

Kooperationspreis 2007



Kooperationspreis 2007 der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Projekte und Partner

Kooperationspreis 2007

Kooperationspreis 2007 der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Projekte und Partner

gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium für
den ländlichen Raum, Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz



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

NRW.

www.wirtschaft.nrw.de

Partner des Kooperationspreises:



Impressum

2

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.
Hohenzollernstraße 23
30161 Hannover
fon +49 (0) 511 34 879-0
fax +49 (0) 511 34 879-41

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

6 Kooperationen im ländlichen Raum – gefördert durch die Sparkassen und Volksbanken Raiffeisenbanken	3
9 Statement der Jury	
10 Die Jury	
12 Kategorie 1: »Produkt«	
52 Kategorie 2: »Prozess«	
112 VDI-Förderpreis	
118 Kooperation heißt: Herausforderungen meistern!	
120 Adressregister	

Stärken stärken durch Kooperationen!



Die Innovationsfähigkeit der Unternehmen bei Produkten, Prozessen und Dienstleistungen ist der Schlüssel für die Wettbewerbsfähigkeit einer Branche. Daher muss die Stärkung dieser Innovationskraft der Kern der Wirtschaftspolitik des Landes Nordrhein-Westfalen sein.

4

Doch vor der Innovation steht zunächst einmal die Erfindung. Dabei wird die Erfindung häufig als Umwandlung von Geld in Wissen bezeichnet, die Innovation als Umwandlung von Wissen in Geld. Geld und Ressourcen müssen also zunächst aufgebracht werden. Und diese sind bekanntlich besonders in einer mittelständisch geprägten Branche wie der Ernährungswirtschaft begrenzt.

Die enge Zusammenarbeit von Unternehmen oder auch von Wirtschaft und Wissenschaft kann diesen Engpass beseitigen. Durch Kooperationen kann die Innovations- und somit die Wettbewerbsfähigkeit der Branche hochgradig verbessert werden.

Die 51 Wettbewerbsbeiträge im diesjährigen Kooperationspreis mit über 200 beteiligten Unternehmen und wissenschaftlichen Einrichtungen bestätigen diese Einschätzung eindrucksvoll. Sie zeigen eine Vielfalt von Kooperationsmöglichkeiten entlang der gesamten Prozesskette. Sie sind ein Beleg für die hohe Kooperationsbereitschaft in der Branche und die Leistungsfähigkeit und Innovationskraft, die gerade in der Ernährungswirtschaft steckt. Der Kooperationspreis bietet diesen herausragenden Beispielen eine Plattform zur Kommunikation und soll weitere Unternehmen ermutigen, den Schritt hin zur Kooperation zu wagen, auch über Grenzen hinweg.

International und somit grenzenlos sind nicht nur eine Reihe von Wettbewerbsbeiträgen. Auch der Kooperationspreis selbst macht nicht vor Landesgrenzen halt. Und so freue ich mich, dass der bedeutendste Standort der Ernährungsbranche in Deutschland – Nordrhein-Westfalen – das wichtigste deutsche Agrarland – Niedersachsen – als Kooperationspartner gewinnen konnte.

An dieser Stelle möchte ich allen Teilnehmern für Ihre Beiträge danken. Mein Dank geht an die Sponsoren, die Jury und die Organisatoren der *Marketinggesellschaft Niedersachsens* und unserer *Food-Processing Initiative* für ihre kompetente Arbeit.

Ich bin sicher, die Quantität und Qualität der Beiträge spricht für sich und wird weitere Unternehmen zu innovativen Kooperationen inspirieren. Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre.

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

Von Kooperationen zu Innovationen.

Das Rennen um den Kooperationspreis 2007 ist gelaufen. Viele der eingereichten Bewerbungen aus Niedersachsen kamen direkt von Landwirten oder deren Vermarktungsorganisationen. Für Niedersachsen als Agrarland Nr. 1 ist das nicht verwunderlich. Auch Unternehmen unserer Ernährungs- und Zulieferindustrie ergriffen die Initiative, sich gemeinsam mit ihren Partnern darzustellen. Deutlich wurde, dass die Landwirtschaft den Schulterschluss zu Verarbeitern sucht und ihr Angebot auf deren Wünsche abstimmt: sei es direkt, zum Beispiel Obstanbaugenossenschaften mit Safftherstellern, oder über mehrere Stufen hinweg vom Ferkelerzeuger bis hin zum herkunftsgesicherten Friedensschinken.



Unsere Landwirtschaft verfügt über innovative Zulieferer. So entwickelte eine Maschinenfabrik gemeinsam mit Elektronikern neue Häckselverfahren, oder ein Versuchsgut der Landwirtschaftskammer die Online-Datenübertragung aus dem Stall bis in den Rinderpass hinein.

Es haben sich mehrere Regionalvermarktungsinitiativen beworben. Sie haben den sehr engen Bezug zu Ab-Hof-Vermarktern und zu traditionellen Rezepten gesucht und gefunden. Durchaus unterschiedliche Herangehensweisen sind festzustellen, wenn es darum geht, sich mit regionalen Produkten vom vergleichsweise ›anonymen‹ Angebot des Handels abzusetzen. Wichtig dabei ist immer die Idee des Netzwerkes, und zwar als organisiertes Miteinander der lokalen Akteure auf den Ebenen Gastronomie, Tourismus, Verarbeitungshandwerk und Landwirtschaft.

Aus der Ernährungsindustrie kamen Beispiele, die beweisen, dass es durch Kooperation besser vorangeht. So arbeiten Mühlen und Backwarenindustrie bei der Entwicklung eines ›Haftmehls‹ eng zusammen, oder zwei Tiefkühl-Hersteller, deren Sortimente sich ergänzen, entdecken, dass Zusammenarbeit große Einsparpotentiale in fast allen Bereichen der Vermarktung in sich birgt.

Viele Kooperationen sind länderübergreifend. Der Wettbewerb zeigt, dass Kooperationen gerade in Zeiten der Globalisierung nicht mehr an Grenzen von Bundesländern halt machen. Es war also richtig, dass wir den Kooperationspreis 2007 in Zusammenarbeit mit Nordrhein-Westfalen ausgerichtet haben. Diese Zusammenarbeit gestaltete sich aus meiner Sicht sehr erfolgreich, und wir hoffen, dass wir sie bei der geplanten Neuauflage des Kooperationspreises im Jahre 2009 fortsetzen können.

Die neutrale Jury hat die Gewinner des Kooperationspreises ausgerufen. Dabei konnten Bewerber aus Niedersachsen in beiden Kategorien vordere Plätze belegen. Aber Hand aufs Herz: in Wahrheit ist die gesamte Branche beider Länder der Gewinner, denn sie kann aus den eingereichten Beispielen nur Nutzen ziehen: von einander lernen, gemeinsam Neues entwickeln und damit neue Märkte erobern.

Hans-Heinrich Ehlen
*Minister für den ländlichen Raum,
Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Niedersachsen*

Kooperationen im ländlichen Raum – gefördert durch die Sparkassen und Volksbanken Raiffeisenbanken.

Der Kooperationspreis der Agrar- und Ernährungswirtschaft zielt – wie auch die eingegangenen Bewerbungen zeigen – auf mittelständische Unternehmen »in der Fläche«.

6

Sparkassen sowie Volksbanken Raiffeisenbanken sind für diese Unternehmen der Ansprechpartner Nr. 1, wenn es um Geldanlagen und Kreditvergaben geht. Schon durch ihre dezentrale Struktur und die flächendeckende Präsenz gerade auch in ländlichen Regionen sind diese Kreditinstitute ganz eng am Thema Kooperation: es geht um das gegenseitige Helfen, nicht nur auf dem Gebiet der Geldbeschaffung, sondern auch bei der Ausarbeitung von Geschäftsideen und Businessplänen.

Im ländlichen Raum spielt der Personalkredit – trotz Basel II – in der Regel noch eine größere Rolle als in Industriezentren: man kennt sich und weiß sich einzuschätzen. Dennoch ist es den Sparkassen und Genossenschaftsbanken wichtig, dass – auch angesichts des zunehmenden Wettbewerbsdrucks durch sich öffnende Märkte – Unternehmen noch mehr voneinander lernen und zusammenarbeiten. Denn hierdurch erhöht sich die wirtschaftliche Dynamik in den oftmals eher strukturschwächeren Gebieten und wirkt damit als Gegengewicht zum Verlust von Arbeitsplätzen im ländlichen Raum.

Sparkassen sowie Volksbanken/Raiffeisenbanken in Niedersachsen haben erkannt: der Kooperationspreis trägt genau dazu bei – und deshalb unterstützen sie die Ausrichtung des Preises durch Sponsorbeiträge.

Sie versprechen sich durch die Öffentlichkeit, die der Wettbewerb schafft, dass das Thema Kooperation von ihren Kunden weiterhin ins Blickfeld genommen und ausgebaut wird. Kooperationen regen neue Geschäftsideen an, welche zu Investitionen und damit auch zu einer Belebung des Kreditgeschäftes führen.

Sparkassenverband Niedersachsen

**Genossenschaftsverband
Norddeutschland e.V., Hannover**

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



Wir haben als Sparkassenverband Niedersachsen die Aufgabe, das Sparkassenwesen in Niedersachsen zu fördern und die Zusammenarbeit der 47 angeschlossenen Sparkassen zu organisieren.

Als betreuende Genossenschaftsverbände sehen wir zusammen mit unseren Mitgliedsgenossenschaften den Kooperationspreis 2007 als einzigartige Möglichkeit, das Kooperationsbewusstsein der Landwirte und ihrer Genossenschaften zu schärfen.

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.

Neben bewährten Wegen können so 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 der bäuerlichen Landwirtschaft und der vor- und nachgelagerten Bereiche im Agrargeschäft, sondern auch gerade dem Verbraucherschutz.

Denn eines ist sicher:

Je härter der Wettbewerb, desto eher sind auch genossenschaftliche Kooperationen zur Existenzsicherung gerade der mittelständischen und kleineren Mitgliedsbetriebe ohne Alternative.

7



Statement der Jury

Wettbewerbsfähigkeit stärken.

... and the nominees are:

Der erfolgreiche Wettbewerb wurde nun erstmalig auf zwei Bundesländer ausgedehnt: Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Erfreulich viele Beiträge erreichten die Jury um die innovativsten und besten Kooperationen der gesamten Food-Wertschöpfungskette zu prämiieren – vom Agrarbereich über die Verarbeitung bis zum Lebensmittelhandel begleitet von Bereichen aus Forschung und Wissenschaft, Maschinenbau, Zusatzstoffbranche, Transport, Gastronomie und IT-Anbietern sowie Tourismus.

... and the winners are:

Alle haben gewonnen, die erkannt haben, dass Kooperationen zu Erfolg führen. Viele Spezialisten und Nischenanbieter haben sich beworben, die ihre Stärken kennen, die aber auch bereit waren andere Spezialisten zu suchen um gemeinsam den Erfolg zu erreichen.

Die Zeichen der Zeit wurden erkannt – Gemeinsam investieren und Kompetenzen bündeln heißt Wettbewerbsfähigkeit stärken und Erfolge erzielen.

Alle, die das verstanden haben, sind ›winner‹.



Die Jury



10

Prof. Dr.-Ing. Jörg Stender

ist an der *Fachhochschule Lippe und Höxter*, Lemgo, im *Fachbereich Life Science Technologies* tätig. Seine Lehrgebiete sind die Qualitätssicherung, die Back- und Süßwarentechnologie und lebensmitteltechnische Grundoperationen. Diverse Publikationen in einschlägigen Fachzeitschriften und Fachbuchbeiträge wurden veröffentlicht. Die Fachhochschule ist die einzige in Nordrhein-Westfalen, an der Lebensmitteltechnologien ausgebildet werden. Der *Fachbereich Life Science Technologies* unterhält enge Kontakte zu Wissenschaft und Wirtschaft der Ernährungsbranche.

www.fh-luh.de/fb4

Dipl.-Ing. Johannes J. Firsbach

ist Vorsitzender der Landesvertretung des *Vereins Deutscher Ingenieure (VDI)* Nordrhein-Westfalen in Düsseldorf und Projektmanager bei der *DW-Media Services GmbH*, einer Tochtergesellschaft 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

Dr. rer. pol. Sabine Eichner

Lisboa, Dipl. Volkswirtin, ist Geschäftsführerin der *Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE)* in Berlin. Ihre Aufgabenschwerpunkte liegen in den Bereichen Wirtschaftspolitik, Außenwirtschaft, aktuelle Marktthemen, Öffentlichkeitsarbeit und Messen.

Der wirtschaftspolitische Spitzenverband eint unter seinem Dach Fachverbände und Unternehmen der Branche und vertritt deren wirtschaftspolitische Interessen gegenüber Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit. Ein wichtiges Anliegen der *BVE*-Arbeit bildet der Dialog mit dem Lebensmittelhandel und der Erfahrungsaustausch auf Industriebene.

www.bve-online.de



Prof. Dr. Achim Spiller ist Professor für Agrarmarketing an der *Universität Göttingen*. Nach seinem Studium der Wirtschaftswissenschaften an der *Universität Duisburg* (1983–1990) hat Spiller als wissenschaftlicher Mitarbeiter zum Thema ökologieorientierte Produktpolitik (1990–1995) promoviert. Als wissenschaftlicher Assistent habilitierte er sich in Duisburg im *Fachgebiet Marketing* (1995–2000). Er erhielt im Jahre 2000 den Ruf auf den Lehrstuhl »Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte« der *Universität Göttingen, Institut für Agrarökonomie*.

Spiller ist Mitglied im *wissenschaftlichen Beirat Agrarpolitik* beim *BMELV* und Vorsitzender im Kuratorium der *QS GmbH*. Zudem leitet er die Arbeitsgruppe »Qualitätssicherung« bei der niedersächsischen Regierungskommission »Zukunft der Landwirtschaft«.

Prof. Dr. Achim Spiller ist Jahrgang 1964. Er ist verheiratet und hat ein Kind.

www.uni-goettingen.de/de/sh/11276.html



Dr. Eberhard Haunhorst ist seit dem 1. Februar 2002 Präsident des im Juli 2001 gegründeten *Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)*.

Dr. Haunhorst verfügt über 18 Jahre Erfahrung in der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung; zuletzt war er sechs Jahre Leiter des Überwachungsdienstes des Landes Bremen.

Der Präsident vertritt das Landesamt nach außen in allen wichtigen nationalen und internationalen Gremien zur Lebensmittelsicherheit. Darüber hinaus gibt er die Richtlinien zur Optimierung eines gesundheitlichen Verbraucherschutzes vor.

Eberhard Haunhorst ist 45 Jahre alt, verheiratet und hat vier Kinder.

www.laves.niedersachsen.de



Prof. Dr. Ernst H. Reimerdes ist Mitglied der Institutsleitung und des Vorstandes des *Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL)*, Quakenbrück. Seine Aufgabenschwerpunkte liegen im Lebensmittelbereich. Prof. Dr. Ernst H. Reimerdes ist Mitglied und Beirat nationaler und internationaler Organisationen wie zum Beispiel *Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen, Gesellschaft Deutscher Chemiker, Fachgruppe Lebensmittelchemie, Institute of Food Technologists, USA* und *American Oil Chemistry Society, USA*. Das *DIL* ist ein privates, industrienahes Forschungsinstitut. Es sieht sich als Ansprechpartner für die mittelständische Lebensmittelwirtschaft und fungiert als Mittler zwischen Wissenschaft und Praxis. Qualifizierte Mitarbeiter und eine umfassende Ausstattung an Geräten, Maschinen und Anlagen bieten die Voraussetzung, komplexe Probleme bei Produktentwicklung und -herstellung in interdisziplinärer Arbeitsweise zu lösen.

www.dil-ev.de

Kategorie 1: »Produkt«



1. Platz in der Kategorie »Produkt«:

Buntes Bentheimer Eichelschwein

Wertschätzung und Wertschöpfung durch regionale Spezialitäten



2. Platz in der Kategorie »Produkt«:

Der Schinken-Verbund

Internetgestützte Herkunftssicherung vom Schinken bis zur Geburt der Ferkel

**18 Geschmackliche Zeitreise –
Liköre aus alten Obstsorten**
Herstellung und Vermarktung
saisonaltypischer Produkte

20 Gemeinsam sind wir stärker
Gefrorenes Doradenfilet für den
Lebensmitteleinzelhandel

22 Kikok-Maishähnchen

24 BIO trifft Feinkost
Gemeinsame Vermarktung
frischer BIO-Feinkostprodukte

26 Omega-Öl-3-6-9
Apothekenöl

**28 Schaumreinigungstechnik
mit verringertem Chemie-
und Wassereinsatz**
Optimales Serviceangebot
für komplexe Aufgaben

**30 Lippequalität –
Kooperation macht kreativ**
Neue Produkte aus Lippe für die Region

32 Allergenfreie Pflanzenproteine
Entwicklung eines enzymgestützten
Extraktions- und Verarbeitungsprozesses
von Pflanzenprotein aus verschiedenen
proteinreichen Rohmaterialien für die
menschliche Ernährung

34 So schmeckt Westfalen
Westfalen Culinarium

36 MühlenGarten
Regionalvermarktungsinitiative
im Kreis Minden-Lübbecke

38 Spezialbrötchen mit Korn
Haftung von Saaten an gebackenen
und tiefgefrorenen Brötchen

**40 Sortenreiner Bio-Möhrensaft
aus Kooperation zwischen
Erzeugung, Beratung und
Verarbeitung**
Herstellung eines qualitativ besonders
hochwertigen Saftes aus regional und
ökologisch erzeugten Möhren

**42 Sagenumwobenes
aus den Dammer Bergen**
Eine Räuber-Saga steht Pate
für regionaltypische Lebensmittel

44 Auricher Eier
Freilandeier der Region für Back-
warenhersteller, LEH, Gastronomie
und Direktvermarkter

**46 Vermarktungsinitiative
Salzwiesenkalb**
Ein Mutterkuhhalter vom Deich
findet Verbündete im Binnenland

48 Pilotprojekt Naturstrom
Regional erzeugter Naturstrom
für Unternehmen und Privathaushalte

50 Aus der Region – für die Region
Landwirtschaft und Naturschutz

Buntes Bentheimer Eichelschwein

Bei Parmaschinken, Parmiggiano und Salami vom Bunten Bentheimer Eichelschwein handelt es sich um regionale Spezialitäten – also Produkte, deren besondere Genussqualität in den Stärken der regionalen Produktion liegen. Produkte, deren Geschmack geprägt wird durch Pflanzen, Tiere, Böden und Klima. Produkte, die aus ausgezeichneten Rohstoffen von lokalen Genusshandwerkern mit Können, Liebe, Erfahrung und Zeit gefertigt werden.

14

Während die Produkte aus dem Mittelmeerraum weit über die Grenzen der Ursprungsregion bekannt sind und vertrieben werden, sind hiesige Regionalspezialitäten meist oft nur in der Ursprungsregion – und damit in stark eingegrenzten Märkten – verfügbar und damit ökonomisch von untergeordneter Bedeutung. So verschwinden kulinarische Kulturgüter allmählich. Die ökonomischen Potentiale bleiben ungenutzt.

Unter der Federführung der Firma *Genusshandwerker* haben Landwirte und Verarbeiter eine Linie von Premiumprodukten bis hin zur Vermarktungsplattform geschaffen. Aufbauend auf der alten Schweinerasse Buntes Bentheimer (gefährdete Nutztierrasse im Jahr 1995) werden die auf den *Hof Büning* lebenden Weide(!)schweine – ähnlich dem Vorbild der spanischen Eichelschweine – zusätzlich mit Eicheln gemästet. Das Schweinefleisch erhält so ein besonderes Aroma. Nach einer langen Aufzucht über 10 Monate werden die Schweine durch die Firma *Fritz Krüger* weiterverarbeitet. Seit Oktober 2006 sind die ersten Produkte wie Salami, Karre-Schinken und Wurstwaren im Verkauf durch die Firma *Genusshandwerker* unter anderem beim Feinschmecker Club Magazin.

Im Frühjahr 2007 startete neben der Verarbeitungsware dann auch der bundesweite Vertrieb von Frischfleisch an Endverbraucher. Dazu wird eine spezielle Verpackungstechnologie genutzt und die Frischprodukte werden mit einem Temperaturindikator ausgestattet, der dem Kunden zeigt, ob die Ware durchgängig gekühlt bei ihm ankommt.

Der Versand erfolgt im Expressdienst bundesweit binnen 24 Stunden. Nach diesem Prinzip können weitere Vernetzungsprojekte mit regionalen Produkten aus NRW, Niedersachsen und weiteren Bundesländern entstehen.

Wertschätzung und Wertschöpfung durch regionale Spezialitäten



» Auf unseren Reisen durch die Regionen Europas
treffen wir nicht nur auf auffallend leckere Produkte,
sondern entdecken dabei besondere Menschen,
die in Ihrer Arbeit konsequent
zugunsten der **Genussqualität** handeln.«

Hans-Georg Pestka, Geschäftsführer, GenussHandwerker GmbH & Co. KG



GenussHandwerker
GmbH & Co. KG
40225 Düsseldorf
www.genussHandwerker.de



Fritz Krüger GmbH & Co. KG
Ammerländer Wurst & Schinken
26160 Bad Zwischenahn
www.fritzkrueger.de



Storopack Deutschland
GmbH & Co. KG
49377 Vechta
www.storopack.de



Verein zur Erhaltung des
Bunten Bentheimer Schweines e.V.
26936 Stadland
www.bunte-bentheimer-schweine.de

Naturland- und Archehof Büning
48366 Laer
www.naturlandhof-buening.de

Erzeugerzusammenschluss
Buntes Bentheimer Schwein
48366 Laer
www.bentheimer-weideschwein.de

Der Schinken-Verbund

Die Raiffeisen Viehvermarktung Barnstorf-Twistringen eG hat mit ihren Partnern eine Kooperation aufgebaut, die von der Schweinezucht über die Schlacht- und Verarbeitungsstufe bis zum verkaufsfertigen Schinkenprodukt, dem »Osnabrücker Friedensschinken« reicht. Dieser Schinken wird als Delikatesse durch die Firma Bedford an 2.500 Fleischer und Facheinzelhandelsgeschäfte in ganz Deutschland vertrieben. Der hohe Qualitätsstandard wird von der DLG im Rahmen einer stufenübergreifenden Prozesskontrolle überwacht.

16

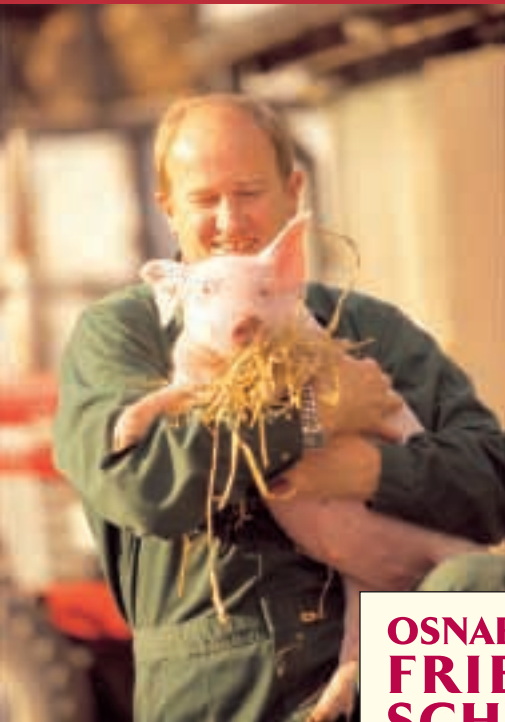
Im Zuge der gestiegenen Anforderungen der Verbraucher kommt der Qualitäts- und Herkunftssicherung in der Fleischerzeugung und -veredelung eine stetig steigende Bedeutung zu.

Die Grundlage für dieses Projekt wurde im Jahre 2002 erarbeitet. Die Projektpartner haben ein neues System der Qualitäts- und Herkunftssicherung im Bereich der Schinkerzeugung aufgebaut. Das System ist dahingehend ausgerichtet, dass der Verbraucher anhand einer am Schinken befestigten Identifikationsnummer auf der Website www.schinken.de die Herkunft des Schinkens über alle beteiligten Stufen bis hin zum Geburtsort und zum Geburtsdatum des Tieres zurückverfolgen kann.

Ein wichtiges Ziel der Kooperation ist, die Kontinuität der Qualität sicherzustellen. So wurden Regeln zur Haltung und Fütterung der Tiere aufgestellt. Sie werden von der *Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG)*, Frankfurt am Main, überwacht und unterliegen einer regelmäßigen Auditierung. Scharfe Selektionskriterien am Schlachthof stellen zudem sicher, dass aus einem Pool von 250.000 Twistringer Schweinen geeignete Schinken fürs Programm ausgewählt werden.

Die Rohschinken werden von der Firma *Bedford Fleischwaren* in Osnabrück veredelt und als »Osnabrücker-Friedensschinken« an Fleischerfachgeschäfte und Facheinzelhandelsgeschäfte in ganz Deutschland verkauft. Der »Osnabrücker-Friedensschinken« ist ein am Markt erfolgreich eingeführtes Produkt, nicht zuletzt aufgrund seines Beitrages zum Frieden: Für jeden aus diesem Programm verkauften Schinken führt die Firma *Bedford* einen Euro an die Organisation »*Terre des hommes*« ab, einer internationalen Hilfsorganisation für Kinder, die durch Kriege in dieser Welt seelischen oder körperlichen Schaden genommen haben. Seit 2004 wurden so über 205.000 Schinken verkauft und damit über 200.000 Euro gespendet (siehe www.friedensschinken.de).

Internetgestützte Herkunftssicherung vom Schinken bis zur Geburt der Ferkel



**OSNABRÜCKER
FRIEDENS
SCHINKEN**

www.friedensschinken.de

» Rückverfolgbar bis zur Ferkelgeburt:
Der ›Osnabrücker Friedensschinken‹
ist ein Beitrag der gesamten Wertschöpfungskette
für den Frieden in der Welt.«

Eduard Voß, Geschäftsführer
der Raiffeisen-Viehvermarktung Barnstorf-Twistringen eG



Raiffeisen-Viehvermarktung
Barnstorf-Twistringen eG
27239 Twistringen
www.ferkelaufzucht.de



VION Emstek
49685 Emstek
www.vion-emstek.de



Düringer Fleischkontor Engelbert
Stukenborg GmbH & Co. KG
27612 Loxstedt-Düring
www.dueringer-fleischkontor.de



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

Geschmackliche Zeitreise – Liköre aus alten Obstsorten

»Liköre aus alten Obstsorten« ist ein Beispiel für eine Reihe von Produktinnovationen, die im Rahmen eines von der EUREGIO seit 2004 geförderten Projektes entstanden sind und noch entstehen. Ziel des Projektes ist es, alte und vom Verschwinden bedrohte Pflanzenarten und –sorten auf ihre Eignung zur Herstellung innovativer Produkte hin zu testen und entsprechende Kooperationspartner zusammenzubringen.

18

Am Anfang steht die Vermehrung und der Anbau dieser Sorten, bevor mit der testweisen Verarbeitung begonnen werden kann. Die Entwicklung von Produkten aus solchen Pflanzensorten ist für die Firmen unter normalen Umständen mit großen Risiken verbunden, weil ein Großteil des Wissens über die Eigenschaften dieser Sorten verloren gegangen ist. Nur durch die Förderung durch die EUREGIO kann dieses Risiko weitgehend abgemildert werden, indem die Entwicklungsphase finanziell unterstützt wird. Die Entwicklung eines solchen speziellen Produktes kann mehrere Jahre in Anspruch nehmen und endet nicht immer erfolgreich.

Dennoch konnten im Rahmen des Projektes bisher mehrere Produkte bis zur Marktreife entwickelt werden wie zum Beispiel A-Secco aus alten Apfelsorten (Firma *Kloster*, Ham-minkeln), diverse Eissorten mit alten Kirschen- und Birnensorten (*Ijsborderij de Bölte*, NL), Bier aus alten Gerstensorten (Pinkus Brauerei, Münster), Bier aus Schwarzhäfer (*Grafschaf-ter Brauhaus*, Nordhorn), getrocknete Tomaten natur und in Öl, zwei alte Sorten (*Trocken-obst Gierthmühlen*, Thönisvorst), traditioneller Eintopf mit alten Möhrensorten und Fleisch vom Bentheimer Landschwein (A. Wiedau, *Bauernlädchen*, Coesfeld).

Zudem wurden im Non-Food-Bereich zum einen alte Zierpflanzensorten wieder bekannt gemacht und – sozusagen als Zwischenprodukt – Schmuck unter Verwendung alter und faszinierend schön gezeichneter Körnerbohnsorten entwickelt. Letzterer wird in der Behindertenwerkstatt *Westfalenfleiss* gefertigt. An weiteren Produkten wird noch gearbeitet.

Unsere besonderen Liköre stehen also stellvertretend für eine grundsätzliche Idee, nämlich die Sortenvielfalt in der Landwirtschaft wieder zu erhöhen und gleichzeitig neue Geschäftsfelder vor allem für Landwirte sowie kleine und mittelständischen Unternehmen der Lebensmittelbranche zu eröffnen, in denen sie gegenüber den Branchenriesen im Vorteil sind: Qualitativ hochwertige Produkte in kleineren Mengen, zum Teil auch saisonaltypische Produkte herzustellen und zu vermarkten. Hier ist Kooperation zwischen den verschiedenen Akteuren zwingend notwendig.

Herstellung und Vermarktung saisonaltypischer Produkte



19

» Ziel der Kooperation ist es
die Sortenvielfalt in der Landwirtschaft zu erhöhen
und gleichzeitig neue Geschäftsfelder vor allem für Landwirte
sowie kleine und mittelständischen Unternehmen
der Lebensmittelbranche zu eröffnen,
in denen sie gegenüber den Branchenriesen im Vorteil sind.«

Ludger Teriete, Geschäftsführer L. Dwersteg jun. GmbH & Co. KG Destillerie



Ludwig Dwersteg jun.
GmbH & Co. KG
48565 Steinfurt
www.dwersteg.de



Süßmostkellerei Lammersiek & Co.
49152 Bad Essen

Gemeinsam sind wir stärker

Um die stetigen Nachfragesteigerungen im Tiefkühlbereich zu decken und die damit verbundenen Produktionsressourcen sicherzustellen, haben wir einen weiteren Produktionspartner für unsere Produkte gesucht. Hierbei sind wir im August 2005 auf das Unternehmen *Sea-Land Spezialitäten GmbH* gestoßen.

20

Das Unternehmen hat bis zu diesem Zeitpunkt frische Fische verarbeitet, hatte jedoch bereits die technischen Möglichkeiten im Zugriff, tiefgekühlte Fische zu verarbeiten. Nach wenigen persönlichen Gesprächen wurde beschlossen, eine gemeinsame Kooperation einzugehen.

Die Zusammenarbeit erfolgt in verschiedenen Bereichen. Sie beginnt bereits in der Produktentwicklungsphase, in der ein regelmäßiger Ideenaustausch erfolgt. Wir kaufen die Rohware für die Produktion ein, *Sea-Land* produziert, verpackt und lagert die Produkte in seinem Betrieb. Die Hygiene- und Qualitätsüberwachung wird von uns durchgeführt. Durch die Zusammenarbeit sind wir weiterhin in der Lage, den Warenfluss innovativer und qualitativ hochwertiger Produkte zu unseren Kunden sicherzustellen.

Für die Firma *Sea-Land* hat sich ein weiterer Absatzkanal geöffnet, verbunden mit neuen Arbeitsplätzen sowie der Übernahme von Produktionsräumen.

Beide Kooperationspartner machen das, was sie am besten können, und erreichen damit beim Verbraucher: Mehr Zeit für Genuss.

Gefrorenes Doradenfilet für den Lebensmitteleinzelhandel



21

» Regelmäßiger Ideenaustausch
ist die Basis für eine gute Kooperation und führt
zu innovativen und qualitativ hochwertigen Produkten,
wie man am Beispiel der Doradenfilets sieht.«

Rolf Dopheide, Geschäftsführer Frost & Frisch Convenience GmbH



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



Sea-Land Spezialitäten GmbH
12105 Berlin
www.sealand-lachs.de

Kikok-Maishähnchen

Kikok ist ein Hähnchen für Genießer mit Anspruch. Schon beim Einkauf am Marktstand lockt die natürlich goldgelbe Farbe. Im Backofen entsteht eine knusprige Kruste. Das Fleisch bleibt beim Braten schön fest und saftig, um später am Gaumen durch seinen besonderen Geschmack zu überzeugen. Kikok-Hähnchen stammen von sieben Bauernhöfen aus dem Paderborner Land.

22

Die Kooperation ist ein Bündnis Gleichgesinnter. Dem weit verbreiteten Trend zur immer schnelleren Mast setzen sie ein extensives Alternativprogramm entgegen, das tiergerechte Haltung mit genussorientierter Fleischqualität vereint.

Der Markenname *Kikok* bürgt für Qualität. Die Höfe arbeiten nach einheitlichen Richtlinien und lassen sich regelmäßig von den Kontrolleuren der *Landwirtschaftskammer Münster* über die Schulter schauen. Und so sehen sie aus, die *Kikok*-Aufzucht-Bestimmungen:

- **Regel Nummer eins:** In die Futtertröge kommt nur *Kikok*-Futter. Das enthält viel Mais und Weizen, dafür weniger Fett und Proteine. Der Grund: *Kikok*-Hähnchen sollen schön langsam wachsen, damit das Fleisch fester wird und besser schmeckt. Dem goldgelben Futter verdanken die Brathähnchen übrigens auch die appetitlichen Hautfarben.
- **Regel Nummer zwei:** Die Tiere bekommen ausreichend Gelegenheit zur Bewegung. Das regelmäßige Muskeltraining wirkt sich günstig auf den Geschmack des Fleisches aus. Nachts wird Ruhe verordnet: anders als bei der konventionellen Mast gibt es in den Ställen der *Kikok*-Bauern keine Dauerbeleuchtung, sondern einen natürlichen Tagesrhythmus mit acht Stunden Nachtruhe.
- **Regel Nummer drei:** Medikamente sind absolut tabu! Bei der gesunden Lebensweise sind Krankheitsfälle ohnehin die Ausnahme. Sollte dennoch einmal ein Bestand derart erkranken, dass eine Behandlung erforderlich ist, wird dieser Bestand sofort aus dem Programm genommen.

Neu ist die Kooperation mit der *IFA Fleischer*. Durch die Kooperation wird das *IFA*-Aktivitätssfeld um die Qualitäts-Hähnchensparte erweitert. Gleichzeitig werden neue Marketingwege für das *Kikok*-Hähnchen erschlossen und die Fachkompetenz der Fleischer erhöht.

So erzielen die Kooperationspartner Synergieeffekte, die dem Verbraucher mehr Qualität auf den Teller bringen.

Guten Appetit!



» Die Kooperation ist ein Bündnis Gleichgesinnter
und erzielt somit Synergieeffekte,
die dem Verbraucher mehr Qualität auf den Teller bringen.«

Ulrich Dufelsiek, Assistent Geschäftsführung, H. Borgmeier GmbH & Co. KG



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



Interessengemeinschaft
Kikok e.V.
33129 Delbrück



IfA Förderverein e.V.
33775 Versmold
www.ifaev.de

BIO trifft Feinkost

Die Firma *Kühlmann* suchte im Rahmen der Entwicklung von Bio-Produkten nach Bio-Molkereiprodukten. In diesem Zuge ergab sich der Kontakt zur *Bio-Molkerei Söbbeke* und in darauf folgenden Gesprächen ein Konzept der über die reine Rohstofflieferung hinausgehenden Zusammenarbeit.

24

Dank der auf der Hand liegenden Vorteile der Zusammenarbeit gestaltete sich die Entscheidung als einfach zutreffend. Vertrieblich ergänzen sich beide Unternehmen hervorragend, da *Kühlmann* im klassischen und *Söbbeke* im Naturkosthandel zu Hause ist. *Söbbeke* fungiert als Rohstofflieferant und ergänzt das eigene Sortiment um strategische Zukaufartikel. Die von *Kühlmann* mit *Söbbeke*-Rostoffen produzierten Feinkostsalate und Dressings bieten ein hohes Alleinstellungsmerkmal und beide Unternehmen profitieren im Vertrieb jeweils von den Stärken des anderen Partners. Einkaufsseitig bestand für *Kühlmann* die Möglichkeit der Bio-Rohwarensicherung im Milchbereich und für *Söbbeke* die Möglichkeit Bio-Milch einer Verwertung zuzuführen die eine sehr gute Wertschöpfung ermöglicht. Zudem profitieren beide Unternehmen vom Image und Kompetenzprofil des jeweiligen anderen, so zum Beispiel *Söbbeke* von der Feinkostkompetenz der Firma *Kühlmann* und *Kühlmann* von der Bio-Kompetenz und jahrelangen Erfahrung des Bio-Pioniers *Söbbeke*.

Die Ziele der Kooperation sind die Nutzung der beiderseits gegebenen Stärken in Produktion und Vertrieb zur strategischen Ausweitung der jeweiligen Produktportfolios, die Etablierung neuer verbraucherrelevanter Segmente im Markt und Generierung zusätzlicher Umsätze. Beide Unternehmen etablierten sich und ihre Marken gegenüber Absatzmittlern und Verbrauchern.

In den verschiedenen Unternehmensbereichen (Geschäftsführung, Vertrieb, Marketing, Produktion, Qualitätswesen, etc.) stehen sie in permanenter Kommunikation sowohl in operativen als auch in strategischen Fragen. Regelmäßige Meetings in Gronau und Rietberg sowie gegenseitige Unterstützung bei Messeauftritten sind weitere essentielle Bestandteile der Zusammenarbeit.

Zusammen ist es beiden Unternehmen gelungen das neue Segment der Bio-Feinkostsalate und Bio-Dressings marktführend zu besetzen. Auf Basis des permanenten Dialoges gelingt es Produkte, neue Produktideen und Sortimente weiter zu entwickeln und in den jeweiligen Absatzkanälen weitere Impulse zu setzen.

Gemeinsame Vermarktung
frischer BIO-Feinkostprodukte



25

» Dank der guten Zusammenarbeit
profitieren beide Unternehmen jeweils
von den Stärken des anderen Partners.«

Michael Seiler, Marketing, Molkerei Söbbeke GmbH



Molkerei Söbbeke GmbH
48599 Gronau-Epe
www.soebbeke.de



Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG
33397 Rietberg
www.kuehlmann.de

Omega-Öl-3-6-9

Diabetes mellitus zählt zu den häufigsten chronischen Stoffwechselerkrankungen. Mehr als 7 bis 8 Mio. Menschen in Deutschland leben mit Diabetes, Dunkelziffer unbekannt. Ein zentrales Hauptproblem stellt die Entwicklung von Folgeerkrankungen dar. Unter anderem haben Patienten mit Diabetes mellitus ein 3-fach erhöhtes Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall. Die Auswahl und Qualität der verwendeten Fette sind für diese Personengruppe daher von besonderer Bedeutung.

26

Das Herz- und Diabeteszentrum Bad Oeynhausen (HDZ) als international anerkannte Institution für Diabetes- und Herz-Kreislaufkrankheiten sowie die Teutoburger Ölmühle aus Ibbenbüren als führender Anbieter für hochwertige Pflanzenöle haben sich im Rahmen der FPI-Dialogreihe zum Thema »Ernährungsmedizin – Ernährungsindustrie« im Frühjahr 2005 zusammengefunden, um ein Speiseöl für diese spezielle und wachsende Zielgruppe zu entwickeln. Unter mithilfe der Ärzte und Ernährungswissenschaftler des HDZ wurde das Dr. Raß's Health Care Omega-Öl-3-6-9 kreiert. Das Mischungsverhältnis der verschiedenen nativ kaltgepressten Pflanzenöle ist so ausgewählt, dass es die Ansprüche des Organismus von Diabetes- und Herz-Kreislauf-Patienten an eine Fett-Zufuhr optimal erfüllt. Der Vertrieb erfolgt exklusiv über die Apotheke, denn hier sind die entsprechenden Verbraucher-Zielgruppen regelmäßig anzutreffen.

Mit diesem Projekt werden die Kompetenzen von 2 Marktführern in völlig verschiedenen Branchen gebündelt zu einem neuen Produkt für eine neue Zielgruppe in einem neuen Vertriebskanal. Die Teutoburger Ölmühle tritt in dieser Kooperation federführend auf, was die Aktivitäten zur Umsetzung des Konzeptes im Markt angeht. Die aus medizinischer und ernährungsphysiologischer Sicht optimale Produktzusammensetzung sowie die begleitenden Infomaterialien wurden in enger Abstimmung der Kooperationspartner erarbeitet. Des Weiteren ist ein Kooperations-/Lizenzvertrag abgeschlossen worden, um die Exklusivität der Zusammenarbeit für diese Produkt-Kategorie für beide Seiten abzusichern. Im nächsten Schritt ist ein Markttest in ausgewählten Apotheken geplant, um die Parameter des Konzeptes auf Herz und Nieren abzuklopfen. Ein nationaler Launch ist ab Mitte 2007 geplant.

Apothekenöl



» Mit diesem Projekt werden die Kompetenzen von zwei Marktführern in völlig verschiedenen Branchen gebündelt zu einem neuen Produkt für eine neue Zielgruppe in einem neuen Vertriebskanal.«

Dr. Michael Raß, Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG



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



Herz- und Diabeteszentrum
Nordrhein-Westfalen
32545 Bad Oeynhausen
www.hdz-nrw.de

Schaumreinigungstechnik mit verringertem Chemie- und Wassereinsatz

Tedag GmbH ist Anbieter von Systemen für die Reinigung von Maschinenteilen mit Hochdruckwasser und der nachfolgenden Abwasseraufbereitung mit dem Ziel der Kreislaufführung. Die DiBo GmbH ist ein neu gegründetes Unternehmen mit Stammhaus in Belgien. Das Unternehmen ist überwiegend in den Benelux-Staaten mit Systemen für die Reinigungstechnik im Food-Bereich tätig.

28

Mit dem Stammhaus entstanden erste Kontakte bei der Suche nach Lieferanten für Anlagen im Druckwasserbereich. In den lockeren Gesprächen über die Aufgabengebiete und Problemstellungen beim jeweiligen Kunden entstand ein Einblick in die Technik des jeweils anderen Unternehmens. Dadurch entwickelten sich ersten Überlegungen, wie Techniken übernommen werden könnten. Mit Gründung der *DiBo GmbH* wurden diese Gedankengänge dann soweit vertieft, dass man sich zu einer Zusammenarbeit entschloss.

Ausgangspunkt waren die im Hause *Tedag* bekannten negativen Begleiterscheinungen bei hohem Anteil von Reinigungschemikalien im Abwasser. Zur Verringerung wurde die in der Food-Industrie eingesetzte Schaumtechnologie für den Maschinenbau adaptiert. Der Schaum erwies sich allerdings nicht immer als ausreichend stabil. Da die *DiBo*-Schaumtonne einen wesentlich stabileren Schaum produzierte, wurde angedacht, dieses auch mit einer kompletten Anlagentechnik zu erreichen. Dabei soll das Gesamtfeld – Reinigung, Chemieeinsatz, Arbeitsleistung und Abwasserbelastung – betrachtet werden. Die Erfahrungen der Partner aus ihrem Marktbereich sollen so zu neuen Ansätzen führen. In festgelegten Besprechungen wird der Arbeitsfortschritt protokolliert. Daneben gibt es auch spontane Meetings.

Jeder Partner erwartet eine schnellere und kostengünstigere Umsetzung von Produktideen, eine verbreiterte Basis zur Ideefindung und durch optimierte oder neue Produkte eine verbesserte Marktsituation und Marktbearbeitung bis hin zu völlig neuen Kundenkreisen und Märkten. Für die Kunden soll ein innovativer Systempartner mit einem optimalen Serviceangebot für komplexe Aufgaben entstehen. Da die Aufgaben und die einzelnen Produktbereiche sehr vielschichtig sind, ist die Einbindung weiterer Partner angedacht.

Wir glauben, mit der Vereinbarung über eine Zusammenarbeit verschiedener Firmen einen Weg gerade für Kleinbetriebe aufzuzeigen, wie durch Erfahrungsaustausch aus unterschiedlichen Arbeitsbereichen neue Ideen, Produkte und Absatzmärkte entstehen können.

Optimales Serviceangebot für komplexe Aufgaben



29

» Wir glauben, mit der Vereinbarung
über eine Zusammenarbeit verschiedener Firmen
einen Weg gerade für Kleinbetriebe aufzuzeigen,
wie durch Erfahrungsaustausch
aus unterschiedlichen Arbeitsbereichen
neue Ideen, Produkte und Absatzmärkte
entstehen können.«

Herbert Dümpelmann, Tedag GmbH



TEDAG GmbH
59069 Hamm
www.tedag.de



DiBo GmbH
49811 Lingen/Ems
www.dibo.com

Lippequalität – Kooperation macht kreativ

Die Stärkung der Region Lippe durch die Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen in klein- und mittelständischen Unternehmen ist ein wesentliches Ziel der Netzwerkpartner der 2002 gegründeten Dachmarke *Lippequalität*, verbunden mit dem Erhalt der Wertschöpfungskette vor Ort. Die Kooperation zwischen Landwirtschaft, Be- und Verarbeitung, Handel, Kultur, Umwelt und Tourismus vermeidet lange Transportwege und unterstützt die Vermarktung der erzeugten Produkte in der Region.

30

Die Entwicklung von Produktneuheiten erhöht die Angebotsvielfalt für den Kunden, stärkt die Wettbewerbsfähigkeit und Marktposition der beteiligten Netzwerkpartner, erhöht ihre Bindung an die Region Lippe und erhält die Lebensqualität in der Region. Das kreative Potential und der hohe handwerkliche Qualitätsanspruch der beteiligten lippischen Kooperationspartner zeigt sich bei den Produktneuheiten.

- **Produkt 1:** Der Glühbierstollen *Lippische Schnucker-Rose* ist eine Gemeinschafts-Spezialität der *Privatbrauerei Strate* und der *Bäckerei Meffert*, unterstützt durch die *Lippe Tourismus und Marketing AG (LTM)*. Im Gegensatz zu den bekannten Stollen hat der lippische Glühbierstollen eine runde Form. Die Backform wurde eigens für das Produkt angefertigt und soll die Form der lippischen Rose nachahmen. Neben dem Glühbier, einer winterlichen Spezialität der *Privatbrauerei Strate*, ist die Landwirtschaft (*Gut Wendlinghausen*) und das Mühlenhandwerk (*Eickernmühle*) in die Produktkette eingebunden. Als saisonales Produkt ist der Stollen nur in der Weihnachtszeit im Angebot. Dies begrenzt seine Verfügbarkeit und erhöht den Wert als besondere Spezialität.
- **Produkt 2:** *Grünkohlbrod*, eine Kooperation zwischen der *Bäckerei Biere*, dem Grünkohlproduzenten *Lubella* und 16 lippischen Restaurants der »Land -Wirte«. Während der Grünkohlsaison wird das Brod in der lippischen Gastronomie angeboten.
- **Produkt 3:** *Treberbrod*. Bei der Herstellung des Treberbrodes der Netzwerkpartner *Bäckerei Biere* und der *Privatbrauerei Strate* ist die Weiterverwendung von Restbestandteilen der Bierbrauerei (Braugerstetrest) ein wichtiger Bestandteil.
- **Produkt 4:** *Der Detmolder Ring*, eine Kooperation der *Bäckerei Meffert* und dem Landestheater *Detmold*, zunächst für den Zeitraum 2006 bis 2010 im Rahmen der Aufführungen des Ringzyklus von Richard Wagner.

Neue Produkte aus Lippe für die Region



» Das kreative Potential
und der hohe handwerkliche Qualitätsanspruch
der beteiligten lippischen Kooperationspartner
zeigt sich bei den Produktenneuheiten.«

M. Staats, Geschäftsführer Lippequalität e.V.



Lippequalität e.V.
c/o Kreishandwerkerschaft
32756 Detmold
www.lippequalitaet.org



Vollkorn- & Bio-Bäckerei Meffert
GmbH & Co. KG
32657 Lemgo
www.baeckerei-meffert.de



Privat-Brauerei Strate Detmold
GmbH & Co. KG
32756 Detmold
www.detmolder-landbier.de



Bäckerei Biere Brot
32760 Detmold
www.bierebrot.de



Eickernmühle GmbH
32657 Lemgo/Voßheide



Schloss & Gut Wendlinghausen
32694 Dörentrup
www.schloss-wendlinghausen.de



Landestheater Detmold GmbH
32765 Detmold
www.landestheater-detmold.de



Konservenfabrik Lubella
GmbH & Co. KG
32791 Lage
www.lubella.de



Lippe Tourismus Marketing AG
32756 Detmold
www.lippe-tourismus-ag.de

Allergenfreie Pflanzenproteine

Laut FAO bestand der weltweite Proteinverbrauch der Menschen im Jahre 2001 zu 38 % aus Pflanzenproteinen. Die Entwicklung eines wirtschaftlichen Verfahrens zur Gewinnung eines Pflanzenproteins, das weder allergenhaltig noch gentechnisch modifiziert ist, bedarf eingehender Forschungs- und Entwicklungsarbeit. Die Biotechnologie bietet hier viele Möglichkeiten – und mit der TTZ Bremerhaven hat die Gewürzmühle NESSE hier einen geeigneten Partner und Forschungsdienstleister gefunden.

32

Das Marktvolumen für reines Pflanzenprotein beträgt 75 Millionen Tonnen.

Aus folgenden Gründen ist zu erwarten, dass diese Nachfrage weiter ansteigen wird:

- Die meistverwendete pflanzliche Proteinquelle ist die Sojabohne, deren Verwertung wegen der vermehrten Nutzung gentechnisch veränderter Pflanzen zunehmend kritisch gesehen – wenn nicht sogar abgelehnt wird.
- Es ist eine zunehmende Allergie-Neigung vieler Verbraucher gegen Sojabestandteile zu beobachten.

Die Extraktion der Pflanzenproteine erfolgt enzymgestützt. Am TTZ gibt es hierfür die geeigneten Geräte für die Analytik und die Durchführung der Proteinextraktion. Das angewandte Extraktionsverfahren schont Wasser- und Energieressourcen, anfallende Reststoffe werden zur Produktion von Ballaststoffen verwendet. Das Verfahren ist frei von Lösemitteln, eine Geruchsbildung erfolgt zu keinem Zeitpunkt.

Die Partner profitieren von der Kooperation, es ist ein Geben und Nehmen. Die Gewürzmühle NESSE konnte das Wissen auf dem Gebiet verschiedener Extraktionsmethoden erweitern, die zusätzlich gewonnenen Kontakte auf nationaler und internationaler Ebene bringen NESSE weitere Vorteile im Hinblick auf die Marktbearbeitung.

Mit dem israelischen Partner *SOLBAR Industries Ltd.* wurde bereits eine strategische Vereinbarung für die Vermarktung getroffen. Erste Vermarktungsankündigungen zeigen, dass sich viele Zwischenhändler sehr stark für das neue Produkt interessieren. Deswegen ist direkt nach Fertigstellung der Produktentwicklung ein Gebrauchsmusterschutz geplant. Eine umfassende Marketingstrategie wird alsdann mit dem Partner *SOLBAR Industries Ltd.*, Israel, festgelegt.

Entwicklung eines enzymgestützten Extraktions- und Verarbeitungsprozesses von Pflanzenprotein aus verschiedenen proteinreichen Rohmaterialien für die menschliche Ernährung



33

» Der internationale Lebensmittelmarkt wird zukünftig vermehrt Pflanzenproteine nachfragen – vor allem solche, die Allergen- und GMO-frei sind. Hierfür rüsten wir uns mit unseren Partnern.«

A. Krause, Geschäftsführer Gewürzmühle Nesse GmbH



Gewürzmühle Nesse GmbH
27612 Loxstedt-Nesse
www.nesse.de



ttz Bremerhaven
27572 Bremerhaven
www.ttz-bremerhaven.de



SOLBAR Industries Ltd.
Ashdod 77613 (Israel)
www.solbar.com

So schmeckt Westfalen

Die Kooperation verfolgt das Ziel, die unterschiedlichen Initiativen und Aktivitäten der Region zu bündeln und mit regionalen Produkten, regionalen Gerichten, also regionaler Kulinarik, die Region touristisch besser zu positionieren.

34

Ausgangspunkt war die Festlegung auf Nieheimer Käse als Alleinstellungsmerkmal und seine Nutzung als Marketinginstrument für die Stadt Nieheim. 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 nahegebracht und im wahrsten Sinne des Wortes schmackhaft gemacht werden sollen.

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 nach so kurzer Zeit 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



» Für die Geschmackserlebnisse war es wichtig
» über den Kirchturm hinaus« Partner
zu finden, die sich einer einheitlichen Philosophie verpflichten.«

Theo Reineke, Geschäftsführer,
WestfälischKulinarische Museums- und Erlebnismeile GmbH



WestfälischKulinarische
Museums- und Erlebnismeile GmbH
33039 Nieheim
www.westfalen-culinarium.de



Schutzgemeinschaft
Westfälische Schinken- und
Wurstspezialitäten e.V.
48301 Nottuln
www.schinkenland-westfalen.de



Menne's Nieheimer Schaukäserei
33602 Nieheim
www.dieschaukaeserei.de

Landwirt Markus
33034 Brakel-Bellersen



designforum-owl gGmbH
32805 Horn-Bad Meinberg
www.designforum-owl.de

MühlenGarten

MühlenGarten ist eine seit 1998 etablierte Regionalvermarktungsinitiative im Kreis Minden-Lübbecke mit geschütztem Markenzeichen und breiter gesellschaftlicher und politischer Unterstützung. Das Markenzeichen MühlenGarten weist nach Ergebnissen des wissenschaftlichen Begleitberichtes der Agrarsozialen Gesellschaft e.V. Göttingen und des Emnid-Institutes während der Modellprojektphase bis zum Jahre 2001 bereits einen recht hohen Bekanntheitsgrad mit guter Akzeptanz seitens der Verbraucher im Kreis sowie in angrenzenden Kreisen auf.

36

Die Stärke des Markenzeichens wird mit eigenem Vertrieb über Hofläden, Wochenmärkte, mobile und feste, saisonale Verkaufsstände und mit Hilfe regionaler Logistikunternehmen im Premium Segment »kontrollierte frische *MühlenGarten*-Produkte« offensiv vorangetrieben.

Als Zeichenverwender sind 15 Unternehmen zugelassen, die konventionell wie auch nach ökologischen und Demeter Richtlinien produzieren und folgende Produkte und Verarbeitungsprodukte unter der Marke vermarkten: Apfelsaft, Äpfel, Birnen, Quitten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren (rot und schwarz), Brombeeren, Kulturheidelbeeren, Kulturholunder, Kirschen, Zwetschen, Pflaumen, Mirabellen, Kürbisprodukte, Wildobstprodukte von natürlichen Ertragshecken wie Holunder, Hagebutten und Eberesche, Honig, Salate, Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Gurken, Tomaten, Petersilie, Wirsing, Weißkohl, Rotkohl, Chinakohl, Grünkohl, Steckrüben, Rosenkohl, Spitzkohl, Paprika, Porree, Zuckerhut, Auberginen, Zucchini, Peperoni, Schnitt- und Topfkräuter in großer Vielfalt, Bohnen, Markerbsen, Möhren, Rettich, Radieschen, Rote Bete, Pastinake, Postelein, Spinat, Spargel, Kartoffeln, Süßmais, Eier, Milchprodukte (Käse, Quark, Joghurt), Putenfleischprodukte, Schweinefleischprodukte, Rindfleischprodukte, Bioheu Stroh als Heimtierfutter, Schmuckreisig, Weihnachtsbäume, Holz, Hackschnitzel.

Der Vorstand der »AG Regionale Vermarktung im Mühlenkreis« besteht aus folgenden Vertretern: Landwirtschaftskammer, Kreis Minden-Lübbecke, Stadt Bad Oeynhausen, Landwirtschaftlicher Kreisverband, Landfrauenverband, Verbraucherzentrale, Bündnis Ländlicher Raum im Mühlenkreis e.V. Als Zeichenverwender können Landwirte und/oder Bündler das Geschäft gemäß den Regeln der AG selbständig betreiben. Die AG arbeitet ehrenamtlich als Förderer der Betriebe. Voraussetzung für die Nutzung des Markenzeichens *MühlenGarten* durch Zeichenverwender sind von der AG erlassene produktspezifische Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen, Nutzungsbedingungen und die Einhaltung eines plausiblen Kontrollsystems. Die AG erteilt auf Antrag des Zeichenverwenders bei Vorliegen der Voraussetzungen dann ein produktspezifisches, befristetes Nutzungsrecht für die Vermarktung von *MühlenGarten*-Produkten.

Regionalvermarktungsinitiative im Kreis Minden-Lübbecke



» Die Modellregion ist im Kreis etabliert
und weist einen hohen Bekanntheitsgrad
und Akzeptanz beim Verbraucher auf.«

Werner Weingarz, MühlenGarten –
Arbeitsgemeinschaft für Regionale Verarbeitung im Mühlenkreis



MühlenGarten
Arbeitsgemeinschaft Regionale
Vermarktung im Mühlenkreis
32312 Lübbecke
www.muehlengarten-regional.de

Fruchthof Fritz Hille GmbH & Co. KG
32312 Lübbecke
www.fruchthof-hille.de

Spezialbrötchen mit Korn

Die Beliebtheit von Spezialbrötchen beim Verbraucher steigt. Diese Brötchen haben vermehrt Körner als Dekoration, die ihnen eine besondere Geschmacksnote verleihen. Die Haftung dieser Körner am Brötchen war bisher nicht ausreichend. Hier hat die Kooperation zwischen TK-Hersteller und Mühle Abhilfe geschaffen.

38

Ziel der Kooperation der *Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG* mit der *Kampffmeyer Mühlen GmbH* war, eine bessere Haftung dieser Körner an den Brötchen zu erreichen. Diese Haftung sollte mit einer natürlichen Zutat erreicht werden. Ferner sollte eine industrielle, störungsfreie und sichere Methode für die Verarbeitung entwickelt werden.

In einem gemeinsamen Projekt wurde ein thermisch aufbereitetes Mehl entwickelt, das sich in einer Emulsion über die Brötchen sprühen lässt und diesen eine optimale Hafteigenschaft verleiht. Die anderen technischen Eigenschaften, die für die industrielle Weiterverarbeitung erforderlich sind, veränderten sich dadurch erfreulicher Weise nicht, so dass es keine weitere Komplikationen gibt.

Für den Verbraucher bedeutet das: bei *Conditorei Coppenrath & Wiese* sind die Körner da, wo sie hingehören: sie haften am Brötchen. Dies fördert die Verbraucherakzeptanz der Produkte und verleiht sowohl dem Backwarenhersteller wie dem Zulieferer eine verbesserte Marktposition.

Haftung von Saaten an gebackenen und tiefgefrorenen Brötchen



39

» Thermisch aufbereitetes Mehl lässt Körner da haften,
wo sie hingehören: am Brötchen.«

J. Ahlers, Leiter Produktentwicklung Conditorei Coppenrath & Wiese



Conditorei Coppenrath & Wiese
GmbH & Co. KG
49076 Osnabrück
www.coppenrath-wiese.de



Kampffmeyer Mühlen GmbH
Werk Wesermühlen Hameln
31785 Hameln
www.kampffmeyer.de

Sortenreiner Bio-Möhrensaft aus Kooperation zwischen Erzeugung, Beratung und Verarbeitung

Am Anfang stand der Wunsch der Firma *Voelkel*, regional erzeugte Möhren zur Safterstellung zu beziehen. Das Kompetenzzentrum *Ökolandbau Niedersachsen GmbH (KÖN)* nahm diesen Wunsch auf und entwickelte gemeinsam mit dem Beratungsverein *Ökoring e.V.* eine langfristig angelegte Kooperation zwischen landwirtschaftlicher Erzeugung, Beratung und Verarbeitung.

40

Die Sortenwahl fiel auf die samenfeste Möhrensorte »*Rodelika*«, angebaut im biologisch-dynamischen Verfahren (Demeter). *Rodelika* ist eine Sorte für höchste Ansprüche in der ökologischen Safterstellung, die durch hervorragenden Geschmack und Gesundheitswert besticht. Sie weist einen besonders möhrentypischen, kräftig-süßaromatischen Geschmack auf. Sie enthält besonders viele wertgebende Inhaltsstoffe. Der Kooperationspartner *Voelkel* entwickelte daraus einen sortenreinen Möhrensaft, der in feldfrischer Pressung hergestellt wird. Der Saft wird vom Markt sehr gut angenommen.

Die Gemüsebauberatung des *Ökorings* übernimmt Auswahl und Betreuung geeigneter Demeter-Betriebe, die Anbauberatung sowie die betriebswirtschaftliche Auswertung.

Es erfolgt eine enge Kommunikation zwischen allen Kooperationspartnern einschließlich der Landwirte. Im Winter finden jährlich zwei Treffen der Beteiligten zur Auswertung der abgelaufenen Saison und zur Planung des neuen Anbaus statt. Im Herbst organisiert das KÖN eine Besichtigung des Möhren-Anbaus bei mehreren Erzeugern für Vertreter der Firma *Voelkel*.

Vor der Kooperation verarbeitete *Voelkel* hauptsächlich Möhren aus Süddeutschland. Die Versorgung mit Rohware aus der Region reduziert für den Bio-Saftersteller Transportwege und spart Energie. Ferner fördert die Kooperation den biologisch-dynamischen Anbau im östlichen Niedersachsen. Auch dies trägt in hohem Maße zum Umwelt- und Ressourcenschutz bei. Zusammenfassend werden folgende Unternehmensziele des KÖN durch diese Kooperation erreicht:

- Bio-Erzeugern in Niedersachsen werden durch den Vertragsanbau gesicherte Absatzmöglichkeiten ihrer Ware zu guten Preisen geschaffen.
- Die Anforderungen der modernen Bio-Lebensmittelverarbeitung werden auf die Betriebe getragen und die Landwirte bei der Umsetzung durch den *Ökoring* beratend unterstützt.
- Niedersächsische Bio-Verarbeitungsbetriebe können ihre Sortimente am Markt etablieren und ausweiten.

Die Mengen an regional erzeugten *Rodelika*-Möhren wurden seit Beginn der Kooperation von der Firma *Voelkel* mehrfach aufgestockt und um ein Kontingent an Roter Bete einer bestimmten Sorte erweitert.

Herstellung eines qualitativ besonders hochwertigen Saftes aus regional und ökologisch erzeugten Möhren



41

» Netzwerke zwischen Beratern, Landwirten
und Verarbeitungsbetriebe müssen gepflegt werden.
Dann wird vieles möglich – sowohl am Markt
wie auch in der Landwirtschaft.«

Ulrich Prolingheuer, Geschäftsführer KÖN



Kompetenzzentrum Ökolandbau
Niedersachsen GmbH (KÖN)
27374 Visselhövede
www.oeko-komp.de



Voelkel GmbH
29478 Hühbeck/OT Pevesdorf
www.voelkeljuice.de



Ökoring Versuchs- und Beratungsring
Ökologischer Landbau e.V.
27374 Visselhövede
www.oekoring.de

Sagenumwobenes aus den Dammer Bergen

Das Erholungsgebiet *Dammer Berge* ist eine waldreiche Region im Oldenburger Münsterland und besonders für den Wanderer ein beliebtes Urlaubsziel. Die Region ist auch für ihre stark ausgeprägte Veredlungswirtschaft und Ernährungswirtschaft bundesweit bekannt. Vier Kommunen (Stadt Damme, Gemeinden Holdorf, Neuenkirchen-Vörden und Steinfeld) sowie 120 weitere Mitglieder aus der Gastronomie, dem Handel und Gewerbe haben sich 1999 zur *Tourist-Information Erholungsgebiet Dammer Berge* zusammengeschlossen, um den Bekanntheitsgrad des Erholungsgebietes zu steigern.

42

Um ein Identifikationsmerkmal zu schaffen, hob sie im Jahre 2000 ein eigenes Getränk aus der Taufe. Hierbei wurde die Bevölkerung im Rahmen eines Wettbewerbes mit eingebunden, um einen passenden Namen für das »Nationalgetränk« zu finden. Unter 63 Vorschlägen gewann der Name *Räubertrunk* und wurde danach patentiert.

Der *Räubertrunk* ist mittlerweile das beliebteste Mitbringsel aus dem Erholungsgebiet Dammer Berge. Denn sein Image passt zur Region: seine würzigen Kräuter stammen aus den Dammer Bergen, die Sage um den Mordkuhlenberg sowie die Steingutflasche für den Wanderer unterstreichen das »rustikale« Image. Die Herstellung erfolgt über die nahe gelegene *Kornbrennerei Wollbrink*, der Vertrieb über zwei Getränkefachgroßhändler an die heimische Gastronomie. 500 Plakate werden der heimischen Gastronomie und dem Einzelhandel zur Verfügung gestellt, um das Getränk zu bewerben. Besonderes Highlight ist die Vermarktung mit einem Räuberkostüm, so lassen sich auch Großflaschen vom *Räubertrunk* an den Touristen bringen. Zahlreiche Presse-Aktionen und eine Internet-Präsentation sorgen für Öffentlichkeit. Bislang sind seit Markteinführung (2004) 16.000 große (0,7 ltr.) und 100.000 kleine (0,02 ltr.) Flaschen verkauft worden – damit wurde ein Umsatz von mehr als 200.000 Euro erzielt.

Seit der Einführung des *Räubertrunk* sind kontinuierlich weitere Produkte entwickelt worden (*Räubercocktail*, *Räuberbrot*, *Räuberbrötchen*, *Räuberwürste*, *Räuberkorb*, *Räuberessen* usw.). Mit diesen lukullischen Leckereien ist es der *Tourist-Information Erholungsgebiet Dammer Berge* gelungen, die Identität der Region zu prägen und verschiedene Akteure zusammenzuführen.

In nächster Zeit sind verschiedene Aktionen rund um das Thema »Räuber« geplant (zum Beispiel ein Kinderbuch mit der Sage um die Räuber vom Mordkuhlenberg, ein Kinder-Musical, *Räuberschinken* usw.), an denen sich die lokale Gastronomie und das lokale Fleischerhandwerk beteiligen. Auch die Fachschulen sind ins Projektteam eingebunden. Eine Fleischwarenfabrik der Region ist unterstützend tätig – sie erstellt die Aufkleber, die auf der *Räuberwurst* angebracht werden.

Gäste der Dammer Berge haben die Möglichkeit, interessante Präsentate aus ihrem Urlaubsort bei den Fleischern und bei der Gastronomie käuflich zu erwerben.

Eine Räuber-Saga steht Pate für regionaltypische Lebensmittel



43

» Unsere Aktionen rund um das Thema »Räuber«
fördern die regionale Wirtschaft und das Image
des Erholungsgebietes Dammer Berge.«

Bernd Stolle, Geschäftsführer

Tourist-Information Erholungsgebiet Dammer Berge e.V.



Tourist-Information Erholungs-
gebiet Dammer Berge e.V.
49401 Damme
www.dammer-berge.de



Kornbrennerei
Wollbrink GmbH & Co.KG
49578 Bersenbrück
www.wollbrink-spirituosen.de



Bäckerei Overmeyer
49439 Steinfeld
www.baeckerei-overmeyer.de



DEHOGA
Regionalverband Dammer Berge
49401 Damme

Auricher Eier

Die Kooperation zwischen der Erzeugergemeinschaft Auricher Eier und der Bäckerei Lorenz Bäcker Victorbur GmbH wurde von dem bereits verstorbenen Bäckermeister Ubbo Lorenz ins Leben gerufen.

44

Ubbo Lorenz verfolgte mit Nachdruck das Ziel, bei der Herstellung von Backwaren in seiner Bäckerei *Lorenz Bäcker Victorbur* auf den Verbrauch von Eiern aus Käfighaltung zu verzichten. Alternativ sollten Landwirte aus der Region Aurich Eier aus Freilandhaltung für die Produktion liefern.

Über verschiedene landwirtschaftliche Organisationen wurden zunächst fünf Erzeuger gefunden, mit denen die Regeln der artgerechten Tierhaltung gemeinsam definiert und Festpreise mit verbindlichen Abnahmemengen vereinbart wurden. Nach einer kurzen Übergangsphase war die Umstellung von Eiern aus Massentierhaltung auf Eier aus regionaler Freilandhaltung geschafft. Heute werden in 26 Stalleinheiten max. 1.000 Hennen gehalten, die für die Kooperation produzieren.

Die Kooperation zwischen der *EZG Auricher Eier* und *Lorenz Bäcker Victorbur GmbH* fand großen Anklang bei der Bevölkerung in der Region. Viele Berichte in Zeitungen und verschiedene Werbekampagnen erhöhten den Bekanntheitsgrad beider Unternehmen.

Durch die Kooperation eröffneten sich schon bald zusätzliche Absatzwege für die Eierzeuger: Der Vertrieb von Auricher Eiern an den Endverbraucher wurde entwickelt. Heute sind Auricher Eier in sämtlichen Verkaufsstellen von *Lorenz Bäcker Victorbur GmbH*, ausgewählten Verbrauchermärkten und in der ostfriesischen Gastronomie zu finden. Ca. 10.000 Verbraucher kaufen täglich Auricher Eier oder die daraus erstellten Backwaren.

Die Kooperationspartner erzielen beide einen Imagegewinn, der zu Absatzsicherheit und Mehrerlösen führt, die die nicht unerheblichen Mehrkosten für die Verwendung von regional produzierten Freilandeiern in den Backwaren bei weitem ausgleichen. Zudem stärkt die Kooperation die regionale Wertschöpfung und den regionalen Arbeitsmarkt. Sie unterstützt eine bäuerliche Landwirtschaft und die artgerechte Tierhaltung nachhaltig. Die Kooperationspartner erwägen, zusätzlich ein Bio-Freilandei zu etablieren. Hierzu soll in Zukunft auch die Werbung und Informationsarbeit intensiviert werden.

Freilandeier der Region für Backwarenhersteller, LEH, Gastronomie und Direktvermarkter



45

» Freilandhaltung von Hühnern braucht Verbündete:
Zum Wohle der Legehennen öffnen wir über
Backwaren den Zugang weiteren Absatzwegen.«

Martin Lorenz, Geschäftsführer Lorenz Bäcker Victorbur GmbH



Lorenz Bäcker Victorbur GmbH
26607 Aurich
www.lorenz-baecker-victorbur.de



Erzeugergemeinschaft
Auricher Eier
Posselt & Partner OHG
26605 Aurich
www.auricher-eier.de

Vermarktungsinitiative Salzwiesenkalb

Der Adrianenhof liegt direkt am Deich der Nordseeküste, nahe der Stadt Norden. Landwirt Jens Behrends hält eine 70-köpfige Mutterkuhherde. Die Tiere weiden auf den saftigen Deichvorlandflächen, genannt Salzwiesen. Behrends wirtschaftet im Einklang mit Natur- und Küstenschutzzielen; er vermeidet eine frühe Mahd der Flächen. Durch die extensive Beweidung schafft er sichere Brutplätze und Nahrungsräume für Seevögel.

46

Behrends erzeugt ca. 60 Salzwiesenkälber pro Jahr. Er sucht davon etwa 15 Salzwiesenkälber für die Fleischer *Baumanns*, Mönchengladbach, und *Freese*, Visbek, aus. Die Tiere sind dann etwa 9 Monate alt und bringen 320 kg auf die Waage.

Der Landwirt begleitet die Salzwiesenkälber zu einem nahe gelegenen handwerklichen Schlachter. Die Schlachtkörper werden dann trotz der weiten Entfernung von bis zu 330 Kilometern von den Fleischern abgeholt. Denn es handelt sich um eine exquisite Fleischqualität, und der Verbraucher honoriert auch die Herkunft und naturnahe Haltung der Tiere. Für die Fleischer bedeutet dies einen Imagegewinn bei alten Kunden sowie spürbaren Neukundengewinn.

Durch die Kooperation mit den Fleischermeistern *Baumanns* und *Freese* ist eine Gemeinschaft geschaffen worden, die für die Branche richtungweisend ist. Das Salzwiesenkalb vernetzt Landwirtschaft, Fleischerhandwerk, Natur- und Küstenschutz sowie den Fremdenverkehr:

- Die extensive Haltung der Tiere trägt zur Landschaftspflege in der sensiblen Küstenregion bei.
- Der Landwirt erhält zunehmend Absatzsicherheit zu guten Preisen.
- Die Fleischerfachgeschäfte sichern sich ein Alleinstellungsmerkmal in der Region Mönchengladbach und der Region Visbek/Vechta.
- Die Region Ostfriesland wird bekannter und gewinnt als Tourismusregion.

Die Partner haben erkannt, dass sie im gleichen Boot sitzen. Die werblichen Maßnahmen stimmen die Partner untereinander ab. Die Zusammenarbeit erweist sich als angenehm und freundschaftlich.

Ziel der Gruppe ist, die Kooperation mit weiteren Fleischern in den Verbraucherzentren herzustellen, so dass sich künftig zum Beispiel auch Sammeltransporte lohnen werden. Zur Zeit wird eine Zusammenarbeit mit dem Gastronomiebereich in Mönchengladbach und Visbek vorbereitet.

Ein Mutterkuhhalter vom Deich findet Verbündete im Binnenland



47

» Wir haben erkannt, dass wir im gleichen Boot sitzen. Die Zusammenarbeit mit den Fleischern erweist sich als angenehm und freundschaftlich. «

Jens Behrends, Landwirt



Fleischerei, Partyservice und
Grillrestaurant Freese
49429 Visbek
www.fleischerei-freese.de

Fleischerei & Partyservice
Baumanns
41069 Mönchengladbach
www.fleischerei-baumanns.de

Adrianen Hof
Jens Behrends
Neßmergroder Weg 20
26553 Neßmergrode
www.adrianenhof.de

Pilotprojekt Naturstrom

Im Jahr 2001 errichtete die *Ulrich Walter GmbH* ein neues Firmengebäude, bei dessen Bau konsequent umweltfreundliche Materialien und Technologien zum Sparen von Strom berücksichtigt wurden. Parallel dazu wurde mit den ortsansässigen Stadtwerken *EVb Huntetal* ein Projekt zur Nutzung von regional erzeugtem Strom aus Windenergie angeschoben. Die *Ulrich Walter GmbH* bezog zunächst 75 %, ab dem 1.1.2006 100 % des im Unternehmen benötigten Stroms über dieses Projekt. Hierdurch trägt die *Ulrich Walter GmbH* beträchtlich zur Vermeidung von Kohlendioxid-Emissionen bei.

48

Die *Ulrich Walter GmbH* ist eine Firma der Naturkostbranche, die Kaffee, Tee, Kräuter und Gewürze unter der Hauptmarke Lebensbaum verkauft. Sie orientiert sich bereits seit der Gründung 1979 bei allen Unternehmensentscheidungen an Nachhaltigkeitskriterien. Das bedeutet, dass neben ökologischen auch soziale Aspekte maßgeblichen Einfluss auf das unternehmerische Handeln haben. Dabei gehören Ressourcen- und Klimaschutz zu den vordringlichen selbst gesetzten Aufgaben.

Das Pilotprojekt Naturstrom entstand auf Initiative des Naturkostherstellers. Die Diepholzer Lebensmittelfirma interessierte sich damals für den Bezug von ökologisch erzeugtem Strom. Da es in der Region kein entsprechendes Angebot gab, wurde zusammen mit den Stadtwerken *EVb Huntetal* die Idee entwickelt, regional erzeugten Naturstrom gezielt verfügbar zu machen. Auch bei den Stadtwerken gab es zu dieser Zeit bereits Bestrebungen, Naturstrom anzubieten. Die *Ulrich Walter GmbH* stellte die Abnahme des Stroms konkret in Aussicht. Dadurch gab es für die Stadtwerke *EVb Huntetal* genügend Anreize, die notwendigen Maßnahmen für ein entsprechendes Stromangebot – z.B. Zertifizierung durch den TÜV Süd – einzuleiten.

Im Rahmen des Projektes wurde ein Fonds eingerichtet, der sich aus einem Aufschlag speist, der beim Kauf des Naturstroms fällig wird. Derzeit beträgt dieser Aufschlag für die *Ulrich Walter GmbH* 1,5 ct je kWh. Mit dem Geld des Fonds werden vor allem Fotovoltaikanlagen auf öffentlichen Gebäuden, z.B. auf Schulen, in der Region Diepholz finanziert, um so den Anteil an regenerativ erzeugtem Strom stetig zu erhöhen.

Das Pilotprojekt sieht vor, dass der zertifizierte »Naturstrom aus der Region Diepholz« – so der Markenname des Strom-Produktes bei den Stadtwerken – auch für andere Unternehmen und Privathaushalte in der Region Diepholz zugänglich ist. Hiervon wird zunehmend Gebrauch gemacht.

Grundlage für die Zusammenarbeit der beiden Unternehmen ist das Anliegen, zukunftsweisende Energiekonzepte zu fördern. Die *Ulrich Walter GmbH* nimmt hier als Initiator und Stromkunde eine Vorbildfunktion in der Region ein.

Regional erzeugter Naturstrom für Unternehmen und Privathaushalte



49

» Grundlage für die Zusammenarbeit unserer Unternehmen
ist das Anliegen, regionale Energiekonzepte
wie z.B. den Naturstrom Diepholz zu fördern.
Damit wollen wir einen Beitrag zum Klimaschutz leisten
und anderen die Möglichkeit geben,
dies auch auf unkomplizierte Weise tun zu können.«

Ulrich Walter, Geschäftsführer der Ulrich Walter GmbH



Ulrich Walter GmbH
49356 Diepholz
www.lebensbaum.de



Stadtwerke EWB Huntetal GmbH
49356 Diepholz
www.stadtwerke-huntetal.de

Aus der Region – für die Region

Ziel für die Begründer und Umsetzer dieser Kooperation war, den Leitsatz »Aus der Region – für die Region« so weit wie möglich in die Tat umzusetzen. Darüber hinaus sollte gezeigt werden, dass Landwirtschaft und Naturschutz durchaus miteinander vereinbar sind. Der Naturkostladen war die Antwort auf die Frage, wo die erzeugten Lebensmittel vermarktet werden können.

50

Unsere Kooperation berücksichtigt alle Komponenten, die wichtig für ein umweltverträgliches, zukunftsorientiertes Handeln sind:

- Erzeugung in der Region
 - zur Stärkung regionaler Landschaftsstrukturen
 - zur Entlastung der Ressourcen
 - Schaffung von Arbeitsplätzen
 - als Gegenpol zur Vereinheitlichung in der Lebensmittelindustrie
- Vermarktung in der Region
- Umweltschutz
- Denkmalschutz
- Nutzung regenerativer Energien
- Weiterbildung und Information für Erwachsene und Kinder

Landwirtschaft und Naturschutz



51

» Wir sehen uns nicht als Einzelkämpfer
sondern sehen die Unternehmen,
die sich die gleichen Ziele setzen wie wir,
als Mitstreiter.«

Christina Arzimanoglou, Erzeugergemeinschaft

Märkischer Landmarkt GmbH



Erzeugergemeinschaft
Märkischer Landmarkt GmbH
58769 Nachrodt Wiblingwerde
www.maerkischerlandmarkt.de



Naturschutzzentrum
Heesfelder Mühle e.V.
58553 Halver
www.heesfelder-muehle.de



Heesfelder Mühle Naturkost GmbH
58553 Halver
www.heesfelder-muehle.de

Kategorie 2: »Prozess«

52

- 58 Gemeinsames Wachstum im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses**
Aufbau einer lückenlosen Kommunikation als zentrale Zielsetzung
- 60 Erfolgreich durch regionale Vermarktung**
Esser Wurstspezialitäten vertrauen seit Jahrzehnten auf das CSB-System
- 62 Entwicklung eines modular aufgebauten Schneidautomaten**
Qualitätsschneiden von Backwaren, Käse und Sonderprodukten
- 64 Der Oxlator**
Neuartiges Knetverfahren mit sauerstoffangereichertem Schüttwasser
- 66 Vereinfachung und Harmonisierung der Prozesse**
Gleichbleibende Qualität
- 68 Innovative Möglichkeiten für die Gärsteuerung**
Optimierung eines Gärautomaten einschließlich Energierückgewinnung und Luftbefeuchtung
- 70 AutoScan**
Sensor erkennt Reifegrad von Silomais
- 72 VzF GmbH – Der Verbund**
- 74 Westfälischen Knochenschinken auf den Weg zur g.g.A. gebracht**
Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten
- 76 Mehr Kundenkontakte**
Gemeinsame Messeauftritte erhöhen die Schlagkraft



1. Preis Kategorie »Prozess«:

Geflügelöl SP-Power

Schlachtnebenprodukte als regenerativer LKW-Kraftstoff



2. Preis Kategorie »Prozess«:

Das Blaue Herz

Zeit-Temperaturindikator zur Visualisierung der eingehaltenen Kühlkette von Frischelebensmitteln

78 Gemeinsamkeit schafft mehr Erfolg

Zwei TK-Hersteller entdecken, dass ein gemeinsam abgestimmtes Vorgehen im Markt sehr vorteilhaft ist.

80 Schweinevermarktung auf Augenhöhe

Zusammenarbeit im Ein- und Verkauf von Mastschweinen

82 Praxisnahes elektronisches Tierkenndatenmanagement

Innovative Technologien zur elektronischen Kennzeichnung von Rindern

84 Sicherheit für niedersächsisches Mehl

Maßnahmen zur Risikovermeidung innerhalb der Wertschöpfungskette Getreide

86 proRegion Wesermarsch/Oldenburg e.V.

Die Kooperation für regionale Herkunft und Geschmack

88 Feinkostartikel aus regionalen Speisekammern

Kooperativer Großhandel erschließt Premiummarkt für regionale Lebensmittelhandwerker

90 Wilking.net: Informationsverarbeitung bei der FSP Frische GmbH

Realisierung hochinnovativer IT sowie der Ausbau des professionellen Informationsmanagements



Sonderpreis der Sponsoren: Partnerschaft vom Anbau bis zum Saftgenuss

Langfristig angelegte Kooperation mit besonderer Apfelbaum-Anpflanzung

94 Heute gemolken – morgen auf Ihrem Tisch

Direktvermarktung von Milch und Milchprodukten

96 Initiative für Arbeit des Deutschen Fleischerhandwerks und -gewerbes

Fachbetriebe durch Qualifizierung und Weiterbildung verbessern

98 Überbetriebliche Qualitätskooperation zur Entwicklung von Qualitätsmarken

Qualitätsmarken mit regionaler Identität

100 Die Dachmarke »Natürlich ... Region Hannover« – gesunde Nahrung direkt aus Ihrer Nachbarschaft

Partnerschaftsnetzwerk Region Hannover

102 Online Check der QS/QM-Kriterien für die Milcherzeugung

www.qm-milch.de

104 Untersuchungen zur Reduzierung von Morphin in Mohnsamen und Mohngebäcken

Entspannung in der Mohnversorgung

106 Regionale Esskultur

Lüneburg und »nasses Dreieck« sichern ihr kulinarisches Erbe

108 Rhein-/Westfälische genossenschaftliche Kooperation

110 LOW FAT-Wurst –

Genuss ohne Reue

Gewürzmühle fördert Austausch von Fett durch Ballaststoffe

Geflügelöl SP-Power

Im September 2005 griff die GePro Geflügel-Protein Vertriebsgesellschaft, Diepholz, die Idee auf, raffiniertes Geflügelöl als Biokraftstoff für Dieselfahrzeuge zu verwenden. Gewonnen wird das Geflügelöl aus Nebenprodukten der Geflügelschlachtung, die aus Hähnchen-, Puten und Entenschlachthöfen der Wiesenhof Gruppe stammen. Erste Gehversuche mit dem neuartigen Biokraftstoff wurden intern mit eigenen Fahrzeugen durchgeführt. Sehr schnell bestätigten positive Testergebnisse – unter anderem eine Leistungsmessung auf einem Prüfstand – die Eignung von SP-Power als Ersatzkraftstoff für Diesel.

54

Der Einsatz von *SP-Power* als Biokraftstoff setzt geringfügige technische Umbaumaßnahmen an den jeweiligen Fahrzeugen voraus. In der Praxis werden die Motoren zunächst mit herkömmlichem Diesel gestartet und nach einer Aufwärmphase erfolgt im laufenden Betrieb die Umstellung der Kraftstoffversorgung auf *SP-Power*. Um diesen Kraftstoffwechsel während des Fahrzeugbetriebs gewährleisten zu können, ist der Einbau eines zusätzlichen, beheizbaren Kraftstofftanks erforderlich. Ferner ist es notwendig – um ein Abkühlen des erwärmten Geflügelfetts zu verhindern – alle *SP-Power*-Kraftstoffleitungen mit einer ausreichenden Wärmeisolierung zu versehen. Die Kosten für die genannten Umbaumaßnahmen belaufen sich je nach Ausführung auf ca. 5.000 bis 8.000 EUR pro Fahrzeug.

Gegenüber herkömmlichem Diesel, der aktuell mit ca. 0,85 bis 0,90 EUR (netto) je Liter gehandelt wird, liegt der Verkaufspreis von *SP-Power* derzeit bei ca. 0,55 EUR (netto) je Liter Kraftstoff. Da sich im Vergleich zur Betankung mit Diesel weder die Motorenleistung noch der Kraftstoffverbrauch nachteilig verändern, ergibt sich pro LKW – in Abhängigkeit von der jeweiligen Laufleistung – ein jährliches Einsparungspotential von ca. 16.000 bis 25.000 EUR und somit unter dem Strich ein klarer Wettbewerbsvorteil gegenüber dem konventionellen Betrieb mit Dieselmotorkraftstoff.

Da der Fuhrpark der Firma *GePro* nicht ausreichte und das technische Equipment für den Einsatz von *SP-Power* weiterentwickelt werden musste, wurde nach einer Startphase relativ schnell nach Verbündeten gesucht. Gefunden wurden diese in den Firmen *Ewald Menke GmbH*, Lohne, die sich in die Weiterentwicklung der Fahrzeugtechnik einbrachte, und der *BSG Logistik & Service GmbH*, ebenfalls aus Lohne, die durch die Bereitstellung und Umrüstung ihrer Fahrzeugflotte einen umfassenden Praxistest ermöglichte.

Insgesamt schöpfen mittlerweile mehr als 250 Lastkraftwagen ihre Kraft aus *SP-Power*. In Anbetracht einer möglichen Jahresproduktionsmenge von bis zu 35 Millionen Litern ist ein ausreichendes Potential für weiteres Wachstum gewährleistet. Parallel zur Einführung des neuen Kraftstoffs wurde mit dem Aufbau eines umfassenden Tankstellennetzes begonnen, so dass *SP-Power* auch weit außerhalb der ursprünglichen Keimzelle Oldenburger Münsterland verfügbar ist.

Die Kooperation ist wirtschaftlich. Sie spart wichtige fossile Brennstoffe ein, entlastet die Umwelt und reduziert Abgase und Abgasgerüche. Sie ist damit umweltpolitisch und wirtschaftlich höchst relevant. Sie setzt Maßstäbe für die gesamte Ernährungsindustrie und erzielt einen Imagegewinn für die gesamte Region.

Schlachtnebenprodukte
als regenerativer LKW-Kraftstoff



» Schlachtnebenprodukte können
effizienter Beitrag zum Klimaschutz werden –
mit der richtigen Technologie
auch ohne Subventionen.«

Bernd Große Holthaus, Geschäftsführer GePro GmbH & Co. KG



GePro Geflügel-Protein Vertriebs-
gesellschaft mbH & Co. KG
49356 Diepholz
www.sp-power.de



BSG Logistik & Service GmbH
49393 Lohne



Ewald Menke GmbH
49393 Lohne
www.menke-online.de



Wiesenhof
Geflügel-Kontor GmbH
49429 Visbek
www.wiesenhof-online.de

Das Blaue Herz

Erst die Kooperation ermöglicht überhaupt die komplexe Abwicklung und Implementierung des neuen Konzeptes. Alleine hätte keine der beteiligten Firmen das Thema bewerkstelligen können – es handelt sich um eine echte Symbiose.

56

Nach der erfolgreichen, gemeinsamen Entwicklung, ist die nachhaltige Implementierung in den entscheidenden Zielmärkten das nächste Ziel. Angestoßen wurde die Kooperation durch einen Bericht im Fernsehen, in dem über ein Forschungsprojekt berichtet wurde. Das dort gezeigte war nicht praxistauglich, aber die beteiligten Firmen haben ihre mögliche Unterstützung gesehen, um das Produkt möglich zu machen.

Entscheidend für die Kooperation gerade der beteiligten Firmen war deren jeweilige Fachlichkeit. Es wurden benötigt: ein Entwickler und Hersteller für Druckfarben, ein Maschinenbauer, der Kontakte in die Lebensmittelbranche hat und jemand, der die Etiketten in Absprache mit allen anderen entwickeln, fertigen und vermarkten kann. All diese Anforderungen konnte mit der minimalen Zahl der Beteiligten umgesetzt werden.

Die Zusammenarbeit ist heute so ausgelegt, dass es regelmäßige Treffen gibt, die den technischen Stand der jeweiligen Beteiligten wiedergeben. Darüber hinaus gibt es regelmäßige Tests bei den Beteiligten bei denen die neuesten Entwicklungsergebnisse praxisnah erforscht und bewertet werden. Nötige Anpassungen werden definiert und abgearbeitet. Neben dieser forschenden Tätigkeit wird im Bereich Marketing kooperiert, d. h. jeder bringt seine Marktkontakte (Kunden, Medien, Institutionen) ein, um dem Produkt den Weg in den Markt zu ebnen. Insgesamt muss für das völlig neue Produkt eine Vermarktungsstrategie erarbeitet werden, was gemeinschaftlich erfolgt.

Zeit-Temperaturindikator zur Visualisierung der eingehaltenen Kühlkette von Frischelebensmitteln



57

» Keine der beteiligten Firmen
hätte das Thema alleine bewerkstelligen können –
es handelt sich um eine echte Symbiose.«

Michael Feuerstack, Bizerba GmbH & Co. KG Papier + Etiketten



Bizerba GmbH & Co. KG
Papier + Etiketten
44805 Bochum
www.bizerba.com



Ciba Speciality Chemicals Inc.
4002 Basel (Schweiz)
www.cibasc.com

Gemeinsames Wachstum im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses

Seit Jahren schon bietet die AKD Unternehmensberatung GmbH innovative Lösungen rund um das Thema Geschäftsprozessoptimierung für die Bereiche CRM, PM und TQM an, d. h. sowohl Anwendungen als auch Dienstleistungen zur erfolgreichen Projektumsetzung aus einer Hand. Dabei stellen die Standardisierung und Vereinfachung von Prozessen und der Aufbau einer lückenlosen Kommunikation stets zentrale Zielsetzungen dar.

58

Zur elektronischen Unterstützung des vorhandenen QM-Systems entschied man sich 1998 bei der einstigen *Raiffeisen Central-Genossenschaft Nordwest (RCG)* in Münster für den *AKD Quality Manager*, ein workflowgesteuertes Dokumentenmanagement-System zur Erstellung, Ablage und Weiterleitung von Qualitätsdokumenten. Dieser galt damals als eine der innovativsten und besten QM-Lösungen und gehört heute zu den führenden Produkten im Markt.

Das Projekt-Know-how der AKD und die Stabilität und Funktionalität des *AKD QM* führten alsbald zu einer Etablierung der AKD im Hause *RCG* und ebneten den Weg für den sukzessiven Auf- und Ausbau der IT-Landschaft in Richtung eines ganzheitlichen Informationssystems sowie die Ausrollung in weitere Standorte. Die Fusion der *RCG* mit der *Raiffeisen Hauptgenossenschaft Nord AG in Hannover (RHG)* zur heutigen *AGRAVIS Raiffeisen AG* im Jahr 2004 war hierbei ein Meilenstein in der Entwicklung der Kooperationspartner.

Die Kooperation stellt sich als zeitlich nicht beschränktes Gesamtprojekt im Hinblick auf das Vorantreiben des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) beider Kooperationspartner dar. *AKD* bedeutet dabei eine stetige Verbesserung der Prozessqualität. So wurden bis heute unter anderem das *AKD Labor-Informationen-Management-System (LIMS)*, das *AKD Vertragsmanagement* zur Verwaltung der Beteiligungen, Genossenschaften und Immobilien, *AKD Audit* sowie das *AKD Projektmanagement* bei *AGRAVIS* eingeführt.

Das gemeinsame Wachstum der Kooperationspartner ist eine fast 10-jährige Erfolgsgeschichte. Der Status Quo zeigt eine beeindruckende Bilanz und ist ein Indikator für das Vertrauen, dass man bei *AGRAVIS* in Lösungen der *AKD* setzt.

Aus diesem Grund sind bereits heute weitere Projekte zwischen den Kooperationspartner geplant. Hierzu zählen unter anderem die Ausweitung der *AKD* Lösungen *QM* und *LIMS* auf Standorte der *AGRAVIS* in Russland sowie die Einführung des *AKD HACCP-Managers*.

Der Anspruch der Kooperation spiegelt sich eins zu eins in den Firmenslogans der Kooperationspartner wieder. *AGRAVIS*: »Wir helfen wachsen.« *AKD*: "We move your business."

Aufbau einer lückenlosen Kommunikation als zentrale Zielsetzung



59

» Das gemeinsame Wachstum der Kooperationspartner
ist eine fast 10-jährige Erfolgsgeschichte.

Der Status Quo zeigt eine beeindruckende Bilanz
und ist ein Indikator für das Vertrauen,
das man bei AGRAVIS in Lösungen der AKD setzt.«

Thomas Samer, Marketing AKD Unternehmensberatung GmbH



AKD Unternehmensberatung
GmbH
48249 Dülmen
www.akd-gmbh.de



AGRAVIS Raiffeisen AG
48155 Münster
www.agravis.de

Erfolgreich durch regionale Vermarktung

Frische und qualitativ hochwertige Produkte mit regionaler Herkunft finden beim Verbraucher besonders gute Absatzmöglichkeiten. Die Konzentration des Verkaufs auf den regionalen Markt ist auch das Geschäftskonzept und eine der Grundlagen für den Geschäftserfolg des Unternehmens Esser aus Erkelenz. Unterstützung für dieses Vermarktungskonzept erhält die Fleischerei Esser bereits seit über 25 Jahren von dem IT-Komplettdienstleister CSB-System. Denn neben der hervorragenden Produktqualität ist die organisations- und kapazitätsoptimierende IT-Komplettlösung von CSB-System eine der nachhaltigen Erfolgsgarantien.

60

Begonnen hat alles schon 1982 mit der Optimierung der Produktionsabläufe. Der Ausbau des fachlichen Grundgerüsts erfolgte 1995 mit der Installation des Basis-Filial-Informationssystems. Ein leistungsfähiger Zentralrechner im Stammsitz kommuniziert seither direkt mit den Rechnern in den jeweiligen Filialen.

Im damaligen Basispaket wurden die klassischen Module mit nachfolgenden Programmen eingeführt: Stammdatenverwaltung, Filialdaten, Personaldaten, Finanzmanagement einschließlich Kostenanalysen, Organisation der Filialbelieferung sowie Touren erfassung, Abrechnungsmodul sowie weitere Auswertungen.

Der Informationsaustausch erfolgte damals schon im Verlauf des Projektes über EDI. Voll integriert wurden die verschiedenen Kassen angebunden, Rentabilitätsbewertungen waren schon nach kurzer Einführungszeit möglich und haben sich nachhaltig bei direkten Kontrollen neuer Produkte bewährt.

Bestimmend für den Unternehmenserfolg der Firma *Esser* sind insbesondere die Planungs- und Kontrollinstrumente: Flexibles, zeitraumunabhängiges Controlling zur Sortimentspflege, zur Preiskalkulation, sowie zur kontinuierlichen Preiskontrolle zeichnen für erfolgreiche Wirtschaftsaktivitäten. Die lückenlose Kontrolle der Warenströme ohne wesentliche Inventurdifferenzen sorgt ebenfalls für effiziente Prozessabläufe im Unternehmen.

Die zentrale Stammdatenpflege, die übergreifende Sortiments- und Preispflege ohne Doppelerfassungen gewährleisteten zusätzlich einen deutlichen Nutzen, der sich in Zeit- und Kostenersparnis widerspiegelte. Nahezu ideal sind die Soll-Ist-Vergleiche mit den damit verbundenen Wertschöpfungsanalysen durch die Verantwortlichen des Unternehmens *Esser* genutzt worden. Die Module Qualitätssicherung, Produktionssteuerung und Zeitwirtschaft sind seit langem leistungsorientiert im Einsatz.

Im Verlauf der langjährigen Zusammenarbeit haben beide Partner immer die neuen Praxisanforderungen mit den technisch optimalen Lösungen auf einen innovativen Weg gebracht.

Diese Leistungsfähigkeit zeigt sich auch darin, dass trotz zunehmenden Großhandelsaktivitäten und aktuell bei über 30 Filialen die Anzahl der Mitarbeiter in der Verwaltung konstant geblieben ist.

Mit der integrierten IT-Organisation der *CSB-System AG* plant Esser in Zukunft die Produktion von frischen Convenience-Artikeln und die direkte Vermarktung dieser Produkte in der Region.

Esser Wurstspezialitäten vertrauen seit Jahrzehnten auf das CSB-System



61

**» Traditionelle Verfahren führen
in Kooperation mit moderner IT-Technologie
in idealer Weise zum Erfolg.«**

Karl-Heinz Esser, Geschäftsführer

Karl-Heinz Esser Fleisch- und Wurstspezialitäten Party Service

und Dr. Peter Schimitzek, Vorstandsvorsitzender CSB-System AG



Karl-Heinz Esser Fleisch- und
Wurstspezialitäten Party Service
41812 Erkelenz
www.wurst-esser.de



CSB-System AG
52511 Geilenkirchen
www.csb-system.com

Entwicklung eines modular aufgebauten Schneidautomaten

In Kooperation mit der TU Dresden und der Firma Somatech entwickelt das Unternehmen *Döinghaus Maschinenbau GmbH* aus Delbrück-Hagen einen modular aufgebauten Schneidautomaten in Ausführungen für das Qualitäts-schneiden von Backwaren, Käse und Sonderprodukten. Das zukunftsweisende Projekt wird vom *Ministerium für Wirtschaft* gefördert und hat als Zielsetzung eine spätere Vermarktung auf verschiedenen Sektoren.

62

Torten und Tortenböden, Teig- und Teigstränge, Müsliriegel, Sahnerollen, Stollen, Plattenkuchen, Obstkuchen, Brot, Pizza, Karamell – für all das und vieles mehr bietet die Firma *Döinghaus* Schneidemaschinen nach Maß. Ob warm oder gefroren, homogene Masse oder vielschichtiges Fertigprodukt, ob manuelle Beschickung oder vollautomatische Allround-Anlage – das ostwestfälische Unternehmen stellt sich flexibel auf jeden Kundenwunsch ein. Die Maschinenbauer der Firma beherrschen die konventionellen Messertechniken und wissen wie man mit Ultraschall perfekte Schnitte macht. In der zukunftsweisenden Technologie gehören sie international zu den Vorreitern. 1932 gegründet, betreute der Familienbetrieb lange Zeit überwiegend Kunden im regionalen Umfeld. Seit 20 Jahren bietet der Mittelständler aus Ostwestfalen seine Spezialmaschinen im Ausland an. Heute verdient sich das 25 Mitarbeiter zählende Unternehmen mehr als die Hälfte seines Umsatzes im Export.

Die Firma *Sondermaschinentechnik Andreas Stickel* wurde 1996 gegründet. Das Unternehmen befasst sich vornehmlich mit kunden- und produktspezifischen Lösungen in der Verpackungs- und Fördertechnik. Komplexe Aufgabenstellungen im Bereich Planung, Konstruktion, Elektrotechnik, Programmierung und Maschinenbau werden kompetent aus einer Hand gelöst. Die mittlerweile 15 Mitarbeiter der Firma verfügen zum Teil über 30 Jahre Erfahrungen im Bereich Verpackungs-, Förder-, Automatisierungstechnik und Rationalisierungsmittelbau. Seit 2002 ist die Firma in Webau angesiedelt. Die Kunden sind zum Großteil in der Lebensmittel-, Süßwaren-, Kosmetik-, Chemischen- und Pharmazeutischen Industrie ansässig.

Die *Technische Universität Dresden* geht auf die 1828 gegründete Technische Bildungsanstalt Dresden zurück; sie gehört damit zu den ältesten technisch-akademischen Bildungsinstitutionen Deutschlands. Mit rund 35 000 Studierenden und rund 4 200 fest angestellten Mitarbeitern (ohne Medizinische Fakultät) sowie fast 2 000 Drittmittelbeschäftigten (mit Medizinischer Fakultät) ist sie heute die größte Universität Sachsens. Eng verbunden mit den Umstrukturierungen Anfang der 90er Jahre ist auch die konsequente Wettbewerbsorientierung der Universität. Dazu gehören selbstverständlich wirtschaftsnahes Denken und Handeln sowie der Ausbau funktionierender Partnerschaften der Wissenschaft mit Industrie und Wirtschaft.

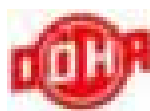
Qualitätsschneiden von Backwaren, Käse und Sonderprodukten



63

» Die Zusammenarbeit mit der Hochschule
und dem Sondermaschinenbauer ermöglicht es uns
innovative Lösungen zu entwickeln
und diese bis zum Industrieinsatz umzusetzen.«

Dieter Döinghaus, Döinghaus Maschinenbau GmbH



Döinghaus Maschinenbau GmbH
33129 Delbrück-Hagen
www.doeinghaus.de



Somatech Maschinenbau
06679 Webau/OT Rösseuln
www.somatech.de



Universität Dresden (TU)
Institut für Lebensmittel-
und Bioverfahrenstechnik
01062 Dresden
www.tu-dresden.de

Der Oxylator

Die Anwendung und die Vorteile von Sauerstoff für den Knetprozess von Weizenteigen sind seit längerer Zeit bekannt. Allerdings konnten bisher keine befriedigenden technischen Lösungen für den betrieblichen Einsatz erarbeitet und etabliert werden. Seit kurzem existiert ein neuartiges Knetsystem, dass problemlos die Vorteile von Sauerstoff beim Knetprozess nutzen kann. Der Oxylator ist in der Lage mithilfe einer Düsen-Benetzung die Teigbildung zu beschleunigen und die Teigentwicklung zu verbessern.

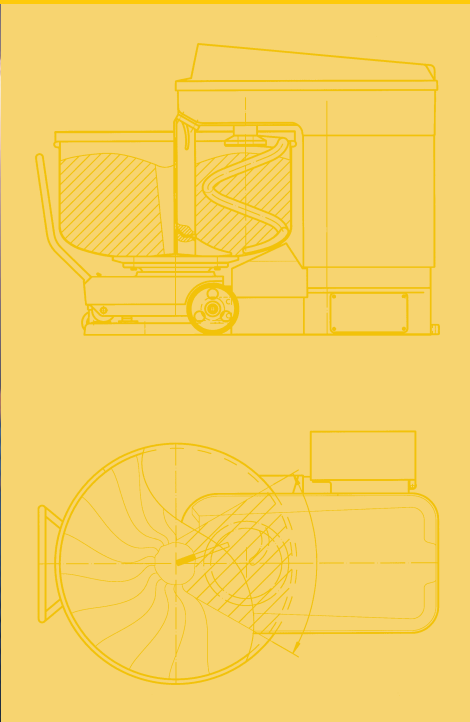
64

Im Einzelnen werden durch das neuartige Knetverfahren mit sauerstoffangereichertem Schüttwasser unter anderem nachstehende Effekte erzielt:

- erhöhte Wasserbindung
- erhöhte TA, verbesserte Frischhaltung
- trockene und plastische Teige (»stress-unsensitiv«, zum Beispiel scher-unsensitiv)
- hervorragende Maschinenstabilität
- erhöhte Gärtoleranz
- kritisches Potential der Ascorbinsäure wird reduziert oder beseitigt (Gefahr der Überdosierung entfällt)
- erhöhte Backmittel-Wirkung
- Backmittel-Einsparung bis zu 50 %
- erhöhte Gefrier-Tau-Stabilität
- Mehlgüteschwankungen werden ausgeglichen
- verbesserte Mehlgütedaten auch bei kleberschwachen Mehlen
- Kostenminimierung bei optimierten Gütedaten für Teig und Gebäck

Das technologische Potential dieser neuartigen Knettechnik ist sehr groß und bedarf weitergehender Untersuchungen.

Neuartiges Knetverfahren mit sauerstoffangereichertem Schüttwasser



» Die beiden Seiten, Technologie und Technik
haben sich bei dieser Kooperation hervorragend ergänzt.
Für mich persönlich war es sehr interessant
in diesen Mikrokosmos abzutauchen
und nach einer technischen Nutzbarkeit zu suchen.«

André Hofmann, Emil Kemper GmbH



Emil Kemper GmbH
33397 Rietberg
www.wpbakerygroup.org



ttz Bremerhaven
27572 Bremerhaven
www.ttz-bremerhaven.de

Vereinfachung und Harmonisierung der Prozesse

Auf der Basis von Consumer Research (Sensorikuntersuchungen bei *Dr. Oetker* in Kooperation mit der *ISI GmbH, Göttingen*) wurde die verbraucherrelevante Qualität von Pizza-Salami mittels deskriptiver Analyse ermittelt und Profilierung der Produkteigenschaften festgelegt. Die Auswahl erfolgte aus verschiedensten Rezepten und Technologien (*FH Lippe, Lemgo* und *Oltmer Food-Consulting*) in Verbindung mit Gewürz-Mischungen und Starterkulturen (*Meat-Cracks*) in der Sensorik von *Dr. Oetker*. Die darauf basierenden Rezepte wurden schrittweise in der Pilot-Produktion erprobt und erneut optimiert (*Firma Hage*). Die weiteren Schritte bestanden in der Umsetzung dieses Konzeptes bei weiteren Lieferanten durch *Oltmer Food-Consulting* und *Dr. Oetker*.

66

Dabei garantieren genaueste Spezifikationen und Fleischstandards eine hohe Sicherheit, auch infolge der über alle Stufen gesicherten Rückverfolgbarkeit. Unterschiede in den Technologien der Rohwursthersteller konnten so schnell ausgeglichen und Fortschritte in der Rezeptur, die während der gesamten Projektlaufzeit weiter erzielt wurden, außerordentlich schnell und unkompliziert umgesetzt werden. Weiterentwicklung ergaben sich bei Starterkulturen, Zusammensetzung der Gewürzmischung, Stabilisatoren, Fleischalternativen, Technik der Verarbeitung und bei Innovation weiterer Rohwurstvarianten (Pepperoni, Calabrese).

Die Verarbeitung erfolgt bei den Rohwurstherstellern modular, auf die jeweiligen Belange des Rohwurstproduzenten exakt abgestimmt. Das Ergebnis dieses Projektes sind:

- Erzielung der verbraucherdefinierten Qualität
 - Verbesserung und Harmonisierung der Qualität
 - Hohe Sicherheit in der Produktion und der Produktqualität
 - Reduzierung der Produktions-Schwankungen
 - Verbesserte Stabilität der Rohwurst
 - Wirtschaftliche Transparenz
 - Reduzierte Rückweisungsquoten
 - Vereinfachter Herstellungsprozess mit reduziertem Fehlchargenrisiko
 - Unkomplizierte und schnelle Freigabe neuer Lieferanten
- mit geringem Fehlchargenrisiko in der Entwicklungsphase

Das Ergebnis schlägt sich in ständig überproportional steigendem Absatz und signifikant verbesserter Verbraucherakzeptanz der Rohfleisch-Pizza-Produkte von *Dr. Oetker* nieder.

Gleichbleibende Qualität



67

» Die Qualität der Zwischen- und Endprodukte konnte deutlich gesteigert werden.«

Dr. Udo Spiegel, Leiter F&E, Qualitätssicherung Tiefkühlprodukte,
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG



Dr. August Oetker
Nahrungsmittel KG
33617 Bielefeld
www.oetker.de



Fachhochschule Lippe und Höxter
32657 Lemgo
www.fh-luh.de/fb4



Hage Fleisch- und
Wurstwarenspezialitäten GmbH
29640 Schneverdingen



Oltmer Food Consulting GmbH
26188 Edewecht
www.oltmer-food-consulting.de



Meat Cracks Technologie
GmbH & Co. KG
49439 Mühlen
www.meatcracks.de



ISI GmbH
Institut für Sensorikforschung
und Innovationsberatung
37124 Göttingen
www.isi-goettingen.de

Innovative Möglichkeiten für die Gärsteuerung

Das Bäckerhandwerk ist das energieintensivste Handwerk überhaupt. Nahezu 40 % der Energiekosten entfallen auf den Einsatz von Kältetechnik, die für rationelle Fertigung, Hygiene und Qualität der Backwaren bestimmend ist. Ungermann Systemkälte hat in diesem Projekt die Energiekosten der Anlagen durch Technik und neue Verfahren reduziert. Gleichzeitig können Bäcker hierdurch bessere und länger frische Waren produzieren.

68

Im Rahmen eines Kooperationsprojektes Zusammenarbeit von Forschern des *Technologie Transferzentrum Bremerhaven* und Praktikern der Firma *Ungermann* wurden neue Erkenntnisse und Verfahren für die Backwarenproduktion entwickelt. Das neue, inzwischen patentierte *MicroTec* Verfahren bietet durch eine neuartige Befeuchtungstechnologie:

- Deutlich verbesserte Qualität der Backwaren – insbesondere bei Geschmack und lang anhaltender Frische
- Anwendbarkeit bei Großbrot und Kleingebäck gleichermaßen
- Verbesserte Haltbarkeit durch keimfreies Mikroaerosol
- Energieeinsparungen bis zu 40 %

Mut zu Innovationen mit starken Partnern

Das Projekt wurde von Unternehmen initiiert, die aufgrund ihrer Größe eigenständig kaum Forschung und Entwicklung in diesem Umfang leisten können. Erst durch die Bündelung der Ressourcen wurde es möglich das Projekt umzusetzen. Die Einbeziehung eines Forschungspartners hat dem Projekt die professionelle Struktur und eine Verifikation an wissenschaftlichen Standards eröffnet. Dies hat sich während des Projektes auf der Arbeitsebene und in der Vermarktung der Projektergebnisse als extrem wertvoll erwiesen. Durch die Förderung der *Arbeitsgemeinschaft angewandte industrielle Forschung (AIF Berlin)* konnte die erforderliche Personenstärke über die Projektlaufzeit zusätzlich zu den investitionsintensiven Versuchsanlagen ermöglicht werden.

Die durchgeführte Pressearbeit auf der IBA 2006 und die Zusammenarbeit mit Verlagen hat die Ergebnisse schnell publik werden lassen. Ein Patent für diese Technologie wurde noch im September 2006 angemeldet.

Zentral ist auch die Qualität der Ergebnisse. Sie verhilft den Bäckereiproduktionen zu mehr Qualität, vereinfacht deren Logistik durch verbesserte Frischhaltung und senkt den Primärenergieverbrauch deutlich gegenüber Vergleichsanlagen.

Insgesamt ist dieses Projekt besonders förderungswürdig da es von den beteiligten kleinen Unternehmen ein hohes unternehmerisches Risiko sowie außerordentliche Arbeitsbelastungen gefordert hat. Die Unternehmen haben die angestrebten Ziele konzentriert verfolgt und unmittelbar praxisrelevante Ergebnisse mit dem Forschungspartner erzielt. Der unternehmerische Mut und die Zielstrebigkeit ein solches Projekt über mehr als 15 Monate zu betreiben ist beispielhaft für Kleinunternehmen, die sich gegen scheinbar übermächtige Großunternehmen auf dem Markt durch Wissen, Kreativität und Schnelligkeit durchsetzen müssen.

Optimierung eines Gärautomaten einschließlich Energierückgewinnung und Luftbefeuchtung



69

» Der unternehmerische Mut und die Zielstrebigkeit
ein solches Projekt über mehr als 15 Monate zu betreiben
ist beispielhaft für Kleinunternehmen.«

Jörg Ungermann, Wolfram Ungermann Systemkälte GmbH & Co. KG



Wolfram Ungermann
Systemkälte GmbH & Co. KG
58300 Wetter
www.ungermann.de



Verein zur Förderung
des Technologietransfers an der
Hochschule Bremerhaven e.V.
Institute BILB/IEV
27568 Bremerhaven
www.ttz-bremerhaven.de



Enterprise Systems
Gesellschaft für Systemintegration
und Softwareentwicklung mbH
61352 Bad Homburg
www.enterprise-systems.de

In der Landtechnik gewinnt der Einsatz von Sensorsystemen zunehmend an Bedeutung. High-Tech-Lösungen verbinden ökologische und ökonomische Vorteile und schaffen im Falle eines hohen Innovationsgrades neue Arbeitsplätze. Die Maschinenfabrik Bernard Krone hat mit der Fachhochschule Osnabrück ein solches Sensorsystem für die Maisernte konzipiert und realisiert.

70

Bei der Maisernte wird die Häcksellänge vom Reifegrad der Pflanzen bestimmt. Für eine optimale Futterstruktur – Silagequalität – müssen grüne Pflanzen länger gehäckselt werden als braune. Eine sensorische Erfassung des Reifegrades als Schlüsselkomponente für eine automatische – den Fahrer entlastende – Regelung gab es bisher nicht. Für die Entwicklung eines optischen Sensorsystems stellen die rauen Feldbedingungen und die Online-Fähigkeit des Systems schwierige Randbedingungen dar.

Die Kooperation ergab sich aus der Zusammenarbeit über Diplomarbeiten sowie aufgrund wissenschaftlicher Veröffentlichungen. Das Messprinzip basiert auf dem spektralen Reflexionsverhalten der Pflanzen. Mit Fotodioden und LEDs konnte ein kostengünstiges System mit Störgrößenunterdrückung realisiert werden. Der Einbauort in der Maschine wurde so ausgewählt, dass die Maispflanzen auf der Glasplatte des Sensors eine selbst-reinigende Wirkung erzielen.

Die Kompetenzen der Partner ergänzen sich einerseits (Lehre/ Forschung bzw. Produktion), andererseits besteht ein Überlapp bzgl. Agrartechnologien. Es entwickelte sich eine flexible Zusammenarbeit, wobei optimale Rahmenbedingungen für die jeweilige Teilaufgabe hergestellt wurden. Beispielsweise hat ein Mitarbeiter von Krone mehrere Tage an der Fachhochschule gearbeitet oder Maisfelder von Krone bzw. kooperierenden Landwirten wurden für Feldversuche genutzt. Die Produkteinführung wird derzeit vorbereitet.

Die enge praxisorientierte Zusammenarbeit zwischen einem Unternehmen und einer Hochschule unter optimaler Nutzung der Synergien – vom Labor- über Feldnutzung bis hin zum Personalaustausch – hat zur erfolgreichen Entwicklung eines innovativen Produktes geführt.

Sensor erkennt Reifegrad von Silomais



71

» Die Häckselintensität bei Silomais
wird automatisch steuerbar.

Dadurch verbessern wir die Siliereigenschaften
und damit die Futterqualität entscheidend.«

Bernd Schniederbruns, Entwicklung Fa. Krone



Maschinenfabrik
Bernard Krone GmbH
48480 Spelle
www.krone.de



Fachhochschule Osnabrück
49076 Osnabrück
www.fh-osnabrueck.de

VzF GmbH – Der Verbund

In den 60er Jahren wurde der Verein zur Förderung der bauerlichen Veredelungswirtschaft e. V. (VzF) als Beratungsorganisation gegründet. In den 70er Jahren kamen mehrere Erzeugergemeinschaften (EZGen) als Vermarktungsorganisationen für Zuchtschweine, Ferkel und Mastschweine hinzu. Mit Hilfe von öffentlichen Fördergeldern konnten die EZGen im Laufe der Zeit eine enge Zusammenarbeit mit Berater- und Schlachtstufe aufbauen. Diese Erfolgsstory führt bis heute zu einer Bündelung von 1,5 Millionen Schlachtschweinen und Ferkeln in Hinblick auf Erzeugung, Beratung und Vermarktung im sogenannten VzF-Verbund.

72

Im Jahre 2006 ist mit Gründung der VzF GmbH die Zusammenarbeit zwischen den EZGen und der Beratungsstufe weiter intensiviert und rationalisiert worden – zum Nutzen der beteiligten 1.400 Landwirte. Die drei EZGen Zucht (*NordLand*), Ferkel (*BFEG*) und Mast (*BEW*) sowie die Beratungsorganisation VzF beteiligen sich an einer gemeinsamen Trägergesellschaft in der Rechtsform einer GmbH, an die sie das operative Geschäft delegieren.

Das bedeutet, dass die 70 Mitarbeiter der vier Organisationen nunmehr bei der GmbH angestellt sind. Die GmbH hat sich ein klar strukturiertes Personal- und Aufgabenorganigramm auf Basis QM nach DIN ISO 9001:2000 gegeben, und zwar auf Grundlage vertraglicher Regelungen zwischen GmbH und den vier Gesellschaftern. Der Aufsichtsrat der GmbH setzt sich aus den vier Gesellschaftern zusammen. Sie sorgen mit der hauptamtlichen Geschäftsführung für effiziente Unternehmensführung, eine leistungsfähige und zukunftsgerichtete Struktur, einen einheitlichen Auftritt und Ausrichtung schaffen damit die Voraussetzung für weiteres Wachstum der Organisation.

Schon im ersten Jahr ergaben sich für die GmbH Kostenreduzierungseffekte von ca. 300.000 Euro (Einsparung an Personal, Büroraum, Fahrzeuge), obwohl das Leistungsniveau für die Landwirte und Kunden der GmbH gehalten – ja sogar gesteigert werden konnte: Durch die Zentralisierung der Daten und Serviceleistungen im Verbund sind kompetentere Beraterleistungen möglich. Durch Mengenabgleich über die Stufen Zucht und Aufzucht hinweg werden sehr viel genauere Vorhersagen von Schlachtmengen möglich, und das auf Monate hinaus.

All dies führt zu verbesserten Konditionen am Schlachthof und ermöglicht eine effektivere herkunftsbezogene Vermarktung von Ferkeln und Schlachtschweinen.



» Die Stärkung bäuerlicher Interessen
bei der Beratung und Schweinevermarktung
erreichen wir durch Mengenbündelung
und Wachstum in den Sparten Ferkelerzeugung und Mast.«

Dr. Conrad Welp, Geschäftsführer VzF GmbH



VzF GmbH
29525 Uelzen
www.vzf.de



NordLand Zuchtschweine-
Erzeugergemeinschaft w.V.
29525 Uelzen



Bauernsiegel-Ferkel-
Erzeugergemeinschaft w.V.
29525 Uelzen



Bauernsiegel-Erzeuger-
gemeinschaft Elbe-Weser w.V.
29525 Uelzen



Verein zur Förderung der bäuerlichen
Veredelungswirtschaft e.V.
29525 Uelzen

Westfälischen Knochenschinken auf den Weg zur g.g.A. gebracht

Im Jahr 2004 wurden verschiedene Hersteller des westfälischen Knochenschinken auf die Möglichkeit einer Eintragung als g.g.A. aufmerksam gemacht. Nach einem ersten Treffen im April 2004 auf Initiative von FPI und RVA war klar: Ziel der Schutzgemeinschaft ist primär die Eintragung des westfälischen Knochenschinkens als g.g.A. gemäß EU-Verordnung 510/2006. Weitergehend sind in der Satzung auch die Eintragung weiterer westfälischer Spezialitäten vorgesehen. Zu diesem Zweck gründeten die Kooperationspartner im September 2004 einen eingetragenen Verein, der dann auf der *Intermeat 2004* der Fachpresse vorgestellt wurde.

74

Im März 2005 stellte sich die Schutzgemeinschaft verschiedenen Fachverbänden auf einem Schinkenfest vor. Im Januar 2006 schließlich stellte die Schutzgemeinschaft auf der IGW in Berlin ihre eigene Siegelmarke vor.

Mittlerweile ist die zweite Ausbaustufe des Schinkenlandes Westfalen fast abgeschlossen. Zentrales Element sind hierbei die Internetplattform www.schinkenland-westfalen.de sowie verschiedene Publikationen in Medien oder eigenen Broschüren. In diesen Publikationen werden die touristischen Besucher auf die lange Tradition der Schinkenherstellung in Westfalen hingewiesen und durch die Schaffung einer eigenen Siegelmarke hingeführt zu den Qualitätsmaßstäben, die die Schutzgemeinschaft für den westfälischen Knochenschinken aufgestellt hat.

Die *Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.* ist in ihrer Zusammensetzung einzigartig. Bedingt durch das enge Zusammenwirken der 10 Mitglieder konnte innerhalb kürzester Zeit die Qualität eines Traditionsproduktes exakt beschrieben werden. Sollte der Eintrag zur g.g.A. dann festgeschrieben werden, wird diese Qualitätsbeschreibung für alle Hersteller, auch Nichtmitglieder, bindend sein.

Außerdem hat die *Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.* noch vor dem Eintrag als g.g.A. schon angefangen das Marketingpotenzial des westfälischen Knochenschinken auszuloten und mit direkten Marketingmaßnahmen begonnen.

Möglich wurde diese Kooperation durch eine enge, offene Zusammenarbeit von Betrieben die zwar nach wie vor im Wettbewerb zueinander stehen, aber über einen gemeinsamen Qualitätsstandard ihre Produkte vor billigen Nachahmungen schützen wollen und können.

Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten



75

» Die Schutzgemeinschaft ist in ihrer Zusammensetzung einzigartig.
Innerhalb kürzester Zeit haben die Partner aus Handwerk und Industrie
die Qualität eines Traditionsproduktes exakt beschrieben.«

Stefan Waltering, Vorsitzender der Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.

Schinken Waltering
48301 Nottuln
www.schinken-waltering.de

H. Klümper Schinken-Manufaktur
48465 Schüttorf
www.kluemper-schinken.de

Fleischer-Fachgeschäft Laschke
48619 Heek
www.laschke.net

Wilhelm Frahling GmbH
48366 Laer

Gut Erpenbeck
49525 Lengerich
www.gut-erpenbeck.de

Schinken Hartmann
48361 Beelen
www.schinken-hartmann.de

Fleischerei Klaus Lammering
48712 Gescher

Gebr. Rüweling GmbH & Co. KG
46354 Südlohn

Fleischerei Anton Knuf e.K.
46325 Borken
www.fleischerei-knuf.de

Neuland GmbH
59192 Bergkamen
www.neuland-fleisch.de



Schutzgemeinschaft
Westfälische Schinken- und
Wurstspezialitäten e.V.
48301 Nottuln
www.schinkenland-westfalen.de

Mehr Kundenkontakte

Ein gemeinnütziger und ehrenamtlicher Verband ist nur schwer in der Lage, auf teuren Fachmessen, wo viele mögliche neue Mitglieder als Fachbesucher präsent sind, einen Messestand zu mieten. Dafür reicht das Budget bei weitem nicht aus, da der Mitgliedsbeitrag mit 65 € pro Jahr bewusst klein gehalten wurde.

76

Ein Maschinenbauer wiederum muss auf Messen Präsenz und auch Produkte zeigen, um Kunden für sich zu gewinnen. Häufig passiert es dabei, dass die Fachbesucher, mit denen man keine Termine im Vorwege absprechen kann, geballt auftreten. Als kleines Unternehmen können sich schnell Engpässe bei den Mitarbeitern ergeben. Fachbesucher haben aber generell keine Zeit zu warten, sondern »kommen wieder«. Da dies meistens nicht eintritt, sind viele Gespräche und potentielle Kunden verloren. Mehr Mitarbeiter für die Messe einzustellen, lohnt sich aber auch nicht, da in ruhigen Zeiten, diese wiederum nur Kosten verursachen.

Aus dieser Situation heraus wurde die Kooperation mit dem Verband *IVBFF* entwickelt. Der Verband bekam die Möglichkeit sich kostengünstig auf dem vorhandenen Messestand des Maschinenbauers *Vivotec* zu präsentieren. *Vivotec* wies die *IVBFF*-Repräsentanten in die Produkte ein und erhielt somit eine Puffermöglichkeit bei einem hohen Ansturm an interessierten Fachbesuchern, ohne den eigenen Personalstand aufstocken zu müssen.

Diese Idee wurde auf der *Intermeat* vom 23. bis 27. September 2006 umgesetzt. Für beide Parteien war der Verlauf und die Akzeptanz der Kooperation so erfolgreich, dass eine Wiederholung auf anderen Messen geplant ist. Der Maschinenbauer profitierte von dem Messtreffpunkt des Verbandes, der an alle 150 Mitglieder im Vorwege der Messe über den Infoletter und E-Mail kommuniziert wurde. Hieraus ergaben sich auch zu besucherschwächeren Zeiten interessante und informative Gespräche.

Die Tatsache, dass interessierte Fachbesucher an diesem Stand gut betreut wurden, führte auch zu einer ständig guten Belegung des Messestandes. Selten war der Stand verwaist. Das Interesse zog immer wieder weitere Fachbesucher nach.

**Gemeinsame Messeauftritte
erhöhen die Schlagkraft**



» Für beide Parteien waren der Verlauf
und die Akzeptanz der Kooperation so erfolgreich,
dass eine Wiederholung auf anderen Messen geplant ist.«

Hubert Verhaag, Vivotec GmbH & Co. KG



Vivotec GmbH & Co. KG
47546 Kalkar
www.vivotec.net



Internationale Vereinigung
Betriebswirte Fachrichtung Fleisch
(IVBFF) e.V.
49176 Hilte
www.ivbff.de

Gemeinsamkeit schafft mehr Erfolg

Gemeinsamkeit schafft mehr Erfolg – unter diesem Motto haben sich die mittelständischen und familiengeführten Tiefkühl-Unternehmen *apetito convenience* in Hilter, die *Conditorei Coppenrath & Wiese aus Osnabrück-Atter (COWI)* sowie die *Spedition Overnight* aus Atter zu einem weitreichenden Kooperationsprojekt zusammengeschlossen. Als ideale Voraussetzung einer solchen Zusammenarbeit ist die Tatsache zu sehen, dass die Sortimente der Tiefkühlprodukte sich ergänzen und nicht mit einander konkurrieren.

78

Ausgehend von ersten Schritten in Form einer gemeinsamen Befrachtung der Overnight-LKW zum Erreichen von Komplettladungen (Einführung Maut 2004!) hat sich die Zusammenarbeit aufgrund der positiven Erfahrungen und Ergebnisse mittlerweile auf viele andere Bereiche und Prozesse der beiden Partner ausgeweitet, als da wären:

- Auftragserfassung: Die Kunden des einen Partners werden auch Kunden des anderen.
- Produktentwicklung im Schnittmengenbereich der Sortimente (zum Beispiel Snacks),
- Einkauf von Betriebsmitteln (zum Beispiel Kartonagen, aber auch viele Food und Nonfood-Waren)
- Vertrieb und Akquisition
(gemeinsame Marktbearbeitung/Truhenpflege und anderes mehr).

Die Ergebnisse zeigen, dass ein gemeinsam abgestimmtes Vorgehen einen deutlichen Mehrwert bringen kann. Voraussetzung dafür ist eine offene und vertrauensvolle Firmen- und Mitarbeiterkultur und eine Unternehmensführung, die für solche Ideen nicht nur offen ist, sondern ein solches Vorhaben aktiv unterstützt und voll dahinter steht.

Bündelungs- und Zentralisierungseffekte bringen in aller Regel spürbare betriebswirtschaftliche Effekte. Zu beachten ist bei einem solchen Vorhaben, dass etwaige Kernkompetenzen und Alleinstellungen nicht gefährdet werden oder gar verloren gehen. Veränderungen jedweder Art bringen auch Unruhe und Unsicherheit bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Insofern ist eine aktive, offene und am besten gemeinsam mit dem Betriebsrat abgestimmte Informations- und Kommunikationspolitik eine ganz wichtige Voraussetzung für den Erfolg einer solchen Kooperation. Wer nur den schnellen Erfolg in Form von schnellen Kosteneinsparungen vor Augen hat, kann leicht Schiffbruch erleiden.

Die Kooperation bringt jetzt schon mehr als erwartet. Aber es war und ist auch heute kein Prozess, der von alleine läuft. Nicht nur am Anfang gab es Schwierigkeiten, auch heute gibt es immer wieder Situationen, die eine gemeinsame Problemlösung erfordern.

Durch ein offenes und partnerschaftliches Aufeinanderzugehen mit der Bereitschaft zum Kompromiss ist bislang aber immer eine zufrieden stellende Lösung gefunden worden.

Dieses Beispiel sollte vielen anderen Mut machen, gemeinsam mit passenden Kooperationspartnern zu mehr gemeinsamem Erfolg zu kommen.

**Zwei TK-Hersteller entdecken,
dass ein gemeinsam abgestimmtes Vorgehen
im Markt sehr vorteilhaft ist.**



79

» Die Kooperation bringt jetzt schon mehr als erwartet.
Aber es war und ist auch heute kein Prozess,
der von alleine läuft.

Ulrich Fenger, Leiter Logistik, apetito AG



apetito convenience
GmbH & Co. KG
49176 Hilter
www.apetito.info



Conditorei Coppenrath & Wiese
GmbH & Co. KG
49079 Osnabrück
www.coppenrath-wiese.de



Spedition Overnight
Tiefkühl-Service GmbH
49079 Osnabrück
www.spedition-overnight.de

Schweinevermarktung auf Augenhöhe

Die Erzeugergemeinschaft Coesfeld (EGC) und das wirtschaftliche Tochterunternehmen der ISN – Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands, die ISW GmbH, arbeiten seit dem 1. Februar 2007 beim Ein- und Verkauf von Mastschweinen stärker zusammen. Die EGC verstärkt die Stückumsätze der ISW um 30 %, bleibt aber zugleich als eigenständige Erzeugergemeinschaft bestehen. Diese Zusammenarbeit bringt für die EGC-Mitglieder eine Optimierung der Vermarktung bei gleichzeitiger Kostenreduzierung. Die Kooperation zwischen beiden Organisationen beinhaltet den gemeinsamen Abschluss einer Warenkreditversicherung und die Erstellung der Abrechnungen über die ISW.

80

Die EGC wurde 1990 von Landwirten zur besseren Vermarktung der eigenen Schweine gegründet. Heute vermarktet die EGC ca. 100.000 Mastschweine pro Jahr ohne vertragliche Bindung im freien Handel zu besten Preisen bei gleichzeitig hoher Bonität.

Die Zusammenarbeit der beiden Organisationen ist in einem gemeinsamen Vermarktungsvertrag geregelt. Die Steuerung des Tagesgeschäfts der Schlachtschweinevermarktung erfolgt direkt zwischen den einzelnen Mitgliedern der EGC und dem zuständigen Ansprechpartner bei der ISW. Der Informationsfluss findet hauptsächlich per Telefon und standardisierter Faxformulare statt. Die EGC-Mitglieder haben aber weiterhin die Möglichkeit, sich wie bisher aktiv am Verkaufsgeschehen zu beteiligen, indem sie dem ISW-Verkäufer Vorgaben machen. Denn die Chemie zwischen Vermarktungspartnern hat oberste Priorität.

Die Ergebnisse dieser Zusammenarbeit werden in einem Jahr durch die Mitglieder analysiert und diskutiert werden. Aus den Erfahrungen in der bisherigen Geschäftsbeziehung erwarten die Schweinehalter Wesentlichen:

- verbesserten Service im Tagesgeschäft in Hinblick auf Anmeldung, Abholung, Rechnungsstellung
- Erschließen alternativer Vermarktungswege, sowohl regional als auch überregional
- Vermittlung attraktiver Kontakte zum besseren Einkauf von Ferkeln
- höhere Vermarktungserlöse und niedrigere Vermarktungskosten pro Schwein
- höchste Zahlungssicherheit durch Warenkreditversicherung und kurzes Zahlungsziel.

Mit einem derartigen Zusammenschluss von Schlachtschweine-Vermarktungsgemeinschaften wird in angemessener Weise auf den fortschreitenden Konzentrationsprozess der verarbeitenden Industrie und des Lebensmitteleinzelhandels reagiert. Der Zusammenschluss ermöglicht, auch zukünftig auf Augenhöhe zu verhandeln.

Zusammenarbeit im Ein- und Verkauf von Mastschweinen



» **Gemeinsames Vermarkten**
ermöglicht uns ein Verhandeln
mit den Schlachthöfen
auf Augenhöhe.«

Franz Schulze Bremer, Geschäftsführer der EGC



Erzeugergemeinschaft Coesfeld
48720 Coesfeld



ISW GmbH – Interessengemeinschaft
der Schweinehalter Wirtschafts-GmbH
49394 Damme
www.schweine.net

Praxisnahes elektronisches Tierkenndatenmanagement

Bereits im Jahr 2003 reifte in der Landwirtschaft die Idee zur Vereinfachung von Prozessabläufen mit Hilfe von elektronischen Informationssystemen. Aufgrund der vielfältigen, anspruchsvollen und notwendigen Komponenten (Sende-, Erkennungs- und Datenverarbeitungssysteme) wurde dem VIT (Vereinigte Informationssysteme Tierhaltung w.V.) aus Verden sehr schnell deutlich, dass ein funktionierendes System der Rinderkennzeichnung nur mit Hilfe von kompetenten Kooperationspartnern zeitnah zu realisieren ist. Deshalb suchte man die Kooperation mit dem Ohrmarkenhersteller Caisley sowie dem Versuchsstation Infeld der Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

82

Die Kooperationspartner sind nach diesem Projekt in der Lage, ihren Landwirten ein umfassendes Informations- und Dokumentationssystem in vertikal integrierten Form zur Verfügung zu stellen, von der Zucht über Mast bis hin zum Schlachthof. Diese Software kann wesentliche Elemente der Qualitätssicherung / Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit im Sinne des Verbrauchers (gläserne Produktion / Transparenz) gewährleisten. Ferner automatisiert die Software die Dokumentation von Qualitätsstandards.

Aufgrund der sehr unterschiedlichen Themenfelder (Technik, Verfahren, Datenverarbeitung, Datentransfer und Informationsverarbeitung) waren regelmäßige Absprachen und Workshops unter den Beteiligten erforderlich.

Das elektronische Verfahren der Tierkennzeichnung und -identifizierung (elektronische Ohrmarke und Lesegerät) sowie die Möglichkeit der Dateneingabe im Stall (z.B. bei tierärztlicher Behandlung) unterstützt den Aufbau von umfassenden Informationen für den Betriebsleiter, für den Berater, den Tierarzt und für den Schlachthof. Ein solches Datenverbund- und Expertensystem kann einen erheblichen Beitrag dazu leisten, die Wirtschaftlichkeit im Stall und in der Verwertung der tierischen Produkte zu steigern. Darüber hinaus lassen sich die gesellschaftspolitischen Forderungen hinsichtlich einer artgerechten Tierhaltung und einer hohen Qualität der erzeugten Nahrungsmittel – einschließlich der Dokumentation – bei gleichzeitig schonenderer Nutzung von Umweltressourcen effizienter erfüllen.

Die Projektpartner haben ihre spezifischen Kernkompetenzen in die Kooperation eingebracht und ein praxisreifes Dokumentationssystem entwickelt. Es setzt Standards und soll in Zukunft auf einer Vielzahl von Rinderbetrieben eingesetzt werden.

Innovative Technologien zur elektronischen Kennzeichnung von Rindern



83

» Kooperieren ermöglicht Entwicklung
praxistauglicher Informationssysteme
in der Tierkennzeichnung.«

Dr. Johannes Brinkmann, VIT Verden



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



Landwirtschaftskammer
Niedersachsen
26121 Oldenburg
www.lwk-niedersachsen.de



Caisley International GmbH
46395 Bocholt
www.caisley.de



Allflex Europe Deutschland GmbH
20095 Hamburg
www.allflex-tierkennzeichnung.de



Texas Trading GmbH
86949 Windach
www.texas-trading.de



WestfaliaSurge Deutschland GmbH
59199 Bönen
www.westfaliasurge.de

Sicherheit für niedersächsisches Mehl

Vertrauen im Lebensmittelbereich wird mühsam aufgebaut und kann schnell zerstört werden. Das beste Krisenmanagement ist die wirksame Vorsorge. Deshalb haben sich die führenden niedersächsischen Getreidemühlen zusammengetan, um die Sicherheit des Lebensmittels Mehl zu erhöhen.

84

Der Umfang des Monitoringprogramms geht weit über das branchenübliche hinaus. Vereinbart haben die Partner, neue Themen der Fachwelt und in den Medien zu beobachten und bei der Erkennung von aufkommenden Risikofaktoren zu berücksichtigen. Dank sehr kurzer Kommunikationswege kann in kritischen Fällen sofort reagiert werden. Sofort werden im Krisenfall entsprechende Untersuchungen durchgeführt. So stehen sehr schnell belastbare und individuelle Ergebnisse für jede Mühle zur Verfügung.

Potentielle Sachverständige, die üblicherweise von den Medien gern angesprochen werden, werden sofort informiert. Mit dieser offensiven Vorsorgepolitik wird Fehlinformationen und Gerüchten in den Medien vorgebeugt.

Die fünf Mühlen haben einen Beratungsvertrag mit der Biotask AG Esslingen geschlossen. Frau Professor Kniel und ihr Team führen bei den Kooperationspartnern ein mehrstufiges Monitoringprogramm über unerwünschte Stoffe/Kontaminanten durch. Das Monitoringprogramm selbst läuft über drei Stufen:

- **Die erste Stufe** findet auf den Bauernhöfen statt. Partien, die Anzeichen für eine erhöhte Belastung haben, werden bewusst kritisch in den Getreidelagerstätten untersucht. So können nicht geeignete Partien schon vor der Anlieferung in der Mühle identifiziert und einer anderen geeigneten Verwertung zugeführt werden.
- **Die zweite Stufe** umfasst die Kontrolle des zur Vermahlung anstehenden Getreides.
- **Die dritte Stufe** beleuchtet das fertige Produkt.

Die Stufenkontrolle ermöglicht eine Minimierung von unerwünschten Stoffen/Kontaminanten und gibt wichtige Erkenntnisse für die Prozesssteuerung innerhalb der Mühle.

Ein weiteres externes Institut hat die Überprüfung (Eingangs-Auditierung) der Lagerstätten der Landwirte vorgenommen. Die hier festgestellten Schwachstellen konnten eliminiert werden.

Maßnahmen zur Risikovermeidung innerhalb der Wertschöpfungskette Getreide



» Das beste Krisenmanagement
ist die wirksame Vorsorge.«
Franz Engelke, Geschäftsführer Getreide-muehlen.com



Mühle Rüningen GmbH & Co. KG
38122 Braunschweig
www.muehle-rueningen.de



Gebr. Engelke, Große Mühle
31180 Giesen
www.gebr-engelke.de



Südhannoversche Mühlenwerke
Engelke GmbH
38259 Salzgitter
www.shm-muehle.de



Flechtorfer Mühle
Walter Thönebe GmbH & Co. KG
38165 Lehre
www.flechtorfer-muehle.de



Kampffmeyer Mühlen GmbH
31785 Hameln
www.kampffmeyer.de



biotask AG
73728 Esslingen
www.biotask.de

proRegion Wesermarsch/Oldenburg e.V.

proRegion Wesermarsch/Oldenburg e.V. ist ein regionaler Zusammenschluss von Landwirten, Schäfern, Direktvermarktern, der Gastronomie, des Fleischerhandwerks und des Handels, der die im Sinne einer nachhaltigen Regionalentwicklung in der Wesermarsch nach besonderen Richtlinien erzeugten landwirtschaftlichen Qualitätsprodukte vermarktet.

86

Die Kooperation entwickelte sich aus lokalen Diskussionen mit Landwirten über Produktpreise, extensive Landbewirtschaftung und einer regionalen Ausrichtung landwirtschaftlicher Produktion. Weitere Wirtschaftspartner wurden eingebunden und themenbezogene, mit »Praktikern« besetzte Arbeitskreise gegründet.

Kulinarisches Aushängeschild von *proRegion* sind die alljährlich stattfindenden *Ochsenwochen* (11. Oktober – 11. November) und *Lammwochen* (15. Juli – 15. August), die heute ein Alleinstellungsmerkmal für die kulinarische Attraktivität der Wesermarsch liefern.

Als konsequente Weiterentwicklung der bestehenden Wertschöpfungsketten Lamm und Ochse wurde mit der *Schlemmerkiste Wesermarsch* ein repräsentativer regionaler Warenkorb ins Leben gerufen, dessen Produkte sich insbesondere durch ihre handwerkliche Qualität auszeichnen. Ein »*Spezialitäten Catering*« und die Auslobung des Wesermarsch-Weideochsen zu einer regionaltypischen niedersächsischen Spezialität stecken die aktuelle Marschroute ab.

Ziel der auf aktivem Handeln der Partner basierenden Kooperation ist die Erhaltung und Förderung regionaler Wertschöpfung. Gezielt soll eine extensive, umweltgerechte und ressourcenschonende Wirtschaftsweise, die auch für den Verbraucher nachvollziehbar ist, etabliert werden. Der Erhalt von Kulturlandschaft ist ein weiteres Ziel, das auch zur Steigerung der regionalen Identität beitragen soll. Dabei weisen die Entwicklung hochwertiger regionaler Produktlinien sowie deren Markterschließung, aber auch deren Vernetzung mit dem Tourismus, »*LEADER+*« oder »*Regionen aktiv*« den Weg.

proRegion steht für eine erfolgreiche Kooperation, für authentische regionale Produkte, für Produkte hoher Qualität, für Tradition und Handwerk, für Besinnung auf regionale Stärken, für Unternehmergeist, Mut und Beharrlichkeit. Mittlerweile realisieren die Produkte, die unter *proRegion* vermarktet werden, einen Zusatznutzen für das Image der Region.

Die Kooperation für regionale Herkunft und Geschmack



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

Jörg Wilke,
Geschäftsführer der Wirtschaftsförderung Wesermarsch GmbH



Fleischerinnung Wesermarsch
26919 Brake
www.fleischerei-lehmann.com



DEHOGA
Bezirksverband Weser-Ems e.V.
26129 Oldenburg
www.dehoga-niedersachsen.de



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



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



Wirtschaftsförderung
Wesermarsch GmbH
26919 Brake
www.wesermarsch.de



AVZ Ammerländer
Viehzentrale eG
26160 Bad Zwischenahn
www.avz-eg.de



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

Feinkostartikel aus regionalen Speisekammern

Die Speisekammer GmbH ist ein innovatives Unternehmen in der deutschen Feinkostlandschaft, das sich zum Ziel gesetzt hat, Delikatessenfachhändler und Küchen der gehobenen Gastronomie mit einer breiten Palette aus regionalen Spezialitäten des deutschsprachigen Raums zu versorgen.

88

Das Sortiment setzt sich aus herausragenden Lebensmittelspezialitäten zusammen – von Wurst und Käse über Schokolade, Konfitüren, Senf, Essig, Öl, pikanten Gemüsezubereitungen mit heimischen Kräutern bis hin zu Wein, Spirituosen und Säften. Neben der äußerlichen und geschmacklichen Qualität kommt der schonenden, handwerklichen Verarbeitung sowie der Verwendung natürlicher Zutaten eine besondere Bedeutung zu. Darüber hinaus wird mit großer Sorgfalt und Hingabe darauf geachtet, dass der größte Teil dieses Spezialitäten-Sortiments aus ökologischer Erzeugung stammt.

Der hohe Qualitätsanspruch an die Produkte kann nur über eine enge Kooperation mit regionalen Produzenten erzielt werden. Daher arbeitet die Speisekammer seit dem Gründungsjahr 2006 mit landwirtschaftlichen Erzeugern und kleineren Verarbeitungsunternehmen zusammen, die ihre hochwertigen Produkte in den Feinkost- und Delikatessenmarkt einführen wollen.

Die Besonderheit der Kooperation besteht darin, den beteiligten Partnern über einen marktstufenübergreifenden Vertrieb durch die Speisekammer einen Zugang zu einem überregionalen Premiummarkt zu bieten, welcher sonst nur über ein kostenintensives Marketing erschlossen werden könnte.

Da ein Großteil der regionalen Spezialitäten im Eigenvertrieb durch die Hersteller unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen im Lebensmittelmarkt kaum bestehen könnten, leistet die Kooperation einen effektiven Beitrag zum Schutz und Erhalt regionaler Spezialitäten und damit zur Existenzsicherung der kleineren Betriebe.

Darüber hinaus verfügt die *Speisekammer* über Marktforschungskompetenzen und ist in der Lage, regelmäßige Markt- und Kundenzufriedenheitsanalysen durchzuführen. Die Kooperationspartner erhalten auf diese Weise wertvolle Hinweise zur Optimierung ihrer Produkte und gezielten Entwicklung von Produktinnovationen. Dadurch erhöht sich für sie die Chance, sich langfristig in einem wirtschaftlich attraktiven Marktsegment etablieren zu können.

Die Kooperation eines spezialisierten Großhandels wie der Speisekammer mit ihren regionalen Partnern in der Landwirtschaft schafft somit erhebliche Synergiepotenziale und ist im deutschen Feinkost- und Delikatessenmarkt bislang beispieslos.

**Kooperativer Großhandel erschließt Premium-
markt für regionale Lebensmittelhandwerker**



**» Vermarktungsk Kooperationen können regionale Spezialitäten
durch Erschließung eines überregionalen Premiummarktes
in der deutschen Feinkostlandschaft schützen und erhalten.«**

Ulrich Kessler, Geschäftsführer der Speisekammer GmbH

Bioland Bauernhof
Karsten Ellenberg
29576 Barum
www.kartoffelvielfalt.de

Naturland- und Archehof Büning
48366 Laer
www.naturlandhof-buening.de


SPEISEKAMMER
Regionale Spezialitäten

Speisekammer GmbH
37079 Göttingen
www.speisekammer.eu

Wilking.net: Informationsverarbeitung bei der FSP Frische GmbH

Die *FSP Frische GmbH* ist Marktführer in der Produktion kühlpflichtiger Frischsäfte und beheimatet in Mönchengladbach – einem der Zentren der *Euregio*. Zielsetzung der Initiative der *FSP Frische* ist die sukzessive Realisierung hochinnovativer IT sowie der Ausbau des professionellen Informationsmanagements zur Steigerung der Effizienz im Unternehmen.

90

Dabei kommt insbesondere der Integration der Systeme eine hohe Bedeutung zu. Geplant ist, neben Laborinformationssystemen, einer umfassenden Customer Relationship Management-Lösung und Management Informationssystemen auch Produktion und Logistik weiter einzubinden, beispielsweise über automatisierte BDE oder Radio Frequency Identification (RFID).

Um dieses anspruchsvolle Ziel zu erreichen, wird auf eine Kooperation mit der *Wilking.net* zurückgegriffen, die vor allem IT-Kompetenz, Methodenwissen sowie weitere Professionalisierung des Projektmanagements und der Informationsverarbeitung einbringt.

Für das Projekt sind gegenwärtig drei Phasen vorgesehen:

- **Phase 1** »Effizienz«: Erneuerung der gegenwärtig eingesetzten ERP-Lösungen
- **Phase 2** »Integration«: Ausbau dieser Lösung zu einer umfassenden Verwaltung des Unternehmens nach Maßgabe des State-of-the-Art in der Informationsverarbeitung
- **Phase 3** »Innovation«: Realisierung und Einführung innovativer Informationssysteme und Informationstechnik, dabei unter Umständen Aufweisen neuer Wege in der Getränkeproduzierenden Industrie

Die Kooperation zeichnet sich besonders durch ihren sehr hohen Innovationsgrad aus, sowie durch die Tatsache, dass Kooperationen sowohl innerhalb der *FSP Frische* mit zum Teil ausländischen Tochterunternehmen, sowie mit regional beheimateten Geschäftspartnern realisiert sind. Über die *Wilking.net* wird zusätzlich die Verbindung mit der Hochschule hergestellt.

Realisierung hochinnovativer IT sowie der Ausbau des professionellen Informationsmanagements



91

» Eine effiziente Projektgestaltung kann nur durch eine gute Kooperationsbereitschaft beider Partner umgesetzt werden.«

Prof. Dr. Georg Wilking, Wilking.net

wilking.net

wilking.net
41569 Rommerskirchen
www.wilking.net

FRISCHE

FSP Frischsaft
Frische Produktions GmbH
41238 Mönchengladbach
www.frische.com

Partnerschaft vom Anbau bis zum Saftgenuss

Mit einer Kooperation der besonderen Art bewerben sich die *Raiffeisen Warengenossenschaft Agil* aus Leese und die *beckers bester GmbH & Co. KG* mit Stammsitz in Lütgenrode. Die Grundlage der Kooperation wurde zu Beginn der 90er Jahre gelegt. Wunsch der Firma *beckers bester* war es damals, gesunde Äpfel mit einem hohen Anteil an Säure und Trockensubstanz erntefrisch verarbeiten zu können.

92

Als Produzent von schwarzen Johannisbeeren hatte die *Raiffeisen Agil* Leese bereits einige Jahre Kontakt zu diesem Verarbeiter. Gemeinsam trugen die Partner deutschlandweit mehrere verschiedene Apfelsorten zusammen und analysierten sie im betriebs eigenen Labor des Verarbeiters. So wurden Sorten herausgefunden, die dem hohen Qualitätsanspruch von *beckers bester* gewachsen sind.

Nach weitgehender Prüfung der Anbauwürdigkeit und Wirtschaftlichkeit der Sorten wurden im Herbst 1993 in Leese die ersten Apfelbäume gepflanzt. Die Anbaufläche wurde schrittweise auf 40 ha erweitert. Um Transportkosten und Umweltbelastungen zu verringern und gleichzeitig die Wirtschaftlichkeit des vertraglichen Mostobstanbaus weiter auszubauen, entstand im Oktober 1995 eine Mostobstanlage der Genossenschaft in Mönchpfiffel.

Das von der *Raiffeisen Agil* gegründete Tochterunternehmen *Klostergut Mostobst GmbH* baut heute unweit vom *beckers bester*-Standort Eisleben auf 240 ha Äpfel zur industriellen Verarbeitung an. Der »gläserne Anbau« in Leese und Mönchpfiffel garantiert *beckers bester* hohe Qualität, gute Rückverfolgbarkeit und eine erntefrische Verarbeitung – speziell für qualitativ hochwertigen Apfelsaft. Ein besonderes Anbausystem der verschiedenen Apfelsorten ermöglicht bei Bedarf eine sortenreine Ernte und Verarbeitung.

Die Äpfel werden nach den strengen Kriterien des Kontrolliert Integrierten Anbaus erzeugt. Kurze Entfernungen vom Produzenten zum Verarbeiter ermöglichen eine zeitnahe Verarbeitung der Äpfel. Das Beschaffungsmarketing der Firma *beckers bester* hat sich dadurch deutlich verbessert. Die Erntemenge der *Raiffeisen Agil* macht einen nennenswerten Betrag am Gesamtbedarf von *beckers bester* aus. Die Kooperation trägt zur Stärkung der Identifikation mit der Region bei. Die Abwicklungsabläufe sind genau aufeinander abgestimmt und bewähren sich.

Für die *RWG Leese* bedeutet die Kooperation eine garantierte Abnahme der produzierten Äpfel, unabhängig von jährlich schwankenden Erntemengen. Die Bereitschaft, sich für 30 Jahre an den Vertragspartner zu binden, unterstreicht das Vertrauen auf beiden Seiten.

Langfristig angelegte Kooperation mit besonderer Apfelbaum-Anpflanzung



» Über Johannisbeeren zum schmackhaften Apfelsaft:
langjährige Kooperationen tragen die besten Früchte.«

Karl-Heinz Strohmann, Vorstandsvorsitzender der RWG Agil Leese e.G.

vr|consults eG

Sponsorpreis gestiftet
von der vr | consults eG
24103 Kiel
www.vr-consults.de



Raiffeisen Waren genossenschaft
Agil
31633 Leese
www.rwg-leese.de



beckers bester GmbH & Co. KG
37176 Lütjenrode
www.beckers-bester.de

Heute gemolken – morgen auf Ihrem Tisch

Hemme Milch heißt, Milch und leckere Milchprodukte täglich frisch zu erleben. Zu diesem besonderen Erleben trägt das praktische Milch-Abo viel bei – ganz unbürokratisch bestellt und direkt an die Haustüre gebracht. Beim Ausflug zum Milchhof erlebt der Besucher *Hemme Milch* hautnah und genießt im hofeigenen Milchladen oder im Milchcafé vor Ort. Immer ohne Umwege, ohne Handelsstufen – quasi direkt von der Kuh auf den Tisch. Dabei schließt sich der Kreis über die Futtergewinnung, die Milcherzeugung von den eigenen Kühen, die Milchverarbeitung in der Hofmolkerei bis hin zur Frei-Haus-Lieferung an Endverbraucher.

94

Landwirt Hemme erzeugt und verkauft seine Milchprodukte komplett unter der eigenen Marke *Hemme Milch*. Die über 200 schwarzbunten Milchkühe weiden gemeinsam und genießen hofeigenes Futter. Täglich sorgen sie für fast 5.000 Liter frische Milch. In der hofeigenen Molkerei wird sie sofort als Vorzugstrinkmilch abgefüllt oder schonend zu Joghurts bzw. Quark veredelt.

Für sein umfangreiches Sortiment benötigt Hemme Verbündete. Da sind zum einen die Jungviehaufzüchter. Beschaulich wachsen Hemmes Jungtiere auf deren Höfen auf. Als tragende Färsen kehren sie auf den Milchhof zurück. Mit der *Lünzener Käseschmiede* aus Schneverdingen hat Hemme einen zuverlässigen Partner für Käseherstellung gefunden. In guter handwerklicher Manier stellt die Käseschmiede aus bester *Hemme Milch* vier schmackhafte Hofkäsesorten her.

Serviceorientiert ist auch der Verkauf. Der persönliche Kontakt zu den fast 5.000 Kunden ist einzigartig! Das traditionelle Milchfest mit vielen tausend Besuchern, Führungen zahlreicher Besuchergruppen und das Verkosten der hofeigenen Milchprodukte im gemütlichen Rahmen sind Instrumente der Kundenbindung und Absatzförderung. Gern zeigt Hemme auch größeren Gruppen vom großzügigen Besucherraum aus den Hof. Von dort hat der begeisterte Besucher auch freien Blick auf das schwimmende Milchkarussell. Im hofeigenen Milchladen gibt's die köstlichen Milchprodukte zum Mitnehmen. Leckere Kaffeespezialitäten und Kuchen laden zum Verweilen ein.

Die tagesfrische *Hemme Milch* erzeugt ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. *Hemme Milch* ist für alle Altersstufen ein Gewinn. Stetig wachsender Zuspruch der qualitätsbewussten Kunden ist für Hemme Ansporn im täglichen Bemühen, die partnerschaftliche Beziehung zu den Abnehmern weiter zu optimieren und zu verfeinern.

Direktvermarktung
von Milch und Milchprodukten



» Qualitätsbewusste Kunden
wollen auch sehen,
wie die Milch erzeugt wird.«
Jörgen Hemme, Landwirt und Milchvermarkter



Hemme-Milch GmbH & Co.
Vertriebs KG
30900 Wedemark
www.hemme-milch.de



Molkerei Lünzener Käseschmiede
29640 Schneverdingen
www.kaeseschmiede.de

Initiative für Arbeit des Deutschen Fleischerhandwerks und -gewerbes

Das Kooperationsprojekt dient der Unterstützung der Fleischerfachbetriebe in Deutschland durch Hersteller und den Fachgroßhandel. Ziel des Projektes ist es, die Kompetenz der Beschäftigten in den Fachbetrieben durch Qualifizierung und Weiterbildung zu verbessern, auf unterschiedlichen Fachgebieten.

96

Die Kooperation begann, nachdem durch Überprüfung der Ausgangslage der Handlungsbedarf evident wurde. Die Entscheidung für die Auswahl der Kooperationspartner wurde von der Idee des Zusammenwirkens innerhalb einer geschlossenen Vertriebsstrecke geleitet und von der Zielsetzung, das harmonische und vorurteilsfreie Zusammenwirken der Kooperationspartner durch den Ausschluss von Konkurrenz sicherzustellen. (Aus jedem Produktions- und Dienstleistungsbereich wurde jeweils nur ein Unternehmen als Kooperationspartner ausgewählt).

Das Kooperationsprojekt *Ifa-Fleischer* ist als Idee in einer umfassenden Deskription definiert. Der *Ifa Förderverein e.V.*, das Organ der *Ifa-Fleischer*, wird derzeit nach ISO 9000 zertifiziert. Die Zusammenarbeit wird auf der Grundlage der in den vorgenannten Dokumentationen festgelegten Arbeitsprozesse und Vorgehensweisen organisiert und durchgeführt.

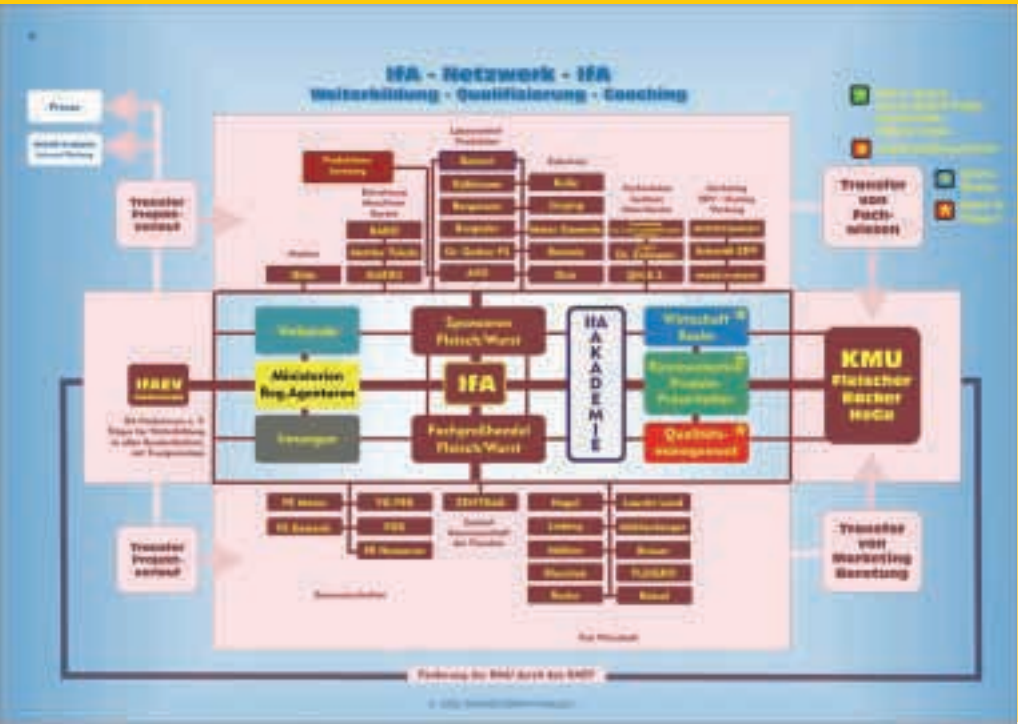
Die Maßnahmen der Weiterbildungsbereiche des *Ifa Förderverein e.V.*

- Kommunikationsmanagement
 - Qualitätssicherung – Lebensmittelsicherheit – Hygiene
 - Produktpräsentation und
 - Kennzahlengesteuerte Betriebsführung
- werden derzeit nach AZWV zertifiziert.

Die Kooperation bringt folgende Ergebnisse:

- Verbesserung der Situation der Beschäftigten (Sicherung der Arbeitsplätze durch Kompetenz).
- Verbesserung der Position des Fachbetriebes am Markt
- Verbesserung der Produktionsbedingungen (Planungssicherheit)
- Verbesserung der Lebensqualität der Kunden durch den Erhalt des Fachbetriebes in Wohnraumnähe (unter anderem Nahversorgung für ältere Menschen).
- Stärkung der regionalen Wirtschaft durch den Erhalt der klassischen Ausbildungsstätten im Fleischerhandwerk.

Fachbetriebe durch Qualifizierung und Weiterbildung verbessern



» Das Kooperationsprojekt dient der Unterstützung der Fleischerfachbetriebe in Deutschland durch Hersteller und den Fachgroßhandel.«

Paul K. Hamm, IfA Management

Sponsoren

Reinert Die Privat-Fleischerei, Versmold
 AVO GmbH, Belm
 Borgmeier Frischgeflügel, Delbrück
 Kühlmann Salate, Rietberg
 Kalle Kunstdärme, Wiesbaden
 Jüring Naturdärme, Versmold
 Dr. Oetker Food-Service, Ettlingen
 Dick GmbH & Co.KG, Deizisau
 Bergader Privatkäserei, Waging
 Haeku Ladenbau, Hannover
 Batania GmbH, Kulmbach
 Meyer-Stemmle, Mühlheim
 Gilde/Zentrag, Frankfurt
 Dr. Erdmann Institut, Rheda-Wiedenbrück
 Büro Lichttechnik, Leichlingen
 Mettler Toledo, Giessen
 QMES Reiner Plappert, Dietzenbach
 Inventcompany, Michendorf

Fachgroßhändler

Rolf Nagel GmbH, Versmold
 Liebing GmbH, Rellingen
 Fleigro, Regensburg
 Möllers, Köln
 VG-FEK, Dortmund
 FGR Fleischmarkt, Essen
 Fleischereinkauf Hannover-Göttingen
 Fleischereinkauf Mainz/Wiesbaden
 Mühlenberger, Perleberg
 Zentrag, Frankfurt
 Breuer Frischdienst
 Blascheck, Lörrach
 Rätzler, Zerst
 Recke, Berlin

Trainer

Strupat Kundenbegeisterung, Halle
 Protraining Martina Stenzel, Bielefeld
 Rainer G. Plappert, Dietzenbach
 Gabriele R. Scholz, Lienen
 Renate Nixdorf-Ziegler
 Astrid Schmidt
 Angela Schillings-Schmitz



IFA Förderverein e.V.
 33775 Versmold
www.ifaev.de

Überbetriebliche Qualitätskooperation zur Entwicklung von Qualitätsmarken

Die Kooperation geht auf eine Qualitätsinitiative zurück, in die Zulieferindustrie, Agrarhandel (Getreidehandel), Mühle, Standardisierungsorganisationen, Vermarktungsorganisationen, Berater, EDV-Anbieter, Anbieter überbetrieblicher Kommunikationsnetze und Forschungseinrichtungen eingebunden waren.

98

Ziele der Initiative waren

- die Etablierung eines nachhaltigen und regional identifizierbaren Qualitätsimages für Getreide bzw. Getreideprodukte,
- die Verbesserung der innerbetrieblichen Prozesslenkung und Kundenkommunikation in der Qualitätspolitik und
- die Bereitstellung eines Kernmoduls, das sich zur Übertragung auf andere Unternehmen des Getreidesektors eignet, um die Transparenz des Warenflusses zu verbessern und das Risiko unkontrollierter Rückrufaktionen zu reduzieren.

Der innovative Charakter des Projektes und die angestrebten Ziele erforderten die Kooperation unterschiedlicher Gruppen. Die Kernkooperation umfasste Agrarhandel mit Mühlenkunde, Forschung und überbetrieblichen Netzanbieter, die zusammen diesen Antrag stellen. Mit dieser Kerngruppe haben Anbieter von betrieblicher EDV für Landwirtschaft, Agrarhandel und Mühlen, Standardisierungsorganisation und Zulieferindustrie zur Umsetzung der Initiative zusammengearbeitet.

Das Kooperationsprojekt hat mehrere Jahre umfasst wobei betrieblich besonders relevante Teilprojekte schon zu einem frühen Zeitpunkt umgesetzt werden konnten. Aufwand haben vor allem die Abklärung des Informationsaustausches zwischen Unternehmen und Kunden bereitet, da dabei auch das Ziel einer Übertragbarkeit auf andere Gruppen des Getreidesektors verfolgt wurde.

Das Kooperationsprojekt wurde parallel durch Gespräche in der Branche zur Etablierung eines branchenweiten »Getreidenetzes« begleitet. Zwischenzeitliche Vorstellungen vor regional und global tätigen Abnehmern von Mehlprodukten haben beeindruckt und die eingeschlagene Richtung unterstützt. Mit der Umsetzung der Initiative sind jetzt mit öffentlicher Unterstützung Untersuchungen zur bestmöglichen Nutzung der Initiative zur Etablierung eines marktrelevanten regionalisierten Qualitätsimages eingeleitet worden. Die Etablierung eines solchen Images kann natürlich nicht von einem Tag auf den anderen erreicht werden. Die Umsetzung der Initiative ist jedoch eine Voraussetzung für den Erfolg.

Über die Kooperation ist ein entscheidender Meilenstein in der weiteren Qualitätsentwicklung eines gesamten Sektors erreicht worden.

Qualitätsmarken mit regionaler Identität



99

» Über die Kooperation ist ein entscheidender
Meilenstein in der weiteren Qualitätsentwicklung
eines gesamten Sektors erreicht worden.«

Prof. Dr. Gerhard Schiefer, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn



Buir-Bliesheimer
Agrargenossenschaft eG
52388 Nörvenich
www.buir-bliesheimer.de



trace tracker AG
68542 Heddesheim
www.tracetracker.com



Rheinische Friedrich-Wilhelms-
Universität Bonn
53115 Bonn
www.uf.uni-bonn.de

Die Dachmarke »Natürlich ... Region Hannover« – gesunde Nahrung direkt aus Ihrer Nachbarschaft

Die Kooperation begann mit der Gründung des Partnerschaftsnetzwerkes Region Hannover und der Dachmarke »Natürlich ... Region Hannover«. Sie wurde vertieft durch das vom BMBF geförderte und ausgezeichnete Projekt »Regionalwarenläden zur nachhaltigen stadtteilbezogenen Versorgung in Hannover«. Bisher gibt es ca. 30 Dachmarkenpartner aus den Bereichen Landwirtschaft/Produktion, Einzelhandel und Gastronomie/Catering.

100

Die Kooperation verfolgt die Ziele:

- die Vermarktungschancen für regionale Produkte zu erhöhen,
- zu einer umweltfreundlichen Landwirtschaft in der Region beizutragen,
- kurze Transportwege zum Verbraucher zu schaffen,
- Akzeptanz und Transparenz beim Verbraucher zu fördern und nicht zuletzt
- zur Identitätsbildung in der Region beizutragen.

Die regionalen Produkte werden z.T. von den Partnern auf den Wochen- und Bauernmärkten in der Region vermarktet. Als erster Laden in Hannover bietet das *Natur- und Feinkosthaus* seit Herbst letzten Jahres in der Lavesstraße Dachmarkenprodukte an. In Wunstorf führt der *neukauf-Markt Kappe* seit April 2007 regionale Spezialitäten. Dabei reicht das Sortiment von Fruchtaufstrichen, Honig, Wurstspezialitäten, Bauernkäse bis hin zu Korn und Sekt von Erzeugern aus der Region Hannover. Um Kunden gezielt anzusprechen, werden verschiedene Verkostungsaktionen mit den Erzeugern durchgeführt, bei denen sie sich von der Qualität der regionalen Erzeugnisse überzeugen und über den Betrieb informieren können.

Zukünftig sollen weitere Abnehmer regionaler Produkte (z.B. Natur- und Feinkostläden, Edeka) gefunden werden. Erste Gespräche wurden bereits geführt.

Zur Steigerung der Bekanntheit der Dachmarke werden außerdem gezielte Öffentlichkeitsaktionen vom Partnerschaftsnetzwerk durchgeführt, auf denen die Dachmarke sowie die regionalen Spezialitäten vorgestellt werden (z.B. im Rahmen des Tages der offenen Tür bei der Region, Großraum-Entdeckertag etc.).

Die Kooperation zwischen Erzeugern und Einzelhändlern/Vermarktungspartnern ermöglicht einen direkten Austausch und die Arbeit an einem gemeinsamen nachhaltigen Prozess in Form einer win-win-Situation. Grundlage für eine erfolgreiche Kooperation sind Vertrauen und Engagement. Dies ist nur möglich durch einen direkten und kontinuierlichen Kontakt zwischen den Partnern (Treffen, gemeinsame Aktionen, Werbung) sowie klare und verbindliche Regeln für alle Partner.

Ergebnis der Kooperation ist eine verbesserte Vermarktung regionaler Produkte, die Steigerung der Wertschöpfung bei den Betrieben und in der Region und der Beitrag zur Identitätsbildung in der Region Hannover.

Verbraucher tragen durch den Kauf von regionalen Produkten zur Erhaltung einer vielfältigen Kulturlandschaft, zur Förderung der Landwirtschaft und zum nachhaltigen Ressourcenverbrauch bei.

Partnerschaftsnetzwerk Region Hannover



» Grundlage für eine erfolgreiche Kooperation sind Vertrauen und Engagement.«

Wolfgang Kleine-Limberg,
Geschäftsführer des Partnerschaftsnetzwerkes



Partnerschaftsnetzwerk
Region Hannover e.V.
30449 Hannover
www.natuerlich-region-hannover.de

50 regionale Kooperations-
partner der Dachmarke
Natürlich ... Region Hannover

Online Check der QS/QM-Kriterien für die Milcherzeugung

Durch QM-Check sollte eine Verbesserung der Umsetzung des QM-Systems für den Milchbereich erreicht werden. Die Idee dazu wurde im Rahmen einer Diplomarbeit ausgearbeitet.

102

Unter der Projektleitung von *raiffeisen.com*, einem Internetdienstleister aus Münster, wurde als Kooperationspartner die *Nordmilch eG*, einer der größten Milchverarbeiter Deutschlands, gewonnen. Die *Nordmilch* erhoffte sich durch das Angebot eine Aufwertung ihres Extranet Angebotes für Landwirte, die durch *QM-Milch.de* an das Thema QM-Auditierung herangeführt werden sollten. Dazu stellte die *Nordmilch eG* die:

- Festlegung des Kriterienkataloges
- Vorschläge für die Funktionalitäten des Online-Tools
- Implementierung des Tools in das Extranet für Lieferanten (www.nordmelker.de)
- Instruktion der Mitarbeiter, Installation in Arbeitsprozesse
- Vorstellung des Tools vor Lieferanten

Die *raiffeisen.com* setzte diese dann im Rahmen einer Diplomarbeit inhaltlich und programmiertechnisch um.

Durch den QM-Check wurde die Zertifizierung im Rahmen von QM vereinfacht da den Erzeugern der *Nordmilch* eine einfach zu bedienende Checkliste an die Hand gegeben wurde.



» Globale Schwachstellenanalysen
können durchgeführt und entsprechende Maßnahmen
gezielter ergriffen werden.«

Dr. Heiner Stiens, Geschäftsführer Raiffeisen.com GmbH & Co. KG



raiffeisen.com GmbH & Co. KG
48155 Münster
www.raiffeisen.com



Nordmilch eG
28199 Bremen
www.nordmilch.de

Untersuchungen zur Reduzierung von Morphin in Mohnsamen und Mohngebäcken

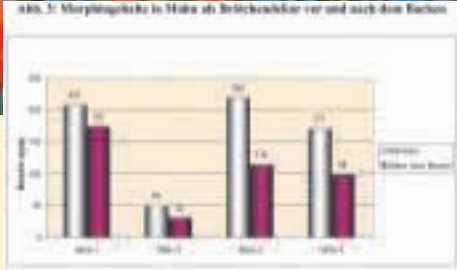
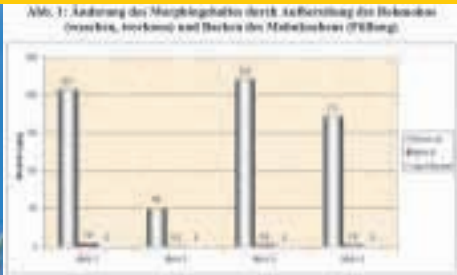
Vor zirka zwei Jahren wurde bekannt, dass Rohmohne ernte- und sortenbedingt toxikologisch bedenkliche Anteile an Morphin enthalten können. Zum Schutz der Verbraucher erließ das BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) einen Richtwert von 4 mg Morphin/kg Mohn, der in der Praxis bei handelsüblichen Mohnpartien kaum eingehalten werden kann. In Deutschland ist seitdem eine ausreichende Versorgung mit Mohn nicht mehr gesichert, was einen deutlichen Preisanstieg zur Folge hat. Das Ziel des Gemeinschaftsprojektes liegt in der Erarbeitung von praktikablen Aufbereitungstechniken von Mohn, die neben einer bestmöglichen Reduktion des Morphingehaltes auch die Beibehaltung der sensorischen und verarbeitungstechnischen Merkmale gewährleisten.

Verschiedene mit Morphin belastete Mohn wurden unterschiedlichen Behandlungsverfahren unterworfen: Waschen, Rösten, Dämpfen, Trocknen, Backen sowie Kombinationen davon. Um eine Übertragbarkeit auf großtechnische Anlagen zu erleichtern, wurden alle Versuche im Technikumsmaßstab durchgeführt. Alle Verfahren bewirkten eine signifikante Abnahme des Morphingehaltes. Den besten Effekt zeigten alle Verfahrensschritte mit feuchter Hitze (Waschen mit heißem Wasser, Dämpfen von gemahlenem Mohn, Backen der wasserhaltigen Mohnmasse). Dagegen wird bei der Anwendung trockener Hitze (Rösten, Backen von Mohnsamen auf der Gebäckoberfläche) deutlich weniger Morphin abgebaut.

Neben der Morphinreduzierung zeigten die meisten Behandlungsmethoden einen positiven Effekt auf die sensorischen Eigenschaften von Rohmohn. Sie sind auch dazu geeignet, die mikrobiologische Situation von Mohn zu verbessern. Die Mahlfähigkeit wurde durch kein Verfahren beeinträchtigt.

Die Ergebnisse des Projektes dienen einer verbesserten Sicherheit mohnhaltiger Lebensmittel und tragen zu einer Entspannung in der Mohnversorgung bei. Es konnte gezeigt werden, dass Morphingehalte in Mohnsamen zur gewerblichen Weiterverarbeitung mit maximal 30 mg/kg (entsprechend den ungarischen Grenzwerten) als unbedenklich angesehen werden können, so dass in den verkehrsfertigen Lebensmitteln – wie beispielsweise Mohnkuchen – der Mohngehalt unterhalb des BfR-Richtwertes von 4 mg Morphin/kg Mohn liegt, da durch die Weiterverarbeitungsschritte Morphin in beträchtlichem Umfang abgebaut wird. In den Lebensmitteleinzelhandel sollten dagegen nur morphinarme oder entsprechend technologisch aufbereitete Backmohne gelangen, da hier das eigentliche Gefahrenpotential durch eine nicht beeinflussbare Verwendung liegt.

Entspannung in der Mohnversorgung



» Die Ergebnisse des Projektes dienen der verbesserten Sicherheit mohnhaltiger Lebensmittel und tragen zur Entspannung in der Mohnversorgung bei.«

Amin Werner, Backmittelinstitut e.V.



biotask AG
73728 Esslingen
www.biotask.de



Backmittelinstitut e.V.
53111 Bonn
www.backmittelinstitut.de



Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel
Standort Detmold
32756 Detmold
www.bfel.de



Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
10117 Berlin
www.baeckerhandwerk.de



Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
40472 Düsseldorf
www.grossbaecker.com



Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.
53113 Bonn
www.bdsi.de



Fachverband der Gewürzindustrie e.V.
53113 Bonn
www.gewuerzindustrie.de



BÄKO-ZENTRALE NORD eG
47269 Duisburg
www.baekogruppenord.de



BÄKO-Zentrale Süddeutschland eG
68526 Ladenburg
www.baekosued.de

Regionale Esskultur

Lebensmittelproduzenten, Hofläden, Cafés und Restaurants sind in den regionalen Netzwerken »Regionale Esskultur Lüneburger Heide« (gegründet 1999) und »Regionale Esskultur Elbe Weser Nordsee« (gegründet 2006) zusammengeschlossen. Beide Netzwerke werden von einem Verein betreut, der sich um das Marketing und die Vernetzung der Betriebe kümmert. Seit Gründung des Vereins stieg die Mitgliederzahl der Netzwerke erheblich (2002: 19 Mitglieder; 2007: 88 Mitglieder).

106

Der Verein zur Förderung der Regionalen Esskultur im e.V. (gegründet 2002) möchte mittelständische Unternehmen im ländlichen Raum, die im Bereich Lebensmittelproduktion und Verarbeitung arbeiteten, bei der Sicherung des kulinarischen Erbes ihrer Regionen unterstützen.

Der Verein finanziert sich durch die Mitgliedsbeiträge.

Es gibt einen ehrenamtlichen Vorstand und eine hauptamtliche Projektleiterin.

Ziele des Vereins sind:

- Erhöhung des Bekanntheitsgrads der Marke »Regionale Esskultur«,
- Verbesserung des Qualitätsstandards der gehandelten Produkte
- Intensivierung der Beziehungen der regionalen Akteure

Beide Netzwerke gehören zum europäischen Netzwerk »Culinary Heritage« (Kulinarisches Erbe). Die Zusammenarbeit zwischen Verein und Mitgliedern basiert auf einem Internetauftritt des Vereins mit Kurzdarstellung der Mitglieder, sowie Links zu den Mitgliedsbetrieben, die Bereitstellung von Prospektmaterial, wie z.B. Kulinarische Landkarten, die Vertretung der Mitglieder in der Öffentlichkeit und auf Messen, Organisation von Veranstaltungen und Unterstützung bei der Zusammenarbeit von Mitgliedern.

Das Logo der Regionalen Esskultur ist ein europaweit eingetragenes Markenzeichen. Nur Mitglieder des Vereins dürfen das Logo nutzen. Die Mitgliederzahl des Vereins hat sich stetig erhöht, dadurch haben sich die Kooperationsmöglichkeiten verbessert und der Bekanntheitsgrad des Vereins mit seinen Netzwerke und Betrieben ist gewachsen. Besonders hervorzuheben ist, dass sich viele Kooperationen zwischen den verschiedenen Betriebsformen über Branchengrenzen hinweg ergeben haben und weiter ausbaufähig sind.

**Lüneburg und »nasses Dreieck«
sichern ihr kulinarisches Erbe**



107

**» In den Netzwerken Regionale Esskultur werden
über Brachengrenzen hinweg Kooperationen geschlossen.
Es gibt eine Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft,
Tourismus und Gastronomie.«**

Birgit Jahneke, Projektleiterin



Verein zur Förderung der
Regionalen Esskultur e.V.
c/o Landgasthaus Tödter
21385 Oldendorf/Luhe
www.regionale-esskultur.de



Netzwerk Regionale Esskultur
Lüneburger Heide
(69 Betriebe)

Netzwerk Regionale Esskultur
Elbe Weser Nordsee
(18 Betriebe)

Rhein-/Westfälische genossenschaftliche Kooperation

Der erste persönliche Kontakt war im Frühjahr 2004. Nach einem intensiven Austausch über das landwirtschaftliche Geschäft mit allen anstehenden Veränderungen ist klar geworden, dass das westliche Münsterland und der Niederrhein – von der Veredelungsintensität ähnlich aufgestellt – mit den gleichen Problemen zu kämpfen haben.

108

Der Blick auf eine damalige einfache Straßenkarte zeigte, dass unsere jeweiligen Geschäftsbereiche über Wesel aneinandergrenzten. Der Gedanke einer engeren Zusammenarbeit wurde von diesem Zeitpunkt intensiv diskutiert und mündete im August des gleichen Jahres in einem Kooperationsvertrag.

Die Kooperation erfolgte aus der Überzeugung, dass den steigenden Bedürfnissen der landwirtschaftlichen Mitglieder und Kunden, verstärktem Wettbewerb und erheblich verschärften rechtlichen Rahmenbedingungen auf Dauer nur durch größere organisatorische Einheiten Rechnung getragen werden kann. So ist das übergeordnete Ziel der Kooperation, die wirtschaftliche Stärkung beider Unternehmen in der Weise, das Rationalisierungspotenziale ausgeschöpft, Synergieeffekte erzielt und Arbeitsplätze erhalten werden können.

Durch regelmäßige Kontakte und Treffen aller Abteilungen findet ein intensiver Austausch statt. Insbesondere der gemeinsame Einkauf, die Auslastung von Anlagen der Partner (Kraftfutterwerk, Maisbeizanlage, Walzhaferproduktion etc.), Bündelung der Kompetenzen (Qualitäts- und Risikomanagement), gemeinsame Disposition und ein abgestimmtes Warenwirtschaftssystem bergen erhebliche wirtschaftliche Vorteile.

Damit tragen beide Partner ihren satzungsgemäß festgelegten Förderungsauftrag Rechnung und arbeiten zur Zeit an weiteren gemeinsamen Projekten zur weiteren Stärkung der regionalen Landwirtschaft.



**» Durch die Kooperation werden die Kompetenzen gebündelt
und tragen durch gemeinsame Projekte zur Stärkung
der regionalen Landwirtschaft bei..«**

Stefan Nießing, Geschäftsführer, Raiffeisen Raesfeld-Kirchhellen eG



**Raiffeisen
Raesfeld-Kirchhellen eG
46348 Raesfeld
www.raiffeisen.raesfeld-kirchhellen.de**



**RWG Niederrhein eG
47665 Sonsbeck
www.raiffeisen-niederrhein.de**

LOW FAT-Wurst – Genuss ohne Reue

Im Verein *LOW FAT konkret* e.V. hat die Gewürzmühle Nesse einen Partner mit einem umfassenden Know-how im Bereich fettreduzierter Ernährung gefunden. Der Verein ist gemeinnützig und stellt dem traditionellen Metzgerhandwerk Rezepturen für die Herstellung von fettarmen Wurstsorten zur Verfügung. Das Grundprinzip ist: Tausche Fett gegen Ballaststoff. Mit dem know-how der Kooperationspartner konnten neue Rezepturen für unterschiedlichste Wurstsorten auf *LOWFAT-Niveau* entwickelt werden (max. 3 g Fett je 100 g Wurst).

110

Die Gewürzmühle *Nesse* ist über 125 Jahre in der Gewürzbranche tätig, davon mit 20-jähriger Erfahrung in der Bio-Branche. *Nesse* unterstützt das traditionelle Fleischerhandwerk bei der Herstellung von Produkten mit weniger Fett, denn gesunde Lebensmittel sind gefragter denn je.

Fett ist der Dickmacher Nr. 1. Nicht nur die sichtbaren Fette wie Butter oder Öl fallen ins "Gewicht", sondern auch die sogenannten »versteckten Fette«. Gerade beim Einkauf von Wurstwaren empfiehlt es sich, genau hinzusehen. Oft entpuppen sich diese als wahre »Fett-fallen« – eine Bratwurst zum Beispiel deckt schon die Hälfte einer gesamten Tagesration an Fett ab.

Es gibt mittlerweile Möglichkeiten, Fett ohne Qualitäts- und Geschmackseinbußen zu ersetzen: *Low Fat konkret*-Wurstsorten enthalten den Ballaststoff Inulin, der aus der Chicorée-wurzel gewonnen wird. Damit schmecken die fettreduzierten Wurstsorten nicht nur genau so lecker wie »Vollfettprodukte«, sie sind richtig gesund. Denn Inulin wirkt prebiotisch, trägt somit zur Darmgesundheit bei und verstärkt darüber hinaus das Sättigungsgefühl.

Der Verein *LOW FAT konkret* bietet Schulungen und Informationsveranstaltungen zur Herstellung fettarmer Wurstwaren an. Um die fettarmen Produkte an den Mann – und noch viel mehr an die Frau – zu bringen, hält der Verein Broschüren, Flyer, Fähnchen für die Auslage, Aufkleber und weitere Materialien bereit. Zudem veröffentlicht der Verein Artikel in Zeitungen und Magazinen und sorgt so dafür, dass die Möglichkeit der Fettreduzierung in der Wurstherstellung bekannter wird.

Der Metzger kann für seine fettreduzierten Wurstsorten das *LOW FAT konkret*-Zertifikat beantragen, das zur Verwendung des *LOW FAT konkret*-Logos berechtigt. Der Verbraucher erkennt daran auf den ersten Blick, ob es sich um eine fettarme Wurstsorten handelt.

In die Kooperation fließen zwei Kernkompetenzen (Gewürze und Ernährungstechnologie) in ein gemeinsames Konzept ein. Durch Erweiterung des Sortiments um fettarme Wurstsorten ist *Nesse* dadurch den Konkurrenten – ob Supermarkt oder anderen Fleischereien – einen guten Schritt voraus. Zudem präsentiert sich die Gewürzmühle *Nesse* mit *LOW FAT konkret* als ein moderner Betrieb, der die Zeichen der Zeit erkannt hat.

Gewürzmühle fördert Austausch von Fett durch Ballaststoffe



111

» Fett der Wurst ohne Qualitäts- und Geschmacks-
einbußen ersetzen: durch Kooperation mit dem Verein
LOW FAT konkret e.V. ist uns das gelungen!«

Suzana Stipic, Marketingleiterin Gewürzmühle Nesse



Gewürzmühle Nesse GmbH
27612 Loxstedt-Nesse
www.nesse.de



LOW FAT konkret e.V.
97289 Thüngen
www.lowfatkonkret-ev.de

VDI-Förderpreis



- 114 Gewinner »VDI-Förderpreis«:**
Qualitätserhalt durch Schutzgasverpacken
bei ausgewählten Feinen Backwaren
Qualitätsstabilisierung während des MHD-Zeitraums

- 116 Eiskalt Kosten senken**
Enzymatische Modifikation von Proteinen zur Herstellung von Speiseeis

Qualitätserhalt durch Schutzgasverpacken bei ausgewählten Feinen Backwaren

Feine Backwaren sind durch Verderb und starken Qualitätsabfall gefährdet, wenn sie an/über das MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) hinaus oder unsachgemäß gelagert werden. Ziel der Hersteller und Forderung der Konsumenten ist, den Verderb einzudämmen und die Qualität des Produktes zu erhalten. Für den Hersteller bedeutet eine längere Erhaltung der Qualität vor allem Kostenersparnis, aber auch größere Effizienz und Flexibilität in Fertigung, Lagerung und Logistik. Aus Sicht der Konsumenten wird eine hohe Produktqualität über den gesamten MHD-Zeitraum gewünscht.

Die Back- und Süßwarenindustrie hat sich in den letzten Jahren verstärkt mit der Qualitätserhaltung Feiner Backwaren beschäftigt und als eine mögliche Problemlösung das Verpackungsverfahren MAP (Modified Atmosphere Packaging) erkannt. MAP – auch Schutzgasverpacken genannt – beruht auf dem Prinzip, dass innerhalb der Verpackung ein Atmosphären austausch stattfindet. Dabei wird die Atmosphäre aus dem Verpackungsinnen entfernt und durch ein Schutzgas ersetzt, in der Regel Stickstoff und Kohlendioxid.

Die Schutzgasverpackung von Back- und Süßwaren wurde bisher nur wenig erforscht. Daher sollte die Auswirkung von Schutzgasverpackungen im Hinblick auf die Erhaltung der Qualität von Feinen Backwaren näher untersucht werden.

Nach der theoretischen Erläuterung des Verpackens mit dem MAP-Verfahren wurden praktisch repräsentative Proben ausgewählter Produkte aus der Produktion entnommen, diese an einer MAP-Anlage verpackt und anschließend bei erhöhter Temperatur einer »Stresslagerung« ausgesetzt, um den Qualitätsabfall zu beschleunigen. Am Ende der Lagerzeit erfolgte dann eine chemische, mikrobiologische und sensorische Analyse – stets im Vergleich zu herkömmlich verpackten Mustern aus derselben Produktion sowie Frischprodukten.

In Bezug auf das Verpacken an der MAP-Anlage wurden weiterhin die Auswirkungen verschiedener Folien sowie unterschiedlicher Mischungen der Schutzgase (Stickstoff, Kohlendioxid und Argon) in der Verpackung untersucht.

Als Untersuchungsmaterial wurden drei Beispiele aus der Produktgruppe der Feinen Backwaren ausgewählt, die einen besonders hohen Fettgehalt aufweisen und damit auch zahlreiche weitere Produktgruppen repräsentieren, wie Schokoladen- oder Snackartikel.

Die ZDS hat als Initiator diese Forschungsarbeit als Diplomarbeit in Kooperation mit acht Partnern ins Leben gerufen, um optimale Synergien zu schaffen und umzusetzen. Als fortlaufende Kooperation bestehen Chancen auf die Schaffung von Arbeitsplätzen.

Qualitätsstabilisierung während des MHD-Zeitraums



» Diese Diplomarbeit hat gezeigt, dass das Verfahren MAP außer für die bisher auf diese Art verpackten Produkte Fleisch, Fisch und Brot durchaus auch das Potenzial besitzt, den Qualitätserhalt von Feinen Backwaren zu verbessern.«

Jessica Wiertz, Diplomandin



ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
42653 Solingen
www.zds-solingen.de



Bahlsen GmbH & Co. KG
30163 Hannover
www.bahlsen.de



Coppenrath Feingebäck GmbH
49744 Geeste
www.coppenrath-feingebaeck.de



Fachhochschule Lippe und Höxter
FB Life Science Technologies
32657 Lemgo
www.fh-luh.de/fb4



Lebensmittelchemisches Institut
des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.
51063 Köln
www.lci-koeln.de



Institut für Qualitätsförderung
in der Süßwarenwirtschaft e.V.
(IQ.Köln)
51063 Köln
www.iq-koeln.de



Kuchenmeister GmbH
59494 Soest
www.kuchenmeister.de



Multivac Sepp Haggenmüller
GmbH & Co. KG –
Vertriebszentrum Nord
41334 Nettetal
www.multivac.de



AIR LIQUIDE Deutschland GmbH
40235 Düsseldorf
www.airliquide.de

Eiskalt Kosten senken

Ziel dieser Kooperation war es, eine Diplomarbeit anzufertigen, die einen direkten Bezug zur Lebensmittelherstellung hat und diese nach Möglichkeit verbessert bzw. effizienter gestaltet.

116

Die Kooperation begann mit einer schriftlichen Anfrage an beide Unternehmen, ob diese Proteinmodifikation schon eingesetzt werde und ggf. Interesse an dieser Idee bestünde.

Diese Kooperation bringt für jedes Mitglied Vorteile, da die fehlenden Ressourcen wie technische Ausrüstung zur Speiseeisherstellung, die Enzyme und die Zeit für die Entwicklung einer praxisreifen Anwendung von jeweils einem Kooperationspartner eingebracht werden.

Der Großteil dieser Projektarbeit wurde im Technikum der *Roncadin GmbH* unter ständigem Kontakt mit Herrn Prof. Dr. Büning-Pfaue und der *Ajinomoto Foods GmbH* abgewickelt. Ergebnisse dieser Kooperation sind die Rohstoffkostensenkung, der effektive Einsatz hochwertiger Prozesshilfsstoffe und eine anwendungsorientierte Diplomarbeit.

Enzymatische Modifikation von Proteinen zur Herstellung von Speiseeis



117

» Diese Kooperation bringt für jedes Mitglied Vorteile,
da die fehlenden Ressourcen wie technische Ausrüstung
zur Speiseeisherstellung, die Enzyme und die Zeit
für die Entwicklung einer praxisreifen Anwendung
von jeweils einem Kooperationspartner eingebracht werden.«

Ansgar Hempen, Diplomand



Rheinische Friedrich-Wilhelms-
Universität Bonn
53115 Bonn
www.lebensmittelchemie.uni-bonn.de



Ajinomoto Foods
Deutschland GmbH
20459 Hamburg
www.transglutaminase.de



Roncadin GmbH
49080 Osnabrück
www.roncadin.de

Kooperation heißt: Herausforderungen meistern!



Über 200 Teilnehmer aus Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen belegen mit ihren 50 Wettbewerbsbeiträgen, wie innovative Ideen in Kooperationen erfolgreich umgesetzt werden können. Hinter den einzelnen Kooperationsprojekten stehen Unternehmen, Forschungseinrichtungen, Vereine und Vermarktungsorganisationen, die sich dem Wettbewerb um die besten Kooperationen gestellt haben. Sie präsentieren eindrucksvoll die Chancen und Möglichkeiten, welche durch Kooperationen entstehen.

118



Die Agrar- und Ernährungsbranche in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen ist einer der wichtigsten Wirtschaftszweige der beiden Länder. Allerdings ist sie geprägt von vorrangig kleinen und mittelständischen Unternehmen. Diese stehen unter einem immensen Wettbewerbsdruck, der Innovationen in den Bereichen Produktdesign, Prozesstechnik und Ablauforganisation unabdingbar macht. Doch gerade diese stellen für die Unternehmen aufgrund finanzieller oder personeller Ressourcenknappheit eine große Hürde dar.

Ziel des Kooperationspreises der Agrar- und Ernährungsindustrie 2007 ist es, zukunftsweisende Kooperationen der Branche bekannt zu machen und die besten zu prämiieren. Der Wettbewerb ist nach unserer Überzeugung ein geeignetes Instrument, die Stärken der Unternehmen und der Standorte öffentlichkeitswirksam darzustellen. In seiner Konzeption fügt er sich in die aktuellen Ausrichtungen der Cluster- und Kompetenz-Netzwerke ein.

Für die Förderung des Wettbewerbs durch die Landesregierungen und für die Unterstützung durch die niedersächsischen Sparkassen- und Genossenschaftsverbände sei an dieser Stelle herzlich gedankt.

Wir sind überzeugt, dass das Geld gut angelegt ist und die Wirtschaftsdynamik der Branche befördern wird. Wir werden unsere Erfahrungen bei der Organisation und Durchführung einer Neuauflage »Kooperationspreis 2009« zu nutzen wissen.

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

Norbert Reichl
Food-Processing Initiative e.V.

**Auftrag der Marketinggesellschaft
ist »... den Absatz niedersächsischer
Agrarprodukte mit allen Mitteln des
modernen Marketing zu fördern und
die Marktstellung der niedersächsi-
schen Landwirtschaft zu festigen.«**

Die Marketinggesellschaft arbeitet im Auftrag des Landes Niedersachsen in Abstimmung mit den berufsständischen Organisationen und Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft.

Mit den erforderlichen Branchen- und Marktkennntnissen entwickelt die Marketinggesellschaft Problemlösungen und Dienstleistungen in allen Bereichen des modernen Agrar- und Lebensmittelmarketing. Hierbei greift sie zurück auf gewachsene Kompetenzen aus über 35 Jahren Erfahrung in Bereichen wie Organisationsentwicklung, Verkaufsförderung, Kommunikation, PR, Marktforschung, Qualitätsmanagement, Förderung und Messen.

Gern sind unsere Ansprechpartner bereit, Ihre Fragen zu beantworten.

www.marketing-agrar.de



**»Kontakte schaffen – Potentiale
bündeln – Chancen eröffnen –
und so die Wettbewerbsfähigkeit der
mittelständischen Unternehmen der
Food-Branche stärken«, so lässt sich
die Zielsetzung des Food-Processing
Initiative (FPI) e.V. zusammenfassen.**

Der Verein mit Sitz in Bielefeld hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Lebensmittelwirtschaft in Nordrhein-Westfalen und den Branchenstandort zu stärken.

Zu den Kernaufgaben zählen die Förderung von Innovationen und neuen Technologien, die Schaffung von strategischen Allianzen und Kooperationen und der Aufbau von Informationsnetzwerken. Bei seinen Vorhaben wird der Verein von den Mitgliedern aus der Branche getragen und vom Land Nordrhein-Westfalen unterstützt.

Der im Jahr 2000 gegründete *FPI e.V.* hat sich mittlerweile als anerkannte Interessengemeinschaft und branchenübergreifende Schnittstelle, als kompetenter Ansprechpartner und gefragter Mittler zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Politik etabliert. Mit seinen Mitgliedsunternehmen und Kooperationspartnern bildet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette der Branche ab – Agrarwirtschaft und Landtechnik, Anlagenbau und Nahrungsmittelproduzenten, Zusatzstoff- und Verpackungsproduzenten, Steuerung und Logistik, Handel und Gastronomie, Hochschulen und Forschungseinrichtungen.

www.foodprocessing.de



Adressregister

Seite

- 46 Adrianenhof**
Neßmergröder Weg 20
26553 Neßmergröde
Jens Behrends
fon + 49(0)4933 2258
fax + 49(0)4933 879905
www.adrianenhof.de
- 58 AGRAVIS Raiffeisen AG**
Industrieweg 110 · 48155 Münster
Friedrich Wilhelm Schneider
fon + 49(0)251 682-0
fax + 49(0)251 682-2589
Friedrich.Wilhelm.Schneider@agravis.de
www.agravis.de
- 114 AIR LIQUIDE Deutschland GmbH**
Hans-Günther-Sohl-Straße 5
40235 Düsseldorf
Rainer Szallies, Andrea Hirz
fon + 49(0)211 6699-0
fax + 49(0)211 6699-222
info@airliquide.de
www.airliquide.de
- 116 Ajinomoto Foods Deutschland GmbH**
Stubbenhuk 3 · 20459 Hamburg
Frau Katja Ensslin
fon + 49(0)40 374936-0
fax + 49(0)40 372087
ensslin@hbg.ajinomoto.com
www.transglutaminase.de
- 58 AKD Unternehmensberatung GmbH**
Wierlings Esch 14 · 48249 Dülmen
Thomas Samer
fon + 49(0)2594 9412-0
fax + 49(0)2594 9412-22
thomas.samer@akd-gmbh.de
www.akd-gmbh.de
- 82 Allflex Europe Deutschland GmbH**
Bergstraße 11 · 20095 Hamburg
Bruno Kirstgen
fon + 49(0)40 2795467
fax + 49(0)40 27806110
info@allflex-tierkennzeichnung.de
www.allflex-tierkennzeichnung.de
- 86 Ammerländer Viehzentrale eG**
Am Industriepark Kayhauserfeld
Feldlinie 12b · 26160 Bad Zwischenahn
Detlef Lohse
fon + 49(0)4403 922-0
fax + 49(0)4403 922-22
info@avz-eg.de
www.avz-eg.de
- 78 appetito convenience GmbH & Co. KG**
Münsterstraße 9–15 · 49176 Hilter
Ulrich Fenger | Dr. Manfred Konietzko
fon + 49(0)5424 236-0
fax + 49(0)5424 236-544
ulrich.fenger@apetito.de
manfred.konietzko@apetito.de
www.apetito.de
- 30 Bäckerei Biere Brot**
Denkmalstraße 9 · 32760 Detmold
Mickel Biere
fon + 49(0)5231 47586
fax + 49(0)5231 469481
kontakt@bierebrot.de
www.bierebrot.de

Seite

- 42 Bäckerei Overmeyer**
Im Krimpel 39 · 49439 Steinfeld
Rita Overmeyer
fon + 49(0)5492 9868-0
fax + 49(0)5492 9868-1
overmeyer-baeckerei@t-online.de
www.baeckerei-overmeyer.de
- 104 Backmittelinstitut e.V.**
Markt 9 · 53111 Bonn
Amin Werner
fon + 49(0)228 969770
fax + 49(0)228 969770
werner@backmittelinstitut.de
www.backmittelinstitut.de
- 114 Bahlsen GmbH & Co. KG**
Podbielskistraße 11 · 30163 Hannover
Norbert Kowalski
fon + 49(0)511 9600
fax + 49(0)511 960 2749
Bahlsen@Bahlsen.com
www.bahlsen.com
- 104 BÄKO-ZENTRALE NORD eG**
Am Kieckenbusch 4 · 47269 Duisburg
Lutz Henning
fon + 49(0)203 76840
fax + 49(0)203 7681018
info-duisburg@baekogruppenord.de
www.baekogruppenord.de
- 104 BÄKO-Zentrale Süddeutschland eG**
Benzstraße 3 · 68526 Ladenburg
Holger Knieling
fon + 49(0)6203 10010
fax + 49(0)6203 100115
info@baeko-zentrale-sued.de
www.baekosued.de
- 72 Bauernsiegel-Erzeugergemeinschaft Elbe-Weser w.V.**
Veerßer Straße 65 · 29525 Uelzen
Hans-Hermann Beneke
fon + 49(0)581 9040-112
fax + 49(0)581 9040-252
bew@vzf.de
www.vzf.de
- 72 Bauernsiegelferkel-Erzeugergemeinschaft w.V.**
Veerßer Straße 65 · 29525 Uelzen
Herr Uwe Tillmann
fon + 49(0)581 9040-203
fax + 49(0)581 9040-254
ferkel@vzf.de
www.vzf.de
- 92 beckers bester GmbH & Co. KG**
Obere Dorfstraße 42 · 37176 Lütgenrode
Dr. Gerhard Kersting
fon + 49(0)5503 9858-0
fax + 49(0)5503 9858-97
info@berckers-bester.de
www.beckers-bester.de
- 16 Bedford Fleischwaren GmbH + Co. KG**
Traiteur-Platz 1 · 49090 Osnabrück
Jürgen Brenner
fon + 49(0)541 1218-0
fax + 49(0)541 1218-128
info@bedford.de
www.bedford.de

Seite

- 88 Bioland Bauernhof Karsten Ellenberg**
Ebstorfer Straße 1 · 29576 Barum
Karsten Ellenberg
fon + 49(0)5806 304
fax + 49(0)5806 1250
kartoffelvielfalt@t-online.de
www.kartoffelvielfalt.de
- 88 biotask AG**
Schelztorstraße 54–56 · 73728 Esslingen
Prof. Dr. Bärbel Kniel
fon + 49(0)711 31059061
fax + 49(0)711 31059070
baerbel.kniel@biotask.de
www.biotask.de
- 56 Bizerba GmbH & Co. KG Papier + Etiketten**
Harpener Hellweg 31 · 44805 Bochum
Marc Büttgenbach/Michael Feuerstack
fon + 49(0)234 9557-0
fax + 49(0)234 9557-199
buettgenbach@bizerba.com
feuerm@bizerba.com
www.bizerba.com
- 54 BSG Logistik & Service GmbH**
Brägerler Straße 10 · 49393 Lohne
Karsten Wübbelmann
fon + 49(0)4442 807-135
fax + 49(0)4442 807-222
karsten.wuebbelmann@wiesenhof.de
- 98 Buir-Bliesheimer Agrargenossenschaft eG**
Bahnhofstraße 70 · 52388 Nörvenich
Reiner Wintz
fon + 49(0)2426 940110
fax + 49(0)2426 940113
rwintz@buir-bliesheimer.de
www.buir-bliesheimer.de
- 104 Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel - Standort Detmold**
Schützenberg 12 · 32756 Detmold
Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer
fon + 49(0)5231 7410
fax + 49(0)5231 741100
standort.detmold@bfel.de
www.bfel.de
- 104 Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.**
Schumannstraße 4–6 · 53113 Bonn
RA Klaus Reingen
fon + 49(0)228 260070
fax + 49(0)228 2600789
klaus.reingen@bdsi.de
www.bdsi.de
- 82 Caisley International GmbH**
Harderhook 31 · 46395 Bocholt
Reinhard Nehls
fon + 49(0)2871 23939-0
fax + 49(0)2871 23939-50
info@caisley.de
www.caisley.de
- 56 Ciba Speciality Chemicals Inc.**
Klybeckstraße 141 · 4002 Basel (Schweiz)
Dr. Thomas Bolle
fon + 41(0)61 636-6100
fax + 49(0)61 636-8414
thomas.bolle@cibasc.com
www.cibasc.com
- 38 Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG**
78 Zum Attersee 2 · 49076 Osnabrück
Andreas Pache | Jürgen Ahlers
fon + 49(0)541 9162-0
fax + 49(0)541 9162-355
apache@coppenrath-wiese.de
www.coppenrath-wiese.de

- 114 Coppenrath Feingebäck GmbH**
Telgweg 14 · 49744 Geeste
Andreas Coppenrath | Bernhard Jansen
fon + 49(0)5937 39-0
fax + 49(0)5937 39-50
info@coppenrath-feingebaeck.de
www.coppenrath-feingebaeck.de
- 60 CSB-System AG**
An Fürthenrode 9–15
52511 Geilenkirchen
Dr. Peter Schimitzek
Dr. Klemens van Betteray
fon + 49(0)2451 625-0
fax + 49(0)2451 625-291
betteray@csb-system.com
www.csb-system.com
- 86 DEHOGA/Bezirksverband Wesre-ems e.V.**
Ammerländer Heerstraße 231
26129 Oldenburg
Gustav Wehen, Vorsitzender
fon + 49(0)441 71086
fax + 49(0)441 71087
info@dehoga-bezirksverband.de
www.dehoga-niedersachsen.de
- 42 DEHOGA/Regionalverband Dammer Berge**
Rottinghauser Straße 63 · 49401 Damme
Ludger Broermann
fon + 49(0)5491 3716
fax + 49(0)5491 5020
gasthaus.broermann@ewetel.net
www.gasthaus-broermann.de
- 34 designforum-owl gGmbH**
Bärenkamp 26
32805 Horn-Bad Meinberg
Ernst Bonert
fon + 49(0)5234 690393
fax + 49(0)5234 690394
info@designforum-owl.de
www.designforum-owl.de
- 28 DiBo GmbH**
Schillerstraße 13 a · 49811 Lingen/Ems
Herr Knol
fon + 49(0)591 61096-68
fax + 49(0)591 61096-54
Sales.deutschland@dibo.com
www.dibo.com
- 62 Döinghaus Maschinenbau GmbH**
Schinger Straße 12
33129 Dellbrück-Hagen
Dieter Döinghaus
fon + 49(0)5250 9799-0
fax + 49(0)5250 9799-22
dieter-doeinghaus@doeinghaus.de
www.doeinghaus.de
- 66 Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG**
Lutterstraße 14 · 33617 Bielefeld
Dr. Udo Spiegel
fon + 49(0)521 155-0
fax + 49(0)521 155-112360
uspiegel@oetker.de
www.oetker.de
- 16 Düringer Fleischkontor Engelbert Stukenborg GmbH & Co. KG**
Lunestedter Straße 40
27612 Loxstedt-Düring
Engelbert Stukenborg
fon + 49(0)4744 9222-15
fax + 49(0)4744 9222-33
info@dueringer-fleischkontor.de
www.dueringer-fleischkontor.de

- 30 Eickernmühle GmbH**
Voßheide 140 · 32657 Lemgo/Voßheide
Dr. Bernd Nagel-Held
fon + 49(0)5261 88045
fax + 49(0)5261 89972
eickernmuehle@gmx.de
- 64 Emil Kemper GmbH**
Lange Straße 8–10 · 33397 Rietberg
André Hofmann
fon + 49(0)5244 4020
fax + 49(0)5244 402288
andre.hofmann@emil-kemper.de
www.wpbakerygroup.org
- 68 Enterprise Systems Gesellschaft für System-
integration und Softwareentwicklung mbH**
Du Pont-Straße 4 · 61352 Bad Homburg
Carlos Forlenza
fon + 49(0)6172 18077-0
fax + 49(0)6172 18077-66
service@enterprise-systems.de
www.enterprise-systems.de
- 44 Erzeugergemeinschaft Auricher Eier
Posselt & Partner OHG**
Düvelsmeerweg 5 · 26605 Aurich
Georg Posselt
fon + 49(0)4948 91294-1
fax + 49(0)4948 91294-2
auricher-eier@t-online.de
www.auricher-eier.de
- 80 Erzeugergemeinschaft Coesfeld EGC**
Hennewich 21 · 48720 Rosendahl
Franz Schulze Bremer
fon + 49(0)2545 980-85
fax + 49(0)2545 980-84
franzschulzebremer@web.de
- 50 Erzeugergemeinschaft
Märkischer Landmarkt GmbH**
Hinterveserde 3
58769 Nachrodt-Wiblingwerde
Christina Arzimanoglou
fon + 49(0)2334 441555
fax + 49(0)2334 441556
maerkischerlandmarkt-kaeserei
@t-online.de
www.maerkischerlandmarkt.de
- 14 Erzeugerzusammenschluss
Buntes Bentheimer Schwein**
Borghorster Straße 67 · 48366 Laer
Martin Büning
fon + 49(0)2554 8620
fax + 49(0)2554 902896
info@bentheimer-weideschwein.de
www.bentheimer-weideschwein.de
- 54 Ewald Menke GmbH**
Langweger Straße 2 · 49393 Lohne
Herr Ewald Menke
fon + 49(0)4442 9229-0
fax + 49(0)4442 9229-11
info@menke-online.de
www.menke-online.de
- 114 Fachhochschule Lippe und Höxter
Fachbereich Life Science Technologies**
Liebigstraße 87 · 32657 Lemgo
Prof. Dr. Jörg Stender
joerg.stender@fh-luh.de
www.fh-luh.de/fb4

- 66 Fachhochschule Lippe und Höxter
Fachbereich Life Science Technologie**
Liebigstraße 87 · 32655 Lemgo
Prof. Dr. Achim Stiebing
fon + 49(0)5261 702-241
fax + 49(0)5261 702-197
achim.stiebig@fh-luh.de
www.fh-luh.de/fb4
- 70 Fachhochschule Osnabrück**
Albrechtstraße 30 · 49076 Osnabrück
Prof. Dr. Arno Ruckelshausen
fon + 49(0)541 969-0
fax + 49(0)541 969-3693
a.ruckelshausen@fhos.de
www.fh-osnabrueck.de
- 104 Fachverband der Gewürzindustrie e.V.**
Reuterstraße 151 · 53113 Bonn
RA Dirk Rademacher
fon + 49(0)228 216162
fax + 49(0)228 229460
info@gewuerzindustrie.de
www.gewuerzindustrie.de
- 84 Flechtorfer Mühle Walter Thönebe GmbH & Co.KG**
Alte Braunschweiger Straße 31
38165 Lehre
Walter Thönebe
fon + 49(0)5308 93000
fax + 49(0)5308 930010
wth@flemu.de
www.flechtorfer-muehle.de
- 46 Fleischerei & Partyservice Baumanns**
Bahnstraße 66 · 41069 Mönchengladbach
Josef Baumanns
fon + 49(0)2161 931477
fax + 49(0)2161 931471
www.fleischerei-baumanns.de
- 74 Fleischerei Klaus Lammering**
Hofstraße 70–72 · 48712 Gescher
Klaus Lammering
fon + 49(0)2542 901587
fax + 49(0)2542 954233
lammering-k@versatel.de
- 74 Fleischerei Anton Knuf e.K.**
Hauptstraße 5 · 46325 Borken
Michael Knuf
fon + 49(0)2862 1241
fax + 49(0)2862 414159
michael-knuf@t-online.de
www.fleischerei-knuf.de
- 46 Fleischerei, Partyservice
und Grillrestaurant Freese**
Goldstedter Straße 9 · 49429 Visbek
Ludger Freese
fon + 49(0)4445 7513
fax + 49(0)4445 8148
info@fleischerei-freese.de
www.fleischerei-freese.de
- 74 Fleischer-Fachgeschäft Laschke**
Bahnhofstraße 25 · 48619 Heek
Christoph Laschke
fon + 49(0)2568 96283
fax + 49(0)2568 96285
info@laschke.net
www.laschke.net
- 86 Fleischerinnung Wesermarsch**
Viktoriastraße 3 · 26954 Nordenham
Bernd Lehmann
fon + 49(0)4731 923282
fax + 49(0)4731 923284
fleischerei.lehmann@acor.com
www.fleischerei-lehmann.com

- 14 Fritz Krüger GmbH & Co. KG**
Ammerländer Wurst & Schinken
 Industriestraße 1
 26160 Bad Zwischenahn
 Claas Krüger
 fon + 49(0)4403 2183
 fax + 49(0)4403 3102
 claas@fritzkrueger.de
 www.fritzkrueger.de
- 20 Frost & Frisch Convenience GmbH**
 Ummelner Straße 14 · 33649 Bielefeld
 Roman Wedel
 fon + 49(0)521 48958-0
 fax + 49(0)521 48958-48
 rwe@frostundfrisch.de
 www.frostundfrisch.de
- 36 Fruchthof Fritz Hille GmbH & Co. KG**
 Zeiss-Straße 4 · 32312 Lübbecke
 Christian Hille
 fon + 49(0)5741 34640
 fax + 49(0)5741 346494
 info@fritz-hille.de
 www.fruchthof-hille.de
- 90 FSP Frischsaft Frische Produktions GmbH**
 Ruckes 90 · 41238 Mönchengladbach
 Jens Rösler
 fon + 49(0)2166 983-70
 fax + 49(0)2166 867-10
 jriesler@frische.com
 www.frische.com
- 84 Gebr. Engelke, Große Mühle**
 Mühlenstraße 4 · 31180 Giesen/Hasede
 fon + 49(0)5121-775550
 fax + 49(0)5121-770818
 info@gebr-engelke.de
 www.gebr-engelke.de
- 74 Gebr. Rüweling GmbH & Co. KG**
 Jakobistraße 12 · 46354 Südlohn
 Paul Rüweling
 fon + 49(0)2862 96060
 fax + 49(0)2862 96040
 fleischerei-Rueweling@web.de
- 14 Genusshandwerker GmbH & Co. KG**
 Himmelgeister Straße 107 d
 40225 Düsseldorf
 Hans-Georg Pestka
 fon + 49(0)211 600854-78
 fax + 49(0)211 600854-79
 pestka@genusshandwerker.de
 www.genusshandwerker.de
- 54 GePro Geflügel-Protein**
Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG
 Im Moore 1 · 49356 Diepholz
 Herr Bernd große Holthaus
 fon + 49(0)5441 5925-0
 fax + 49(0)5441 5925-20
 gr.holthaus@gepro.de
 www.sp-power.de
- 32 Gewürzmühle Nesse GmbH**
110 Im Tweyad 1 · 27612 Loxstedt-Nesse
 Alexander Krause
 fon + 49(0)4744 9181-0
 fax + 49(0)4744 9181-71
 akrause@nesse.de
 www.nesse.de

- 74 Gut Erpenbeck**
 Erpenbecker Straße 128
 49525 Lengerich
 Ulrich Erpenbeck
 fon + 49(0)5485 960-90
 fax + 49(0)5485 960-95
 info@gut-erpenbeck.de
 www.gut-erpenbeck.de
- 22 H. Borgmeier GmbH & Co. KG**
 Schöninger Straße 33 · 33129 Delbrück
 Ulrich Dufelsiek
 fon + 49(0)5250 98190-0
 fax + 49(0)5250 98190-22
 info@borgmeier.com
 www.borgmeier.com
- 74 H. Klümper Schinken-Manufaktur**
 Ratsherr-Schlikker-Straße 63
 48465 Schüttorf
 Andrea Moggert-Kemper/H.-Eckhard
 Klümper
 fon + 49(0)5923 806-0
 fax + 49(0)5923 806-30
 verkauf@kluemper-schinken.de
 www.kluemper-schinken.de
- 66 Hage**
Fleisch- und Wurstwarenspezialitäten GmbH
 Südring 12–14 · 29640 Schneverdingen
 Malte Hage
 fon + 49(0)5193 6015
 fax + 49(0)5193 7078
 maltehage@gmx.de
- 24 Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG**
 Im Thüle 26 · 33397 Rietberg
 Oliver Krück
 fon + 49(0)5244 4009-0
 fax + 49(0)5244 4009-99
 krueck@kuehlmann.de
 www.kuehlmann.de
- 94 Hemme-Milch GmbH & Co. Vertriebs KG**
 Sprockhofer Straße 9 · 30900 Wedemark
 Jörgen Hemme
 fon + 49(0)5130 58455-23
 fax + 49(0)5130 58455-19
 j.hemme@hemme-milch.de
 www.hemme-milch.de
- 26 Herz- und Diabeteszentrum Nordrhein-Westfalen**
 Georgstraße 11 · 32545 Bad Oeynhausen
 Prof. Dr. med Diethelm Tschöpe
 fon + 49(0)5731 97-0
 fax + 49(0)5731 97-2300
 info@hdz-nrw.de
 www.hdz-nrw.de
- 22 IfA Förderverein e.V.**
96 Bismarkstraße 6 · 33775 Versmold
 Paul K. Hamm
 fon + 49(0)33205 20341
 fax + 49(0)33205 20344
 info@ifaev.de
 www.ifaev.de
- 114 Institut für Qualitätsförderung in der**
Süßwarenwirtschaft e.V. (IQ.Köln)
 Adamsstraße 52–54 · 51063 Köln
 Hans Günter Burckhardt
 fon + 49(0)221 96204 0
 fax + 49(0)221 96204 20
 iq-koeln@iq-koeln.de
 www.iq-koeln.de

- 22 Interessengemeinschaft Kikok e.V.**
 Schöninger Straße 33 · 33129 Delbrück
 Heinrich Bultmann
 fon + 49(0)5250 98190-0
 fax + 49(0)5250 98190-22
- 76 Internationale Vereinigung**
Betriebswirte Fachrichtung Fleisch (IVBFF) e.V.
 Fahrenbreite 1 · 49176 Hilter
 Jörg Hagemeyer
 fon + 49(0)5424 38653
 fax + 49(0)5424 38653
 joerg.hagemeyer@t-online.de
 www.ivbff.de
- 66 ISI GmbH – Institut für Sensorikforschung und**
Innovationsberatung
 Ascherberg 2 · 37124 Göttingen-Rosdorf
 Prof. Dr. Andreas Scharf
 fon + 49(0)551 49974-0
 fax + 49(0)551 49974-20
 andreas.scharf@isi-goettingen.de
 www.isi-goettingen.de
- 80 ISW GmbH – Interessengemeinschaft**
der Schweinehalter Wirtschafts-GmbH
 Postfach 1115 · 49394 Damme
 Gerd Westermann
 fon + 49(0)5491 9665-0
 fax + 49(0)5491 9665-19
 westermann@schweine.net
 www.schweine.net
- 38 Kampffmeyer Mühlen GmbH**
84 Werk Wesermühlen Hameln
 Ruthenstraße 22 · 31785 Hameln
 Franz Engelke
 fon + 49(0)5151 7911-00
 fax + 49(0)5151 7911-17
 franz.engelke@kampffmeyer.de
 www.kampffmeyer.de
- 60 Karl-Heinz Esser Fleisch- und**
Wurstspezialitäten Party Service
 Hauptstraße 31 · 41812 Erkelenz
 Karl-Heinz Esser
 fon + 49(0)2435 9980-0
 fax + 49(0)2435 9980-44
 info@wurst-esser.de
 www.wurst-esser.de
- 40 Kompetenzzentrum Ökolandbau**
Niedersachsen GmbH (KÖN)
 Bahnhofstraße 15 · 27274 Visselhövede
 Wiebke Koppe
 fon + 49(0)4262 9593-70
 fax + 49(0)4262 9593-77
 w.koppe@oeko-komp.de
 www.oeko-komp.de
- 30 Konservenfabrik Lubella GmbH & Co. KG**
 Breitenheider Straße 127 · 32791 Lage
 Friedrich August Bükler/Werner Neuhaus
 fon + 49(0)5232-9521-0
 fax + 49(0)5232-9521-29
 info@lubella.de
 www.lubella.de
- 42 Kornbrennerei Wollbrink GmbH & Co. KG**
 Otto-Hahn-Straße 17–21
 49593 Bersenbrück
 Herr Manfred Wollbrink
 fon + 49(0)5439 9439-0
 fax + 49(0)5439 9439-93
 info@wollbrink-spirituosen.de
 www.wollbrink-spirituosen.de

86 Kreislandvolkverband Wesermarsch e.V.
 Albrecht-Thaer-Straße 2
 26939 Ovelgönne
 Manfred Ostendorf
 fon + 49(0)4401 980512
 fax + 49(0)4401 980533
 kreislandvolk@klv-wesermarsch.de
 www.landvolk.net

114 Kuchenmeister GmbH
 Coesterweg 31 · 59494 Soest
 Wilfried Lemsy
 fon + 49(0)2921 7808 0
 fax + 49(0)2921 74369
 info@kuchenmeister.de
 www.kuchenmeister.de

86 Landesschafzuchtverband Weser-Ems e.V.
 Mars-la-Tour Straße 6 · 26121 Oldenburg
 Heiko Schmidt
 fon + 49(0)4418 2123
 fax + 49(0)4418 859483
 lsv@lwk-niedersachsen.de
 www.schafzuchtverband-weser-ems.de

30 Landestheater Detmold GmbH
 Theaterplatz 1 · 32765 Detmold
 Dirk Löschner
 fon + 49(0)5231 974-60
 fax + 49(0)5231 974-701
 info@landestheater-detmold.de
 www.landestheater-detmold.de

34 Landwirt Markus
 Meinolfusstraße 31
 33034 Brakel-Bellersen
 Josef Markus
 fon + 49(0)5276 557

82 Landwirtschaftskammer Niedersachsen
 Mars-la-Tour-Straße 1–13
 26121 Oldenburg
 Dirk Albers
 fon + 49(0)441 801-0
 fax + 49(0)441 801-180
 info@lwk-niedersachsen.de
 www.lwk-niedersachsen.de

**114 Lebensmittelchemisches Institut
 des Bundesverbandes der Deutschen
 Süßwarenindustrie e.V.**
 Adamsstraße 52–54 · 51063 Köln
 reinhard.matissek@lci-koeln.de
 fon + 49(0)221 623061
 fax + 49(0)221 610477
 lci-koeln@lci-koeln.de
 www.lci-koeln.de

30 Lippe Tourismus Marketing AG
 Felix-Fechenbach-Straße 5
 32756 Detmold
 Frank Schäfer
 fon + 49(0)5231 62-1021
 fax + 49(0)5231 62-7917
 ferien@lippe.de
 www.lippe-tourismus-ag.de

30 Lippequalität e.V.
 c/o Kreishandwerkerschaft
 Paulinenstraße 36 · 32756 Detmold
 M. Staats
 fon + 49(0)5231 308977-0
 mstaats@khlippe.de
 www.lippequalitaet.org

44 Lorenz Bäcker Victorbur GmbH
 Dornumer Straße 24 · 26607 Aurich
 Jörg Klein
 fon + 49(0)4941 9706-0
 fax + 49(0)4941 9706-97
 joerg.klein@lorenz-baecker-victorbur.de
 www.lorenz-baecker-victorbur.de

110 LOW FAT konkret e.V.
 Untere Buchenhölle 1 · 97289 Thüngen
 Karla Teßmer
 fon + 49(0)9364 4813854
 fax + 49(0)9364 4811894
 info@lowfatkonkret-ev.de
 www.lowfatkonkret-ev.de

18 Ludwig Dwersteg jun. GmbH & Co. KG
 Altenberger Straße 38
 48565 Steinfurt-Borghorst
 Ludger Teriete
 fon + 49(0)2552 4416
 fax + 49(0)2552 4407
 dwersteg@dwersteg.de
 www.dwersteg.de

70 Maschinenfabrik Bernard Krone GmbH
 Heinrich-Krone-Straße 10 · 48480 Spelle
 Bernd Schniederbruns
 fon + 49(0)5977 935-0
 fax + 49(0)5977 935-339
 bernd.schniederbruns@krone.de
 www.krone.de

66 Meat Cracks Technologie GmbH & Co. KG
 Rienshof 2 · 49439 Mühlen
 Gregor Scheffer
 fon + 49(0)549 9609-0
 fax + 49(0)549 9609-29
 gregor.scheffer@t-online.de
 www.meatcracks.de

34 Menne's Nieheimer Schauküserie
 Hospitalstraße 22 · 33039 Nieheim
 Thomas Menne
 fon + 49(0)5274 472
 fax + 49(0)5274 953778
 info@dieschaukaeserei.de
 www.dieschaukaeserei.de

94 Molkerei Lünzener Käseschmiede
 Alte Landstraße 11a
 29640 Schneverdingen
 Andreas Wesseloh
 fon + 49(0)5193 972459
 fax + 49(0)5193 972492
 info@kaeseschmiede.de
 www.kaeseschmiede.de

24 Molkerei Söbbeke GmbH
 Amelandsbrückenweg 131
 48599 Gronau-Epe
 Michael Seiler
 fon + 49(0)2565 9303-0
 fax + 49(0)2565 9303-60
 m.seiler@soebbeke.de
 www.soebbeke.de

84 Mühle Rüningen GmbH & Co. KG
 Berkenbuschstraße 9–15
 38122 Braunschweig
 Frank Plüschke
 fon + 49(0)4953 12888-0
 fax + 49(0)4953 12888-223
 infos@muehle-rueningen.de
 www.muehle-rueningen.de

**36 MühlenGarten – Arbeitsgemeinschaft
 Regionale Vermarktung im Mühlenkreis**
 Kaiserstraße 17 · 32312 Lübbecke
 Werner Weingarz
 fon + 49(0)5741 3425-0
 fax + 49(0)5741 3425-33
 minden@lwk.nrw.de
 www.muehlengarten-regional.de

**114 Multivac Sepp Haggenmüller GmbH & Co. KG
 Vertriebszentrum Nord**
 Am Ringofen 14 · 41334 Nettetal
 Matthias Ehrat, Thomas Prüßmeier
 fon + 49(0)2157 89569-12
 fax + 49(0)2157 89569-22
 thomas.pruessmeier@multivac.de
 www.multivac.de

50 Naturkost Heesfelder Mühle GmbH
 Heesfelder Mühle 3 · 58553 Halver
 Stefan Heinrich
 fon + 49(0)2353 12106
 fax + 49(0)2353 12106
 Info@heesfelder-muehle.de
 www.heesfelder-muehle.de

14 Naturland- und Archehof Büning
88 Borghorster Straße 67 · 48366 Laer
 Maria Büning
 fon + 49(0)2554 8620
 fax + 49(0)2554 902896
 mariabuening@web.de
 www.naturlandhof-buening.de
 www.bentheimer-weideschwein.de

50 Naturschutzzentrum Heesfelder Mühle e.V.
 Heesfelder Mühle 1 · 58553 Halver
 Klaus Brunsmeier
 fon + 49(0)2353 137828
 fax + 49(0)2353 137828
 www.heesfelder-muehle.de

74 Neuland GmbH
 Westenhellweg 110 · 59192 Bergkamen
 Hugo Gödde
 fon + 49(0)2389 959220
 fax + 49(0)2389 959222
 Hugogoedde@web.de
 www.neuland-fleisch.de

**72 NordLand
 Zuchtschweine-Erzeugergemeinschaft w.V.**
 Veerßer Straße 65 · 29525 Uelzen
 Dr. Conrad Welp
 fon + 49(0)581 9040-200
 fax + 49(0)581 9040-250
 nordland@vzf.de
 www.vzf.de

- 102 Nordmilch eG**
Flughafenallee 17 · 28199 Bremen
Mirko Wätjen
fon + 49(0)421 2430
fax + 49(0)421 2432222
info@nordmilch.de
www.nordmilch.de
- 40 Ökoring Versuchs- und Beratungsring
Ökologischer Landbau e.V.**
Bahnhofstraße 15 · 27374 Visselhövede
Florian Rau
fon + 49(0)2629 59014
fax + 49(0)2629 59433
f.rau@oekoring.de
www.oekoring.de
- 66 Oltmer Food Consulting GmbH**
Berberitzenweg 4 · 26188 Edewecht
Jürgen Oltmer
fon + 49(0)4405 988384
fax + 49(0)4405 988385
jo@oltmer-food-consulting.de
www.oltmer-food-consulting.de
- 100 Partnerschaftsnetzwerk Region Hannover e.V.**
Lindener Marktplatz 9 · 30449 Hannover
Wolfgang Kleine-Limberg
fon + 49(0)511 444454
fax + 49(0)511 444459
kleine-limberg@mensch-und-region.de
www.naturerlich-region-hannover.de
- 30 Privat-Brauerei Strate Detmold GmbH & Co. KG**
Palaisstraße 1–13 · 32756 Detmold
Frederike und Simone Strate
fon + 49(0)5231 94400-0
fax + 49(0)5231 25196
info@brauerei-strate.de
www.detmolder-landbier.de
- 86 proRegion Wesermarsch/Oldenburg e.V.**
c/o Wirtschaftsförderung Wesermarsch
GmbH
Poggenburgerstraße 7 · 26919 Brake
Jörg Wilke
fon + 49(0)4401 996-900
fax + 49(0)4401 996-920
wilke@wesermarsch.de
www.proregion.info
- 108 Raiffeisen Raesfeld-Kirchhellen eG**
Vennekenweg 1 · 46348 Raesfeld
Stefan Nießing
fon + 49(0)2865 9576-0
fax + 49(0)2865 9576-67
niessing@raiff-rk.de
www.raiffeisen.raesfeld-kirchhellen.de
- 92 Raiffeisen Warengenossenschaft Agil**
Oehmer Feld 1 · 31633 Leese
Karl-Heinz Strohmann
fon + 49(0)5761 9211-42
fax + 49(0)5761 9211-48
carina.vonjagemann@rwg-leese.de
www.rwg-leese.de
- 102 raiffeisen.com GmbH & Co. KG**
Industrieweg 110 · 48155 Münster
Dr. Heiner Stiens
fon + 49(0)251 6822059
fax + 49(0)251 6097858
stiens@raiffeisen.com
www.raiffeisen.com

- 16 Raiffeisen-Viehvermarktung
Barnstorf-Twistringen eG**
Raiffeisenstraße 37 · 27239 Twistringen
Eduard Voss/Peter Jürgens
fon + 49(0)4243 9302-0
fax + 49(0)4243 9302-26
Sabrina.Brockmann@ferkelaufzucht.de
www.ferkelaufzucht.de
- 98 Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Institut für Lebensmittel- und
Ressourcenökonomie (ILR)**
Meckenheimer Allee 174 · 53115 Bonn
Prof. Dr. Gerhard Schiefer
fon + 49(0)228 73-3500
fax + 49(0)228 73-3431
schiefer@uni-bonn.de
www.uf.uni-bonn.de
- 116 Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Institut für Ernährungs- und
Lebensmittelwissenschaften (IEL)**
Endenicher Allee 11–13 · 53115 Bonn
Prof. Dr. H. Büning-Pfäue
fon + 49(0)228 73-3798
fax + 49(0)228 73-3757
buening@uni-bonn.de
www.lebensmittelchemie.uni-bonn.de
- 116 Roncadin GmbH**
Eduard-Pestel-Straße 15
49080 Osnabrück
Herr Martin Lindemann
fon + 49(0)541 9999-0
fax + 49(0)541 9999-200
Martin.Lindemann@roncadin.de
www.roncadin.de
- 108 RWG Niederrhein eG**
Wildpaßweg 90 · 47665 Sonsbeck
Hanspeter Maas
fon + 49(0)2838 9130-0
fax + 49(0)2838 9130-50
hanspeter.maas@sonsbeck.raiffeisen-
markt.de
www.raiffeisen-niederrhein.de
- 74 Schinken Hartmann**
Siemensstraße 6 · 48361 Beelen
Frank Hartmann
fon + 49(0)2586 674
fax + 49(0)2586 7112
info@schinken-hartmann.de
www.schinken-hartmann.de
- 30 Schinken Waltering**
Siemensstraße 9 · 48301 Nottuln
Stefan Waltering
fon + 49(0)2502 6705
fax + 49(0)2502 3778
stefan.waltering@schinken-waltering.de
www.schinken-waltering.de
- 30 Schloss & Gut Wendlinghausen**
Dörentruper Straße 3 · 32694 Dörentrup
Joachim von Reden
fon + 49(0)5265 8909
fax + 49(0)5265 8298
reden.wendlinghausen@t-online.de
www.schloss-wendlinghausen.de
- 34 Schutzgemeinschaft Westfälische
74 Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.**
Siemensstraße 9 · 48301 Nottuln
Stefan Waltering
fon + 49(0)2502 6705
fax + 49(0)2502 3778
stefan.waltering@schinken-waltering.de
www.schinkenland-westfalen.de

- 20 Sea-Land Spezialitäten GmbH**
Kunigundenstraße 1 · 12105 Berlin
Hans Baumann
fon + 49(0)30 897-25235
fax + 49(0)30 897-25236
baumann@sealand-lachs.de
www.sealand-lachs.de
- 32 SOLBAR Industries Ltd.**
2 Hahadarim St. · Ashdod 77613 (Israel)
Dr. Michael Uzzan
fon + 972 8 8632168
fax + 972 8 8561455
muzzan@solbar.com
www.solbar.com
- 62 Somatech Maschinenbau**
An der B 91 · 06679 Webau/OT Rösseln
Andreas Stickel
fon + 49(0)34443 62736
fax + 49(0)34443 62743
office@somatech.de
www.somatech.de
- 78 Spedition Overnight Tiefkühl-Service GmbH**
Zum Attersee 2 · 49079 Osnabrück
Gerd Kamlage
fon + 49(0)541 91302-0
fax + 49(0)541 91302-433
gkamlage@coppenrath-wiese.de
www.spedition-overnight.de
- 88 Speisekammer GmbH**
Robert-Bosch-Breite 4 · 37079 Göttingen
Ulrich Kessler
fon + 49(0)551 5006577
fax + 49(0)551 5006480
u.kessler@speisekammer.eu
www.speisekammer.eu
- 48 Stadtwerke EVB Huntetal GmbH**
Amelogenstraße 1–3 · 49356 Diepholz
Jörg Kuhlmann
fon + 49(0)5441 903 0
fax + 49(0)5441 903 690
j.kuhlmann@stadtwerke-huntetal.de
www.stadtwerke-huntetal.de
- 14 Storopack Deutschland GmbH & Co. KG**
Auf der Lage 3 · 49377 Vechta
Roland Balduf
fon + 49(0)4447 8008-0
fax + 49(0)4447 8008-545
roland.balduf@storopack.de
www.storopack.de
- 84 Südhannoversche Mühlenwerke Engelke GmbH**
Postfach 61 11 08 · 38251 Salzgitter
fon + 49(0)5341 83230
fax + 49(0)8323 23
info@shm-muehle.de
www.shm-muehle.de
- 18 Süßmostkelterei Lammersiek & Co.**
Gartenstraße 60 · 49152 Bad Essen
Claudia Himmelstoss
fon + 49(0)5472 1230
fax + 49(0)5472 4441
lammersiek.badessen@t-online.de
- 28 TEDAG GmbH**
Heinrich-Welken-Straße 5 · 59069 Hamm
Herbert Dümpelmann
fon + 49(0)2385 772-808
fax + 49(0)2385 772-810
h.duempelmann@tedag.de
www.tedag.de

26 Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
Gutenbergstraße 16 a · 49477 Ibbenbüren
Dr. Michael Raß
fon + 49(0)5451 9959-0
fax + 49(0)5451 9959-10
s.riebe@teutoburger-oelmuehle.de
www.teutoburger-oelmuehle.de

82 Texas Trading GmbH
Landsberger Straße 33 · 86949 Windach
Peter Riedel
fon + 49(0)8193 9313-0
fax + 49(0)8193 9313-33
p.riedel@texas-traiding.de
www.texas-traiding.de

42 Tourist-Information Erholungsgebiet Dammer Berge e.V.
Mühlenstraße 12 · 49401 Damme
Herr Bernd Stolle
fon + 49(0)5491 99666-7
fax + 49(0)5491 99666-8
info@dammer-berge.de
www.dammer-berge.de

98 trace tracker AG
Robert-Bosch-Straße 9
68542 Heddeshelm
Herr Bernhard Doering
fon + 49(0)6203 794580
fax + 49(0)6203 794581
bernhard.doering@tracetracker.com
www.tracetracker.com

32 ttz Bremerhaven
Fischkai 1 · 27572 Bremerhaven
Marie Bildstein
fon + 49(0)471 4832-0
fax + 49(0)471 4832-129
mbildstein@ttz-bremerhaven.de
www.ttz-bremerhaven.de

64 ttz Bremerhaven
Abteilung Bäckerei- und Getreidetechnologie
(EIBT – European Institute of Baking Technology)
Fischkai 1 · 27572 Bremerhaven
Prof. Dr. Lösche
fon + 49(0)471 4832-0
fax + 49(0)471 4832-129
loesche@ttz-bremerhaven.de
www.ttz-bremerhaven.de

48 Ulrich Walter GmbH
Dr.-Jürgen-Ulderup-Straße 12
49356 Diepholz
Rosi Fritz
fon + 49(0)5441 98560
fax + 49(0)5441 9856101
rf@lebensbaum.de
www.lebensbaum.de

62 Universität Dresden (TU) – Institut für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik
Mommensenstraße 13 · 01062 Dresden
Prof. Dr. Harald Rohm
fon + 49(0)351 46334985
fax + 49(0)351 46337126
lebensmitteltechnik@mailbox.tu-dresden.de
www.tu-dresden.de

104 Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
In den Diken 33 · 40472 Düsseldorf
RA Helmut Martell
fon + 49(0)211 653086
fax + 49(0)211 653088
info@grossbaecker.com
www.grossbaecker.com

14 Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e.V.
Burenreege 5 · 26936 Stadland
Helge Thoelen
fon + 49(0)4737-436
fax + 49(0)4737-940037
info@bunte-bentheimer-schweine.de
www.bunte-bentheimer-schweine.de

72 Verein zur Förderung der bäuerlichen Veredelungswirtschaft e.V.
Veerßer Straße 65 · 29525 Uelzen
Herr Heiko Plate
fon + 49(0)581 9040-0
fax + 49(0)581 9040-251
vzf@vzf.de
www.vzf.de

106 Verein zur Förderung der Regionalen Esskultur e.V.
c/o Landhaus Tödter
Salzhausner Straße 11
21385 Oldendorf/Luhe
Thomas Rund
fon + 49(0)4132 289
fax + 49(0)4132 7616
info@regionale-esskultur.de
www.regionale-esskultur.de

68 Verein zur Förderung des Technologietransfers an der Hochschule Bremerhaven e.V.
Institute BILB/IEV
An der Karlstadt 10 · 27568 Bremerhaven
Markus Füchsel
fon + 49(0)471 97297-33
fax + 49(0)471 97297-22
fuechsel@ttz-bremerhaven.de
www.ttz-bremerhaven.de

82 Vereinigte Informationssysteme Tierhaltung w.V. (VIT)
Heideweg 1 · 27283 Verden/Aller
Dr. Johannes Brinkmann
fon + 49(0)4231 955-10
fax + 49(0)4231 955-166
johannes.brinkmann@vit.de
www.vit.de

16 VION Emstek
Wilhelm-Bunsen-Straße 15
49685 Emstek
Dr. Uwe Terkhorn
fon + 49(0)4473 807-0
fax + 49(0)4473 807-101
Uwe.Terkhorn@vionfood.com
www.vion-emstek.de

76 Vivotec GmbH & Co. KG
Wöhrmannstraße 2 Gewerbepark
Kehrum · 47546 Kalkar
Hubert Verhaag
fon + 49(0)2824 97686-0
fax + 49(0)2824 97686-2
h.verhaag@vivotec.net
www.vivotec.net

40 Voelkel GmbH
Fährstraße 1
29478 Hühbeck/OT Pevesdorf
Stefan Voelkel
fon + 49(0)5846 950-0
fax + 49(0)5846 950-50
info@voelkeljuice.de
www.voelkeljuice.de

30 Vollkorn- & Bio-Bäckerei Meffert GmbH & Co. KG
Paulinenstraße 19 · 32657 Lemgo
Jörg Meffert-Schnauf
fon + 49(0)5261 4043
fax + 49(0)5261 16773
Baeckerei-Meffert@web.de
www.baeckerei-meffert.de

86 Wirtschaftsförderung Wesermarsch GmbH
Poggenburgerstraße 7 · 26919 Brake
Jörg Wilke
fon + 49(0)4401 996-900
fax + 49(0)4401 996-920
wilke@wesermarsch.de
www.wesermarsch.de

34 Westfalen Culinarium
WestfälischKulinarische Museums- und Erlebnismeile GmbH
Lange Straße 12 · 33039 Nieheim
Theo Reineke
fon + 49(0)5274 95292
fax + 49(0)5274 9529249
reineke@westfalen-culinarium.de
www.westfalen-culinarium.de

XX WestfaliaSurge Deutschland GmbH
Siemensstraße 25–27 · 59199 Bönen
Dirk Ahting
fon + 49(0)4402 84984
fax + 49(0)4402 84824
Ahting.Dirk@westfalia.com
www.westfaliasurge.de

54 Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH
Paul-Wesjohann-Straße 45
49429 Visbeck
Herr Dr. Ingo Stryck
fon + 49(0)4445 891 0
fax + 49(0)4445 891 352
www.wiesenhof-online.de

74 Wilhelm Frahling GmbH
Pohlstraße 18 · 48366 Laer
Wilhelm Frahling
fon + 49(0)2554 284
fax + 49(0)2554 1395
wilhelm.frahling@t-online.de

90 wilking.net
Ahornweg 12 · 41569 Rommerskirchen
Prof. Dr. Georg Wilking
fon + 49(0)2183 416787
fax + 49(0)2183 1866313
georg@wilking.net
www.wilking.net

68 Wolfram Ungermann Systemkälte GmbH & Co. KG
Schöllinger Feld 16 · 58300 Wetter (Ruhr)
Jörg Ungermann
fon + 49(0)2335 8010-0
fax + 49(0)2335 8010-10
joerg@ungermann.de
www.ungermann.de

114 ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Straße 3–9 · 42653 Solingen
Andreas Bertram
fon + 49(0)212 5961-0
fax + 49(0)212 5961-61
a.bertram@zds-solingen.de
www.zds-solingen.de

104 Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
Neustädtische Kirchstraße 7a
10117 Berlin
Dr. Eberhard Groebel
fon + 49(0)30 2064550
fax + 49(0)30 20645540
zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

Die Kooperationsteilnehmer

