



Daniel Zwicker-Schwarm

06.12.2016

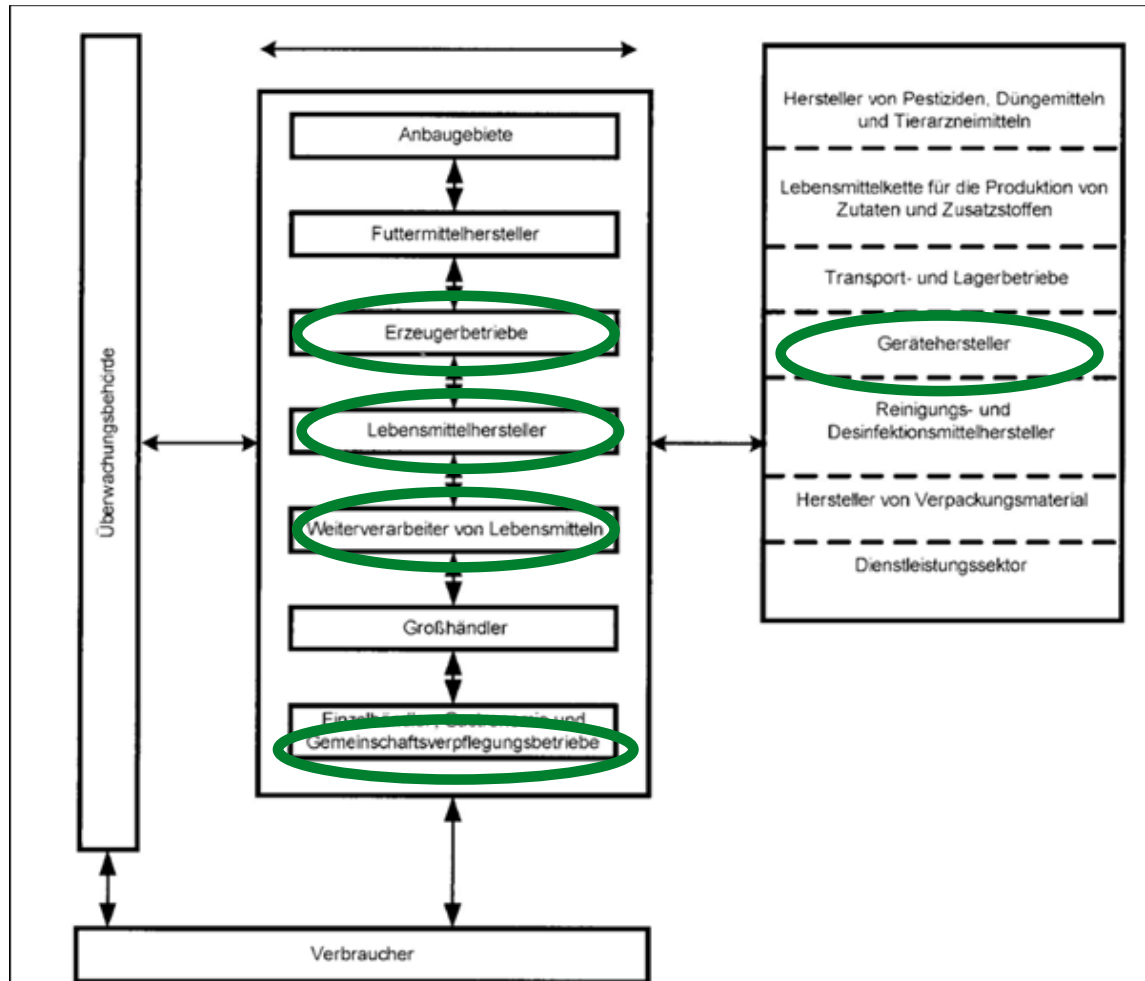
**Potenzialanalyse für den Aufbau eines Innovationsnetzwerks für
nachhaltige und ressourceneffiziente Lebensmittelproduktion (InnoNetz)**

Präsentation zur Abschlussbesprechung

Wertschöpfungskette Lebensmittelproduktion: Unternehmensbasis und -struktur



Wertschöpfungskette Lebensmittelproduktion



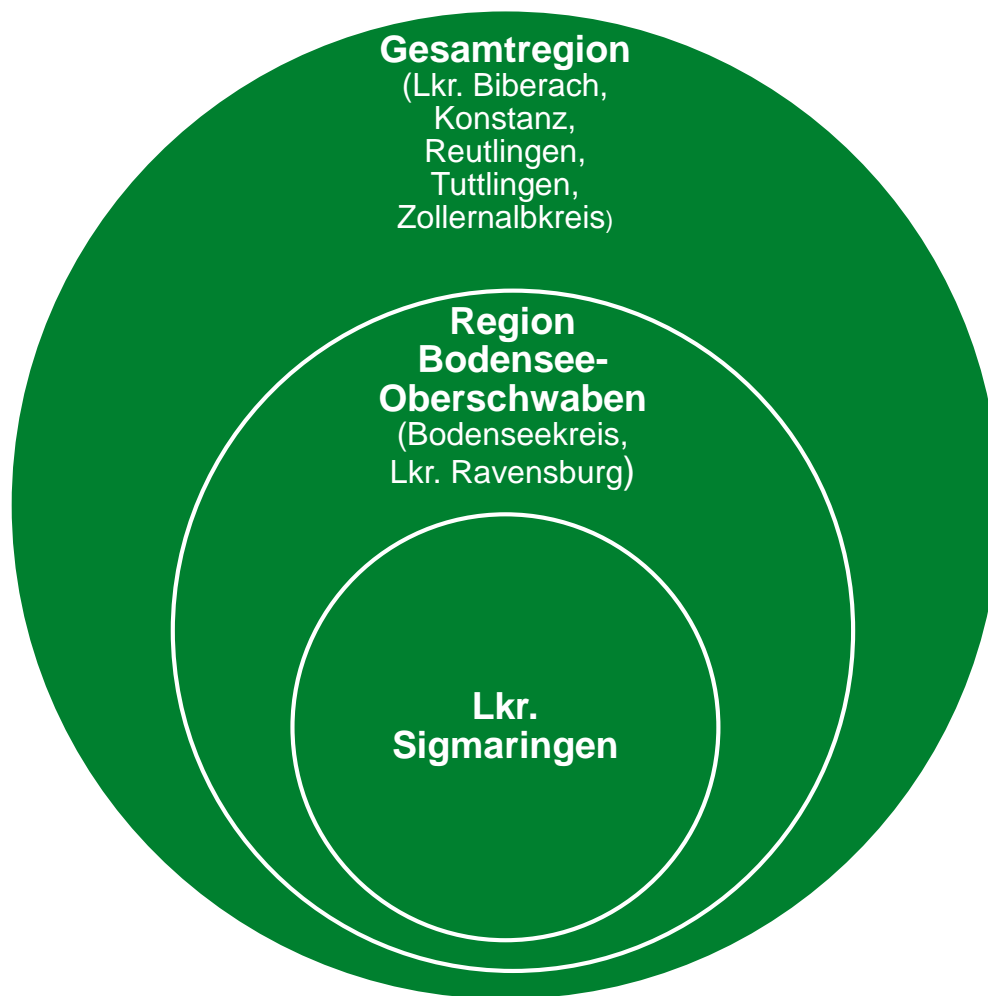


Quellen der Unternehmensstatistik

Datenquelle	Erhebungseinheit	Merkmale	Anmerkung
Amtliche Statistik (z.B. Statistische Berichte; Unternehmensregister)	Unternehmen und (Zweig-) Betriebe	Branche (WZ 2008) Beschäftigte Umsatz Exportanteil	Keine Unternehmensbezogenen Angaben, sondern Aggregation auf Gebietseinheit Aus Gründen des Datenschutzes keine Detailanalyse möglich (z.B. einzelne Wirtschaftsgruppen auf Landkreisebene) Zeitverzögerte Datenbereitstellung (z.B. Unternehmensregister bis Berichtsjahr 2013) Keine Abbildung von Kleinunternehmen (z.B. Unternehmensstatistik ab 20 Beschäftigte)
Unternehmensdatenbanken (z.B. beDirect)	Unternehmen nach WZ 2008	Firmennamen Ansprechpartner Branche (WZ 2008) Rechtsform Mitarbeiter (nach Grössenklassen) Umsatz (nach Grössenklassen)	Keine Erfassung von (rechtlich unselbständigen) Betrieben Tagesaktuelle Daten (jährliche Prüfung) Kostenpflichtiges Angebot



Untersuchungsregion





Erzeugerbetriebe (Landwirtschaft)



- Hohe Branchenkonzentration im Landkreis SIG, Bodensee-Oberschwaben und Gesamtregion (Flächennutzung, Erwerbstätigkeit).
- Kleinbetriebliche Strukturen (kaum Betriebe grösser 10 Beschäftigte).
- Bedeutung von Erzeugergenossenschaften (auch als potenzielle Netzwerkpartner).
- Unterschiedliche Spezialisierungen in der Region (z.B.: SIG: Futter-, Ackerbaubetriebe; FN: Dauerkulturbetriebe Obst, Beerenobst, Weinbau).



Lebensmittelproduktion: Herstellung Nahrungsmittel



- Lebensmittelproduktion in der Gesamtregion klein- und mittelständisch geprägt (nur 13 Unternehmen > 200 MA).
- Branchenkonzentration (Unternehmen ab 20 MA, 2015):
 - SIG: 0.55 (unterdurchschnittlich)
 - Bodensee-OS: 1.14 (leicht überdurchschnittlich)
 - Gesamtregion: 1.08 (leicht überdurchschnittlich)
- Unterdurchschnittl. Beschäftigungsdynamik
- Dominanz (Groß-)Bäckereien und -Metzgereien
- Industrielle Lebensmittelproduktion: Milchverarbeitung, Herstellung Teigwaren, Herstellung Soßen, Würzmittel und Fertiggerichte
- Pioniere: z.B. Buck Nudelspezialitäten (SIG)



Lebensmittelproduktion: Getränkeherstellung



- Getränkeproduktion in der Gesamtregion klein- und mittelständisch geprägt (kein Unternehmen > 200 MA).
- Auswertungen der amtlichen Statistik aufgrund geringer Fallzahlen nicht möglich.
- Gesamtregion weist überdurchschnittlichen Besatz an Brauereien auf (z.B. SIG: Zoller-Hof).
- Thematisch ausgeprägte Bezüge der Branche zu Themen Ressourceneffizienz und Nachhaltigkeit (Energieintensität, Regionalität).
- Pioniere: z.B. Brauerei Clemens Härle (RV)



Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung



- Verschiedene Unternehmen LK SIG und Region (z.B. Vinzenz Service GmbH, Mariaburger Bildung & Service GmbH)
- Schwierigkeiten des statistischen Erfassung (unselbständige Betriebseinheiten; Betrieb Unternehmenskantinen durch bundesweite Ketten).
- Pioniere: z.B. Vinzenz Service GmbH (SIG): Bio, regional, CO₂-Neutralität; auch: soziale Dimension Nachhaltigkeit



Hersteller Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen



- VDMA-Datenbank erfasst 11 Mitgliedsunternehmen in Gesamtregion, davon Firmensitz von einigen weltweit tätige Großunternehmen (u.a. Bizerba, Handtmann).
- Werkstandorte LK SIG (Bizerba, Meßkirch).
- Breites Spektrum an Technologien und Produkten – dabei teilweise (historische) lokale Bezüge (z.B. Hochland Natec im Bereich Käseherstellung).



Zwischenfazit

- Landwirtschaftliche Lebensmittelerzeugung im Landesvergleich im Landkreis Sigmaringen, Region Bodensee-Oberschwaben und Gesamtregion von überdurchschnittlicher Bedeutung.
- Nahrungsmittel- und Getränkeproduktion im Landkreis Sigmaringen unter- in der Region Bodensee-Oberschwaben und Gesamtregion (leicht) überdurchschnittlich ausgeprägt.
- Nahrungsmittelproduktion in der Region eher handwerklich als industriell geprägt.
- Wichtige Wirtschaftsgruppen mit einer kritischen Masse sind Grossbäckereien und -metzgereien, Herstellung von Teigwaren, Milchverarbeitung und Brauereien.
- Es gibt in der Gesamtregion einige, auch grosse und weltweit agierende, Hersteller von Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen – teilweise mit Bezug zu den o.g. «Schwerpunktbranchen».

Exkurs: Nachhaltige und ressourceneffiziente Lebensmittelproduktion



Beispiel Nachhaltigkeitskodex Ernährungsindustrie

Definition von 20 Nachhaltigkeitskriterien, u.a.

Umwelt

- Inanspruchnahme natürlicher Ressourcen (z.B. Wasser, Boden, Abfall, Energie, Fläche, Biodiversität)
- Ressourcenmanagement (Ressourceneffizienz, Einsatz erneuerbarer Energien, Steigerung der Rohstoffproduktivität etc.)
- Klimarelevante Emissionen

Gesellschaft

- Arbeitnehmerrechte
- Chancengerechtigkeit
- Qualifizierung

(...)



Themenfelder Ressourceneffizienz und Nachhaltigkeit in der Potentialanalyse

Themenfelder

Steigerung der Energieeffizienz in der Produktion

Einsatz erneuerbarer Energien (z.B. Biomasse, Solarenergie, Wasserkraft)

Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Erzeugung und/oder Herstellung von Bio-Produkten

Regionale Beschaffung und Vermarktung

Umweltmanagement und Nachhaltigkeitsberichterstattung (z.B. EMAS, ISO 14001)



Regionale Beispiele



Logo: SERVICE VINZENZ

Navigation: Über uns | Leistungen | Essen Online | Aktuelles | Kontakt

Main Content: Bio-Zertifizierung nach EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007
Jetzt auch Zutaten und Komponenten in Bio-Qualität

Calendar: Über: 2016, November, Oktober, Mai 20, Februar



Die im Rahmen von COnull erteilten Zertifikate haben eine Gültigkeit von drei Jahren. UnternehmensGrün verfolgt darüber hinaus die Weiterentwicklung bereits ausgezeichneten Unternehmen.

Erstes Gold für CO2-neutral wirtschaftende Unternehmen: juwi Holding AG und Brauerei Clemens Härle KG zertifiziert

(PM) „Klimawandel und fossile Ressourcenverknappung kann erfolgreich nur über den Umstieg auf Erneuerbarer Energien begegnet werden. UnternehmensGrün benennt mit den Prüfkriterien von COnull, welcher Massnahmen es bedarf, um die Wirtschaft auf diesen Weg zu führen“, erläutert Dr. Nina Scheer,

Spenden to go

Umweltschutz, Nächstenliebe und Kaffeegenuss passen jetzt in einen Becher.

Informationen

Logo: BACKHAUS MAHL SEIT 1914

Logo: 25 J. KINDERKREBS NACHSORGE

Unternehmensbefragung



Zielsetzungen der Unternehmensbefragung

1. Interesse an einer Beteiligung an InnoNetz abfragen (Identifikation möglicher Netzwerkpartner).
2. Stand der Beschäftigung mit Themen der nachhaltigen und ressourceneffizienten Lebensmittelproduktion aufzeigen.
3. Einschätzungen zu Informations- und Vernetzungsbedarfen erheben.
4. Potenzielle Themenfelder für InnoNetz identifizieren (Themenpool).
5. Gewünschte Formate für die Netzwerkarbeit abfragen.

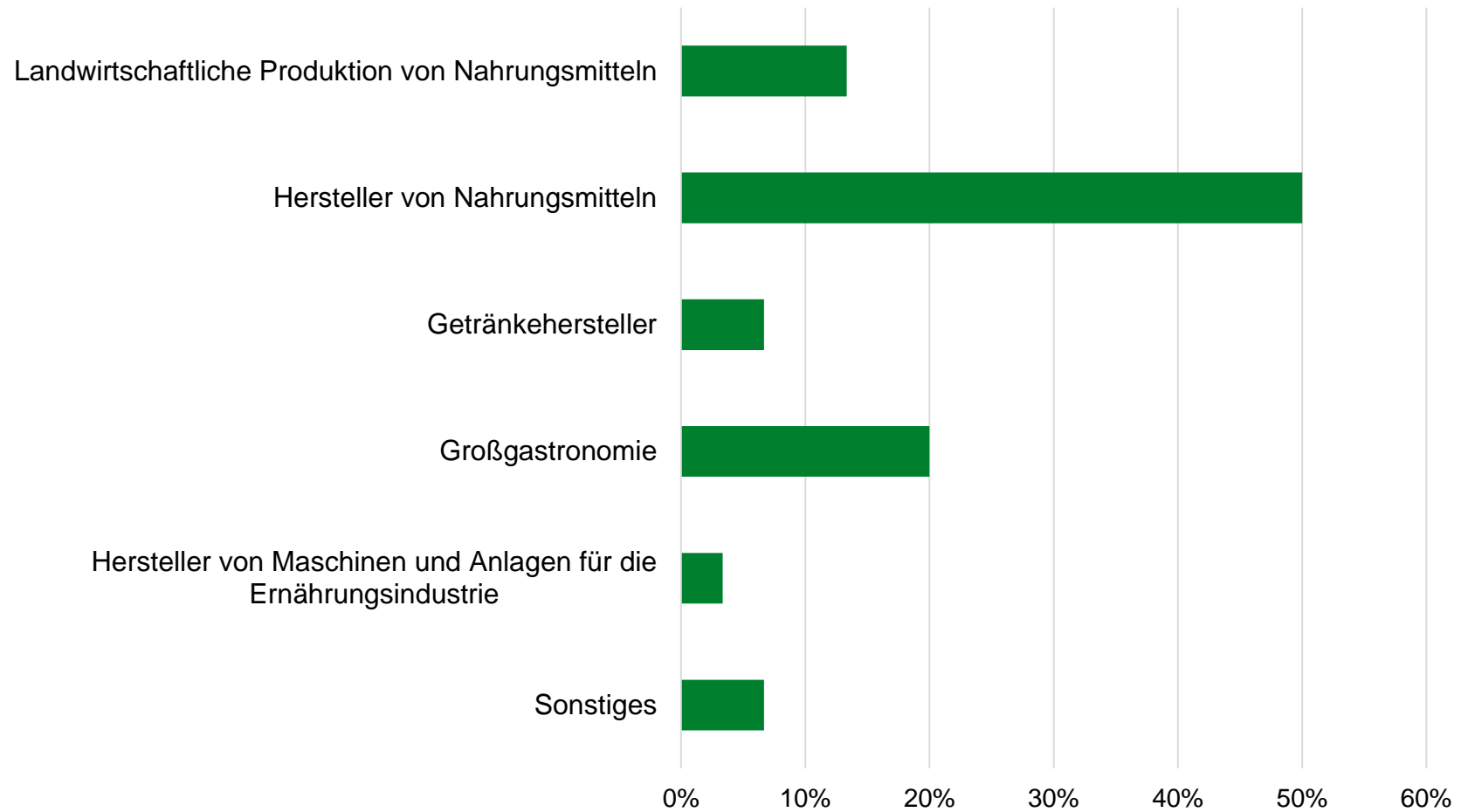


Methodik der Unternehmensbefragung

- Online-Befragung von 110 Unternehmen aus den Bereichen:
 - Landwirtschaft (Einzelbetriebe und Erzeugergenossenschaften)
 - Herstellung von Nahrungsmitteln
 - Getränkeherstellung
 - Hersteller von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie/Verpackungsmaschinen
 - Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung.
- Alle Unternehmen dieser Bereiche aus dem Landkreis Sigmaringen mit mindestens 20 Beschäftigten bzw. Unternehmen mit 50 Beschäftigten in den 7 Nachbarlandkreisen (Vollerhebung).
- Rücklauf: 30 Teilnehmer (Rücklaufquote: 27%)
- Anonyme Teilnahme oder optionale Firmennennung (57% der Teilnehmenden)



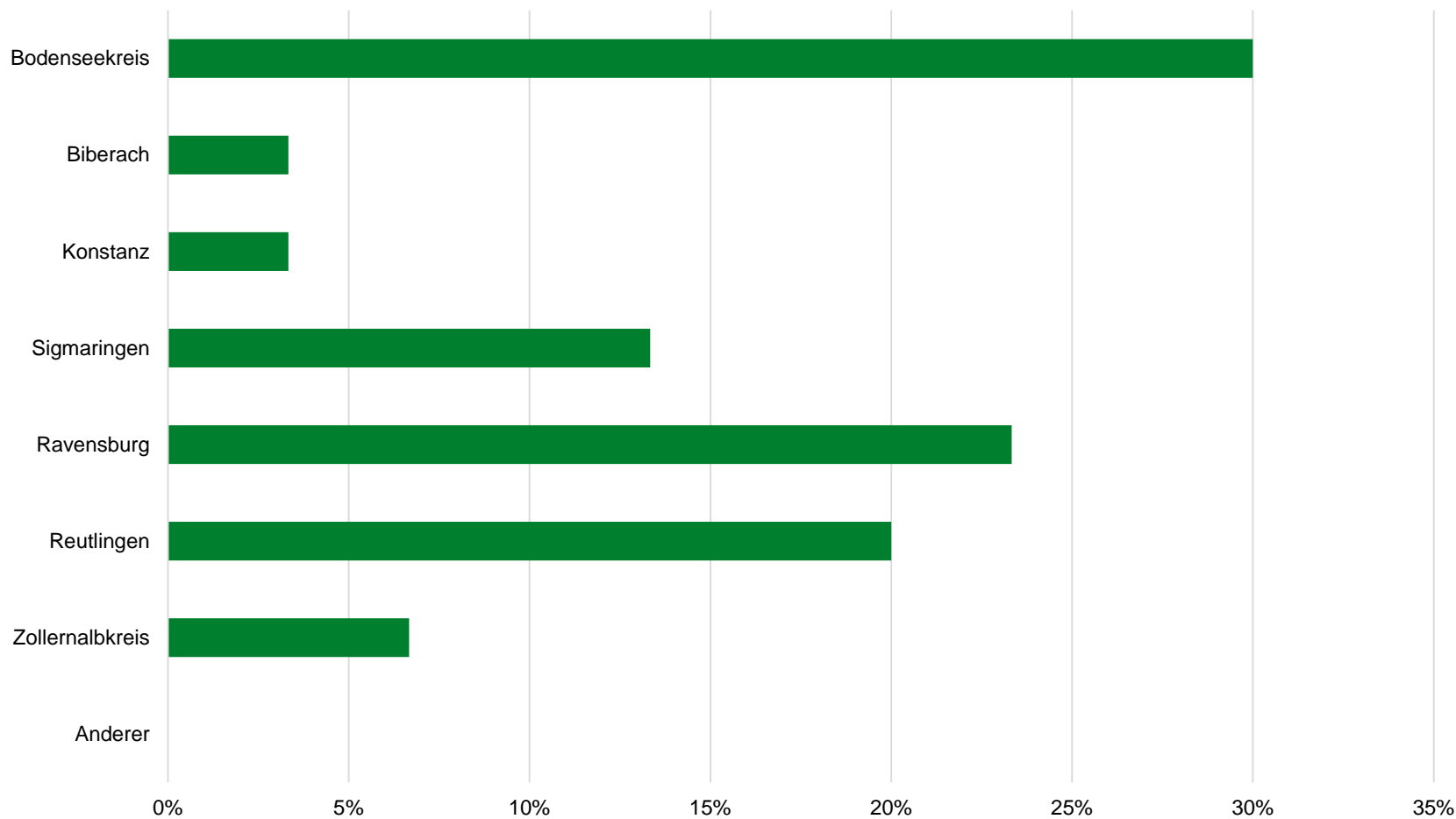
Zu welcher Branche gehört Ihr Unternehmen?



n=30

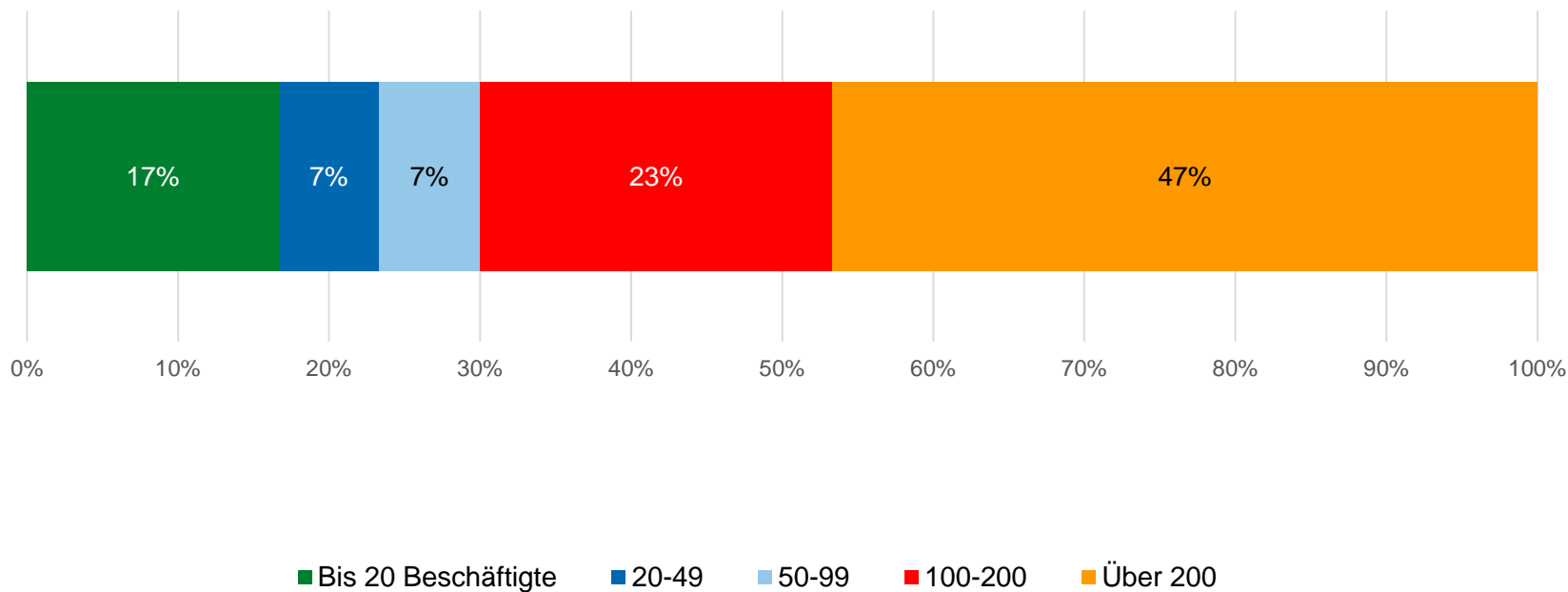


In welchem Landkreis befindet sich der Sitz Ihres Unternehmens?



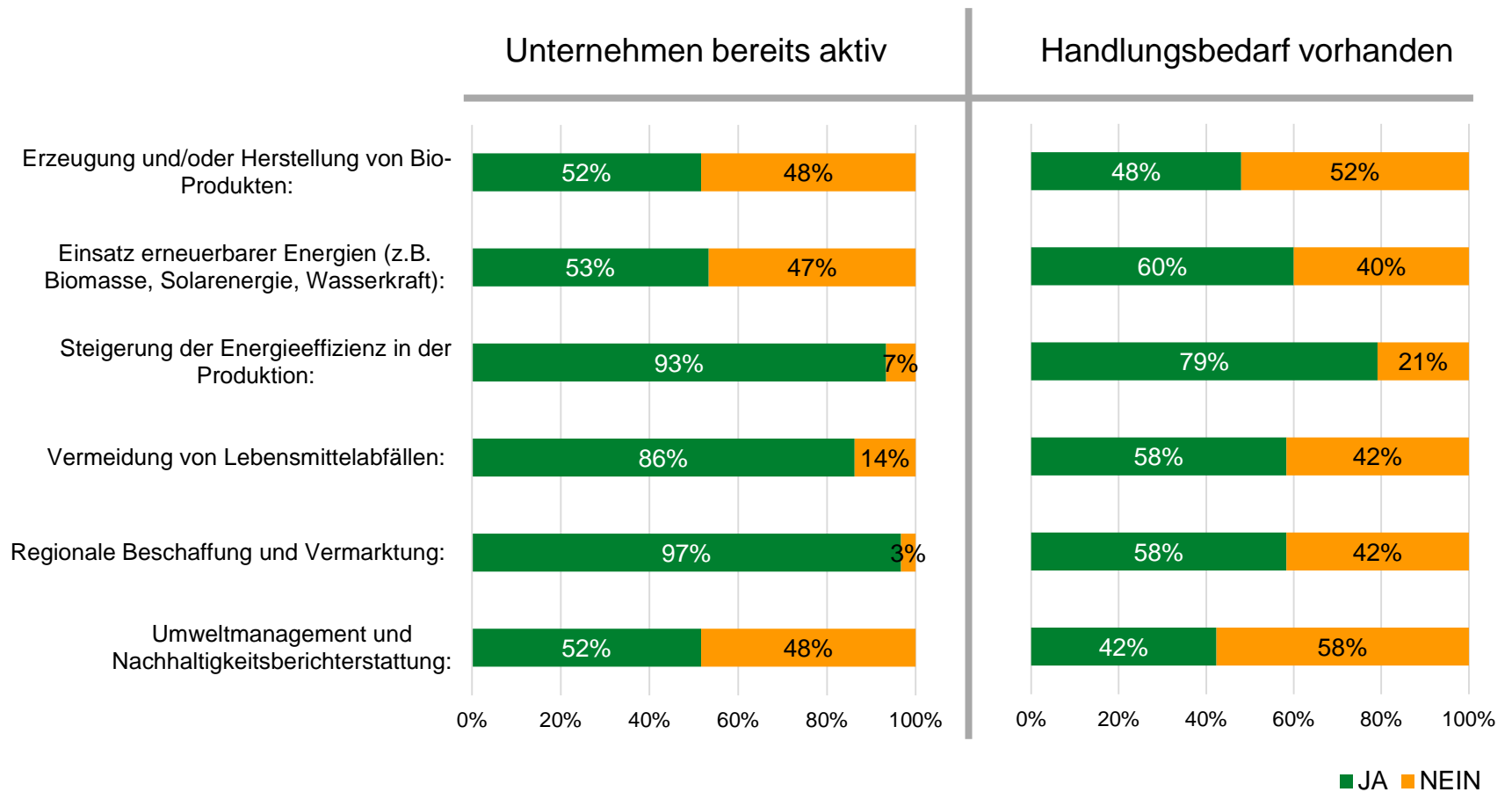


Wie viele Mitarbeiter sind in Ihrem Unternehmen beschäftigt?





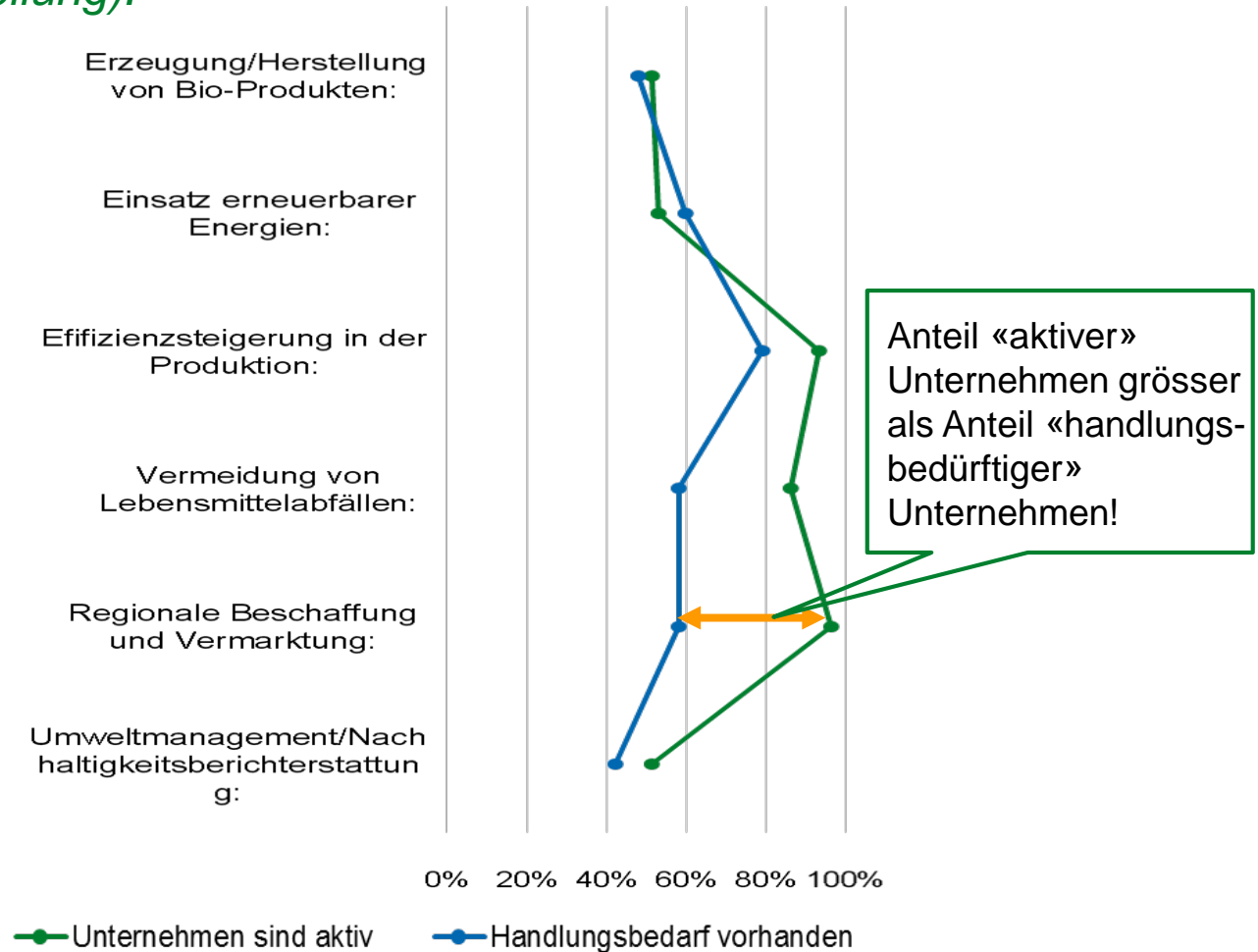
Bitte lassen Sie uns wissen, in welchen Themenfeldern Ihr Unternehmen bereits aktiv ist und wo Sie für die Zukunft noch Handlungsbedarf sehen.



Unternehmen aktiv: n = 31 / Handlungsbedarf: n=26



Bitte lassen Sie uns wissen, in welchen Themenfeldern Ihr Unternehmen bereits aktiv ist und wo Sie für die Zukunft noch Handlungsbedarf sehen (alternative Darstellung).



Unternehmen aktiv: n = 31 / Handlungsbedarf: n=26



Welche Themenfelder sollte InnoNetz aus Ihrer Sicht bearbeiten? (Rangfolge aus vorgegebenen Themenfeldern)

Rang	Punkte	Themenfelder
1.	134	Steigerung der Energieeffizienz in der Produktion
2.	120	Regionale Beschaffung und Vermarktung
3./4.	98	Einsatz erneuerbarer Energien (z.B. Biomasse, Solarenergie, Wasserkraft)
3./4.	98	Vermeidung von Lebensmittelabfällen
5.	63	Umweltmanagement und Nachhaltigkeitsberichterstattung (z.B. EMAS, ISO 14001)
6.	60	Erzeugung und/oder Herstellung von Bio-Produkten



Weitere Themenfelder, die InnoNetz bearbeiten sollte?

1. Wissenstransfer von Hochschule in die Unternehmen (speziell Mittelstand-/Kleinunternehmen)
2. Austausch zwischen Lebensmittelproduzenten und Industriebetrieben
3. Vermeidung von Einwegprodukten («Mehrweg statt Einweg»)
4. Optimierung von Lebensmittellogistik



Welche Formate sollte InnoNetz für die Vernetzung, den Austausch sowie die Zusammenarbeit aus Ihrer Sicht anbieten?

(Rangfolge aus vorgegebenen Themenfeldern)

Rang	Punkte	Formate
1.	135	Fachveranstaltungen
2.	98	Firmenbesuche
3.	91	Regelmäßige Erfahrungsaustauschgruppen
4.	84	Angewandte Forschungs- / und Entwicklungsprojekte
5.	81	Offener Austausch
6.	77	Wissenschaftliche Abschlussarbeiten im Betrieb

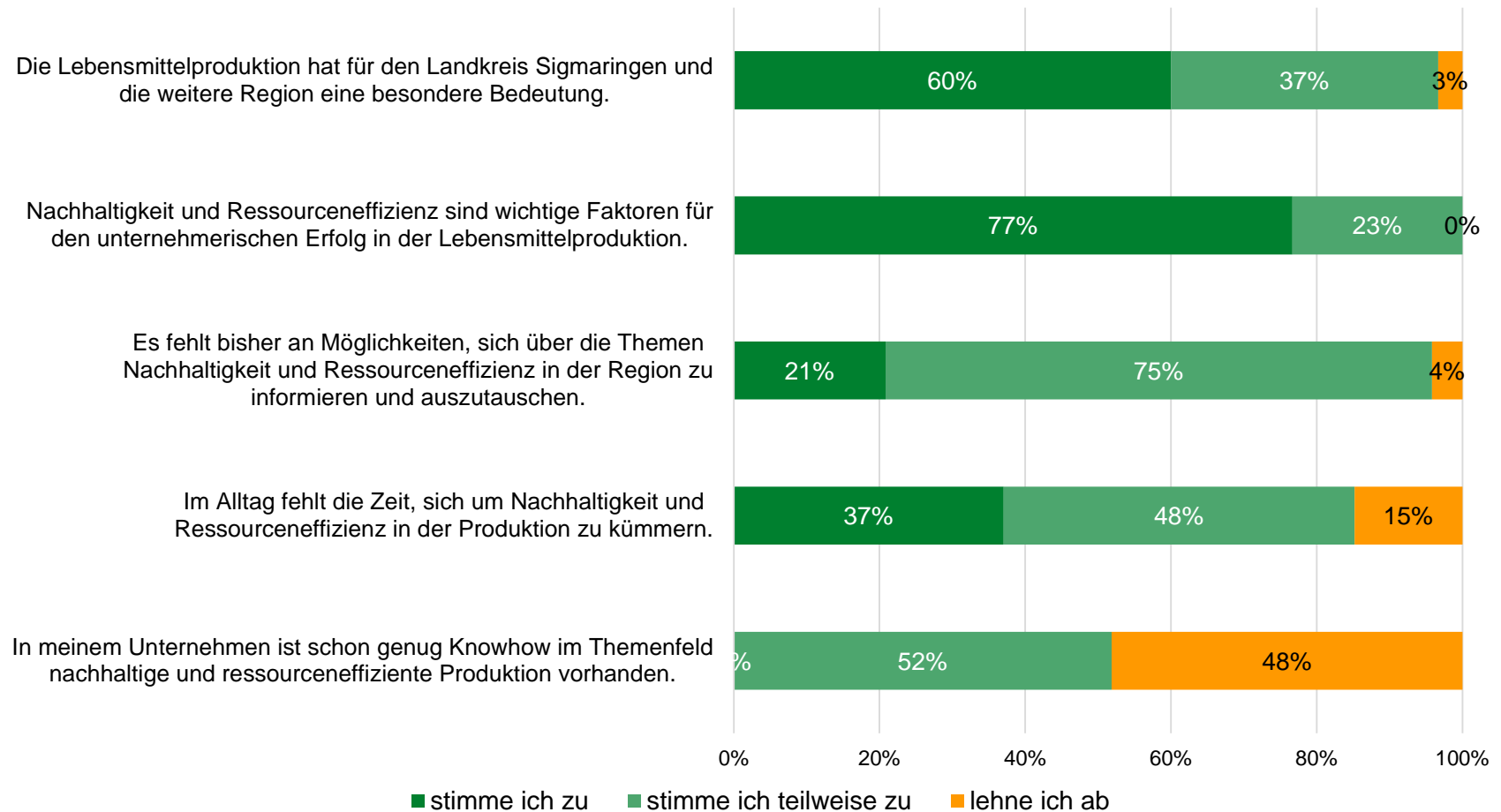


Weitere Formate, die InnoNetz anbieten sollte?

1. Onlineplattform
2. Datenbank mit engagierten Unternehmen in diesem Bereich zur Stärkung der Kooperation
3. Stärkere Kooperation Wissenschaft und Praxis

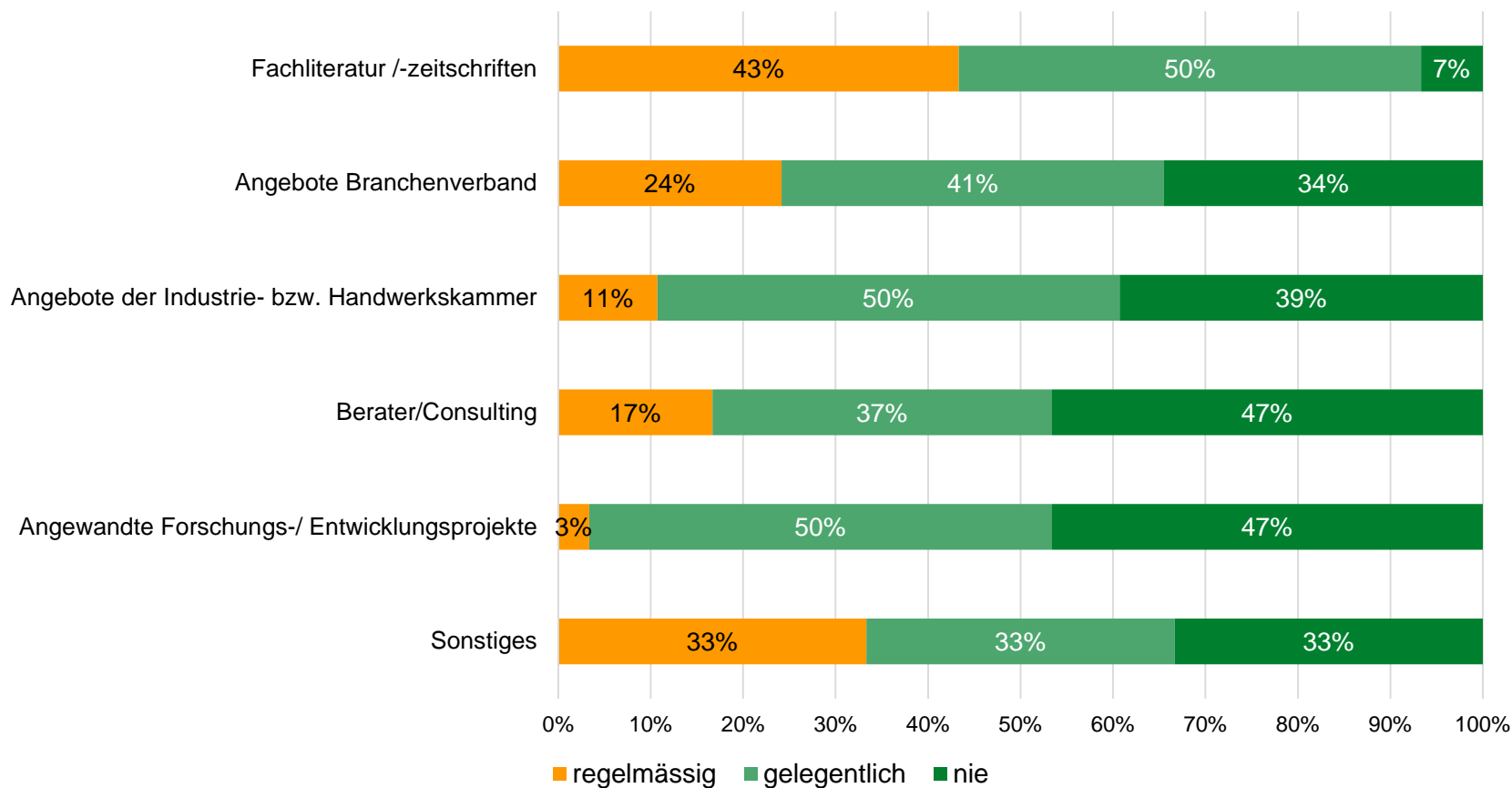


Einschätzungen zur Notwendigkeit der Netzwerkbildung





Nutzung von Angeboten zu Information, Austausch und Vernetzung zu Fragen rund um die nachhaltige und ressourceneffiziente Produktion



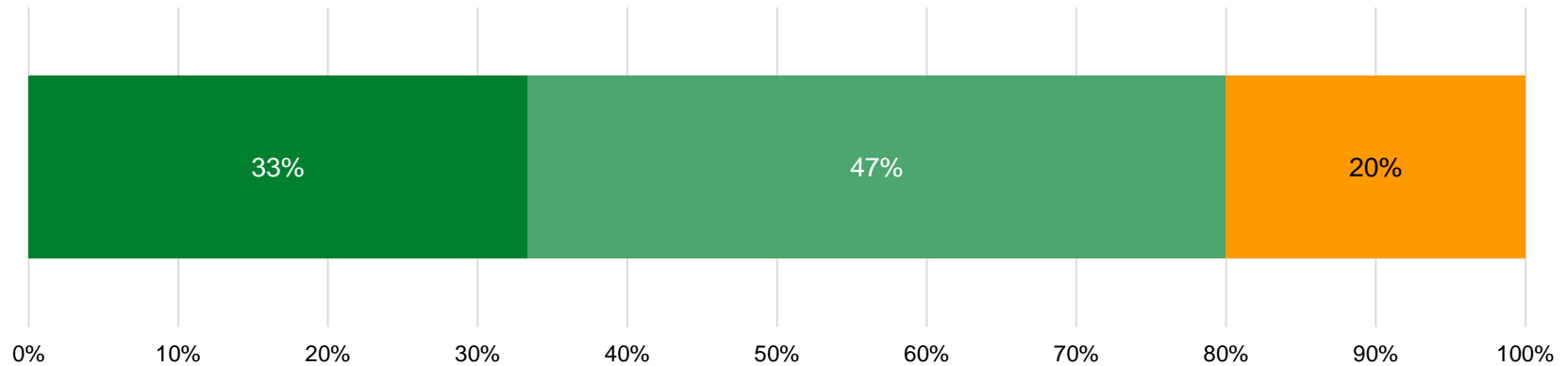


Weitere Angebote, die von den Unternehmen genutzt werden

1. Studenten im Praxissemester
2. Energieeffizienznetzwerk



Besteht in Ihrem Unternehmen ein grundsätzliches Interesse, sich an InnoNetz zu beteiligen?



- Ja, bitte informieren Sie mich unverbindlich über die weiteren Aktivitäten von InnoNetz
- Noch unentschieden, bitte informieren Sie mich unverbindlich über die weiteren Aktivitäten von InnoNetz
- Nein



Falls Sie noch unentschieden sind, von was hängt Ihr zukünftiges Interesse ab?

- Zeitaufwand
- Kosten/Nutzen
- geringer Aufwand, unkomplizierter Zugang zu Wissen
- Vergleichbarkeit verschiedener Branchen
- Relevanz für uns als produzierendes Unternehmen

Gründe für Nichtinteresse?

- Da es ein weiteres Projekt von vielen ist und Ressourcen beansprucht, die im eigenen Betrieb wesentlich produktiver nutzbar sein müssen.



Fazit Unternehmensbefragung

1. Mit der Befragung konnten bisher 24 Unternehmen für den weiteren Aufbau von InnoNetz identifiziert werden (Interesse an Teilnahme bzw. Interesse an weiteren Informationen). Diese Unternehmen kommen aus allen befragten Branchen und Größenklassen.
2. Die befragten Unternehmen sind bereits mehrheitlich in verschiedenen Themenfeldern der nachhaltigen und ressourceneffizienten Lebensmittelproduktion aktiv – dies kann als gute Voraussetzung für einen Erfahrungsaustausch «auf Augenhöhe» gewertet werden.
3. Die befragten Unternehmen geben im Hinblick auf die nachhaltige und ressourceneffiziente Produktion vielfach fehlendes betriebsinternes KnowHow und Zeitmangel für die Informationsbeschaffung hin – dies sind gute Ausgangsbedingungen aber auch Rahmensetzungen für die Entwicklung der konkreten Angebote von InnoNetz.
4. Als besonders wichtig für eine Bearbeitung in InnoNetz werden die Handlungsfelder Effizienzsteigerung in der Produktion sowie Regionale Beschaffung und Vermarktung angesehen – Bereiche mit einer hohen Fachkompetenz der Hochschule SIG bzw. mit Synergien zu anderen Projekten Land(auf)Schwung (z.B. Marktplatz Donau).
5. Die Erwartungen an ein Innovationsnetzwerk umfassen – darauf lassen die offenen Antworten schliessen - die ganze Bandbreite zwischen branchenbezogenem Wissensaustausch und Wissenstransfer Hochschule – Unternehmen. Als Formate der Netzwerkarbeit werden Fachveranstaltungen favorisiert – andere vorgeschlagene Formate, etwa wissenschaftliche Abschlussarbeiten im Betrieb – haben eine geringere Priorität.