

Gelungene Zusammenarbeit

Kooperationspreise 50 vorbildliche Kooperationen, für die 200 Akteure verantwortlich zeichnen, bewarben sich um die Kooperationspreise 2007. Im Rahmen einer Festveranstaltung wurden jetzt die Sieger gekürt. Prämiert wurden nur einige, doch als Gewinner dürfen sich alle fühlen, so die Initiatoren.

Am Dienstag letzter Woche wurden in Osnabrück die Kooperationspreise der Agrar- und Ernährungswirtschaft 2007 verliehen. Im Beisein hochrangiger Vertreter der ausrichtenden Bundesländer Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen, der Jury und der Sponsoren wurden die Gewinner in der Kunsthalle Dominikanerkirche ausgezeichnet.

Den festlichen Rahmen gaben rund 200 Gäste aus der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft. Sie waren der Einladung der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft sowie der Food-Processing Initiative gefolgt und durften sich über eine schwungvolle Veranstaltung freuen.

50 Beiträge eingereicht

In diesem Jahr wurden 50 Beiträge von über 200 Wettbewerbsteilnehmern eingereicht. Alle Bewerbungen wurden den Gästen im Rahmen einer „Vernissage der Kooperationen“ vorgestellt.

Verantwortlich für die Prämierung zeichnete eine sechsköpfige Jury. Sieger gab es nur einige, Gewinner viele, wie der Sprecher der Jury, Professor Jörg Stender von der Fachhochschule in Lemgo, in seiner Laudatio betonte: „Alle haben gewonnen, die erkannt haben, dass Kooperationen zum Erfolg führen. Gemeinsam Kompetenzen zu bündeln heißt, die Wettbewerbsfähigkeit zu stärken“, so der Wissenschaftler.

Der mit 5.000 € dotierte erste Preis in der Kategorie „Produktinnovation“ ging an das Vorhaben „Buntes Bentheimer Eichelschwein“. Hierbei handelt es sich um eine Kooperation mehrerer Unter-



Beste „Kooperation bei Prozessinnovationen“: Mit Dr. Ingo Stryck (Wiesenhof, 2. von links), Bernd große Holthaus (GePro, Mitte) und Ewald Menke (Menke GmbH, 2. von rechts) freuen sich Dr. Christian Schmidt (Marketinggesellschaft) und Barbara Neubacher (Sparkassenverband Niedersachsen).

nehmen unter Federführung der Düsseldorfer Genusshandwerker GmbH & Co. KG und dem landwirtschaftlichen Betrieb Büning aus Laer, Kreis Steinfurt.

Die Genusshandwerker vertreiben seit Oktober 2006 bundesweit Schinken, Wurstwaren und Frischfleisch von den auf dem Naturland-Hof Büning gemästeten Bunten Bentheimer Schweinen. Die Tiere dieser gefährdeten Nutztierasse werden mit Weidegang und Eichelmast aufgezogen, das Fleisch wird bei einem Ammerländer Schinkenhersteller verarbeitet. Eine spezielle Verpackung mit integriertem Temperaturindikator sorgt dafür, dass die Produkte ihre hervorragende Qualität bis zum Kunden behalten.

In der Wettbewerbskategorie „Kooperation bei Prozessinnovationen“ ging der erste Preis nach Niedersachsen: Ausgezeichnet wurde die Entwick-

lung „Geflügelöl SP-Power“, den Preis teilen sich die GePro Geflügel-Protein Vertriebsgesellschaft aus Diepholz, ein Fahrzeugtechnikbetrieb und ein Logistikdienstleister aus dem Kreis Vechta sowie die Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH.

Das Prinzip: Aus Schlachtabfällen gewonnenes Geflügelöl kann als Kraftstoff für Dieselfahrzeuge eingesetzt werden. Inzwischen laufen mehr als 250 Lkw mit SP-Power. Trotz Umrüstungskosten ergibt sich ein jährliches Einsparpotenzial von bis zu 25.000 € pro Lkw gegenüber dem Dieselmotorbetrieb.

„Gut angelegtes Geld“

Der „Kooperationspreis“ richtet sich an Unternehmen und Einrichtungen der Agrar- und Ernährungsbranche aus Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen. Mit dem Preis soll ein Forum geschaffen werden, das

besondere Unternehmenskooperationen vorstellt und prämiert. Der Wettbewerb wurde in diesem Jahr zum dritten Mal nach 2002 und 2004 verliehen. Erstmals war er um die Agrarbranche erweitert und auf Niedersachsen ausgedehnt worden.

Finanzielle Unterstützung gab es in diesem Jahr von den Landesregierungen in Düsseldorf und Hannover (jeweils 30.000 €) sowie namhaften Sponsoren: Der Sparkassenverband Niedersachsen, die Genossenschaftsverbände Weser-Ems und Norddeutschland sowie der Verein Deutscher Ingenieure (VDI) brachten zusammen über 26.000 € ein. Für die Gesamtbilanz müssen noch die Personalkosten der Marketinggesellschaft und der Food-Processing Initiative hinzurechnet werden (etwa 600 Stunden je Haus).

Nach Aussage von Friedrich-Otto Ripke, Staatssekretär im Niedersächsischen Landwirtschaftsministerium, ist das „gut angelegtes Geld“, gehe es doch darum, den zweitwichtigsten Wirtschaftsbereich in Niedersachsen, die Ernährungswirtschaft, „gut zu verkaufen“.

Alle eingereichten Wettbewerbsbeiträge werden in einer 130-seitigen Broschüre vorgestellt. Die steht zusätzlich auf den Internetseiten der Veranstalter zum Download bereit (www.foodprocessing.de oder www.marketing-agrar.de) oder kann kostenlos angefordert werden unter Telefon 0511-34879-0. *Walter Hollweg*