

baltfood – **das Netzwerk** für die
nordeuropäische **Ernährungswirtschaft**

*baltfood – the network for the
food industry in northern Europe*





Die Ernährungswirtschaft im Ostseeraum *Food processing industry in the Baltic Sea Region*

13 Partner aus 6 EU-Mitgliedsstaaten haben es im Jahr 2009 ins Leben gerufen: baltfood – das nordeuropäische Netzwerk der Ernährungswirtschaft. Das Ziel aller Partner besteht darin, die Unternehmen einer stetig wachsenden Branche bei der Steigerung ihrer Wettbewerbsfähigkeit zu unterstützen.

Mit rund 80 Millionen Menschen steht die prosperierende Ostseeregion dem Mittelmeerraum in nichts nach. Insbesondere die Ernährungswirtschaft trägt mit ihren 15.000 Unternehmen, 500.000 Beschäftigten und rund 200 Mrd. Euro Umsatz zum Wachstum bei. Gleichzeitig nehmen die Herausforderungen zu; denn die Konsumenten werden anspruchsvoller, die Bedeutung von Lebensmitteln wandelt sich, die Konzentration im Handel wächst und die Produktzyklen werden stetig kürzer.

Der Dynamik dieses hart umkämpften Marktes begegnen die baltfood Partner gemeinsam – dabei erfahren kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) besondere Unterstützung. Trends werden früher erkannt, wissenschaftliche Erkenntnisse schneller in marktfähige Produkte umgesetzt und internationale Märkte effizienter erschlossen. baltfood hat sich als Konzept erwiesen, das von Beginn an aufgeht.

The baltfood project, the food industry network in northern Europe, was founded by 13 partners from six EU countries in 2009. The shared aim of all participants is to assist and encourage companies to become more competitive in a steadily expanding industry.

With around 80 million people, the flourishing Baltic Sea area easily bears comparison with the Mediterranean region. One of the main factors driving the region's growth is a food industry in which 15,000 companies and 500,000 people are working to generate turnover of almost 200 billion euros a year. At the same time the challenges are growing as consumers express increasingly individual choices, the meanings of food are transformed, retailing becomes increasingly concentrated in fewer hands and product cycles become shorter and shorter.

The partners in the baltfood project now approach this dynamic, fiercely contested market together, and provide support to small and medium-sized enterprises (SME) in particular. The project aims to identify new trends as they emerge, to accelerate the pace at which research findings are transformed into marketable products and to develop international markets more efficiently. baltfood has proved to be an effective concept from its inception.

Das Erfolgsrezept von baltfood ist das profunde Wissen und die langjährige Erfahrung der Ernährungswirtschaft des gesamten Ostseeraums. Unter den Partnern befinden sich neben Hochschulen auch öffentliche Einrichtungen und Ernährungsnetzwerke. Dänemark, Norddeutschland, Finnland, Litauen, Polen und Schweden profitieren von dieser länderübergreifenden Zusammenarbeit. Insbesondere für den Bereich der Prozess- und Produktinnovation nimmt baltfood Kurs auf das Ziel, hochwertige und gleichzeitig erschwingliche Produkte zu etablieren. Das baltfood Rezept ist so überzeugend, dass die Europäische Union baltfood im Rahmen des Interreg IV B-Programms in erheblichem Umfang seit 2009 unterstützt.

Die baltfood Aktivitäten konzentrieren sich auf drei Zielgruppen: Die Unternehmen der Ernährungswirtschaft, die Hochschulen aus dem Branchenumfeld, sowie regionale und lokale Institutionen, welche die Unternehmen durch die Gestaltung optimaler Rahmenbedingungen unterstützen können.

Für jede dieser drei Zielgruppen setzt **baltfood** ein eigenes Angebot um:

baltfood business: Aktivitäten für Unternehmen.

Ergebnisse: Trend-Studie „Consumer Trends in the Baltic Area“, TrendWiki

baltfood science: Projekte für Hochschulen. Ergebnis: E-Learning-Plattform

baltfood region: Themen, die die zukünftige Positionierung der Branche in der Region und ihre institutionellen Entscheidungsträger betreffen

The baltfood project's recipe for success lies in its in-depth knowledge and the many years of experience accumulated by the food industry in the Baltic Sea Region. The project's partners currently include universities, public institutions and food industry networks. Denmark, northern Germany, Finland, Lithuania, Poland and Sweden benefit from transnational cooperation. By giving special attention to process and product innovation, baltfood aims to establish the region as a source of high-quality and yet affordable products. The baltfood recipe has attracted substantial support from the European Union's Interreg IV B initiative since 2009.

There are three target groups for baltfood's activities in this working period: companies concerned with food issues, universities active in the food sector as well as local and regional institutions which endeavour to create an optimum business setting for companies.

baltfood put together a specific offer for each of these three target groups.

baltfood business: Activities for companies. Results:

Trend study "Consumer Trends in the Baltic Area", TrendWiki

baltfood science: University projects. Results: E-learning platform

baltfood region: Topics which are relevant to the future prospects of the industry in the region as well as participating institutional decision makers





Herausforderungen und Chancen für die Ernährungswirtschaft im Ostseeraum

Challenges and opportunities for the food processing industry in the Baltic Sea Region

Das heutige Geschäftsklima birgt nicht nur Herausforderungen, sondern bietet auch große Chancen.

Das baltfood Netzwerk und seine Partner aus Wirtschaft, Wissenschaft und Behörden haben gemeinsam eine breite, gut vernetzte Plattform geschaffen, um Synergien entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu erschließen.

baltfood ist für die künftigen Herausforderungen der Ernährungswirtschaft gut gerüstet: Knappe Rohstoffe erfordern ein Umdenken; die Diversifizierung von Produktionsprozessen, die veränderte Kundennachfrage sowie neue Ernährungsgewohnheiten verlangen eine Verbesserung der Innovationsfähigkeit. Kompetenzdefizite müssen durch Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten gezielt begegnet werden. Hinzu kommt, dass Fragen der Lebensmittelsicherheit und Gesundheit die Ernährungswirtschaft künftig noch stärker fordern werden. In Sachen Tier- und Artenschutz sensibilisierte Verbraucher erwarten von den Herstellern, dass sie sich zu ihrer sozialen Verantwortung bekennen.

Weitere Herausforderungen sind die Industriepolitik, ein beträchtlicher Verwaltungsaufwand sowie die hohen Personalnebenkosten. Manche Probleme wird die Lebensmittelbranche nur gemeinsam mit anderen Wirtschaftszweigen angehen können. So ist auch die Ernährungswirtschaft vom weltweiten Rückgang der Energieressourcen betroffen. Effiziente Energiemanagementsysteme und erneuerbare Energien gewinnen daher immer mehr an Bedeutung.

Today's business climate offers big opportunities and challenges for the food processing industry.

The baltfood network and its stakeholders from business, science and public authorities have jointly established a broad, well-networked platform for the purpose of creating synergies along the whole value added chain.

baltfood is ready to meet the challenges of the future. Raw material scarcity will require diversification of production processes, consumer demands and changed patterns of nutrition will require increased innovation. Skill deficits will require the creation of new talents by offering training opportunities. The food industry will be confronted with increasing food safety and health issues. Consumers concerned about animal welfare and species protection will expect the food industry to assume social responsibility.

Industrial policies, administrative burdens and unfavourable labour taxation are further challenges. And there are challenges to be met linking the food industry to other economic sectors. The food industry is confronted with declining energy resources worldwide. Efficient energy management systems and renewable energy sources are becoming ever more significant. To meet the challenges of the future, businesses will have to increase the energy efficiency of their operations.

Doch das Geschäftsklima bietet auch große Chancen. Höhere Einkommen und zunehmender Wohlstand führen zu steigender Kaufkraft. Durch einen Wandel der Nachfrage und Essgewohnheiten – wie die zunehmende Bedeutung einer gesunden Ernährung – ergeben sich Möglichkeiten, durch die Entwicklung innovativer Produkte einen Mehrwert für die Kunden zu schaffen.

Obwohl die meisten Länder des Ostseeraums hoch industrialisiert sind und die Unternehmen aus der Region Skalen- und Verbundeffekte stärker realisiert haben als Firmen in anderen Regionen, gibt es nach wie vor Verbesserungspotenzial. Auf der einen Seite erzielen große Unternehmen dank der Skaleneffekte gute Gewinnmargen, auf der anderen Seite begünstigt die zunehmende Produktdiversifizierung, die in der Lebensmittelbranche zu beobachten ist, kleine und mittelständische Unternehmen. Diese sind auf Informations- und Kommunikationsmanagementsysteme angewiesen, mit denen sie die richtigen Informationen zum richtigen Zeitpunkt und am richtigen Ort erhalten. Und nicht zuletzt bieten die schnell wachsenden Märkte außerhalb der EU den Unternehmen der Ernährungswirtschaft hervorragende Wachstumsmöglichkeiten.

Zur Bewältigung dieser Herausforderungen und zur Nutzung dieser Chancen wurde ein auf zehn Jahre angelegter Maßnahmenplan für den Ostseeraum entwickelt. Um die Wachstumsziele von Europa 2020 zu erreichen, werden sich alle Regionen der EU aktiv einbringen müssen – baltfood ist dazu bereit.



But the business climate also offers great opportunities for the food processing industry. Increasing income and wealth are leading to a rise in purchasing power. Changing demand and nutrition patterns, such as increasing preferences for healthy food, will enable the food industry to create added value for consumers by developing innovative products.

Although most countries in the BSR are highly industrialized and their companies have developed economies of scale and scope more efficiently than elsewhere, there is still potential for improvement. On the one hand, large companies gain reasonable profit margins only through economies of scale, and on the other the food industry is experiencing more and more product diversification that favours smaller company structures. For SMEs in the food industry, ICT management systems are an important means of having the right information at the right time and the right place. And increased exports to rapidly growing non-EU markets offer a great opportunity for the food industry to expand.

To tackle these challenges and use these opportunities, an activity plan has been developed for the BSR in the next decade. Achieving the Europe 2020 goals will require active involvement across all regions of the EU, and baltfood is ready to contribute.



Das baltfood Cluster: Ehrlich gut

The baltfood Cluster: Honestly Good

baltfood – das einzige Netzwerk der Ernährungswirtschaft im Ostseeraum – hat einen Plan entwickelt, um durch ein regional einheitliches Standortmarkenbild die Marktfähigkeit von Lebensmitteln aus der Region zu verbessern.

Das baltfood Cluster Sekretariat ...

... ist die zentrale Anlaufstelle für externe Anfragen, die an baltfood gerichtet werden. Die beiden Arbeitsgruppen „Kommunikation“ und „Netzwerkentwicklung“ beteiligen sich aktiv an der Weiterentwicklung und Förderung des Netzwerks.

Das baltfood F&E-Netzwerk ...

... umfasst mehr als 30 Institutionen des Ostseeraums. Das F&E-Netzwerk baut im Rahmen von Pilotprojekten gemeinsame Ressourcen in Laboratorien auf und dient als Austauschplattform für die Prüfung in der Region hergestellter Lebensmittel. Zur Unterstützung des F&E-Netzwerks wurde eine IT-Plattform eingerichtet, die sämtliche Informationen über die Leistungen und Einrichtungen dieser Institutionen liefert.

Die baltfood Academy ...

... ist eine virtuelle Lernumgebung mit einer E-Learning-Plattform. Auf dieser wurde unter dem Titel „Healthy to Go – Food Innovation“ der erste länderübergreifende E-Learning-Kurs für den gesamten Ostseeraum angeboten. Mit ihrer E-Learning-Plattform bietet die baltfood academy eine von Zeit und Ort unabhängige Möglichkeit des lebenslangen Lernens. Die Teilnehmer wurden Schritt für Schritt durch den Kurs geführt – angefangen von den Vorüberlegungen zu einem Produkt bis hin zur Entwicklung des Konzepts für die Markteinführung eines „Healthy to Go“-Produkts. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg.

baltfood, the only food network in the BSR, has developed a plan to improve the marketability of food products from this region under a consistent location brand image.

The baltfood Cluster Secretariat ...

... will act as a formal contact point for external inquiries on baltfood. Two working groups, „Communication“ and „Network Development“, will develop and promote the network.

The baltfood R&D Network ...

... includes more than 30 institutes in the BSR. It builds up shared resources in pilot scale laboratories and serves as an exchange platform for region-specific food testing. To support this network an ICT platform provides information on services and facilities of these institutions.

The baltfood Academy ...

... is a virtual learning environment with an e-learning platform. The first transnational e-learning course, „Healthy to Go – Food Innovation“, was offered throughout the BSR, providing an opportunity for life-long learning independent of time and place. The participants were guided step-by-step through the course, beginning with preliminary ideas for a product and culminating in a concept to launch a „Healthy to Go“-product into the market. The course was a great success.

“Upgrading” the food industry in the BSR

Support will be given to SMEs to extend their skills in marketing, modern production techniques, management and product promotion related to nutrition and health. The baltfood Cluster Secretariat will focus on strengthening the traditional food industry along the whole value added chain, thus enhancing the competitiveness of SMEs.

„Upgrade“ für die Ernährungswirtschaft im Ostseeraum

Kleine und mittelständische Unternehmen werden beim Ausbau ihrer Kompetenzen unterstützt, insbesondere in Bezug auf Marketing, moderne Produktionsverfahren sowie Produktmanagement und Absatzförderung in den Bereichen Ernährung und Gesundheit. Das baltfood Cluster Sekretariat legt den Schwerpunkt auf die Stärkung der klassischen Lebensmittelindustrie entlang der gesamten Wertschöpfungskette und fördert dadurch die Wettbewerbsfähigkeit von KMU.

Internationale Grenzen überschreiten

International tätige KMU wachsen schneller und schaffen mehr Arbeitsplätze als Firmen, die nicht im Ausland aktiv sind. Die Internationalisierung fördert langfristig die Nachhaltigkeit von Unternehmen. Dieser Effekt wird durch die Tatsache verstärkt, dass auf Ebene der Unternehmen Internationalisierung und Innovationsfähigkeit Hand in Hand gehen und einander verstärken.

Internationale Geschäfte werden jedoch unterbleiben, wenn es den Firmen nicht gelingt, die mit dem internationalen Geschäft verbundenen Barrieren zu überwinden. baltfood ist die Schwierigkeit beim Einstieg ins internationale Geschäft im Rahmen von drei Studien angegangen. Diese konzentrierten sich auf Russland, Weißrussland und die Ukraine – drei Länder, in denen sich der Markt für Lebensmittel schnell entwickelt. Dabei nahmen Vertreter mehrerer KMU aus der Ernährungswirtschaft an Informationsreisen nach St. Petersburg und Minsk teil. Diese dienten dazu, sich ein konkretes Bild von der russischen und weißrussischen Lebensmittelindustrie zu machen.

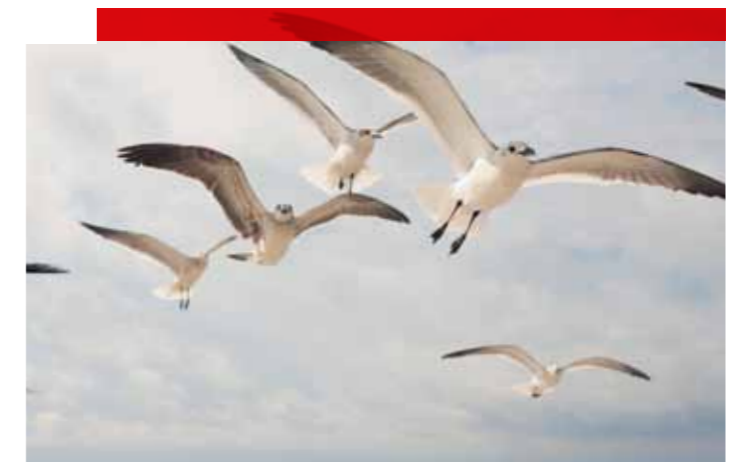
Und baltfood wird kleine und mittelständische Unternehmen auch künftig bei der Internationalisierung unterstützen.

Cross international borders

SMEs that are internationally active have higher growth in turnover and employment than non-active ones. Internationalization promotes business sustainability in the long term. This effect is enhanced by the fact that, at the company level, internationalization and innovation go hand in hand, one reinforcing the other.

However, international transactions are impeded if firms are unable to overcome the barriers associated with internationalization. The baltfood project addressed the problem of internationalization by developing three studies that focused on the emerging food markets, Russia, Belarus and Ukraine. Representatives of SMEs from the food industry were invited to participate in fact-finding tours to St. Petersburg and Minsk to get a practically oriented picture of these food industries.

And baltfood will continue to encourage internationalization by SMEs.



baltfood Partner / baltfood Partners

1 | University of Lund
22007 Lund | Sweden | Tycho Brahes Väg 1
Phone: +46 46 2224279
Web: www.ehl.lu.se

2 | Skåne Food Innovation Network
22370 Lund | Sweden | Scheelevägen 17
Phone: +46 46 2862010
Web: www.livsmedelsakademien.se

3 | University of Turku
20014 Turku | Finland | Täydennyskoulutuskeskus
Phone: +358 10 2491823
Web: www.utu.fi

4 | Agropolis Ltd.
31600 Jokioinen | Finland | Humppilantie 9 A
Phone: +358 10 2491823
Web: www.agropolis.fi

5 | University of Copenhagen - Foodbest
1864 Frederiksberg C | Denmark | Grundtvigsvej 14a, st. tv.
Phone: +45 2875 4090
Web: www.oresundfood.org

6 | LÜBECK Business Development Corporation
23564 Lübeck | Germany | Falkenstraße 11
Phone: +49 451 706550
Web: www.luebeck.org

7 | Lübeck University of Applied Sciences
23562 Lübeck | Germany | Mönkhofer Weg 239
Phone: +49 451 3005482
Web: www.fh-luebeck.de

8 | University of Rostock
18051 Rostock | Germany | Justus-von-Liebig Weg 7
Phone: +49 381 4983260
Web: www.auf.uni-rostock.de

9 | City of Hamburg
20459 Hamburg | Germany | Alter Steinweg 4
Phone: +49 40 428411495
Web: www.hamburg.de/stadt-staat/

10 | University of Warmia and Mazury
10-917 Olsztyn | Poland | ul. Oczapowskiego 7
Phone: +48 89 5234220
Web: www.uwm.edu.pl/wnz

11 | Lithuanian Cluster of Food Sector
2600 Vilnius | Lithuania | A.Jaksto 7
Phone: +37 37 456426
Web: www.namuk.lt

12 | Lubelskie Voivodship
20-074 Lublin | Poland | ul. Spokojna 4
Phone: +48 81 4416741
Web: www.lubelskie.pl

Impressum / Imprint

Herausgeber / Publisher: baltfood c/o Wirtschaftsförderung LÜBECK / baltfood c/o LÜBECK Business Development Corporation

Design & Text: penguin gmbh & co. kg Übersetzung / Translation: InTra eG Photographie / Photography: baltfood Druck / Print: MOD

© 2012



baltfood c/o Lübeck Business Development Corporation
Falkenstraße 11 | 23564 Lübeck | Germany
Phone: +49 451 70655-0 | Fax: +49 451 70655-20
E-Mail: info@baltfood.org | Internet: www.baltfood.org



Part-financed by the European Union
(European Regional Development Fund)



Baltic Sea Region
Programme 2007-2013