +49(0)471 9737 112
info@beb-edelstahlbau.de
www.beb-edelstahlbau.de
- 18 Becken Agrar GmbH**
Eichenallee 22
27612 Loxstedt
Horst Clemens
fon +49(0)4744 912032
mail@becken-agrar.de
www.becken-agrar.de
- 42 Bedford Fleischwaren GmbH & Co. KG**
Traiteur-Platz 1
49090 Osnabrück
Bert Mutsaers
fon +49(0)541 1218 0
fax +49(0)541 1218 128
mutsaers@bedford.de
www.bedford.de

Seite

- 18 Berief Innovativ GmbH & Co. KG**
Lange Straße 63-67
59329 Wadersloh
Theodor W. Berief
fon +49(0)2520 9307 0
fax +49(0)2520 9307 50
theodor.w.berief@berief.de
www.berief.de
- 80 Bio Dorfladen Berghaus**
Innstraße 14
58540 Meinerzhagen-Valbert
Rasmus Berghaus
fon +49(0)2358 303
dorfladen.berghaus@t-online.de
- 70 bioexperten consulting group**
c/o FIS Europe
Bahnhofstraße 17a
48455 Bad Bentheim
Dr. Sylvia Pfaff
fon +49(0)5922 90400 3
fax +49(0)5922 90400 8
sylvia.pfaff@web.de
www.fis-europe.net
- 60 Biohof von der Forst**
In Gerderhahn 40
41812 Erkelenz
Stefan von der Forst
fon +49(0)2431 77132
info@biohof-vonderforst.de
www.biohof-vonderforst.de
- 56 Biolokal e.V.**
Bahnhofstraße 1
33813 Oerlinghausen
August Rettig
fon +49(0)5202 4034
fax +49(0)5202 5038
kontakt@biolokal.de
www.biolokal.de
- 126 bios Gabriele Rempe GmbH**
Gallberger Straße 34
59063 Hamm
Gabriele Rempe
fon +49(0)2381 54325 0
fax +49(0)2381 54325 40
info@bios-rempe.de
www.bios-rempe.de
- 38 BioTec-Klute GmbH**
Rudolf-Diesel-Straße 35
33178 Borchlen
Oliver Klute
fon +49(0)5251 69161 0
fax +49(0)5251 69161 66
oliver.klute@biotec-klute.de
www.biotec-klute.de
- 94 Bizerba GmbH & Co. KG**
Harpener Hellweg 31
44805 Bochum
Marc Büttgenbach
fon +49(0)234 9557 100
fax +49(0)234 9557 188
buettenbach@bizerba.com
www.bizerba.com

Seite

- 42 Brandt Zwieback-Schokoladen GmbH & Co. KG**
Kölner Straße 32–34
58135 Hagen
Hartmut Lindner
fon +49(0)2331 4771 05
fax +49(0)2331 4771 29
h.lindner@brandt-gmbh.de
www.brandt-zwieback.de
- 106 BRANSON Food Processing**
Waldstraße 53–55
63128 Dietzenbach
Jörg Brahm
fon +49(0)60 74497 0
fax +49(0)60 74497 199
info@branson.de
www.branson.de
- 20 Brau Kooperation – Die Freien Brauer GmbH & Co. KG**
Brackeler Hellweg 124
44309 Dortmund
Jürgen Keipp
fon +49(0)231 92509150
juergen.keipp@die-freien-brauer.com
www.deutsche-brau-kooperation.de
www.die-freien-brauer.com
- 36 Brauerei C. & A. Veltins GmbH & Co. KG**
An der Streue
59872 Meschede-Grevenstein
Frank Diebold
fon +49(0)2934 959 288
fax +49(0)2934 959 493
frank.diebold@veltins.de
www.veltins.de
- 122 Brock's Food Systems GmbH**
Oerlinghauser Straße 109
33758 Schloß Holte-Stukenbrock
Reinhild Brock
fon +49(0)5207 921 383
fax +49(0)5207 921 384
info@brocksfoodsystems.de
www.brocksfoodsystems.de
- 56 BUERGOFOL GmbH**
Jahnstraße 10-14
93354 Siegenburg
Torsten Peters
fon +49(0)9444 9791 110
fax +49(0)9444 979 155
contact@buergofol.com
www.buergofol.com
- 108 BURDA Direct GmbH**
Marlener Straße 4
77656 Offenburg
Gert Nowotny
fon +49(0)781 8401
fax +49(0)781 846385
nowotny@burdadirect.com
www.burdadirect.com
- 54 Busemann GmbH**
Friedhofstraße 28
59192 Bergkamen
Jörg Kiefer
fon +49(0)2307 260017
fax +49(0)2307 13700
j.kiefer@busemann-gmbh.de
www.busemann-gmbh.de

- 122 Busser Technologie GmbH**
Industriestraße 38
28876 Oyten
Klaus Busser
fon +49(0)4207 9111018
fax +49(0)4207 5519
k.busser@
bussertechnologie.de
www.bussertechnologie.de
- 56 Calvatis GmbH**
Dr.-Albert-Reimann-Straße 2
68526 Ladenburg
Frank Ebeling
fon +49(0)6203 105 0
fax +49(0)6203 105 4139
info@calvatis.com
www.calvatis.com
- 96 corsus -
Corporate Sustainability**
Behringstraße 28a
22765 Hamburg
Dr. Ulrike Eberle
fon +49(0)40 398084 76
u.eberle@corsus.de
www.corsus.de
- 130 Cruse Leppelmann
Kognitionstechnik GmbH CLK**
Mendelstraße 11
48149 Münster
Dr. Carsten Cruse,
Sebastian Küdde
fon +49(0)251 980 20 87
fax +49(0)251 980 20 89
cruse@clkgmbh.de,
kuedde@clkgmbh.de
www.clkgmbh.de
- 54 CSB-System AG**
130 An Fürthenrode 9-15
52511 Geilenkirchen
Dr. Klemens van Betteray
Dirk Tost, Udo Nigl
fon +49(0)2451 625 0
fax +49(0)2451 625 291
info@csb-system.com
tost@csb-system.com
nigl@csb-system.com
www.csb.de
- 40 DeHoGa
Bezirksverband Weser-Ems e.V.**
Kreisverband Landkreis
Wesermarsch
Stadlander Platz 2
26935 Rodenkirchen
Gerfried Hülsmann
fon +49(0)4732 9299 0
fax +49(0)4732 9299 11
info@hotel-huelsmann.de
www.hotel-huelsmann.de
- 40 DeHoGa Niedersachsen
Bezirksverband Weser-Ems e.V.**
Stadtverband Oldenburg
Wilfried Fey
fon +49(0)4419 250001
fax +49(0)4419 2489921
info@ratskeller-oldenburg.de
www.dehoga-niedersachsen.de

- 30 Deutscher Bauernverband e.V.**
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Insea Pewsdorf
fon +49(0)30 31904 420
fax +49(0)30 31904 431
i.pewsdorf@
bauernverband.net
www.bauernverband.de
- 114 Deutsches Institut für
130 Lebensmitteltechnik e.V.**
Prof.-von-Klitzing-Straße 7
49610 Quakenbrück
Dr. Achim Knoch
Dr.-Ing. Knut Franke,
Dr.-Ing. Volker Heinz
fon +49(0)5431 183 0
fax +49(0)5431 183 114
a.knoch@dil-ev.de
k.franke@dil-ev.de
v.heinz@dil-ev.de
www.dil-ev.de
- 46 DIOSNA Dierks & Söhne GmbH**
Am Tie 23
49086 Osnabrück
Joachim Etzenbach
fon +49(0)541 33104 830
fax +49(0)541 33104 10
joachim.etzenbach@diosna.de
www.diosna.de
- 80 Dorfbäckerei
R&A Berghaus Gbr**
Ihnstraße 14
58540 Meinerzhagen-Valbert
Axel Berghaus
fon +49(0)2358 303
dorfbaeckerei.berghaus@
t-online.de
- 22 Dörte Gebert**
Silker Weiche 24
21465 Reinbek
Dörte Gebert
fon +49(0)4104 9696 06
fax +49(0)3212 103 54 85
mail@doerte-gebert.de
www.doerte-gebert.de
- 126 Dr. Hoppe Bio-Catering**
Bio Catering
Marsbachhöhe GmbH
Otto-Hahn-Straße 5
34123 Kassel
Dr. Harald Hoppe
fon +49(0)561 988489 10
fax +49(0)561 988489 29
info@bio-catering.de
www.bio-catering.de
- 130 DUALIS GmbH IT Solution**
Tiergartenstraße 32
01219 Dresden
Heike Krug, Evelin Dietrich
fon +49(0)351 47791 0
fax +49(0)351 47791 99
dualis@dualis-it.de
www.dualis-it.de
- 50 Düe Fleischiereprodukte GmbH**
Lange Herzogstraße 3
38300 Wolfenbüttel
Lars Düe
fon +49(0)5331 1056
fax +49(0)5331 5336
lars.due@arcor.de
www.henkelwurst.de

- 130 Ecolab Deutschland GmbH**
Reisholzer Werftstraße 38–42
40589 Düsseldorf
Reimund Laaff
fon +49(0)211 9893512
fon +49(0)211 9893152
reimund.laaff@ecolab.com
www.ecolab.com
- 62 Ecolab Hygiene Systems GmbH**
Auf dem Tigge 60c
59269 Beckum
Heinz-Josef Mollemer
fon +49(0)2521 936 454
fax +49(0)2521 936 70
heinz-josef.mollemer@
ecolab.de
www.ecolab-hygiensysteme.
de
- 32 EDEKA
Minden-Hannover Holding mbH**
Wittelsbacherallee 61
32427 Minden
Dr. Frank Thiedig
fon +49(0)571 802 1435
fax +49(0)571 802 1028
frank.thiedig@
minden.edeka.de
www.edeka-minden.de
- 76 EDEKA Zentrale & Co. KG**
New-York-Ring 6
22297 Hamburg
Kerstin Jürges
fon +49(0)40 63772 409
fax +49(0)40 63772 231
kerstin.juerges@edeka.de
www.edeka.de
- 104 Edelobstbrennerei im HVV-Beller-
sen GmbH & Co. KG**
Steinrieke 14
33034 Brakel
Helmut Hasenbein
fon +49(0)5276 8003
fax +49(0)5276 8970
Helmut@hasenbein.de
- 130 EG Fleischwarenfabrik
Dieter Hein GmbH & Co. KG**
Hansastraße 8–10
49205 Hasbergen
Frank Kipker
Thorsten Hoffmann
fon +49(0)5405 508 0
fax +49(0)5405 508 190
kipker.frank@
dieter-hein.com,
hoffmann.thorsten@
dieter-hein.com
www.dieter-hein.de
- 42 Engel & Zimmermann AG**
Am Schlosspark 15
82131 Gauting
Frank Schroedter
fon +49(0)89 893 5633
fax +49(0)89 893 98429
f.schroedter@
engel-zimmermann.de
www.engel-zimmermann.de

- 68 Erlander Fleischwaren
GmbH & Co. KG**
Altmärkerplatz 1
39576 Stendal
Julia Romswinkel
fon +49(0)3931 645330
j.romswinkel@erlander.de
www.erlander.de
- 66 Erzeugergemeinschaft Bördeland &
Diemeltal GbR mbH**
Langenthaler Straße 2
37688 Beverungen-Haarbrück
Hubertus Hartmann
fon +49(0)5273 35447
fax +49(0)5273 35448
biobauer-hartmann@
t-online.de
- 100 Erzeugergemeinschaft
Rheinland (EGR)**
Eurotec-Ring 1
47445 Moers
Dr. Frank Greshake
fon +49(0)2841 88039 10
fax +49(0)2841 88039 99
frank.greshake@lwk.nrw.de
- 20 Erzquell Brauerei
Bielstein Haas & Co. KG**
Bielsteiner Straße 108
51674 Wiehl-Bielstein
Dr. Axel Haas
fon +49(0)2262 82 0
fax +49(0)2262 82 106
info@erzquell.de
www.erzquell.de
- 130 Etelser & Alperi
Küswerk GmbH**
Delmenhorster Straße 22
28816 Stuhr
Jan Brüns
fon +49(0)421 478 678 0
fax +49(0)421 478 678 555
jan.bruens@etelser-alperci.de
www.etelser-alperci.de
- 112 F & M Anlagenbau**
Eichengrund 3
29571 Rosche
Eckhard Weseloh
fon +49(0)5803 9695 05
fax +49(0)5803 9695 06
info@f-m-aqua.de
www.f-m-aqua.de
- 52 Fachhochschule Aachen**
Fachbereich Elektrotechnik
und Informationstechnik
Eupener Straße 70
52066 Aachen
Prof. Dr. Claudia Mayer
fon +49(0)241 600952 170
fax +49(0)241 600952 190
c.mayer@fh-aachen.de
www.communication-multi-
mediadesign.de
- 24 Fachhochschule Osnabrück**
Fakultät für Ingenieurwissen-
schaften und Informatik (IuI)
Albrechtstraße 30
49076 Osnabrück
Dr. Bernd Johanning
fon +49(0)541 969 2044
fax +49(0)541 969 3693
b.johanning@fh-osnabrueck.de
www.ecs.fh-osnabrueck.de

- 48 Fachhochschule Osnabrück**
Fakultät für Agrarwissen-
schaft und Landschafts-
architektur
Oldenburger Landstraße 24
49090 Osnabrück
Prof. Dr. Werner Dierend,
Prof. Dr. Ulrich Enneking
fon +49(0)541 969 5112
fax +49(0)541 969 2066
w.dierend@fh-osnabrueck.de
u.enneking@fh-osnabrueck.de
www.al.fh-osnabrueck.de
- 18 Fastec GmbH**
Technologiepark 19
33100 Paderborn
Dr. Karl-Heinz Gerdes
fon +49(0)5251 1647 0
fax +49(0)5251 1647 99
gerdes@fastec.de
www.fastec.de
- 40 Fleischer-Innung Wesermarsch**
Viktoriastraße 3
26954 Nordenham
Bernd Lehmann
fon +49(0)4731 9232 82
fax +49(0)4731 9232 84
service@
fleischerei-lehmann.de
www.handwerk-wesermarsch.de
- 116 Fletec**
Rimbergstraße 19a
35094 Lahntal-Caldern
Walter Muth
fon +49(0)6420 820 40
fax +49(0)6420 820 42
info@fletec.de
www.fletec.de
- 122 FMT Fomatec bv**
Uilenwaard 48
5236 WB 's-Hertogenbosch
Niederlande
Hans Peters
fon +31 735114436
fax +31 736420133
info@fmt.nl
www.FMT.nl
- 56 FOOD Freshly AFC
Agriculture & Food Consulting GmbH**
Schnatsweg 56
33739 Bielefeld
Sukhdev Singh
fon +49(0)5206 9152 50
fax +49(0)5206 9152 92
info@food-freshly.de
www.food-freshly.de
- 106 food technology consulting**
Am Bauhof 9
33129 Delbrück
Alfons Döinghaus-Lummer
fon +49(0)5250 993 670
fax +49(0)5250 993 840
info@foodtechconsult.de
www.foodtechconsult.de
- 122 Food-Tech
Michael Jäger GmbH**
Büdericher Straße 3
46286 Dorsten
Michael Jäger
fon +49(0)2866 1303
fax +49(0)2866 1404
michaeljaeger@food-tech.de
www.food-tech.de

- 22 Förderverein Integriertes Obst
aus dem Alten Land e.V.**
Obstmarschenweg 350
21683 Stade
Hilke Ehlers
fon +49(0)4146 9084 63
fax +49(0)4146 9084 72
info@schulapfel.de
www.schulapfel.de
- 100 Forschungsinstitut Senckenberg**
Abteilung
für Meeresforschung
Südstrand 40
26382 Wilhelmshaven
Dr. Achim Wehrmann
fon +49(0)4421 94752 30
fax +49(0)4421 94752 22
awehrmann@senckenberg.de
www.senckenberg.de
- 34 Frost & Frisch Convenience GmbH**
Ummelner Straße 14
33649 Bielefeld
Rolf Dopheide
fon +49(0)521 489 580
fax +49(0)521 489 5848
rdo@frostundfrisch.de
www.frostundfrisch.de
- 96 Frosta AG**
Am Lunedeich 116
27572 Bremerhaven
Friederike Ahlers
fon +49(0)40 8514086
fax +49(0)471 75163
Ahlers.Friederike@frosta.de
www.frosta.de
- 26 Fruchtsaftkellerei ELM**
Am Weiher 7
36103 Flieden
Harald Elm
fon +49(0)6655 98040
harald.elm@kellerei-elm.de
- 100 Georg-August Universität Göttingen**
Department für Agrarökono-
mie und rurale Entwicklung
Platz der Göttinger Sieben 5
37073 Göttingen
Prof. Dr. Ludwig Theuvsen
fon +49(0)551 39 4851
fax +49(0)551 39 4621
theuvsen@uni-goettingen.de
www.uni-goettingen.de/
de/18662.html
- 120 Gesellschaft für Ressourcenschutz
GmbH**
Prinzenstraße 4
37073 Göttingen
Dr. Jochen Neuendorff
fon +49(0)551 58 657
fax +49(0)551 58 774
jochen.neuendorff@gfrs.de
www.gfrs.de
- 100 GIQS e.V.**
Katzenburgweg 7-9
Dr. Martin Hamer
fon +49(0)228 731950
fax +49(0)228 736515
m.hamer@giqs.de
www.giqs.org.de

- 38 Givaudan Deutschland GmbH**
Giselherstraße 11
44319 Dortmund
Petra Dylus
fon +49(0)231 2186 0
fax +49(0)231 2186 266
petra.dylus@givaudan.com
www.givaudan.com
- 120 GLS Bank**
Christstraße 9
44789 Bochum
Axel Schmid
fon +49(0)234 5797 244
fax +49(0)234 5797 133
axel.schmidt@gls.de
www.gls.de
- 42 Große-Vehne Speditions GmbH**
Laiblinger Weg 3-7
71701 Schwieberdingen
René Große-Vehne
fon +49(0)7150 3006 0
fax +49(0)7150 3006 62
info@gvsped.de
www.gvsped.de
- 118 GWS Gesellschaft für
Warenwirtschafts-Systeme mbH**
Krögerweg 10
48155 Münster
Klemens Baumgärtel
fon +49(0)251 700039 31
fax +49(0)251 700039 10
klemens.baumgaertel@
gws.ms
www.gws.ms
- 128 GWS Stadtwerke Hameln GmbH**
Hafenstraße 14
31785 Hameln
Wolfgang Rautmann
fon +49(0)5151 788 450
fax +49(0)5156 788 120
rautmann@gws.de
www.stadtwerke-hamelnde
- 98 H. Funken GmbH & Co. KG**
Industriering Ost 91
47906 Kempen
Georg Funken
fon +49(0)2152 4055
fax +49(0)2152 519025
info@bauerfunken.de
www.bauerfunken.de
- 130 Habasit Rossi GmbH**
Babenhäuser Straße 31
64859 Eppertshausen
Jörg A. Freiburger,
Jens Roth, Inken Budecker
fon +49(0)6071 9690
fax +49(0)4181 39109
info.germany@
habasitrossi.com
www.habasitrossi.de
- 112 HaCo Biogas GbR**
Gröps 2
29640 Schneverdingen
Hagen Meyer
fon +49(0)179 2052840
hagen.meyer@extrawurst.de

- 58 HANNA-Feinkost AG**
106 Boker Straße 41
33129 Delbrück
[58] Norbert Beckmann
[106] Bernhard Wissing
fon +49(0)5250 5107 0
fax +49(0)5250 5107 43
sales@hanna.de
www.hanna.de
- 18 HANSA Landhandel Lahde
GmbH & Co. KG**
Nord-West-Ring 2-6
27404 Zeven
Gerd Höper
Horst Clemens
fon +49(0)4281 710 0
fax +49(0)4281 710 88
g.hoepfer@hansa-landhandel.de
www.hansa-landhandel.de
- 34 HAPPY FOOD Feinkost GmbH**
Dorfstraße 28
31592 Stolzenau
Dr. Klaus Schuster
fon +49(0)5761 9216 27
fax +49(0)5761 9216 38
Klaus.Schuster@
happy-food.de
www.happy-food.de
- 76 Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. (HDE)**
Bereich 6 Europapolitik
Büro Brüssel
9-31 Avenue des Nerviens
1040 Brüssel | Belgien
Beat Spät
fon +32(0)2231 0998
spaeth.europa@HDE.de
www.einzelhandel.de
- 52 Haus der Geschichte -
Zeitgeschichtliches Forum Leipzig**
Grimmische Straße 6
04109 Leipzig
Prof. Dr. Bernd Lindner
fon +49(0)341 2220 120
fax +49(0)341 2220 500
lindner@hdg.de
www.hdg.de
- 58 Heinrich Borgmeier
GmbH & Co. KG**
Schöninger Straße 33
33129 Delbrück
Ulrich Düfelsiek
fon +49(0)5250 98190 18
fax +49(0)5250 98190 22
ulrich.duefelsiek@
borgmeier.com
www.borgmeier.com
- 130 Hela Gewürzwerk Hermann Laue
GmbH & Co. KG**
Beimoorweg 11
22926 Ahrensburg
Hermann Schwarten
fon +49(0)4102 496 0
fax +49(0)4102 496 104
hermann.schwarten@hela.eu
www.hela.eu

Seite

- 18 HELM Software**
Adam-Herdt-Straße 23
68526 Ladenbruch
Uwe Helm
fon +49(0)6203 92880
fax +49(0)6203 17044
info@helm-software.de
www.helm-software.de
- 50 Hercules Vollkorn & Mühlenbäckerei GmbH**
Ulmenstraße 120
40476 Düsseldorf
Georg Kretzschmar
fon +49(0)211 4507 96
fax +49(0)211 4507 98
Hercules.Brot@t-online.de
www.hercules-baeckerei.de
- 122 Herz- und Diabeteszentrum Nordrhein-Westfalen**
Georgstraße 11
32545 Bad Oeynhausen
Dr. Alin Stirban
fon +49(0)5731 11530356
fax +49(0)5731 972300
astirban@hdz-nrw.de
www.hdz-nrw.de
- 18 Hinrich Albers KG**
Bahnhofstraße 20
27404 Heeslingen-Weertzen
Hans Jürgen Albers
fon +49(0)4287 1036
fax +49(0)4287 1203
h.j.albers@t-online.de
- 52 Historische Senfmühle Monschau**
Laufenstraße 118
52156 Monschau
Ruth Breuer
fon +49(0)2472 2245
fax +49(0)2472 5999
ruth.breuer@senfmuehle.de
www.senfmuehle.de
- 126 Hochschule Fulda**
Fachbereich Oecotrophologie
Marcquardstraße 35
36039 Fulda
Prof. Dr. Georg Koscielnny
fon +49(0)661 9640 375
fax +49(0)661 9640 399
prof.kos@regio-marketing.net
www.hs-fulda.de
- 78 Hochschule Ostwestfalen-Lippe**
FB Life Science Technologies
Liebigstraße 87
32657 Lemgo
Prof. Dr. Ulrich Müller
fon +49(0)5261 702 0
fax +49(0)5261 702 197
ulrich.mueller@hs-owl.de
www.fh-luh.de
- 62 ITEC GmbH**
Auf dem Tigge 60c
59269 Beckum
Hermann Vogt
fon +49(0)2521 8507 0
fax +49(0)2521 8507 90
info@itec.de
www.itec.de

Seite

- 130 Jensen Greiftechnik GmbH**
Mozartstraße 9
26603 Aurich
Lars Jensen
fon +49(0)4941 604499 0
fax +49(0)4941 604499
jensen@jensen-greiftechnik.de
www.jensen-greiftechnik.de
- 60 Joh. Leyhausen GmbH**
Reusrather Mühle,
Landhandel
Grünwaldstraße 31
40764 Langenfeld
Rainer Übber
fon +49(0)2173 2704930
- 82 Jüde KG
Bäckerei und Lebensmittel**
Paderborner Straße 12
33161 Hövelhof
Carsten Jüde
fon +49(0)5257 3252
fax +49(0)5257 940077
info@baeckerei-juede.de
www.baeckerei-juede.de
- 130 K-Robotix GmbH**
Flughafendamm 47
28199 Bremen
Rolf Peters,
Volker Rövekamp,
Sandra Liebich
fon +49(0)421 32263 0
fax +49(0)421 32263 10
info@k-robotix.de
www.k-robotix.de
- 42 Kanne Brottrunk GmbH & Co. KG**
Bahnhofstraße 68
59379 Selm-Bork
Wilhelm Kanne
fon +49(0)2592 9740
fax +49(0)2592 61370
wilhelm.kanne@kanne-brottrunk.de
www.kanne-brottrunk.de
- 94 Karmez Dönerfabrik GmbH**
Flinschstr 23–25
60388 Frankfurt
Muzaffer Tütüncübasi
fon +49(0)69 9419550
muzaffer@karmez.com
www.karmez.com
- 130 KD + C Planungsgesellschaft m.b.H**
Yorkstraße 5
27755 Delmenhorst
Klaus-Dieter Bendt,
Claus Schmidt,
Arno Buchs, Annika Wagner
fon +49(0)4221 91666 0
fax +49(0)4221 91666 10
info@kd-c.net
www.kd-c.de
- 92 kff
kurhessische fleischwaren GmbH**
Hermann-Muth-Straße 1
36039 Fulda
Erich Michel
fon +49(0)661 1047 10
fax +49(0)661 1047 99
info@kurhessische.com
www.kurhessische-fleischwaren.com

Seite

- 72 Klostergut Mönchpiffel GmbH**
Triftweg 2
06556 Mönchpiffel-
Nikolausrieth
Carina von Jagemann
fon +49(0)5761 9211 49
fax +49(0)5761 9211 48
Carina.vonJagemann@
rwg-leese.de
www.moenchpiffel.de
- 24 Kotte Landtechnik GmbH & Co. KG**
Malgartener Straße 10–12
49597 Rieste
Dr. Stefan Kotte
fon +49(0)5464 96110
fax +49(0)5464 5735
kotte@kotte-landtechnik.de
www.kotte-landtechnik.de
- 40 Kreislandvolkverband Wesermarsch e.V.**
Albrecht-Thaer-Straße 2
26939 Ovelgönne
Manfred Ostendorf
fon +49(0)4401 9805 12
fax +49(0)4401 9805 33
kreislandvolk@
klv-wesermarsch.de
www.landvolk.net/
wesermarsch.htm
- 42 Kuchenmeister GmbH**
Coesterweg 31
59494 Soest
Hans-Günter Trockels
fon +49(0)2921 7808 700
fax +49(0)2921 7808 330
elisabeth-ludwig@
kuchenmeister.de
www.kuchenmeister.de
- 30 LAND-DATA Eurosoft GmbH & Co. KG**
Rennbahnstraße 7
84347 Pfarrkirchen
Dr. Wolfgang Angermair
fon +49(0)8561 300680
fax +49(0)8561 5012
angermair@clg.de
www.eurosoft.de
- 30 LAND-DATA**
Gesellschaft für Verarbeitung
landwirtschaftlicher Daten
mbH
Wedekindstraße 9–11
27374 Visselhövede
Ebba Schiel
fon +49(0)4262 304 151
fax +49(0)4262 304 270
ebba.schiel@landdata.de
www.landdata.de
- 40 Landesschafzuchtverband Weser-Ems e.V.**
Mars-la-Tour-Straße 6
26121 Oldenburg
Heiko Schmidt
fon +49(0)4406 203
fax +49(0)441 8859483
lsv@lwk-niedersachsen.de
www.schafzuchtverband-
weser-ems.de

Seite

- 88 Landkreis Rotenburg (Wümme)**
Hopfengarten 2
27356 Rotenburg (Wümme)
Dr. Joachim Wiedner
fon +49(0)4261 983235 0
fax +49(0)4261 983235 2199
joachim.wiedner@lk-row.de
www.landkreis-row.de
- 100 Landwirtschaftskammer Niedersachsen**
An der Feuerwache 14
49716 Meppen
Dr. Josef Schulte-Wülwer
fon +49(0)5931 1403124
fax +49(0)5931 403333
josef.schulte-wuelver@LWK-
Niedersachsen.de
www.lwk-niedersachsen.de
- 80 Landwirtschaftlicher Betrieb Rasmus Berghaus**
Ihnstraße 14
58540 Meinerzhagen-Valbert
Rasmus Berghaus
fon +49(0)2358 303
dorfbaeckerei.berghaus@
t-online.de
- 32 LANUV**
100 Landesamt für Natur,
Umweltschutz und
Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen
Leibnizstraße 10
45659 Recklinghausen
[32] Dr. Birgit Jahn
fon +49(0)211 4752068
Birgit.jahn@
lanuv.nrw.de
[100] Franz-Josef
Schulze Zumkley
fon +49(0)173 2977086
franz-josef.schulze-
zumkley@lanuv.nrw.de
www.lanuv.nrw.de
- 42 Lebensmittel Zeitung**
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
Michael Schellenberger
fon +49(0)69 759512 12
fax +49(0)69 759512 10
info@dfv.de
www.lebensmittelzeitung.de
- 98 Lekkerland Deutschland GmbH & Co. KG**
Europaallee 57
50226 Frechen
Axel Zinser
fon +49(0)2234 1821 0
fax +49(0)2234 1821 152
axel.zinser@lekkerland.de
www.lekkerland.de
- 86 Leysieffer GmbH & Co. KG**
Benzstraße 9
49076 Osnabrück
Jan Leysieffer
fon +49(0)541 9142 110
fax +49(0)541 9142 112
verwaltung@leysieffer.de
www.leysieffer.de

137

84 Lichtenborner Kräuter
Twetgenweg 10
37181 Hardeggen-
Lichtenborn
Michael Brodda
fon +49(0)5505 959269
mail@lichtenborner-kraeuter.de
www.lichtenborner-kraeuter.de

130 LMD GmbH & Co. KG aA
Zum Elspebach 2
57368 Lennestadt
Michael Hümmeler
Dieter Ronsdorf
fon +49(0)2721 7141 20
+49(0)234 4381840
fax +49(0)2721 7141 40
date@LMD-innovation.de
www.LMD-innovation.de

18 Lohnbetrieb A. Schröder GmbH
Schützenstraße 25
29640 Schneverdingen/
Lünzen
Andreas Schröder
fon +49(0)5193 3574
fax +49(0)5193 50546
Lohnbetrieb.Schroeder@
ewetel.net
www.schroeder-lohnbetrieb.de

18 Lohnunternehmen Ahrens GmbH
Ohlenstedt-Büttel 2
27711 Osterholz-Scharmbeck
Adolf Ahrens
fon +49(0)4795 274
Adolf.Ahrens@web.de

**70 LPV Lebensmittel Praxis
Verlag Neuwied GmbH**
Am Hammergraben 14
56567 Neuwied
Bettina Müller-Röttig
fon +49(0)2631 879 131
fax +49(0)2631 879 204
b.roettig@vvh.de
www.lpvnet.de

**108 MARKANT
Handels und Service GmbH**
Hanns-Martin-Schleyer-
Straße 2
77656 Offenburg
Bernhard Delakowitz
fon +49(0)781 616 183
fax +49(0)781 616 166
bernhard.delakowitz@mar-
kant.de
www.markant.de

**126 Marktgenossenschaft
der Naturland-Bauern eG**
Rommersch 13
59510 Lippetal-Lippborg
Franz Westhues
fon +49(0)2527 9302 0
fax +49(0)2527 9302 20
info@marktgenossenschaft.de
www.marktgenossenschaft.de

122 Max Rubner-Institut
Bundesforschungsanstalt
für Ernährung
Schützenberg 12
32756 Detmold
Dr. Norbert U. Haase
fon +49(0)5231 741 0
fax +49(0)5231 741 100
norbert.haase@mri-bund.de
www.mri.bund.de

**66 Meierhof Privatbrauerei
GmbH & Co. KG**
Kirchwinkel 10
37671 Höxter-Ottbergen
Friedhelm Spalting
fon +49(0)5275 1369
fax +49(0)5275 8533
info@meierhof-brauerei.de
www.meierhof-brauerei.de

86 Melitta System Service GmbH
Zeichenstraße 60
32429 Minden-Dützen
Hendrik Schütze
fon +49(0)571 5049 300
fax +49(0)571 5049 318
schuetze@mss.melitta.de
www.melitta.de/mss

104 Menne's Nieheimer Schaukäserei
Hospitalstraße 22
33039 Nieheim
Thomas Menne
fon +49(0)5274 472
info@dieschaukaeserei.de
www.dieschaukaeserei.de

36 Mera-Tiernahrung GmbH
Industriestraße 16
47623 Kevelaer
E. Tajic
fon +49(0)2832 9381 0
fax +49(0)2832 9381 10
e.tajic@meradog.com
www.meradog.com

**130 Mettler-Toledo
Product Inspection Germany**
Kampstraße 7
31180 Giesen
Dirk Käseberg,
Jana Meier
fon +49(0)5121 933 0
fax +49(0)5121 933 141
garvens@mt.de
www.mt.de

130 Mevisco GmbH & Co. KG
Bgm.-Smidt-Straße 24-28
28195 Bremen
Dr. Jörg Höhne
fon +49(0)421 33509 0
fax +49(0)421 33509 36
hoehne@mevisco.com
www.mevisco.com

90 Mey'S Oel GbR
Meyer zu Stieghorst
Evenhausener Straße 7
33719 Bielefeld
Karl-Ludwig
Meyer zu Stieghorst
fon +49(0)5208 229
fax +49(0)5208 8526
klmzst@gmx.de

84 Milchschaafhof Lutterhausen
Lutterhäuser Straße 6
37181 Hardeggen
Bettina Hucke
fon +49(0)5505 3155
fax +49(0)5505 959758
info@milchschaafhof-
lutterhausen.de
www.milchschaafhof-
lutterhausen.de

**100 Ministerium für Umwelt und
Naturschutz, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz des Landes
Nordrhein-Westfalen**
Schwannstraße 3
40476 Düsseldorf
Dr. Friedhelm Jäger
fon +49(0)2114 566 401
fax +49(0)211 4566 388
friedhelm.jaeger@munlv.
nrw.de
www.munlv.nrw.de

76 Mirjam Rübhelke
Oberstraße 26
58452 Witten
fon +49(0)2302 2059809
m.ruebhelke@
googlemail.com

126 Mittelstandsinitiative Ahlen GmbH
ITC Innovations
Transfer Centrale
Zeche Westfalen 1
59229 Ahlen
Jörg Rodehuts Kors
fon +49(0)2382 96981 40
fax +49(0)2382 96981 41
j.rodehuts Kors@mia-itc.de
www.mia-itc.de

68 Modus Consult AG
James-Watt-Straße 6
33334 Gütersloh
Susanne Schröder
fon +49(0)5241 9217 167
fax +49(0)5241 9217 400
susanne.schroeder@
modusconsult.de
www.modusconsult.de

108 mynetfair AG
Zentrum am Markt
Eurodistrict
Strasbourg/Ortenau
Blumenstraße 2
77694 Kehl am Rhein
Rüdiger Gollücke
fon +49(0)7851 8988187
fax +49(0)7851 898860
ruediger.golluecke@
mynetfair.com
www.mynetfair.com

82 Naturheilpraxis Wigand
Heilpraktiker-Netzwerk
Vilsendorfer Straße 4
33739 Bielefeld
Ralf Joachim Wigand
fon +49(0)5206 4484
fax +49(0)5206 4484
hp-wigand@web.de
www.wigand-naturheilpraxis.de

**36 NEW.S
Sozialpartnerprojekt e.V.**
Merowinger Platz 1
40225 Düsseldorf
Anne Böing
fon +49(0)211 3107736
fax +49(0)211 3112452
mail@ernaehrung-news.de
www.ernaehrung-news.de

**24 Niedersächsisches Kompetenzzentrum
Ernährungswirtschaft (NieKE)**
Driverstraße 22
49377 Vechta
Henning Müller /
Doris Schröder
fon +49(0)4441 15405
nieke@ispa.uni-vechta.de
www.ernaehrungswirtschaft.de

**100 Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit (LAVES)**
Postfach 39 49
26029 Oldenburg
Dr. Reinhard Velleuer
fon +49(0)441 57026 0
fax +49(0)441 57026 179
Reinhard.velleuer@laves.
niedersachsen.de
www.laves.niedersachsen.de

74 Niehoffs Kaffeerösterei GmbH
Sunderhooker Weg 6-8
48599 Gronau
Pia Niehoff
fon +49(0)2565 4065 0
fax +49(0)2565 4065 40
p.niehoff@niehoff-kaffee.de
www.niehoff-kaffee.de

96 Öko-Institut e.V.
Merzhäuser Straße 173
79100 Freiburg
Dr. Rainer Griebhammer
Tel. +49(0)761 45295-50
Fax +49(0)761 45295-88
r.griesshammer@oeko.de
www.oeko.de

120 Ökoland GmbH Nord
Vertriebsgesellschaft
für ökologische Erzeugnisse
Auf Bösselhagen 26
31515 Wunstorf
Patrik Müller
fon +49(0)5031 9607 15
fax +49(0)5031 9607 19
patrik-mueller@oekoland.de
www.oekoland.de

26 Ölmühle Solling GmbH
Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen
Werner Baensch
fon +49(0)5271 96666 0
fax +49(0)5271 96666 66
werner.baensch@
oelmuehle-solling.de
www.oelmuehle-solling.de

130 OMRON Electronics GmbH
 Elisabeth-Selbert-Straße 17
 40764 Langenfeld
 Thorsten Schlüter,
 Bernd Markowski
 fon +49(0)2173 6800 0
 fax +49(0)2173 6800 400
 info.de@eu-omron.com
 www.eu.omron.com

130 Pamog GmbH
 Varenseller Straße 77b
 33397 Rietberg
 Burkhard Flamme,
 Hans Joachim Kaldevey
 Sarah Nobreit
 fon +49(0)5244 7004 0
 fax +49(0)5244 7004 100
 jochen.kaldevey@pamog.de
 www.pamog.de

**130 Parker Hannifin GmbH & Co. KG,
 EME Automation**
 Robert-Bosch-Straße 22
 77656 Offenburg
 Rita Simak, Norbert Simak
 fon +49(0)781 509 0
 fax +49(0)781 509 98456
 handlingsystem@parker.com
 www.parker-handlingsystems.com

**22 Peter Stechmann
 Obstgroßhandel GmbH**
 Guderhandviertel 67
 21720 Guderhand
 Jörn Stechmann
 fon +49(0)4142 2288
 fax +49(0)4142 810893
 jst@obststechmann.de
 www.obststechmann.de

**108 Preiszeiger Wirtschafts-
 informationsdienst GmbH**
 Von-Hünefeld-Straße 45
 50829 Köln
 Jorge Gregorio
 fon +49(0)221 53976 56
 gregorio@preiszeiger.de
 www.preiszeiger.de

**20 Privatbrauerei
 Ernst Barre GmbH**
 Berliner Straße 122–124
 32312 Lübbecke
 Christoph Barre
 fon +49(0)5741 2701 0
 fax +49(0)5741 2701 23
 info@barre.de
 www.barre.de

**36 Privatbrauerei
 Jakob Stauder GmbH & Co. KG**
 Stauderstraße 88
 45362 Essen
 Heinz Schulz
 fon +49(0)201 3616 168
 fax +49(0)201 3616 133
 heinz.schulz@stauder.de
 www.stauder.de

**20 Privatbrauerei
 Moritz Fiege GmbH & Co. KG**
 Scharnhorststraße 21–25
 44787 Bochum
 Hugo Fiege,
 Jürgen Fiege
 fon +49(0)234 6898 0
 fax +49(0)234 6898 111
 info@moritzfiege.de
 www.moritz-fiege.de

**42 Private Universität
 76 Witten/Herdecke gGmbH**
 Alfred-Herrhausen-Straße 50
 58448 Witten
 [42]
 Dr. Christian Geßner
 fon +49(0)2302 926-581
 christian.gessner@uni-wh.de
 Dr. Axel Kölle
 +49(0)2302 926-573
 axel.koelle@uni-wh.de
 fax +49(0)2302 926-585
 www.uni-wh.de

**20 Private Weissbierbrauerei
 G. Schneider & Sohn GmbH**
 Emil-Ott-Straße 1–5
 93309 Kehlheim
 fon +49(0)9441 705 0
 fax +49(0)9441 705 190
 info@schneider-weisse.de
 www.schneider-weisse.de

**126 Prospektiv Gesellschaft für
 betriebliche Zukunftsgestaltung mbH**
 Friedensplatz 6
 44135 Dortmund
 Kirsten Staubach
 fon +49(0)231 556976 13
 fax +49(0)231 556976 30
 staubach@prospektiv-do.de
 www.prospektiv.de

100 Provinz Limburg
 Limburglaan 10
 6229 GA Maastricht
 Niederlande
 Ton Nielsen
 fon: +31(0)43 3899999
 fax +31(0)43 3618099
 postbus@prvlimburg.nl
 www.limburg.nl

72 Raiffeisen Agil Leese eG
 Oehmer Feld
 31633 Leese
 Carsten Immoor
 fon +49(0)5761 92114 0
 fon +49(0)5761 92114 66
 carsten.immoor@rwg-leese.de
 www.rwg-leese.de

118 Raiffeisen Emscher-Lippe eG
 Buddestraße 81
 45665 Recklinghausen
 Bernward Resing
 fon +49(0)2361 4090
 fon +49(0)2361 480970
 b.resing@rel-eg.de
 www.raiffeisen-emscher-lippe.de

124 Raiffeisen Emscher-Lippe eG
 Emscher-Lippe-Straße 18
 45711 Datteln
 Bernward Resing
 fon +49(0)2361 48090
 b.resing@raiffeisen-emscher-lippe.de
 www.raiffeisen-emscher-lippe.de

124 Raiffeisen Hohe Mark eG
 Am Sägewerk 77
 46286 Dorsten
 Bernhard Harks
 fon +49(0)2369 9881 10
 fax +49(0)2369 9881 23
 bernhard.harks@hohe-mark.raiffeisen.de
 www.raiffeisen-hohe-mark.de

**124 Raiffeisen Warengenossenschaft
 Haltern eG**
 Annabergstraße 71–73
 45721 Haltern am See
 Günter Helsing
 fon +49(0)2364 9251 0
 fax +49(0)2364 9251 50
 guenterhelsing@rwg-haltern.raiffeisen.de
 www.haltern.raiffeisen.de

**18 Raiffeisen-Warengenossenschaft
 Kirchwistedt eG**
 Raiffeisenstraße 11
 27616 Kirchwistedt
 Ingo Busch
 fon +49(0)4747 9449 40
 fon +49(0)4747 9449 44
 i.busch@rwg-kirchwistedt.de
 www.rwg-kirchwistedt.de

**40 Regionalverein proRegion Weser-
 marsch/Oldenburg e.V.**
 c/o Wirtschaftsförderung
 Wesermarsch GmbH
 Poggenburger Straße 7
 26919 Brake/ Unterweser
 Marion Hauschild
 Jörg Wilke
 fon +49(0)4401 9969 10
 fon +49(0)4401 9969 09
 hauschild@wesermarsch.de
 wilke@wesermarsch.de
 www.proregion.info
 www.wesermarsch.de

100 Rijksuniversiteit Groningen
 Antonius Deusinglaan 1
 9713 AV Groningen
 Niederlande
 Prof. Dr. Oliver Kayser
 fon +31 50 3633 29
 fax +31 50 3633 000
 o.kayser@rug.nl
 www.farmbio.nl

106 RITTAL GmbH & Co. KG
 Auf dem Stützelberg
 35745 Herborn
 Heinz Schmitt
 fon +49(0)2772 505 2670
 fax +49(0)2772 505 2319
 info@rittal.de
 www.rittal.de

110 Roggenkamp Organics AG
 Daimlerstraße 6–8
 33442 Herzebrock-Clarhorst
 Stefan Roggenkamp
 fon +49(0)5245 92979 0
 fax +49(0)5245 92979 29
 info@roggenkamp-organics.com
 www.roggenkamp-organics.com

36 RONDO FOOD GmbH & Co. KG
 Magdeburger Straße 65
 47800 Krefeld
 Benjamin Bruhn
 fon +49(0)2151 4412 98
 fax +49(0)2151 4412 1498
 Benjamin.Bruhn@wellenfoodgroup.de
 www.rondo-food.de

130 roTEG AG
 Emil-Figge-Straße 76
 44227 Dortmund
 Dr. Thomas Gräfenstein,
 Michael Weber
 fon +49(0)231 9742 368
 fax +49(0)231 9742 4444
 kontakt@roteg.de
 www.roteg.de

**44 RoWi
 Fleischwarenvertrieb GmbH**
 Westring 17
 27793 Wildeshausen
 Henriette Bednarsky
 fon +49(0)4431 9595 14
 fax +49(0)4431 9595 92
 henriette@rowi-online.de
 www.aladin-halal.de

100 RWTH Aachen
 Institut für Molekulare
 Biotechnologie
 Templergraben 55
 52062 Aachen
 Prof. Dr. Roland Goerlich
 fon +49(0)241 8026603
 fax +49(0)241 871062
 goerlich@molbiotech.rwth-aachen.de
 www.rwth-aachen.de

42 SALOMON FoodWorld GmbH
 Nordring 13
 63762 Großostheim
 Philip Dean Kruk-de la Cruz
 fon +49(0)6026 5062 10
 fax +49(0)6026 5062 12
 pdkruk-delacruz@salomon-mail.de
 www.salomon-foodworld.de

**48 SAM ASAP Sensory and
 Marketing Germany GmbH**
 Drachenseestraße 1
 81373 München
 Sven Henneberg
 fon +49(0)89 74376715
 fon +49(0)89 7696963
 Sven.Henneberg@samresearch.com
 www.samresearch.com

116 Scharfenbaum GmbH
 Röhlenstraße 21
 59929 Brilon-Madfeld
 Hans-Jörg Scharfenbaum
 fon +49(0)2991 396
 fax +49(0)2991 908153
 info@scharfenbaum-gmbh.de
 www.scharfenbaum-gmbh.de
 www.metzgerei-scharfenbaum.de

102 Scheid AG & Co. KG
Clasenweg 6-9
66802 Überherrn/Saar
Dirk Kühling
fon +49(0)6836 460
dirk.kuehling@
scheid-gewuerze.de
www.scheid-gewuerze.de

104 Schinken Waltering
Siemensstraße 9
48301 Nottuln
Stefan Waltering
fon +49(0)2502 6705
fax +49(0)2502 3778
info@schinken-waltering.de
www.schinken-waltering.de

130 SEALPAC GmbH
An der Kolckwiese 10
26133 Oldenburg
Hans-K. Heinrich
Stefan Dangel
fon +49(0)441 94000 50
fax +49(0)441 94000 555
info@sealpac.de
www.sealpac.de

130 Sequid GmbH
Anne-Conway-Straße 9
28359 Bremen
Dr. Boris Oberheitmann
fon +49(0)421 276569 0
fax +49(0)421 276569 20
oberheitmann@sequid.com
www.sequid.com

44 SGS Germany GmbH
Europaallee 12
49685 Emstek
Alexander Flath
fon +49(0)4473 9439 41
fax +49(0)4473 9439 48
alexander.flath@sgs.com
www.de.sgs.com

130 Signode BVBA
Ikaros Park, Ikaroslaan 33
1930 Zavantem | Belgien
Gunnar Franke
Wilhelm Huvermann
fon 00800 3000 3131
fax 00800 4000 4141
g.franke@signode-ex.com,
w.huvermann@arcor.de
www.signode-europe.com

130 SMC Pneumatik GmbH
Boschring 13-15
63329 Egelbach
Franz-Bernd Kosmann
Andreas Naujoks
fon +49(0)421 2047 17
fax +49(0)421 2047 180
kosmann.franz-bernd@
smc-pneumatik.de
naujoks.andreas@
smc-pneumatik.de
www.smc-pneumatik.de

122 Snack Consulting International
Löbweg 5
50933 Köln-Müngersdorf
Frank Bredemeier
fon +49(0)221 9458 797
fax +49(0)221 9458 814
f.bredemeier@t-online.de

42 SoftM Solutions GmbH
Messerschmittstraße 4
80992 München
Martina Ofner
fon +49(0)89 14329 0
fax +49(0)89 14329 1114
martina.ofner@softm.com
www.softm.com

**90 Speckmann -
Landwirtschaftlicher Betrieb**
Bechterdisser Straße 36
33719 Bielefeld
Bernd Speckmann
fon +49(0)521 200768
fax +49(0)521 2080472
Bernd-Speckmann@web.de

20 Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH KG
Kendlerstraße 1
5017 Salzburg
Österreich
fon +43(0)662 8387 0
fax +43(0)662 8387 112
office@stiegl.at
www.stieglbrauerei.at

**88 Stiftung
Tierärztliche Hochschule Hannover**
Institut für Lebensmittel-
qualität und -sicherheit
Bischofholer Damm 15
30173 Hannover
Prof. Dr. Günter Klein
fon +49(0)511 8567256
fax +49(0)511 827256
günter.klein@
tiho-hannover.de
www.tiho-hannover.de

130 Straßburg-Etikettier-Service-GmbH
Zunftstraße 13
21244 Buchholz
Renè Straßburg | Olaf Krüger
fon +49(0)4181 7044 /-6109
fax +49(0)4181 39109
r_strassburg@web.de
krueger.olaf@gmx.net
www.ses-strassburg.de

76 SuperBioMarkt AG
Hansestraße 81
48165 Münster
Michael Radau
fon +49(0)2501 9855 0
fax +49(0)2501 9855 29
radau@superbiomarkt.de
www.superbiomarkt.de

86 TeeGschwendner GmbH
Heidestraße 26
53340 Meckenheim
Hartwig Zipplies
fon +49(0)2225 9214 0
fax +49(0)2225 9214 20
zipplies@teegschwendner.de
www.teegschwendner.de

108 Testberichte.de Producto AG
Kreuzberger Straße 30
10965 Berlin
Holger Gröhn
fon +49(0)30 91207155
hg@testberichte.de
www.testberichte.de

**42 Teutoburger Ölmühlen
122 GmbH & Co. KG**
Gutenbergstraße 16a
49477 Ibbenbüren
Dr. Michael Raß
fon +49(0)5451 9959 0
fax +49(0)5451 9959 10
info@
teutoburger-oelmuehle.de
www.teutoburger-oelmuehle.de

96 Thema1 GmbH
Torstraße 154
10115 Berlin
Rasmus Rieß
fon +49(0)30 7790779 15
fax +49(0)30 7790779 99
priess@thema1.de
www.pcf-projekt.de

**100 Tierseuchenkasse
der Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen**
Nevinghoff 6
48147 Münster
Dr. Annette vom Schloß
fon +49(0)251 28982 16
fax +49(0)251 28982 30
Annette.vomschloss@
LWK.NRW.de
www.landwirtschafts-
kammer.de

**130 TOSHIBA MACHINE
Robotics (Europe) LTD**
Unit2,
Bridge Centre Martinfield,
Welwyn Garden City
AL 7 1JG Herts, UK
Nigel Smith
Ryan Guthrie
fon +44 1707 290370
fax +44 1707 376662
nigel@tmrobotics.Co.uk,
ryan@tmrobotics.Co.uk
www.tmrobotics.Co.uk

130 TREIF Maschinenbau GmbH
Südstraße 4
57641 Oberlahr
Bernd Harnisch
Jörg Fankhänel
Daniel Hens
fon +49(0)2685 9440
fax +49(0)2685 1025
info@treif.com
www.treif.com

49 Itz Bremerhaven BILB-EIBT
Am Lunedeich 12
27572 Bremerhaven
Thomas Park
fon +49(0)471 97297 26
fax +49(0)471 97297 22
park@itz-bremerhaven.de
www.ttz-bremerhaven.de

130 U.I. Lapp GmbH
Schulze-Delitzsch-Straße 25
70565 Stuttgart
Bartsch, Hirning
fon +49(0)711 7838-1840
-1351
Andreas.Bartsch@lappkabel.de
Karin.Hirning@lappkabel.de
www.lappkabel.de

130 UA
Ulf Aschemeier Industrie
Service · Technik ·
Entwicklung · Vertrieb
Lilienthaler Heerstraße 132
28357 Bremen
Ulf Aschemeier
fon +49(0)421 256680
ulf.aschemeier@uapc.de
www.uapc.de

74 Ulrich Walter GmbH
Dr.-Jürgen-Ulderup-Straße 12
49356 Diepholz
Rosi Fritz
fon +49(0)5441 9856 403
fax +49(0)5441 9856 101
rf@lebensbaum.de
www.lebensbaum.de

**96 Umweltstiftung
WWF Deutschland**
Reinhardtstraße 14
10117 Berlin
Matthias Kopp
fon +49(0)30-30874217
fax +49(0)30-30874250
matthias.kopp@wwf.de
www.wwf.de

76 UNEP
Wuppertaler Institute on
Sustainable Consumption and
Produktion gGmbH (CSCP)
Hagenauer Straße 30
42107 Wuppertal
Burcu Tuncer
fon +49(0)202 45958 12
fax +49(0)202 45958 31
burcu.tuncer@scp-centre.org
www.scp-centre.org

36 UNIFERM GmbH & Co. KG
Brede 4
59368 Werne
Rainer Halm
fon +49(0)2389 79782 45
fax +49(0)2389 79782 80
rainer.halm@uniferm.de
www.uniferm.de

**98 Univeg-Convenience
Deutschland GmbH**
Breitenweg 29-33
28195 Bremen
Volker Höpfner
fon +49(0)421 3092 227
fax +49(0)421 3092 475
info@univeg.de
www.univeg.de

100 Universität Bonn
Institut für Tierwissen-
schaften, Abt. Präventives
Gesundheitsmanagement
Katzenburger Straße 7-9
53115 Bonn
Prof. Dr. Brigitte Petersen
fon +49(0)228 73 2821
fax +49(0)228 73 7938
b-petersen@giqs.de
www.itw.uni-bonn.de

Seite

- 96 Universität Bremen**
FB 4/FG 10
Technikgestaltung und
Technologieentwicklung
Bad Gasteiner Straße 1
28359 Bremen
Dr. Stefan
Göbbling-Reisemann
fon +49(0)421 218 8765
fax +49(0)421 218 3912
sgr@uni-bremen.de
www.tecdesign.uni-bremen.de
- 122 Universität Hohenheim**
Institut für Lebensmittel
Flandernstraße 103
73732 Esslingen
Prof. Dr. Heinz-Dieter
Isengard
fon +49(0)711 39746 70
fax +49(0)711 39746 74
isengard@uni-hohenheim.de
www.uni-hohenheim.de
- 36 VAN HEES GmbH**
Kurt-van-Hees-Straße 1
65396 Walluf
Petra Weingärtner
fon +49(0)6123 7082 73
fax +49(0)6123 7082 40
weingaertner@van-hees.com
www.van-hees.com
- 30 Verband der Landwirtschafts-
kammern e.V.**
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Dr. Beate Bajorat
fon +49(0)30 319045 00
fax +49(0)30 319045 20
info@vlk-agrar.de
www.landwirtschafts-
kammern.de
- 30 Vereinigte Informationssysteme
Tierhaltung w.V. (vit)**
Heideweg 1
27283 Verden/Aller
Bernhard Eggers
fon +49(0)4231 955 641
fax +49(0)4231 955 166
bernhard.eggers@vit.de
www.vit.de
- 100 Veterinäramt Landkreis Emsland**
Ordeniederung 1
49716 Meppen
Dr. Haiko de Buhr
fon +49(0)5931 441 167
fax +49(0)5931 441 39
haiko.deBuhr@emsland.de
www.emsland.de
- 100 Veterinäramt Landkreis
Grafschaft Bentheim**
Ootmarsumer Weg 11
48527 Nordhorn
Dr. Hermann Kramer
fon +49(0)5921 9618 02
fax +49(0)5921 9618 00
info@grafschafft.de
www.grafschafft-bentheim.de

Seite

- 100 Veterinäramt Landkreis Leer**
Bergmannstraße 37
26789 Leer
Dr. Hans Jürgen Salge
fon +49(0)491 926 0
fax +49(0)491 926 1388
Dr.Salge@lkleer.de
www.landkreis-leer.de
- 100 Veterinäramt
Landkreis Rotenburg (Wümme)**
Hopfgarten 2
27356 Rotenburg (Wümme)
fon +49(0)4261 983235 0
fax +49(0)4261 983235 2199
www.landkreis-row.de
- 102 VION Hilden GmbH**
Westring 10
40721 Hilden
Frank Schmale
fon +49(0)2103 307 280
fax +49(0)2103 307 123
frank.schmale@
vionfood.com
www.vionfood.de
- 88 VION Zeven AG**
Tannenkamp 28
27404 Zeven
Carsten Barelmann
fon +49(0)4281 755 90
fax +49(0)4281 755 88
carsten.barelmann@
vionfood.com
www.vion-zeven-ag.de
- 130 Wächter Packautomatik
GmbH & Co. KG**
Adam-Opel-Straße 1–5
33181 Bad Wünnenberg-
Haaren
Stefan Wächter
Irina Wächter
fon +49(0)2957 9812 0
fax +49(0)2957 9812 240
vertrieb@packingsystems.de
www.packingsystems.de
- 100 Wageningen Universiteit
en Researchcentrum (WUR)**
Hollandseweg 1
6706 KN Wageningen
Niederlande
Dr. Helmut Saatkamp
Dr. Gé Backus
fon +31(0)317 482232
fon +31(0)317 484491
helmut.saatkamp@wur.nl
ge.backus@wur.nl
www.wur.nl
- 100 Wageningen Universiteit
en Researchcentrum**
ALTERRA
Droevendaalsesteeg 4
6708 PB Wageningen
Niederlande
Dr. Paul Romkens
fon +31(0)317 486496
paul.romkens@wur.nl
www.alterra.wur.nl

Seite

- 100 Wageningen Universiteit
en Researchcentrum**
RIKILT
Bornsesteeg 45
6708 PD WAGENINGEN
Niederlande
Dr.Ine van der Fels Klerx
fon +31(0)317 481963
Ine.vanderfels@wur.nl
www.wur.nl
- 130 Weiss Klimatechnik GmbH**
Geräte- und Anlagenbau
Greizer Straße 41–49
35447 Reiskirchen-
Lindenstruth
Jochen Lang
fon +49(0)6408 84 71
fax +49(0)6408 84 8720
info@wkt.com
www.wkt.com
- 110 Werkstatt für behinderte Menschen
im Kreis Gütersloh – Kiebitzhof**
Im Heidkamp 20
33334 Gütersloh
Albert Menke
fon +49(0)5241 9505 0
fax +49(0)5241 9505 129
wfbm@gt-net.de
www.wfbm-gt.de
- 78 Werner & Co. Gewürze GmbH**
Achternbergstraße 14a
45884 Gelsenkirchen
Helmut Schulte
fon +49(0)209 134047
info@werner-gewuerze.de
www.werner-gewuerze.de
- 40 Weser-Ems Union eG**
Feldlinie 2a
26160 Bad Zwischenahn
Detlef Lohse
fon +49(0)4403 9326 68
fax +49(0)4403 9326 13
d.lohse@weu.de
www.weu.de
- 64 Wessling Laboratorien GmbH**
Oststraße 7
48341 Altenberge
Dr. Andreas Finger
fon +49(0)2505 89 624
fax +49(0)2505 89 119
andreas.finger@
wessling-gruppe.de
www.wessling.de
- 104 Westfälische Kulinarische
Museums- und Erlebnismeile GmbH**
Lange Straße 12
33039 Nieheim
Theo Reineke
fon +49(0)5274 95292 41
fax +49(0)5274 95292 49
info@westfalen-culinarium.de
www.westfalen-culinarium.de
- 64 WESTFLEISCH Gruppe**
Brockhoffstraße 11
48143 Münster
Jörg Bartel
fon +49(0)251 4931233
joerg.bartel@westfleisch.de
www.westfleisch.de

Seite

- 48 Züchtungsinitiative
Niederelbe GmbH & Co. KG**
Osterjork 130
21635 Jork
Maik Stölken
fon +49(0)4162 1585
mstoelken@zin-info.de
www.zin-info.de

Die Kooperationssteilnehmer







www.kooperationspreis.de

gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft,
Verbraucherschutz und Landesentwicklung

Ministerium für Wirtschaft,
Mittelstand und Energie
des Landes Nordrhein-Westfalen

