

Information about the cluster

Final Conference Project S3 Cluster, 21.10.2021, online.



Aim of food.net:z is to network, support and strengthen companies and institutions from all sectors of the food industry across the Metropolitan Region Rhine-Neckar.



What is food.net:z

The **association** of food.net:z was **founded in 2018** in Heidelberg as a regional platform (cluster).

The current members of the association include **all sizes of companies** in the value chain of food industry. These are manufacturing SMEs, corporations, suppliers, service providers and start-ups.

Universities are planned to be members as well. Some cooperation are already running.



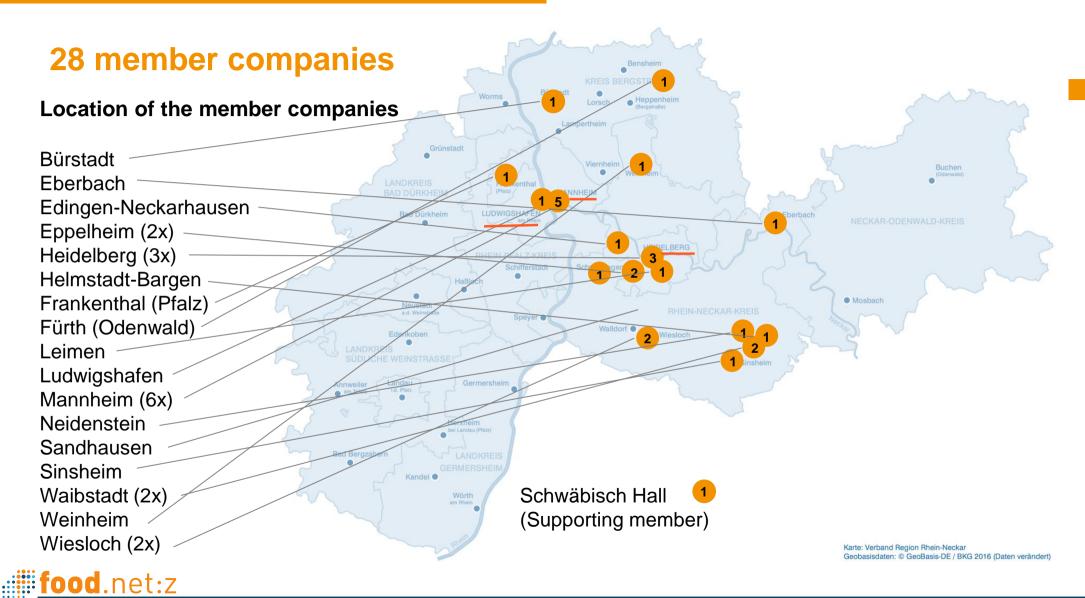
What is food.net:z

food.net:z supports the partners in **cooperating** closely, **exchanging knowledge** and **initiating projects.**

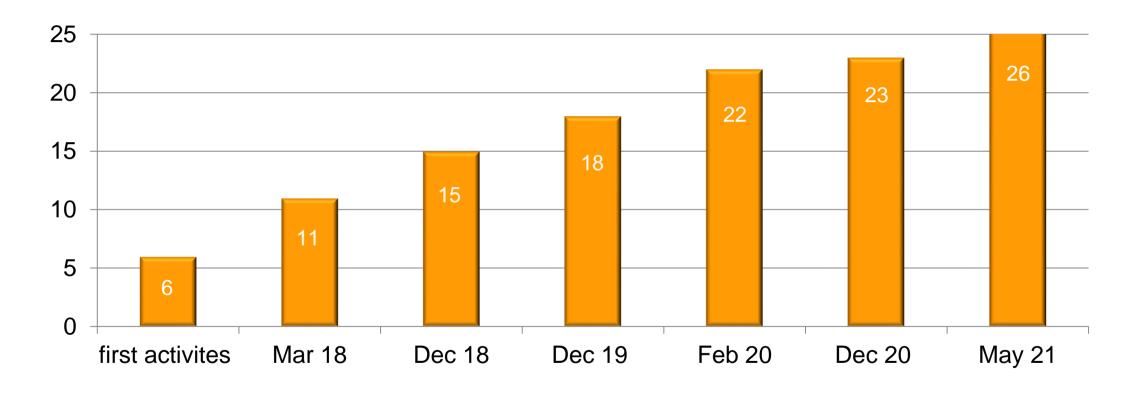
The activities of the cluster increases the **innovative strength** and the **competitiveness** of the member companies.

In addition, the association pursues the goal of **positioning the food industry in the region as an attractive employer** and improving the appreciation of food.





Member development – today: 28





What we offer...



...Networking

- food.net:z provides a sustainable network for the food industry in the Rhine-Neckar metropolitan region - and beyond. New projects and partnerships are initiated.
- food.net:z creates synergy effects between the various actors and real added value for the members, the network partners and the region.
- food.net:z Companies share knowledge and costs.



Food.net:z Services



...Internal and external Events

- E.g. open for non-members
 - 4 Seminars on current food topics each year (different topics: certification in quality management, food safety,..)
 - food.net:z Forum (4 regional events each year current topics of the food industry)
 - Food.Focus.Future (One big event each year)



Food.net:z Services – members only

Company visits twice each year









Food.net:z Services – members only



Focus group "sustainability"



Focus group "Quality Management"



Focus group "digital communication "



Focus group "cooperation with start-ups"

Involvement of the operational level of member companies. Regular meetings all 6-8 weeks. Often
external speakers, active knowledge transfer between the member companies, agenda is shaped by
participants, topics closely related to the needs of the companies



Newsletter

https://foodnetz.de/newsletter/



Liebe Leserin, lieber Leser,

unser Infoletter kommt ab jetzt per Newsletter in Ihr Postfach! Wir hoffen, dass Ihnen das neue Format gefällt. Kritik und Anregungen können Sie jederzeit gerne an kontakt@foodnetz.de senden. Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, finden Sie den Abmeldelink am Ende dieser E-Mail.

Kaum ein Wirtschaftszweig ist so eng und so direkt mit der Umwelt verknüpft wie die Food-Branche. Das Thema Nachhaltigkeit zieht sich deshalb in dieser Woche auch durch unseren Newsletter: von der Frage, welche Verpackung die nachhaltigste ist, über Umwelt- und Gesundheitskosten von Lebensmitteln bis hin zum Vortrag "Es gibt keinen Abfall" in den Veranstaltungstipps. Aber auch ansonsten haben wir spannende Themen versammelt - lesen Sie am besten selbst!

Aktuelles







Press Rhein-Neckar-Zeitung (Dez 2020)

@Rhein-Neckar Zeitung | Heidelberger Nachrichten | WIRTSCHAFTS-MAGAZIN | 23 | Dienstag, 22. Dezember 2020

Große und kleine Netzwerker

Unternehmen aus der Region erklären, warum sie bei food.net:z mitmachen / Von Gaby Booth

Arona, Waibstadt: Wir als kleines Unternehmen profitieren enorm von der Mitarbeit. In kleiner Runde kann man sich einiges bei "den Großen" abschauen und bekommt viel Input, wie man bestimmte Themen im eigenen Unternehmen umsetzen kann. Ein weiterer Vorteil ist die Möglichkeit, über food net:z an Schulungen zu diversen Themen teilzunehmen.

Heiss MSP GmbH. Sinsheim: Für uns konkret ist der Erfahrungsaustausch mit anderen Unternehmern und Unternehmen wichtig. Vor allem beim Qualitätsmanagement, damit wir wissen, was aktuell ist und wie andere Unternehmen diese Themen angehen.

Gelita, Eberbach: Foodnetz ist ein inter-



Essbare Löffel produziert das Heidelberger Startup Spoontainable, Foto: Spoontainable

essantes Netzwerk von Unternehmen in bensmitteln und angrenzende Branchen ApplelSchneider, Edingen-Neckarhausen: An schiedene Unternehmen aus der Lebens-

können. Hier können Synergien, z.B. bei der Ausbildung, bei Absatzkanälen entstehen oder sogar gemeinsame Entwicklung und Vermarktung von Produkten realisiert werden. Dabei lernen nicht nur die "Kleinen" von den "Großen". Oft können auch gerade die etablierten, internationalen Unternehmen von jungen Startups lernen, um dadurch vielleicht etwas agiler zu werden.

Spoontainable. Heidelberg: Durch food.net:z findet auch mit Nichtmitgliedern ein intensiver Austausch zu aktuellen Projekten statt. Durch die Zusammenarbeit von Partnern aus verschiedenen Branchen werden Synergien geschaffen und neue Potentiale genutzt.

der Region, in dem sich Hersteller von Le- austauschen und voneinander lernen food netz schätzen wir, dass hier ver- mittelbranche der Region zusammen werden



Knödel gehören zu den Waren, die Unternehmen in der Region herstellen. Foto: dpa

kommen und man sich untereinander austauschen und Kontakte knüpfen kann. Hier passt das Stichwort Heimverteil sehr

Trokost, Sandhausen: Der vertrauliche Austausch mit anderen Akteuren der Leensmittelproduktion ist uns wichtig. Die Herstellung unserer getrockneten Gemüse und Kräuter ist sehr energieaufwendig. Daher waren die Energiechecks sehr

Schädels-Beilagen, Wiesloch: Eine gute regionale Vernetzung hilft, unsere Ineressen nach außen besser zu vertreten. Durch Synergien und einen verbesserten Informationsaustausch können die hohen Anforderungen der zunehmenden Marktkomplexität besser beherrscht

©Rhein-Neckar Zeitung i Heidelberger Nachrichten i WIRTSCHAFTS-MAGAZIN i 23 i Dienstag. 22. Dezember 2020

Unternehmen, das weltwett Geletine. produkte verkauft. chmen aus der Konditoreibranche zusammentut und gemeinsame Sache macht? Auf Ausenböhe, und so. dass beide davon profitieren? Gelita in Eberbach und Dekoback in Helmstadt. Barsen ist das selungen. Zusammen haben die beiden Firmen ein vesanes Geliermittel auf den Markt gebracht und damit erfolgreich eine Marktnische belegt. Wiedes zustande kam? Möglich wurde das durch food net z - das Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V. Ein Netzwerk von kleinen mittelständischen und gro-Sen Unternehmen, die eines semeinsam haben: Sie sind in der Metropolregion Rhein-Neckar zu Hause und wissen oft. our night voneinunder.

Das vor zwei Jahren in Heidelberg gegründete Netzwerk hat sich zum Ziel gesetzt, möglichst viele Partner an einen Tisch zu holen, um die Resion mit ihren violen Akteuren aus der Lebensmittel branche zu stärken und nach außen sichtbarer zu machen. Als kompetente Genussregion sozusagen. "Wir sind das ersto Netzwork dieser Art in ounz Roden-Würtiemberg - und bisher auch das einzige anerkannte Cluster settens des Wirtachaftsministeriums, das sich mit Food how dor Labonemittalindustria in all thren Facetten auseinandersetzt", stellt Isabel Bergerhausen, die Geschüftsfüh-

D ie Kooperation zwischen Gelita und Dekobeck zeigt, wie ganz unterschiedliche Partner zu erfolgreichen Geschäftsmodellen kommen. "Wir wussten gar nicht, dass es diese Firma ganz in unserer Nähe gibt", gesteht Michael Teppner, Marketing- und Kommu nikationschef des Gelatine-Herstellers. Die Forscher von Gelita hatten schon ein eltermittel in Blattform auf Basis von Appr. Appr entwickelt und zur Markt. rette gebracht. Bet einem Arbeitstreffen von food.netz erfuhr Sascha Hohl. Geschüftsführer der Dekoback in Helmstadt-Bargen von dem veganen Celter. mittel der Nachharn" und war sofort in. ressiert. Die Idee kam zur rechten Zeit, die Zahl der Veganer nimmt zu. Heute vermarkten Gelita und Dekoback die Innovation compinsom Apar Apar planel sich ideal für die wachsende Zahl der Konsumenten, die sich vegetarisch oder veean ernähren möchten, und es hat zudem den Vortett, dass es bei höheren Tem peraturen stabtler ist als klassische Ge-

latine", sagt Sascha Hohl. treffen fest, dass sie gemeinsame Sache machen können: Die Sinsheimer Firma Rhein-Neckar-Kreises, um Koopera-Heiss. Spezialist für die Mikronisterung von Rohstoffen, ist seither als Dienstleister für die Vermischung verschiedener Pulver für den Weinheimer Wursthttllenhersteller Naturin Viscofan aktiv.

Für Isabel Bergerhaus ist es _eine pro-Se Freude" zu erleben, wie durch den Austausch der Unternehmen untereinhen und Ideen vorungetrieben werden. Die Geschäftsstelle ist übrigens auch An- Hochschulen und Verwaltung zu verbes- nehmen wie BASF, SAP, Hoche oder John Unternehmen, aber was vor unserer



Eine Zukunftsbranche stellt sich auf

Die Metropolregion Rhein-Neckar verfügt über sehr viele Unternehmen der Lebensmittelindustrie - Ein Netzwerk soll sie noch stärker machen / Von Gaby Booth

riert Kontakte

ie eigentliche Geburtsstunde des Netzwerkes liegt im Jahr 2013. . Zwet meltere Firmen aus der Roofen Damois trafen sich mehrere Aktaute der ellten ebenfalls bei einem Netzwerk- in der Region beheimsteten Lebensmit- e.V." karn. telbranche mit Wirtschaftsförderern des tionsmöelichkeiten auszuloten. Ihnen war bewusst, dass die Lebensmittelbran- markt im Stadtteil, der unsebremste che eine Zukunfisbranche ist und die Me- Trend zu Bioprodukten - die Konsumenwigsten (und wissen) nicht voneinander. seben. Food netz spürte schon vor eini-Am Anfans stand die Viston, die Zu-

sprechpartner für Unternehmen, die kei- sern, aber zuch, die Innovationskruftnach. Deere assoziiert wird, hat noch weitaus ne Foodnetz-Milglieder sind und mode- außen sichtbar, die Unternehmen aus der mehr Qualitäten, sagten sich die Initia-Lebensmittelbranche als Arbeitseber toren und setzten auf die nahrhafte Branbekannter zu machen. Es folgten eine che. Rethe von Arbeitstreffen, bis es im März 2018 dann zur Gründung von "food net z

... Lehonemittelnetzwork Rhein-Neckur Der Trend zu Bio und Regiona Kinkauf auf dem nahegelegenen Hofladen, auf dem samstäplichen Wochentropotregion zahlreiche Player in diesem fen sind umweltbewusster geworden und Bereich vorweisen kann Manko: Sie wollen regionalen Produkten den Vorzuggen Jahren den Puls der Zeit und versammenarbeit der Unternehmen, egul wie folgte das Ziel, die Lebensmittelbranche Ben ebenso wie umgekehrt" betont Miander neue gemeinsame Protekte entste- groß, miteinander zu fördern, den Wis- zu stärken. Die Hegion, deren Wirtschaft chael Teppner die Bedeutung des Aussonstransfor zwischen Unterschmen, in erster Linte mit den großen Unter- tausches. Gelita ist zwar ein globales

le Bündelung der Krüfte dient altriebsabilaufe und Lieferketten umorgalen Mitgliedern, die sich dem nisteren? Wie die (digitale) Krisenkomfood net z anschließen, damit Synergien besser genutzt werden können, die Wettbewerbsfähigkeit gestärkt wird, die auch regionale Unterstützung gibt es? So Unternehmen für Auszubildende und Fachkrüfte attraktiver werden. Gezielte Weiterbildungsmaßnahmen stehen daher ganz oben auf der Agenda. In den regelmäßigen Arbeitstreffen und Fachgruppen wird sich aussetauscht. Die kleinen Unternehmen profitieren von den Gro-

HINTERGRUND

Was let food.net-7? Es let das arcto Netzwerk dieser Art in ganz Baden-Württemberg, Mitglieder sind international aelerende Großunternehmen eberso wie kloine and mittiere Firmen oder Start. ins Frauger welferverscheitende Re triebe, Groß- und Einzelhandelsunter nehmen, Zulieferer, Logistikunternehmon Diagraticistos soudo Aktouro aus dos

Was list das Ziel? Das Laberismittel netzwork will Unfornehmen und Institutionen aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft miteinander vernetzen und stärken. Es geht darum, Knowhow auszutauschen, die Kommunikation zu verbessern, die Unternehmen für Fachkräfte und Auszublidende attraktiv zu machon. Es poht abor auch darum, das Image der Metropoiregion als Genussre gion zu schärfen.

Wie kam es zur Vereinsgründung? Sie fand am 14. März 2018 in Heldelberg statt - mit damais elf Unternehmen. Mittierweile sind as 23 Mitgliedsunternehmen. Dezu gehören zum Beispiel das Familianuntemphmen Schädel in Wies. loch, Gelita in Eberbach, Capri Sun in ppelhelm, KSB in Frankenthal, Apfel-Schneider in Edingen Neckarhausen, Trokest in Sandhauson, Naturin/ Wesne fan in Weinheim, Gellnova aus Neidenstein oder ADM Wild aus Eppelheim. Alle Mitglieder unter Foodnetz.de

Was macht der Verein? Die Mitgliedsunternehmen tauschen sich fachlich und vortrauprevoll auf opprativor Ehono aus Aktuell gibt es drei Fachgruppen zu den Themen Qualitätsmanagement, Nachhaltigkeit und Digitale Kommunikation. Außerdem werden Fachseminare gebo ten, momentan als Online-Seminare. Beispielsweise zum Thema Lebensmit folsichorholf

Haustüre passiert, interessiert uns auch*, so der Kommunikationschef von Gelita. Durch unternehmensübergreifende Protekte könne vudem das Potenzial für Innovationen besser ausgeschöpft werden, sind die Netzwerker überzeugt. Und in Zeiten sich schneil wandelnder Mürkte sei oin Anstausch mit wiesenschaftlicher Einrichtungen besonders wichtig.

Dass das nicht alles nur graue Theorie ist, zeigt sich auch gerade in der Corona-Zett. Da beschäftigt sich das Netzwerk mit solchen Fragen: Wie neue Bemunikation mit Kunden und Mitarbeitern gestalten? Weiche staatliche oder hilft man sich in Videokonferenzen oder beim digitalen Feierabendbier.

ood.net:z vermittelt in diesen Wochen gezielt Informationen, teilt Wissen und Kontakte, leistet konkrete profitiert das Lebensmittelnetzwerk von der ensen Zusammenarbeit mit der repionalen Wirtschaftsförderung, die von



Press Zukunftsmotor (Dez 2020)

BADEN-WÜRTTEMBERG

food.net:z Lebensmittelnetzwerk

Autoren: Isabel Bergerhausen / Patrick Schütz

food.net:z - auch in der Krise zeigt sich die Stärke des Lebensmittelnetzwerks Rhein-Neckar

> Abbildung 1: Unternehmensbesuch beim Mitgliedsunternehmen _Naturella Getränke GmbH & Co. KG* in Waibstadt im Jahr 2019.

Ein starkes Netzwerk und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit - wie wertvoll das ist, zeigt sich gerade auch in Krisenzeiten. Die Mitglieder des Lebensmittelnetzwerks fond net-z arlaban dar aktuall in dar Carona Pandemie: Wie die neuen Betriebsabläufe und Lieferketten in einer Branche umorganisieren, die als systemrelevant gilt? Wie die (digitale) Krisenkommunikation mit Kunden und Mitarbeitern gestalten? Welche

staatliche oder auch regionale Unterstützung gibt es? food.net:z vermittelt gezielt Informationen, teilt Wissen und Kontakte, leistet konkrete und pragmatische Hilfestellung - ob in der ad has Videokonforenz im hilateralen Austausch oder bei den regel mäßigen digitalen Netzwerkforen.

Dabei profitiert das Lebensmittelnetzwerk von der engen Zusammenarbeit mit der Wirtschaftsförderung



BADEN-WÜRTTEMBERG



des Rhein-Neckar-Kreises sowie von der großen Vielfalt seiner Mitgliedsunternehmen: Vom internationalen Großunternehmen über das klassische KMU bis hin zum innovativen Start-up, vom Obstbauern über die lebensmittelverarbeitende Industrie bis hin zur Entsorgung von Speiseresten. Eine beeindruckende Bandbreite an Kompetenzen und die Bereitschaft wertvolles Know-how zu teilen machen food net:7 aus: Fin wertvolles

Etwas mehr als zwei Jahre nach Gründung des Vereins hat sich die Anzahl der Mitglieder im einzigen Württemberg anerkannten Food-Cluster mit nun insgesamt 23 Unternehmen mehr als verdoppelt. Der Mitaliederzuwachs kommt nicht von Ungeführ: Besonders stollt sind wir auf die Zahlreichen Konnerationsnroiekte unserer Mitglieder, die durch die Plattform food.net:z entstanden sind", so Dr. Helmut Gerlach, Vorstandsvorsitzender von food.net:z und Leiter des Qualitätsmanagements bei Naturin Viscofan.

Cluster für wertvolle Unternehmen

So hahen sich heisnielsweise mit Gelita und Dekoback zwei food net-z-Unternehmen zusammengetan und vermarkten nun mit einem Geliermittel in Blattform auf Basis von Agar-

Agar gemeinsam und weltweit diese Produktinnovation. Andere arbeiten innerhalb des Netzwerks an der kol-Jahorativen Aufarbeitung von Rohstoffen sowie "Clean Label"-Farbstoffen oder unterstützen sich gegenseitig bei "Food Fraud-Schwachstellen-Analysen". Die Entwicklung von Verpackungsalternativen, der Austausch zu Zertifizierungsmöglichkeiten, Audits und neuer Qualitätsstandards oder die Aufstellung einer Ökobilanz für Getränkeverpackungen sind weitere Beispiele für kooperatives Arbeiten in food.net:z. Projekte entstehen häufig in den Fokusgruppen. Hier tauscht sich die operative Ebene der Mitgliedsunternehmen regelmäßig zu konkreten Fragestellungen aus. Schnittstellen ergeben sich vor allem in den Themenfeldern "Qualitätsmanagement", "Digitale Kommunikation" und "Nachhaltigkeit". Für Anfang Dezember 2020 sind - um nur ein konkretes Beispiel zu nennen - bereits 36 Personen für das ganztägige food.net:z-Fachseminar IFS6 / IFS7 angemeldet, das von einem langjährigen Experten der DGQ durchgeführt wird – und für Mitgliedsunternehmen

Food.net:z setzt auf Regionalität und schafft Transparenz zwischen den Food-Playern der Region Rhein-Neckar. Immer ehrlich, auf Augenhöhe

kostenfrei ist.

ZUKUNFTSMOTOR

September 2020 beim Mitgliedsunternehmi "Mikro Landwirtschaft" in Edingen-Neckarhausen mit Corona-bedingt wenigen Teil-nehmern im Freien. Copyright: foed.netz – Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.

und am Puls der Zeit. Frische und kurzweilige Netzwerk- und Veranstaltungsformate wie das Branchentreffen Food.Focus.Future oder die food.net-z-Foren bringen jährlich einige Hundert Akteure zusammen. Branchenthemen werden mit Expertenwissen gesnickt und so gezielt. Informations- und Wissenstransfer vorangetrieben, Fachseminare tragen bereits jetzt schon dazu bei, food. net:z-Mitgliedsunternehmen regelmäßig mit aktuellen und relevanten Brancheninformationen - wenn möglich kostenfrei - zu versorgen. Die enge Vernetzung der Teilnehmer die meist aus der operativen Ebene sind tränt dazu hei das Ennd-Cluster weiter wachsen zu lassen und das Netzwerk insgesamt noch enger zu

Dass food.net:z Lust auf Kooperation und Austausch macht und was die food.net:z-Unternehmen in der Rhein-Neckar-Region Tolles bewegen, zeigt ein Videoclip über das sympathische Netzwerk, Hören und sehen Sie selbst, was Mitgliedsunter nehmen über food net:z sagen! food net:z verschafft seinen Mitgliedern einen Vorsprung - gerade, aber nicht



food.net:z - Lebensmittelnetzwerk Rhein, Neckar e V Isabel Bergerhausen Tel.: 06221 522-2510 i.bergerhausen@foodnetz.de www.foodnetz.de



We offer...



...Visibility and image

- food.net:z makes food companies and other relevant actors visible and involves them in the further development of the cluster.
- food.net:z regularly publishes press releases in regional magazines and in various newsletters.



Contact us



Isabel Bergerhausen

Telefon: +49 6221 522-2510

Mobil: 0152 22540774

E-Mail: i.bergerhausen@rhein-neckar-kreis.de

Julia Sliwinski

Telefon: +49 6221 522-2167

Mobil: 0152 2540770

E-Mail: j.sliwinski@rhein-neckar-kreis.de



Iris Lehbauer

E-Mail: kontakt@foodnetz.de

Mobil: 0177 3465398



Sarah Reisinger

E-Mail: info@foodnetz.com

Mobil: 0177 3474786

food.net:z -Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V. c/o Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, Stabsstelle Wirtschaftsförderung

Kurfürsten-Anlage 38-40

69115 Heidelberg

