Cluster Info Ernährung

2/2008

Kooperation in Konkurrenz verschafft Wettbewerbsvorteile

Mit unseren Cluster-Aktivitäten wollen wir die Wettbewerbsfähigkeit der bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft durch „Kooperation in Konkurrenz“ (Coopetition) stärken. Es geht darum, den Mitbewerber am Markt nicht als Konkurrenten zu bekämpfen, sondern als Bereicherung und Ergänzung zu begreifen. Hierzu ist es notwendig, dass die einzelnen Akteure gemeinsam aus Wissen und Kapital ein tragfähiges Netzwerk knüpfen und alle vorhandenen Kräfte für Innovation und Wachstum bündeln. Eine solche Kooperation führt zu echten Vorteilen für alle Beteiligten! Was möglich ist, wenn sich dabei alle Glieder der jeweiligen Wertschöpfungskette einbringen, zeigt die „Informationsplattform Fleischwirtschaft“. Deren grundsätzliche Konzeption haben wir im Rahmen unserer regionalen Auftaktveranstaltung am 6. Juli 2006 in Kulmbach beschlossen. Nach zahlreichen Gesprächen und einer intensiven Arbeitsphase konnte am 3. März 2008 die erste Version dieses Online-Managementsystems seiner offiziellen Bestimmung übergeben werden. In den kommenden Monaten wird der weitere Aufbau dieses Leuchtturmprojektes zügig vorangetrieben. Ziel ist es, den gesamten Datentransfer zwischen Landwirt, Viehhandel, Schlachthof und Einzelhandel über das Internet abzuwickeln. Ein echtes Cluster-Vorhaben mit dem wir den Grundstein für weitere Synergien gelegt haben! Auch im Cluster-Bereich „Wein“ ist das Verständnis, dass man in Teilbereichen kooperiert und trotzdem weiterhin mit seinen Partnern im Wettbewerb steht, sehr ausgeprägt. Ein gutes Beispiel sind hier die strategischen Allianzen im Weintourismus. Auch diese stellen wir – neben weiteren Aktivitäten und Neuigkeiten – im aktuellen Cluster-Info vor. Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre!

Staatsminister Josef Miller (3. v. l.) bei der offiziellen Freischaltung der Basisversion der „Informationsplattform Fleischwirtschaft“ am 3. März 2008 in Vierkirchen. Weiter auf dem Bild (v. l. n. r.): Karl Groenen (Vorstand Fleischprüfring Bayern e. V.), Wolfgang Härtl (Unifleisch), Peter Sellerer (ESO), Christian Kagerer (Fleischprüfring Bayern e. V.), Georg Sellerer (ESO), Direktor Hans Kulmus (Bayerischer Bauernverband). Quelle: StMLF

Josef Miller
Bayerischer Staatsminister für Landwirtschaft und Forsten

Dr. Helmut Maucher
Cluster-Sprecher

Dr. Michael Lüdke
Cluster-Geschäftsführer

INHALT

Schwerpunkt Fleischwirtschaft:
Startschuss für die Basisversion der Infoplattform 2
Forschung: Max-Rubner-Institut, Standort Kulmbach 6

Information die begeistern soll: Unterrichtsmaterialien Schulmilch 4

Zeitnahe Risikoabschätzung: Verbundprojekt DON-Vorerntemonitoring 4

Grenzen überwinden: Coopetition im Weintourismus . 4

Regionale Partnerschaften im LEH: Interview 5

Schnell informiert 7

Cluster Forum Ernährung 8

Impressum 8

Informationsplattform Fleischwirtschaft

Ein optimierter Datenfluss innerhalb der fleischerzeugenden Kette trägt dazu bei, die Qualität des Produktes Fleisch weiter zu verbessern, die Kosten im gesamten Prozess zu reduzieren sowie den Bürokratie- und Verwaltungsaufwand zu minimieren. Einzelne Unternehmen der Fleischwirtschaft sowie des Handels haben bereits entsprechende Systeme installiert. Eine Integration von Daten und bestehenden Softwarelösungen in ein übergreifendes Angebot besteht derzeit aber nicht bzw. lediglich in Ansätzen oder Teilen. Vorhandene Systeme, vor allem in klein- und mittelständisch strukturierten Unternehmen, sind daneben meist auf Grund der Komplexität der Informationsstrukturen und Datenherkünfte oft untereinander nicht kompatibel. Im Rahmen des Cluster-Bereichs „Fleischwirtschaft" wird nun eine wertschöpfungskettenübergreifende sowie flächendeckende, unternehmensunabhängige Informationsplattform mit allen verfügbaren Informationen erstellt. Diese steht dann allen in diesem Bereich tätigen Akteuren über einen zentralen Zugang zur Verfügung. Im Cluster-Info 1/2007 wurde die Aktivität bereits kurz skizziert. Nun stehen die ersten Nutzungsmöglichkeiten zur Verfügung.

Auch die Erzeugergemeinschaft für Qualitätsvieh und –fleisch Oberbayern-Ost und Niederbayern (EON) hat sich aktiv in die Entwicklung der Basisversion eingebracht. Staatsminister Josef Miller (3. v. l.) schaltet den Zugang für die EON-Mitgliedsbetriebe frei. Weiter auf dem Bild (v. l. n. r.): Manfred Schoberth (Geschäftsführer Fleischprüfring Bayern e. V.), Karl Groenen (Vorstand Fleischprüfring Bayern e. V.), Josef Häfel (EON), Erwin Hochecker (EON), Christian Kagerer (Fleischprüfring Bayern e. V.). Quelle: StMLF

Strukturierte Aufbereitung der anfallenden Daten

Die gesamte Produktions- und Vermarktungskette „Fleisch" bindet vom Stall bis zur Theke zahlreiche Marktbeteiligte mit verschiedenen Aufgaben und Vorgaben ein. Im Rahmen dieser Kette fallen zahlreiche Daten an: vom Datum der Geburt, über die Herkunft, Informationen zu Qualitätsprogrammen, Hygienestatus bis hin zu Ergebnissen der Schlachttieruntersuchung. Teilweise sind diese Daten Parameter für die Qualität des Produktionsprozesses und teilweise das Ergebnis der Umsetzung einer gesetzlichen Vorgabe. Eine Zusammenführung oder gar eine Vernetzung, damit alle an der Produktionskette Beteiligten von der Qualität dieses Datenpakets profitieren können, fand in der Vergangenheit bisher noch nicht statt. Das Prinzip der „Informationsplattform Fleischwirtschaft": Die Wirtschaftsbeteiligten (z. B. Landwirte, Beratungsorganisationen, Viehhandel, Erzeugergemeinschaften, Schlacht- und Zerlegebetriebe) speisen Informationen, die durch die Produktion und Anlieferung von Schlachttieren an den Schnittstellen anfallen, in eine zentrale Datenbank ein. Diese Daten werden anschließend zielgruppenspezifisch gemäß eines Datenschutzkonzeptes je nach Nutzungsberechtigung über eine persönliche Nutzerkennung und Passwort wieder zur Verfügung gestellt. So kann beispielsweise ein Landwirt seine Daten zentral abrufen. Bisher mussten diese Informationen über verschiedene dezentrale Datenbanken zusammengestellt werden.

Für die Umsetzung dieses „Leuchtturmprojektes" ist der Fleischprüfring Bayern e. V. verantwortlich. Bereits in den vergangenen Jahren wurden hier die erforderlichen Basissysteme zur Erfassung und Verwaltung von Daten aus Schlachtung, Kontrolle oder Zertifizierung aufgebaut. Die Weiterentwicklung der nun erforderlichen Komponenten zur Vernetzung der Informationen ist deshalb sehr effektiv möglich.

Vorteile für alle beteiligten Marktpartner

Die Stärken dieses Online-Managementsystems liegen darin, dass alle Stufen der fleischerzeugenden Kette eingebunden werden und aus diesem schnelleren und optimierten Informationsfluss ihre spezifischen Vorteile ziehen können:

- Der Landwirt kann beispielsweise durch die schnelle Rücklieferung der angefallenen Daten am Schlachthof sofort Rückschlüsse auf die Fütterung, Haltungsbedingungen und auch mögliche züchterische Maß-

nahmen ziehen. Qualitätsverbesserungen des Produkts Fleisch sind in kürzerer Zeit möglich. Durch dieses Zusammenführen der Daten werden die landwirtschaftlichen Betriebe auch befähigt, zukünftige gesetzliche Anforderungen (z. B. Informationen zur Lebensmittelkette) schnell und kostengünstig umsetzen zu können. Dies kommt Erzeugern und Verbrauchern gleichermaßen zugute!

- Die lückenlose Aufzeichnung aller Daten optimiert zudem auch die Rückverfolgung der Waren von der Theke bis zum Erzeuger. Ein weiterer Nutzen für die Verbraucher.
- Der Viehhandel kann über einen eigenen Modulbaustein z. B. online seine Tour planen und notwenige Formulare am PC vorbereiten. So wird nicht nur Zeit gespart, sondern auch mögliche Fehlerquellen im Vorfeld ausgeschlossen.
- Die Unternehmen der Fleischwirtschaft werden befähigt, aktuelle und zukünftige gesetzliche Anforderungen (z. B. alternative Fleischhygieneuntersuchung) schnell, kostengünstig und sicher umsetzen zu können.

Aktive Mitarbeit der Wirtschaft

Tatkräftig wurde die bisherige Entwicklung der „Informationsplattform Fleischwirtschaft“ durch die Erzeugergemeinschaft für Qualitätsvieh und -fleisch Oberbayern-Ost und Niederbayern sowie der Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh Oberpfalz und den Schlachtbetrieben in Vilshofen, Landshut und Erlangen unterstützt. Diese intensive Zusammenarbeit zeigt bereits gute Erfolge. Die jetzt erstellte Basisplattform organisiert die Übernahme der Schlachtdaten und speichert diese in der Datenbank. Zusätzlich erfolgt hierüber die Rückmeldung der Schlacht- und Veterinärdaten zum Landwirt. Über das derzeit bereits integrierte erste Modul ist zudem das Ausfüllen des Formulars zur Lebensmittelketteninformation im Bereich Schweine verfügbar, die sog. Standarderklärung. Das Dokument kann somit nicht nur schneller übermittelt werden. Auch ist ein großer Teil der Grunddaten (z. B. Kategorie des Salmonellenmonitoring, Stammdaten) bereits gespeichert, so dass schnell und leicht darauf zurückgegriffen werden kann. Vor allem die bereits in ein Qualitätssicherungssystem (z.B. Geprüfte Qualität – Bayern) eingebundenen Erzeuger profitieren hiervon.

Am 3. März 2008 hat Staatsminister Josef Miller die Basisversion zusammen mit dem ersten Modul der offiziellen Bestimmung übergeben. Das Angebot steht unter www.qualifood.de zur Verfügung. Im Juni 2008 haben bereits über 4 000 bayerische Schweinerzeuger dieses Angebot in Anspruch genommen. Dies verdeutlicht, dass mit diesem Internet-Angebot eine praxisgerechte Unterstützung angeboten wird. Durch die Entwicklungen im Rahmen des Cluster wurde der Anstoß für weitere Applikationen und Modulbausteine gegeben. Es ist vorgesehen, die Weiterentwicklung der Basisplattform und des Moduls I (Standarderklärung) mit Unterstützung des Clusters gezielt fortzuentwickeln. Daneben wird die Integration weiterer Module zügig vorangebracht. Voraussichtlich werden für die Integration eines Hygiene-, Beratungs- und Auditmanagements Bundesmittel über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zur Verfügung gestellt. Das Cluster-Management hat den Projektträger bei der Antragstellung beratend unterstützt. In seiner Ausgestaltung ist das Projekt richtungsweisend und hat in Fachkreisen bereits große Aufmerksamkeit geweckt. Über den Fortgang der Aktivität wird im Rahmen des Cluster-Infos weiter berichtet. Der aktuelle Sachstand kann auch im Internet unter www.cluster-bayern-ernaehrung.de abgerufen werden.

Screenshot der Infoplattform. Quelle: Fleischprüfring Bayern e. V.

Ansprechpartner
Christian Kagerer
Fleischprüfring Bayern e. V.
Am Branden 6a
85256 Vierkirchen
Telefon: +49 (0) 8139 8010-20
E-Mail: christian.kagerer@fleischpruefring.de

Aus den Cluster-Bereichen

MILCHWIRTSCHAFT

Unterrichtsmaterialien

Das Thema Milch soll in der Schule sowohl in der Theorie als auch in der Praxis Anwendung finden. In den Ausgaben 1/2007 und 1/2008 des Cluster-Info wurden im Bereich Milchwirtschaft Aktivitäten vorgestellt, die sich mit innovativen Ansätzen im Segment „Milchprodukte im Schulbereich“ beschäftigen. Ergänzend zu diesen Projekten werden nun in Zusammenarbeit mit der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e. V. Unterrichtsmaterialien zum Thema Ernährung mit Schwerpunkt Milch erarbeitet. Nach der Fertigstellung werden diese den Lehrkräften an den bayerischen Grundschulen zur Verfügung gestellt.

Information, die begeistern soll

Bei den bisherigen Projekten stand das unmittelbare Erleben der positiven Wirkungen der (Schul-)Milch im Vordergrund. Diese Erfahrungen sollen mit den geplanten Unterrichtsmaterialien auf eine breite Grundlage gestellt werden. Viele Grundschulkinder haben heute keinen unmittelbaren Zugang zu der Produktion und der Wertigkeit der Lebensmittel. Das Wissen über den eigenen Körper, den Nährstoffbedarf, die Auswahl von Lebensmitteln in Qualität und Menge sowie die Erzeugung und Verarbeitung ist Voraussetzung für ein verantwortungsbewusstes Handeln. Diese Basis kann im Unterricht mit geeigneten Materialien gelegt werden.
Neben Arbeitsblättern und Kopiervorlagen werden die Unterrichtsmaterialien auch ein Poster für das Klassenzimmer sowie einen Spielplan mit Spielkarten umfassen. Damit möglichst viele Lehrkräfte die Materialien verwenden, werden diese auf den bayerischen Lehrplan zugeschnitten. Die Umsetzung erfolgt durch die Oldenbourg Schulbuchverlag GmbH.

Ansprechpartner
Dr. Maria Linderer
Geschäftsführerin
Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e. V.
Kaiser-Ludwig-Platz 2
Telefon: +49 (0) 89 54422523
E-Mail: m.linderer@milchland-bayern.de

BIER, SONSTIGE GETRÄNKE, PFLANZLICHE ERZEUGNISSE EINSCHLIESSLICH BACKWAREN

Vorerntemonitoring

Mykotoxine sind Stoffe, die durch pilzliche Schaderreger im Erntegut gebildet werden. Sie führen zu einer eingeschränkten Verwendung des Rohstoffs für die Nahrungs- und Futtermittelherstellung. Die Belastung des Erntegutes durch Mykotoxine ist stark von Witterungs-, Standort- und anbautechnischen Einflüssen abhängig. Eine gezielte Bekämpfung ist aufgrund der unzureichenden Prognose hinsichtlich des Auftretens der Erreger nur eingeschränkt möglich und zudem nur mit begrenztem Wirkungsgrad durchführbar. Zwar gibt es verlässliche laboranalytische Bestimmungsmethoden für das Leittoxin Deoxynivalenol bei Getreide – für die Praxis sind diese zeitaufwändigen Verfahren jedoch nur bedingt anwendbar. Im Rahmen des Verbundprojektes „Fusarium – Vorerntemonitoring in Bayern“ im Cluster Ernährung widmen sich die beteiligten Partner der Wertschöpfungskette, vom Landwirt über die staatliche Beratung und dem Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e. V. (LKP), dem Bayerischen Müllerbund e. V., dem Verband deutscher Mühlen e. V. bis hin zum Landhandelsverband Bayern e. V. sowie der BayWa AG, der geschilderten Problematik.

Zeitnahe Risikoabschätzung

Durch eine zeitnahe Risikoabschätzung der Belastung von Weizenpartien mit dem Mykotoxin Deoxynivalenol (DON) zur Ernte sowie der Abschätzung des saisonalen Risikos in Bayern soll die Inverkehrbringung von Weizenpartien, die über dem Grenzwert der EU-Verordnung 1881 liegen, vermieden werden. Die teilnehmenden Landwirte erhalten über das Ergebnis der Mykotoxinanalyse der beprobten Pflanzen eine erste Risikoabschätzung des zu erwartenden DON-Gehaltes. Mittels der Verbundberatung kann über die Notwendigkeit und die Möglichkeiten der qualitätsgerechten Verwertung von Weizenpartien informiert werden. Den eingebundenen Mühlen und Handelsverbänden wird durch die saisonale Risikoabschätzung wertvolle zeitnahe Information zur Unterstützung ihres Qualitätsmanagementsystems an die Hand gegeben. Insbesondere wird durch die Kommunikation der beteiligten Partner die Vernetzung von Information und Wissen in der Wertschöpfungskette gefördert und ein wichtiger Beitrag zur Sicherstellung der hohen Qualität bayerischen Weizens geleistet.

Ansprechpartner
Dr. Josef Rampl
Geschäftsführer
Bayerischer Müllerbund e. V.
Landesverband bayerischer Mühlen
Karolinenplatz 5a
80333 München
Tel: +49 (0) 89 281155
E-Mail: josef.rampl@muellerbund.de

WEIN

Coopetition

Grenzen überwinden, gemeinsam Ziele verfolgen und Serviceketten aufbauen sind Erfolgsfaktoren, wenn man bestehenden Strukturen erfolgreich vernetzen möchte. Mit der Erarbeitung eines gemeinsamen Weintourismuskonzeptes gehen die Weinbauregionen Franken, Mosel, Steiermark und Südtirol diesen Weg. Langfristig soll mit einer Kooperation im Wettbewerb („Coopetition“) eine europäische Dachmarke „Weintourismus“ etabliert werden. Beteiligt sind regionale Weinbauverbände, Tourismusorganisationen, Marketinggesellschaften, Gästeführer und die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau. Durch diese Zusammenarbeit ist man bisher nicht nur ein gutes Stück auf dem Weg der Einkommenssicherung in den Weinbauregionen vorangekommen. Auch der bayerische Weintourismus-Cluster konnte dynamisch fortentwickelt werden.
Die Herausforderungen sind für alle vier Regionen ähnlich: hoher Wettbewerbsdruck durch fortschreitende Liberalisierung des Marktes sowie strukturelle und klimatische Erzeugungsnachteile im Vergleich mit vielen Gebieten der Neuen Welt. Zudem sind sie durch zahlreiche Kleinbetriebe geprägt. Der

Weinbau erfolgt in Steillagen, auf Terrassen und entlang der Flusstäler. Als potentielle Gäste werden die gleichen Zielgruppen angesprochen.

Chancen durch Weintourismus und Diversifizierung

Vor allem Dienstleistungen rund um den Weinbau haben große Erfolgschancen. Die gemeinsame Entwicklung von Projekten, die Adaption von „best-practice"-Beispielen der Partnerregionen und Kommunikation ermöglichen hier positive Synergieeffekte. Grundlage gemeinsamer Aktivitäten ist ein klares Qualitätsmanagement. Die verschiedenen Regionen haben diesbezüglich eigene Schwerpunkte gesetzt, wie z. B. zertifizierte Weinfeste im fränkischen Weintourismuskonzept oder ausgezeichnete Buschenschänken in der Steiermark. Hierauf aufbauend werden gemeinsame Projekte initiiert, z. B. Einführung und dauerhafte Etablierung der Marke „Reisen zum Wein" für genussorientierte Weinfreunde sowie Vernetzung, Wissenstransfer und Informationsaustausch zwischen den Regionen. Aber auch hinsichtlich Entwicklung innovativer Dienstleistungsangebote (Gästeführer, Weindozent) sowie die gegenseitige Bewerbung und Kommunikation. Abgestimmte Qualitätskonzepte, die Gästeführerausbildung sowie die Entwicklung einer gemeinsamen Navigationssoftware sind erste Ergebnisse.

Ansprechpartner
Georg Bätz
Bayerische Landesanstalt
für Weinbau und Gartenbau,
Veitshöchheim
Mainbernheimer Str. 103
97318 Kitzingen
Telefon: +49 (0) 9321 82306-310
E-Mail: georg.baetz@lwg.bayern.de

OBST-, GEMÜSE- UND KARTOFFELWIRTSCHAFT

Systempartnerschaften

Der Cluster unterstützt im Bereich „Obst-, Gemüse- und Kartoffelwirtschaft" die mittelständische bayerische Land- und Ernährungswirtschaft: Er organisiert Gesprächsrunden mit dem Lebensmitteleinzelhandel und erleichtert dadurch die Kontakte zwischen Erzeugern und Händlern. Es werden Grundlagen für neue Geschäftsbeziehungen geschaffen sowie Anbieter und Nachfrager regionaler Produkte zusammengeführt. In Abstimmung mit dem Erzeugerring für Obst und Gemüse Straubing e. V., dem Landesverband bayerischer Feldgemüsebauer e. V. und der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) fand Ende Februar diesen Jahres eine solche Gesprächsrunde bei der Globus Handelshof GmbH & Co. KG, Betriebsstätte Plattling, statt. Die Globus SB-WARENHAUS Holding GmbH & Co. KG ist eine deutsche Einzelhandelskette und verfügt bundesweit über 38 SB-Warenhäuser, 51 Baumärkte und 9 Elektrofachmärkte. In Bayern ist das Unternehmen derzeit an sechs Standorten mit einem SB-Warenhaus vertreten. Mit dem Geschäftsleiter der Betriebsstätte Plattling, Rainer Muck, sprach Vera Martin (LfL).

Herr Muck, welches Konzept liegt den Globus SB-Verbrauchermärkten zugrunde?
Die Geschäftsidee der Globus Verbrauchermärkte ist, dem Kunden eine außergewöhnliche Sortimentsbreite und –tiefe zu bieten. Unser Sortiment weist deshalb eine hohe Artikelanzahl auf. Aus ca. 100 000 Artikeln kann der Kunde täglich wählen. Des weiteren verfügen wir über eigene Verarbeitungsbetriebe für Lebensmittel, wie Metzgereien, Bäckereien und Restaurants. Zum Verbrauchermarkt selbst kommen in einer Art „Mall" noch verschiedene selbstständige Geschäfte hinzu. Für die Kunden wird somit ein „Erlebniskauf" möglich.

Welchen Stellenwert besitzt die Region für die Geschäftspolitik von Globus?
Der enge Bezug zur Region ist ein wichtiger Bestandteil des Konzeptes von Globus. Als familiengeführtem Unternehmen war es Globus schon immer ein besonderes Anliegen, mit regionalen Anbietern eine Partnerschaft einzugehen. Auch hier am Standort Plattling leben wir diese Philosophie. Derzeit sind bei uns über 100 bayerische Lieferanten gelistet. Einige Lieferbeziehungen bestehen nun schon viele Jahre und etliche positive Entwicklungen konnten wir gemeinschaftlich auf den Weg bringen. So beziehen wir beispielsweise unser Fleisch heute ausschließlich aus Bayern. Die angelieferten Schlachttierhälften werden vor Ort, täglich frisch, durch 17 Metzger weiterverarbeitet. Dies trägt natürlich auch zur Schaffung und Sicherung von Arbeitsplätzen in der Region bei.

Werden die regionalen Produkte bei Ihnen besonders gekennzeichnet?
Eine besondere Kennzeichnung im Regal und an den Theken in unserem Markt garantiert eine bewusste Wahrnehmung der regionalen Produkte. Die erfolgt durch die Kennzeichnung „Von Hier" am Produkt. Zusätzlich erfolgt eine spezielle Auszeichnung in unserem wöchentlichen Faltblatt und bei weiteren Werbemaßnahmen. So führen wir beispielsweise seit einigen Jahren regelmäßig mit großem Erfolg eine Bayernwoche durch. Für die regionalen Lieferanten bedeutet dies natürlich auch die Erschließung neuer Kundengruppen und die Steigerung des eigenen Bekanntheitsgrades.

Wie bewerten die Kunden dieses regionale Angebot?
Täglich besuchen zwischen 2000 und 3000 Kunden unser SB-Warenhaus. Wir stellen immer wieder fest, dass die regionalen Artikel beim Verbraucher eine hohe Akzeptanz besitzen und gerne gekauft werden. Auch in persönlichen Gesprächen mit unserer Kundschaft wird mir immer wieder bestätigt, dass diese auf regionale Produkte nicht mehr verzichten möchte.

Wie beurteilen Sie die Aktivitäten des Clusters Ernährung, Erzeuger und Handel zusammenzubringen?
Dies begrüße ich ausdrücklich! Hierdurch wird nicht nur der Informationsaustausch zwischen Erzeugern und dem Lebensmitteleinzelhandel verbessert. Auch die Grundlagen für weitere vertrauensvolle Partnerschaften werden gelegt. Durch unser im Februar geführtes Handelsgespräch haben sich bereits erste Erfolge eingestellt und zusätzliche Handelsbeziehungen ergeben. Gerade hier in Niederbayern, einem Schwerpunkt der bayerischen Gemüsewirtschaft, sehen wir noch viel Potenzial. Ganz nach unserem Motto „Wer wachsen möchte, ist bei uns in guten Händen". Interesse haben wir an allem regional verfügbarem Obst, Gemüse sowie an Kartoffeln. In die weiteren Aktivitäten des Clusters werden wir uns deshalb gerne einbringen.

Herr Muck, herzlichen Dank für das Gespräch!

Ansprechpartner
Rainer Muck
Geschäftsleitung
Globus Handelshof
GmbH & Co. KG
Betriebsstätte Plattling

Dr.-Walter-Bruch-Str. 1, 94447 Plattling
Telefon: +49 (0)9931955-0
E-Mail: r.muck@globus.net

Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch des Max Rubner-Instituts

Forschung und Entwicklung für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Das Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch des Max Rubner-Instituts mit Standort in Kulmbach gehört zum Forschungsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Die Forschungstätigkeit ist auf Fragen der Sicherheit, des Verbraucherschutzes und der Qualität der Lebensmittel Fleisch, Fleischerzeugnisse und Eier ausgerichtet. Aus der Forschungsarbeit heraus berät das Institut das BMELV sowie andere nationale und europäische Einrichtungen.

Das Institut befasst sich im Einzelnen mit den Einflüssen von landwirtschaftlicher Primärproduktion und Fleischgewinnung auf die Qualität des Endproduktes, mit verarbeitungstechnologischen Fragen, mit der Hygiene sowie mit mikrobiologischen Fragen der Verarbeitung und Lagerung, mit der Analyse von Rückständen und Umweltkontaminanten wie auch generell mit Methoden der Qualitätsbestimmung. Darüber hinaus ist das Institut für die Handelsklassen und Vermarktungsnormen bei Fleisch, Geflügelfleisch und Eiern zuständig.

Standards der Fleischerzeugung

Für die Handelsklassen und Vermarktungsnormen wird die Funktion als nationales Referenzinstitut wahrgenommen. Auf Basis eines Röntgen-Computertomographen bestehen weitreichende Möglichkeiten zu repräsentativen Prüfungen der Validität und Marktrelevanz der Handelsklasseneinstufung speziell bei Schweineschlachtkörpern.

Neue Technologien und Verfahren der Fleischverarbeitung

Das Arbeitsgebiet umfasst auch eine Reihe von neuen Verfahren, die die Qualität der Lebensmittel positiv beeinflussen und sichern helfen. Hierzu gehören die Anwendung von Industrierobotern bei der Schlachtung und Fleischzerlegung, der Einsatz von Mikrochips zur Verifizierung des Frischestatus im Zeitablauf, die Hochdruckbehandlung zur mikrobiologischen Absicherung von Fleischwaren und die Anwendung des Hochdruckwasserstrahls zum keimfreien Schneiden von Fleischwaren. Von wachsender Bedeutung sind die Schnellmethoden der Analyse, z. B. auf Basis der Dielektrischen Zeitbereichsreflektometrie, der Raman- oder der Nah-Infrarot-Spektroskopie. Diese Methoden machen die Prozess begleitende inline-Untersuchung und daher eine Wertbestimmung der Schlachtkörper und des Fleisches während der Produktion möglich.

Gesunde Ernährung und Qualität der Lebensmittel

In diesem Rahmen befasst sich das Institut mit den grundsätzlichen Möglichkeiten der Entwicklung funktioneller Fleischerzeugnisse und prüft, wieweit z. B. gesundheitlich wirksame Pflanzenbegleitstoffe oder pflanzliche Öle in den Fleischerzeugnissen technologisch zu verarbeiten und wie sie im Rahmen der menschlichen Ernährung zu bewerten sind. Bezüglich der mikrobiologischen, chemischen und sensorischen Qualität der Fleischwaren führt das Institut ein permanentes, aktuelles Monitoring durch. Bei speziellen Fragestellungen wie Dioxin oder Rückständen aus Flammschutzstoffen wird angestrebt, nicht nur die Belastungen für den Menschen, sondern auch das Carry-over über die gesamte Futter- und Lebensmittelkette hinweg darzustellen. Die Verwendung von Starterkulturen, also Mikroorganismen mit Schutzeffekten gegen pathogene Organismen, stellen ein weiteres Arbeitsgebiet dar.

Kontakt

Dir. und Prof.
Dr. Wolfgang Branscheid
Max Rubner-Institut (MRI),
Bundesforschungsinstitut für
Ernährung und Lebensmittel
Institut für Sicherheit
und Qualität bei Fleisch
E.-C.-Baumann-Str. 20,
D-95326 Kulmbach
Tel.: +49 (0) 9221 803-248
Fax: +49 (0) 9221 803-332
E-Mail: wolfgang.branscheid@
mri.bund.de
Internet: www.mri.bund.de

Schnell informiert

Tipps, Tops, Trends

Bayern verfügt über ein einzigartiges Image an Spezialitäten-Vielfalt: Vom bayerischen Bier über den Allgäuer Bergkäse zur Bayerischen Brezn, vom Frankenwein über die Nürnberger Bratwurst zum Bayerischen Meerrettich. Mit einem eigenständigen Informationsbrief „Spezialitätenland Bayern – Tipps, Tops, Trends“ wird der Cluster ab September 2008 dem Handel und der Gastronomie gezielt bayerische Produkte näher bringen.
Passend zu den jeweiligen Produktportraits werden Erzeuger, Erzeugergemeinschaften, Vermarktungszusammenschlüsse, Abpacker und Händler vorgestellt und damit entsprechende Bezugsquellen bekannt gemacht. Daneben können ergänzende Hintergrundinformationen über die Cluster-Website abgerufen werden. Hierdurch werden wichtige Hilfestellungen zur Kontaktanbahnung zwischen den Marktpartnern und die Entwicklung von Geschäftsbeziehungen gegeben.

Im Netzwerk zum Erfolg

Das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie hat die Broschüre zur Cluster-Offensive neu aufgelegt. Entsprechende Exemplare können unter www.stmwivt.bayern.de/publikationen kostenlos angefordert werden.

Vereinfachte Kontaktaufnahme

Sie wollen den Cluster Ernährung aktiv mitgestalten? Zur schnellen und unkomplizierten Kontaktaufnahme haben wir im Internet unter der Rubrik Kontakt ein Faxformular bereitgestellt. Wir freuen uns über Ihr Interesse!

Was tut sich auf der Cluster-Website?

Neue Aktivitäten

- Unterrichtsmaterialien Schulmilch (Milchwirtschaft)
- Präsentation bayerisches Fleischerhandwerk (Fleischwirtschaft)
- DON-Vorerntemonitoring (Bier, pflanzliche Erzeugnisse)
- Regionaltheke Rosenheimer Land (Bier, pflanzliche Erzeugnisse)
- Exportinitiative Skandinavien (Wein)
- Newsletter für den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie (Obst-, Gemüse- und Kartoffelwirtschaft)

Aktualisierte Aktivitäten

- Informationsplattform Fleischwirtschaft (Fleischwirtschaft)
- Coopetition (Wein)
- Vermarktungsschiene Süd für Obst und Gemüse (Obst-, Gemüse- und Kartoffelwirtschaft)

www.cluster-bayern-ernaehrung.de

Messeauftritte

Bayerisches Zentral-Landwirtschaftsfest (ZLF)
Vom 20. bis 28. September 2008 steht Bayern ganz im Zeichen der Landwirtschaft. Dann findet auf der Theresienwiese in München das 124. Zentral-Landwirtschaftsfest statt. Das ZLF ist ein internationaler Treffpunkt für Erzeuger und Verbraucher aus ganz Europa. Für den Cluster eine willkommene Gelegenheit, vorhandene Netzwerke zu pflegen und neue aufzubauen. Schwerpunktmäßig präsentiert sich der Cluster-Bereich Wein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Halle 8.

BRAU Beviale 2008
Auch in diesem Jahr präsentiert sich der Cluster Ernährung auf einer der wichtigsten europäischen Fachmessen für Produktion und Vermarktung von Bier und Getränken: der BRAU Beviale 2008. Vom 12. bis zum 14. November 2008 finden Sie uns im Messezentrum Nürnberg am gemeinsamen Ausstellungsstand mit dem Bayerischen Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten in Halle 1.

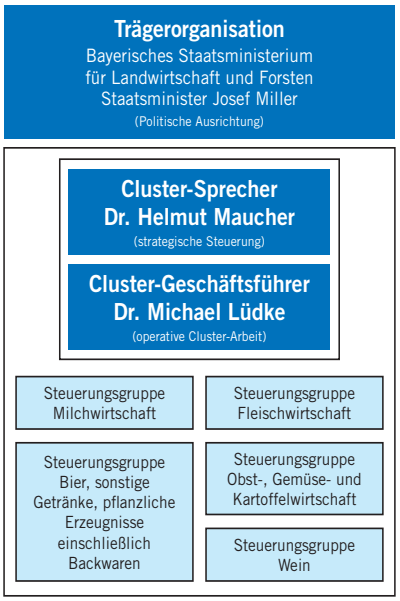
Innovationskongress

Auf dem Kongress „BayernFIT – Forschung, Innovation, Technologie“ der Bayerischen Staatsregierung hat Ministerpräsident Dr. Günther Beckstein am 10. Juli 2008 in der BMW Welt, München, die Eckpunkte des neuen Innovationsprogramms der Bayerischen Staatsregierung präsentiert. Alle Vorträge des Kongresses sind im Internet unter www.bayern-innovativ.de/Veranstaltungen verfügbar.

Die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft ist nicht nur eine wichtige, sondern auch vielfältige Branche. Eindrucksvoll wird dies durch einen Umsatz von rund 33 Milliarden Euro und ca. 500.000 Beschäftigte in über 145.000 Unternehmen unterstrichen. Zur Sicherstellung zielführender Aktionen haben wir den Cluster Ernährung deshalb in fünf Bereiche gegliedert:

1. Milchwirtschaft,
2. Fleischwirtschaft,
3. Bier, sonstige Getränke, Pflanzliche Erzeugnisse einschließlich Backwaren,
4. Wein sowie
5. Obst-, Gemüse- und Kartoffelwirtschaft.

Der bayerische Staatsminister für Landwirtschaft und Forsten, Josef Miller, zeichnet für die politische Ausrichtung verantwortlich und Dr. Helmut Maucher, Ehrenpräsident das Verwaltungsrates der Nestlé AG steht dem Cluster als Sprecher vor. Als Cluster-Geschäftsführer fungiert Dr. Michael Lüdke. Fachliche Unterstützung und Partner für Diskussionen findet das Cluster-Management in den bereichsspezifischen Steuerungsgruppen.



Health Sells – Erste Veranstaltung des Cluster Forum Ernährung

Im Rahmen unserer neuen Veranstaltungsreihe „Cluster Forum Ernährung“ greifen wir aktuelle Themen auf, führen Wirtschaft und Wissenschaft zusammen und geben so den Anstoß für zukunftsgerichtete Kooperationen.

Unsere erste Veranstaltung steht unter dem Motto **„Health Sells – Gesundheitlichen Mehrwert von Lebensmitteln richtig vermarkten“**. In Zusammenarbeit mit der ZIEL-TUM-Akademie an der TU München laden wir Sie am 2. Oktober 2008 herzlich nach Freising ein. Informieren Sie sich über Konsumenten-Trends, den aktuellen Stand der Wissenschaft, rechtliche Anforderungen, Möglichkeiten des Marketing bis hin zur Positionierung von Functional Food im Handel und diskutieren Sie gemeinsam mit uns darüber.

Weitere Infos sowie das Anmeldeformular finden Sie auf der Cluster-Website unter www.cluster-bayern-ernaehrung.de.

10.30	Get Together mit Kaffee und kleinem Imbiss
11.00 – 11.15	**Grußwort** Josef Miller, Bayerischer Staatsminister für Landwirtschaft und Forsten
11.15 – 12.00	Zukunfts-/Trendforschung: **Welche Rolle spielt Gesundheit in der Gesellschaft heute und in Zukunft?** Konsumenten-Trends und Hintergründe. Nicole Hanisch, Branchengruppen-Leiterin von rheingold, Institut für qualitative Markt- und Medienanalysen GmbH und Co. KG, Köln
12.00 – 12.45	Wissenschaft: **Moderne Methoden der Ernährungsforschung,** **aktueller Stand der Wissenschaft und Zukunftsperspektiven.** Prof. Dr. Hannelore Daniel, Z I E L, Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung, Abteilung Biochemie, Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie, Technische Universität München
12.45 – 14.15	Mittagspause
14.15 – 15.00	Recht **Marketing im Dschungel der Health-Claims-VO –** **Ausloten von Grauzonen des rechtlich Erlaubten.** Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer, Rechtsanwalt, Honorarprofessor, Technische Universität München
15.00 – 15.45	Marketing-PR-Kommunikation **Wie groß darf das Häppchen Info sein, damit sich der Verbraucher nicht verschluckt?** Christine Walther, Geschäftsführerin PR!NT Communications Consultants GmbH, Unterhaching und Mitglied im Board of Directors der Heye Group. Jürgen Knauss, Chairman Heye Group, Unterhaching, Hamburg, Wien, Zürich
15.45 – 16.15	Kaffeepause
16.15 – 17.00	Handel **Zukunftsstrategie Gesundheit – welche Rolle spielt der Handel?** Dr. Andreas Kaapke, Geschäftsführer Institut für Handelsforschung an der Universität zu Köln
17.00 – 17.30	**Podiumsdiskussion**: »Gesunder« Innovationsschub für Bayern? Hat das wachsende Gesundheitsbewusstsein der Verbraucher neue international wettbewerbsfähige Produkte zur Folge? Was muss passieren, damit Bayern die erste Geige im internationalen Konzert der Lebensmittelwirtschaft spielt? Teilnehmer: Referenten des Tages Moderator: Werner Prill, Lebensmittelzeitung LZ

Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten

Cluster Ernährung

Allianz Bayern Innovativ | Eine Initiative des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten

Ansprechpartner und Impressum

Trägerorganisation: Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten

Cluster-Sprecher: Dr. h.c. Helmut Maucher, E-Mail: ernaehrungscluster@stmlf.bayern.de

Cluster-Geschäftsführer: Dr. Michael Lüdke, E-Mail: michael.luedke@stmlf.bayern.de

Kontakt: Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, Tel.: +49 (0) 89 2182-2369, Fax: +49 (0) 89 2182-2720, E-Mail: ernaehrungscluster@stmlf.bayern.de, Internet: www.cluster-bayern-ernaehrung.bayern.de, www.ernaehrungscluster.bayern.de

Redaktion: Dr. Michael Lüdke

Bildnachweis: Archive des StMLF und seiner Behörden.
Für die Fotos zu den Projekten danken wir den einzelnen Trägern.

Layout und Druck: KASTNER AG – das medienhaus, 85283 Wolnzach