

CLUSTERWOCHE DEUTSCHLAND – STARKE CLUSTER IN BRANDENBURG

Anzeige | Sonderveröffentlichung

Wenn Wissenschaftler unterwegs sind

Bei den „Profs on Tour“ 2017 im Cluster Ernährungswirtschaft geht es um Regionalimage und um Wertschöpfungsketten

Bereits zum dritten Mal gehen die Professoren auf Tour: und zwar in der Veranstaltungsreihe „Profs-on-Tour“, die von der Wirtschaftsförderung Brandenburg (WFBB) sowie der Industrie- und Handelskammer Ostbrandenburg (IHK) organisiert wird - diesmal am 25. April in Müncheberg.

Ziel dieser Reihe ist es, Wissenschaftlern und Professoren den Zugang zu regionalen Firmen zu verschaffen und sich vor Ort gemeinsam mit den Unternehmern über aktuelle Themen aus dem Betriebsalltag zu unterhalten. Die Fragestellungen können von gemeinsamer Forschung und Entwicklung bis zur Unterstützung bei praktischen Studienphasen und zu Arbeitsplätzen für Absolventen gehen. Alle beteiligten Unternehmen gewähren einen Einblick in ihre Produktion und stehen für konkrete Fragen zur Verfügung. Manchmal kann sogar schon eine konkrete Projekt-Idee ins Leben gerufen werden. Das passt: denn die Vernetzung steht im Vordergrund der Arbeit im Cluster Ernährungswirtschaft.

Ein Cluster umfasst die gesamte Branche sowie Wissenschaft, Forschung und weitere Partner. Das Clustermanagement für die Ernährungswirtschaft ist in der Wirtschaftsförderung Brandenburg (WFBB) angesiedelt. Bei der zweiten Tour im November vergange-



Das Interesse an gesunden und regionalen Produkten ist groß: Hier erklärt Jörg Henschke (Mitte), Geschäftsführer der Diedersdorfer Ölmühle, den Besuchern, worauf es ankommt. Foto: wfbb/David Marschalsky

nen Jahres hatten die Diedersdorfer Ölmühle, die Marxdorfer Liköre und der Speicherladen des Kunstspeichers Friedersdorf ihre Türen

geöffnet. Jörg Henschke von der Diedersdorfer Ölmühle hat sehr positive Erinnerungen an die „Profs on Tour“ 2016: „Es gab eine Menge

Tipps, was Marketing und Kontaktpflege angeht. Auch die Hinweise zur Wirtschaftsförderung konnten wir natürlich gut gebrauchen“, er-

läutert der Unternehmer, der Gäste unter anderem von der Fachhochschule Wildau und von der Hochschule für nachhaltige Entwicklung

Eberswalde begrüßen konnte. Die Diedersdorfer stellen kaltgepresste Öle aus Raps, Sonnenblumen oder Leinen her und liefern sie an Fleischereien, Hofläden, Frischemärkte oder auch Endverbraucher in der Region und in Berlin. Bei den nun anstehenden „Profs-on-Tour“ 2017 in Müncheberg geht es zum einen um den Marketingfaktor Regionalimage und zum anderen um die Entwicklung regionaler Wertschöpfungsketten. Diesmal öffnen die Nudelmanufaktur Märkische Schweiz, die Abokiste Apfeltraum und die Biokellerei der Bergschäferei ihre Pforten für Wissenschaftler und Professoren.

Erwartet werden Gäste Technischer Universität Berlin, der Frankenförder Forschungsgesellschaft sowie erneut der Fachhochschule Wildau. Das kündigt Stefanie Deters an, Projektmanagerin Ost-Brandenburg bei der WFBB. Das Alte Forsthaus in Waldsiedersdorf serviert zwischen den Stationen ein Menü aus regionalen Lebensmitteln und setzt damit beispielhaft die Vermarktung regionaler Produkte um. Laut Deters spielen diesmal vor allem Themen wie Lieferanten, Marketing, Prozessoptimierung, EAN-Codes, Onlineshops und Sortimentsgestaltung eine Rolle.

Aber auch über Methoden zur Regelung der Unternehmensnachfolge wird zu reden sein. Gibt es

interessante Denkanstöße, denen nachgegangen werden muss, kommt ein Professor auch schon mal mit seinem ganzen Seminar ein zweites Mal in die besuchte Firma.

Jakob Noack von der Firma Landwirtschaftsbetrieb Bergschäferei – Die Biokellerei ist gespannt auf den Besuch am 25. April: „Wir erwarten Verfahrenstechniker und Ernährungswissenschaftler, sind aber natürlich offen für alles.“ Er erhofft sich Tipps in Sachen Produktionsprozess „mit allem Drumherum“ sowie Einkauf und Vermarktung. „Ganz wichtig ist für uns aber auch die Gewinnung guten Personals“, sagt Noack. Bei ihm in Garzau-Garzin werden Most und Obstwein aus regionalem Bio-Obst gekeltert: Apfel, Fritte, Rote Bete, Möhre und andere Sorten mehr. Verkauft wird in der Region, unter anderem in sogenannten Bag-In-Boxes. Dabei handelt es sich um einen Innenbeutel aus einem Folienverbundmaterial, der mechanisch durch eine Umverpackung (Kartonage) aus Wellkarton oder Holz oder einer Röhre aus Karton geschützt wird. Das Prinzip wurde bereits 1955 als Flüssigkeitscontainer umgesetzt. Der Karton bietet großflächig Platz für eine Bewerbung des Produkts und Produktinformationen – und damit auch genug Diskussionsstoff für „Profs on Tour“ 2017. Ingo Henseke

Die gesamte Region profitiert

„Wenn der Kunde regional kauft, unterstützt er die Brandenburger Kulturlandschaft“

Was sind die großen Ziele des Clusters Ernährungswirtschaft?

Es geht darum, die Ernährungsbranche in der Öffentlichkeit präsenter zu machen und die etwa 3400 Akteure miteinander zu vernetzen. Durch Kooperationen können Wertschöpfungsketten geschlossen werden, von denen die gesamte Region profitiert.

In welchem Bereich sehen Sie in den kommenden Jahren besonderes Wachstums- und Entwicklungspotenzial?

Das Thema regionale Produkte ist momentan ganz groß. Gerade Brandenburger Unternehmen bieten in der Hauptstadtregion besonders qualitative Waren an, die diesem Kriterium entsprechen.

Wenn der Kunde regional kauft, unterstützt er die Brandenburger Kulturlandschaft und damit auch eine Vielfalt an Obst- und Gemüsesorten. Und auch Arbeitsplätze.



Dorothee Berger, Geschäftsführerin des Sanddornunternehmens Christine Berger GmbH, ist Sprecherin des Clusters Ernährungswirtschaft. Foto: wfbb

Gibt es in Brandenburg besondere Standortvorteile?

Es gibt die kurzen Wege für den Berliner Markt und noch zahlreiche handwerkliche Be-

triebe, die hochwertig produzieren. Nehmen Sie zum Beispiel die verschiedenen Molkeereien, die Berlin mit Milch versorgen. Nicht zu vergessen der Spargel, der besondere Ansprüche stellt und in Brandenburg erfolgreich angebaut wird.

Welche besonderen Projekte gab es kürzlich?

Die Digitalisierung holt uns alle – auch die Lebensmittelwirtschaft – mit schnellen Schritten ein. Gut funktionierende Onlineshops und Websites sind heute Visitenkarten, die auch Transparenz schaffen. Auch digitale Dokumentationspflichten werden immer wichtiger. Der Verbraucher möchte wissen, wo zum Beispiel die Rohstoffe herkommen. Die Projekte RegioFood_Plus und Marktgenuss unterstützen gerade kleinere und mittlere Unternehmen, diese neuen Anforderungen umzusetzen.

Interview: Heike Kampe



www.ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de

Zahlen, Fakten und Kontakt

Partner der Cluster: Wirtschaftsförderung Land Brandenburg GmbH (WFBB)

„Stärken stärken“ – das ist die Leitidee der Brandenburger Wirtschaftsförderpolitik. Das Land konzentriert sich auf neun starke Wachstumscluster, fünf

davon gemeinsam mit Berlin. Ziel ist es, Wirtschaft und Wissenschaft zu vernetzen, Wachstum und Innovation zu fördern und damit die Wettbewerbs-

fähigkeit der Unternehmen zu stärken. Unterstützt werden diese durch Clustermanagements. Die Managements von acht Clustern sind in der Wirtschaftsförderung Land Brandenburg GmbH (WFBB) angesiedelt. Die WFBB unterstützt die Akteure in den Clustern von der Entwicklung der Masterpläne bis zur konkreten Vernetzung und Initiierung von Verbundprojekten.

Kontakt Dr. Detmar Leitow:
Telefon: 0331 73061-227
E-Mail: detmar.leitow@wfbb.de
www.wfbb.de

Zahlen zum Cluster Ernährungswirtschaft:

- Unternehmen: 3421
- Beschäftigte 57 374
- Umsatz: 9 Mrd. Euro



Dr. Detmar Leitow ist Clustermanager für das Cluster Ernährungswirtschaft. Foto: wfbb

HIER REIFEN IDEEN REGIONAL. NACHHALTIG. KREATIV.

Für die Ernährungsindustrie ist Brandenburg ein guter Boden. Hier finden sich starke Partner aus Wirtschaft und Wissenschaft für zukunftsweisende Projekte. Im Cluster Ernährungswirtschaft ziehen wir an einem Strang.

Unsere Zukunft: Ernährung.



Die Cluster werden unterstützt von:

Wirtschaftsförderung Brandenburg | WFBB

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fonds für Regionale Entwicklung

THE GERMAN CAPITAL REGION
excellence in food industry