

Innovationen	Technologieberatungen	<b>Initiativen</b>	Pilotseminare	Kooperationen
--------------	-----------------------	--------------------	---------------	---------------

## Cluster-Offensive Bayern : Projekt Genussregion Oberfranken

### 1. Vorbemerkung

Mit Unterstützung des Freistaats Bayern werden in den nächsten Jahren dauerhafte Netzwerke zwischen Wissenschaft, Forschungseinrichtungen und Wirtschaft eingerichtet. Unternehmen sollen besser informiert werden, wer gerade wo an welchen Themen forscht und wer wo welche Problemlösungen anbietet.

Die Netzwerke sollen durch die Einrichtung 19 branchenorientierter, regionenübergreifender Cluster- Plattformen und durch lokal angelegte Regionalmanagementinitiativen ergänzt werden. Für jedes Cluster / jede regionale Initiative sollen entsprechende Organisationsstrukturen geschaffen werden, und klare Zuständigkeiten und Ansprechpartner für die Wirtschaft festgelegt werden.

Als für Oberfranken besonders relevante "Cluster" wurden u.a. der gesamte Automobilzulieferbereich, die Bereiche Ernährung, Logistik, Forst und Holz, Medien, Neue Werkstoffe, Mechatronik (effiziente Produktionssystemen), Nanotechnologie, IuK-Technik, Umwelt-, Medizin- und Biotechnologie genannt. Zusätzliche Potenziale wurden für Textil, Glas / Keramik / Porzellan, Maschinen- und Anlagenbau, Möbelindustrie, Design sowie Gesundheit / Wellness / Tourismus gesehen.

Viele denken beim Wort "Cluster" nur an Hochschule und Industrie. Die jüngst erschienene Prognos-Studie zeigt aber eindeutig, dass das Handwerk innovativ ist. Handwerksunternehmen sind in praktisch allen Clustern vertreten. Das Handwerk verwendet neue Werkstoffe und produziert Lebensmittel. Das Handwerk arbeitet mit neuen Medien, verarbeitet Holz und

Kunststoff und setzt erfolgreich Design als Wettbewerbsfaktor ein. Und Automatisierung und effiziente Produktionssysteme sind Voraussetzungen für Handwerksunternehmen, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Alleine zum Automobilcluster Oberfranken zählen 500 Automobil- Zulieferunternehmen aus dem Handwerk mit 4.500 Beschäftigten.

Das Projekt Genussregion Oberfranken ist ein maßgeblich vom Handwerk initiiertes Beitrag zur Cluster- Offensive Bayern und lässt sich der Ebene der lokal angelegten Regionalmanagementinitiativen zuordnen.

### 2. Die Entwicklung der Regionalmanagementinitiative „INI Genussregion Oberfranken“

Die Grundlagen für das Projekt Genussregion Oberfranken wurden in enger Zusammenarbeit mit der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel und führenden Lebensmittelproduzenten aus dem Handwerk erarbeitet.

Oberfranken ist, was regionale Spezialitäten betrifft, ein Schatzkästchen. Nicht nur wegen der höchsten Brauereidichte der Welt, sondern auch wegen seiner klein strukturierten und historisch gewachsenen Strukturen, und der damit verbundenen Vielfalt regionaler Spezialitäten. Angefangen von den vielen Bratwurst-, Schinken- und Wurstvariationen über die guten fränkischen Gerichte und Brotzeiten, verschiedenste Gebäcke und Backwaren, aber auch Fisch, Obst, Käsespezialitäten, und das alles in einer Qualität, die seines gleichen sucht.

Trotzdem tun sich vor allem kleine Spezialitätenanbieter schwer, ihre Pro-

dukte zu vermarkten und die Qualität ihrer Produkte entsprechend heraus zu stellen. Zudem wächst - neben der angespannten Konjunktur und der Kaufzurückhaltung der Verbraucher - die Konkurrenz. Das deutsche Bäcker- und Metzgerhandwerk verliert seit Jahren Marktanteile, was die Produktion von Wurst- und Fleischwaren, Brotwaren, Klein- und Feingebäck betrifft. Supermärkte, Discounter und Tankstellen werben aggressiv und mit Dumpingpreisen für ihre Produkte. Und insbesondere entlang der Grenze zur tschechischen Republik fahren viele Verbraucher über die Grenze, um sich kostengünstig mit Lebensmitteln einzudecken.

Naturgemäß tun sich die vielen überwiegend kleinbetrieblich strukturierten Metzgereien und Bäckereien schwer, sich gegenüber der professionellen Werbung, z.B. der Supermärkte und Discounter, zu behaupten. Viele Metzger- und Bäckermeister und auch viele Handwerksmeister kommen aus dem gewerblich-technischen Bereich und sind schlicht und einfach damit überfordert, zusätzlich zu ihrem Tagesgeschäft auch noch professionelle Werbe- und Marketingstrategien zu entwickeln, auch wenn sie es eigentlich müssten.

Genau diese Marketingschwäche des Handwerks, die nicht nur im Lebensmittelhandwerk zu finden ist, sollte ausgeglichen werden. Deswegen wurde die Qualitäts- und Marketingkampagne ins Leben gerufen. Im Lauf des Projekts wurde immer mehr klar, dass das Thema Genussregion weit über das Handwerk hinausgeht.

So wurde seitens der Handwerkskammer nach Initiativen gesucht, die in dieselbe Richtung gehen, und nach Partnern, die dieses Thema gemeinsam kompetent und gleichberechtigt weiter vorantreiben. Kontakte entstanden darauf hin zur Koordinierungsstelle

Kompetenz-Zentrum Lebensmittelwirtschaft an der Bundesforschungsanstalt Kompetenz-Zentrum Lebensmittelwirtschaft Kulmbach (Koordinationsstelle an der Bundesforschungsanstalt), zur Bundesforschungsanstalt im Rahmen der Clusterinitiative Oberfranken und zu Spezialitätenanbietern und Fachexperten aus den Bereichen Landwirtschaft, Hotellerie und Gastronomie, sowie Tourismus.

Aus verschiedenen Strategiebesprechungen und drei großen Arbeitskreissitzungen, die im Juli und September stattgefunden haben, entwickelte sich dann die gemeinsame Initiative aller Partner zur Gründung des Vereins Genussregion Oberfranken.

### **3. Der Verein Genussregion Oberfranken e.V.**

Am 24. Oktober wurde im Haus des Handwerks in Kulmbach der Verein Genussregion Oberfranken gegründet. Ziel des Vereins, so der 1. Vorsitzende Landrat Klaus Peter Söllner aus Kulmbach und sein Stellvertreter, Kreis-handwerksmeister Christian Herpich aus Hof, ist die Förderung der Qualität, der Vielfalt und Kultur regionaler Spezialitäten in Oberfranken

Der Verein wird ab 2008 ein übergreifendes Servicenetzwerk für Anbieter hochwertiger regionaler Spezialitäten entwickeln, das diese in allen Phasen der Produktion und Vermarktung unterstützen soll und Stück für Stück die Vielfalt der oberfränkischen Delikatessen systematisch erfassen und beschreiben will. Ein Mammutprojekt also, das neben der Verbraucherseite auch bereits bestehende Initiativen und Zusammenschlüsse, die regionale Spezialitäten anbieten und hierfür Unterstützung benötigen, ansprechen will.

Fester Bestandteil und Kernstück des Serviceangebots wird ein hochwertiges regionales Qualitätssiegel „Genussregion Oberfranken“ sein. Spezialitäten-

nanbieter, die das Siegel für sich nutzen wollen, müssen sich zunächst einer intensiven Qualitätsprüfung unterziehen, Glaubwürdigkeit steht an erster Stelle. Dafür werden zurzeit in Arbeitskreisen die notwendigen Qualitätsstandards entwickelt, auch sensorische Prüfungen (Geschmack) und Betriebsprüfungen vor Ort sind vorgesehen, ebenso wie eine fachlich fundierte Beschreibung der jeweiligen Spezialitäten.

Die Betriebe, welche die Prüfung erfolgreich bestanden haben, werden dann fachlich und werblich beraten und begleitet, und es werden auch gemeinsame Aktionen durchgeführt, um die jeweiligen Spezialitäten besser bekannt zu machen. Alle Prüfungen und Zertifizierungen, die ein Lebensmittelproduzent bereits durchlaufen hat, werden bei der Vergabe des Qualitätssiegels berücksichtigt, um den Aufwand für die Betriebe möglichst gering zu halten. Das Besondere am Verein Genussregion Oberfranken und das macht unseren Verein bundesweit einmalig, sind die vielen Partner und Institutionen, die im Verein Genussregion Oberfranken zusammenarbeiten. An erster Stelle zu nennen und unverzichtbar für die fachliche und wissenschaftliche Untermauerung des Projekts ist die Kompetenz der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel mit Sitz in Kulmbach, die dem Netzwerk eine hervorragende fachliche Grundlage gibt.

Neben Prof. Dr. Wolfgang Branscheid als Vorsitzendem des Kuratoriums, dem Fachgremium des Vereins Genussregion Oberfranken, und Frau Dr. Juliane Korn, die an der Bundesforschungsanstalt das Leaderprojekt Koordinationsstelle Netzwerk Lebensmittelkompetenz Oberfranken leitet, arbeiten im Kuratorium führende Vertreter von Lebensmittelproduzenten aus allen Bereichen – also Berufen wie Bäcker, Metzger, Brauer, Landwirtschaft, aber

auch Touristiker, Hoteliers und Gastronomen, sowie Vertreter von Innungen, Handwerkskammer, IHK, Hotel- und Gaststättenverband, Bauernverband, Ämter für Landwirtschaft und das Amt für ländliche Entwicklung eng im Kuratorium zusammen. Der jährliche Mitgliedsbeitrag für Spezialitätenanbieter wurde auf 100 EURO im Jahr festgesetzt. In das Projekt Genussregion Oberfranken wurden im Jahr 2007 12 Arbeitstage investiert.

#### **4. Ausblick**

Das Projekt Genussregion Oberfranken wird im Jahr 2008 fortgeführt. Die nächsten Schritte des Vereins Genussregion Oberfranken werden sein:

- Entwicklung und Festlegung der Richtlinien für die regionalen Qualitätssiegel (Bereiche Bäcker, Metzger und Brauereien)
- Bestandsaufnahme regionaler Spezialitäten
- Durchführung von Fachveranstaltungen
- Entwicklung von Marketing- und Vermarktungsstrategien
- Aufbau einer Internetplattform

#### **Ansprechpartner:**

Dr. Sauer  
Beauftragter für Innovation und Technologie der Handwerkskammer Oberfranken