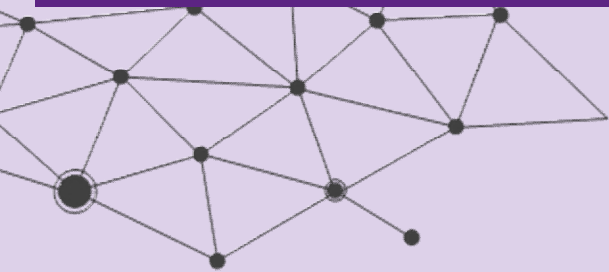
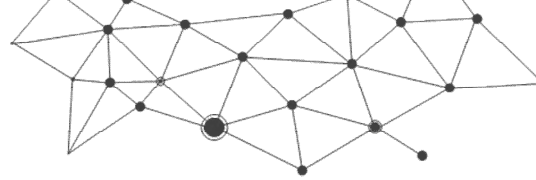


COVID RESPONSE WORKING GROUP

CITIES AS DRIVERS FOR INNOVATIVE FOOD SOLUTIONS, ECONOMIC DEVELOPMENT AND ENTREPRENEURSHIP



November 8, 2021



AGENDA

10:30

Welcome & Introduction

Benedikt Sedlmayr, VDI/VDE-IT

10:35

Cities as Driving Forces to Spur Food Safety and Sustainable Economic Development in the Food Industry

Dr. Gerd Meier zu Koecker, VDI/VDE-IT

10:45

Establishing and Developing Ecosystems in the Food Sector – Experiences from Germany & Austria

- *Food Hub Bremen, Oksana Muhs-Sapelkin, Policy Advisor Industry & Cluster (Bremen, Germany)*
- *food.net:z, Julia Sliwinski, project manager (Heidelberg, Germany)*
- *Food Cluster Upper Austria, Kristina Eder, project manager (Linz, Austria)*

11:20

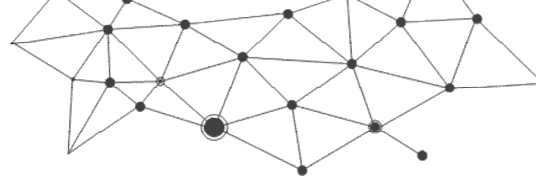
Addressing Challenges in Building Sustainable Structures for Food Sector Development

- *Insights from municipalities in Africa and the Middle East*
- *Joint exchange around municipal needs*

12:00

Wrap-up and Outlook

Jens Grüninger, VDI/VDE-IT

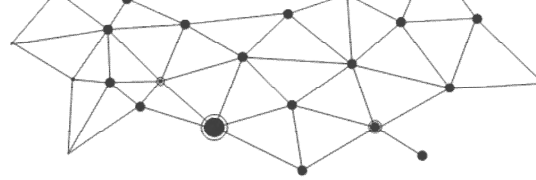


1

Welcome & Introduction

Benedikt Sedlmayr, VDI/VDE-IT





FOCUS AND GOAL OF THE WORKING GROUP

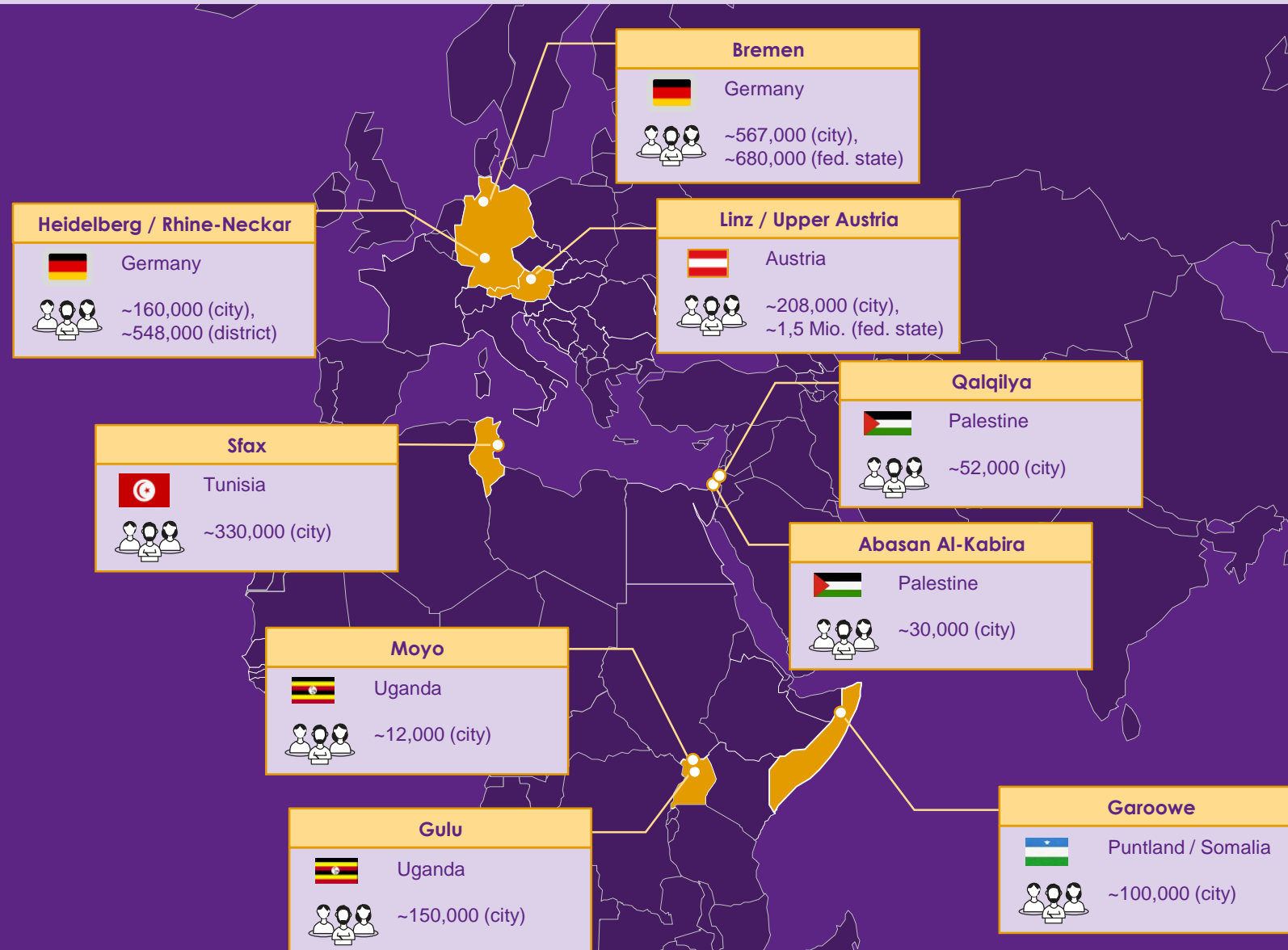
Focus of the Working Group:

- Local Economy and Industry Cluster within Connective Cities
- Smart Strategies for Local Economic Recovery from the COVID-19 Pandemic
- Sustainable food solutions as key issue for sustainable, smart & green local economic development

Objective:

- Enabling peer-to-peer exchange between municipal practitioners with connections to the food sector
- Sharing knowledge, experiences and good practices regarding food-related economic policies, community and capacity building approaches and development of business-oriented services
- Paving the way for collaborative projects through matching of needs and field-proven solutions

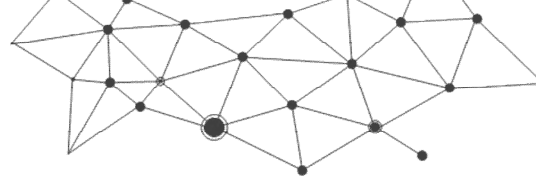
PARTICIPATING MUNICIPALITIES

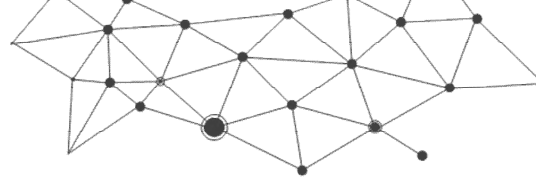


2

Cities as Driving Forces to Spur Food Safety and Sustainable Economic Development in the Food Industry

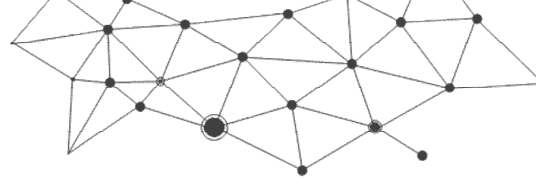
Dr. Gerd Meier zu Köcker, VDI/VDE-IT





SUSTAINABLE FOOD AS KEY ISSUE FOR LOCAL ECONOMIC DEVELOPMENT

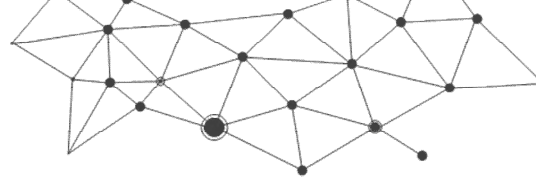
- > 50 % of the world's population lives in cities
- expected to rise to 68 % by 2050
- urbanisation is one of the world's most transformative trends
- Cities are already responsible for 70 % of global waste and consume almost 80 % of the world's energy



SUSTAINABLE FOOD AS KEY ISSUE FOR LOCAL ECONOMIC DEVELOPMENT

The rural and urban areas both suffer from food insecurity, but there are some distinctions:

- In **rural areas**, the proportion of children suffering from stunting has decreased, access to food is more problematic and malnutrition is higher than in cities.
- In **urban areas**, the proportion of children suffering from stunting has increased, overnutrition and obesity are far more prevalent, malnutrition still playing a role.

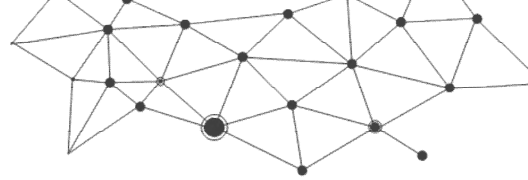


SOCIAL DEVELOPMENT GOAL 2

2 ZERO HUNGER



- 2.1 Universal access to nutritious food
- 2.2 End all Forms of Malnutrition
- 2.3 Double the productivity and incomes of small-scale food producers
- 2.4 Sustainable food production systems and resilient agricultural practices
- 2.5 Maintain the Genetic Biodiversity in Food Production
- 2.a Increase investment in rural infrastructure and agricultural research and technology
- 2.b Prevent agricultural trade restrictions and market distortions
- 2.c Ensure stable food commodity markets and timely access to information



5 WAYS TO MAKE CITIES HEALTHIER AND MORE SUSTAINABLE (FAO)

1. Promoting urban agriculture

2. Encouraging healthy diets

- Example Singapore: assess their food outlets and launch the Healthier Dining Programme to encourage food operators to use healthier ingredients, such as oils with reduced saturated fat content, and to put lower calorie meals on menus.

3. Reducing and managing food waste

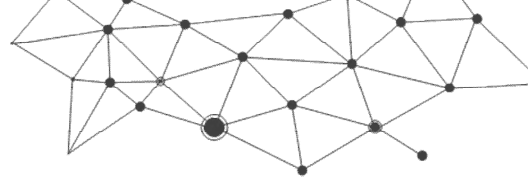
- Example Lima:
 - Food Liaison Advisory Group to tackle issues of food loss and waste.
 - Establishing a composting centre for managing biomass waste; as a result, the amount of organic waste disposed of in landfills and city drainage has been cut dramatically

4. Boosting green spaces for healthier environments and improved lifestyles

5. Reconnecting cities with surrounding rural areas



urban garden in Honolulu. ©Eric Broder Van Dyke/shutterstock.com



POTENTIAL POLICY INTERVENTIONS IN EMERGING COUNTRIES TO PROMOTE FOOD SAFETY AND HEALTHY FOOD ON THE MARKET

1. Promotion of Nutritious Diets

- Education
- Marketing Campaigns
- regulation of fast-food campaigns
- public policies and incentives to make access more affordable (e.g. tax incentives)

2. Supply Chain Advancements

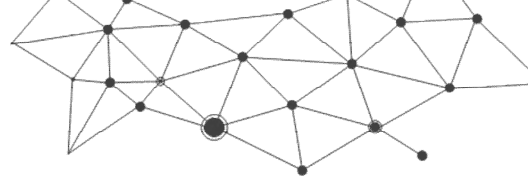
- infrastructure advancements, in both rural and urban areas; taking care of logistics and management of waste
- investments into regenerative agriculture
- investment into transparency supply chains for the benefit of smallholder farmers
- creation of profitable yet sustainable marketplaces for the selling of safe and healthy food

3. Addressing Inequalities

- feeding programs in schools
- voucher programs

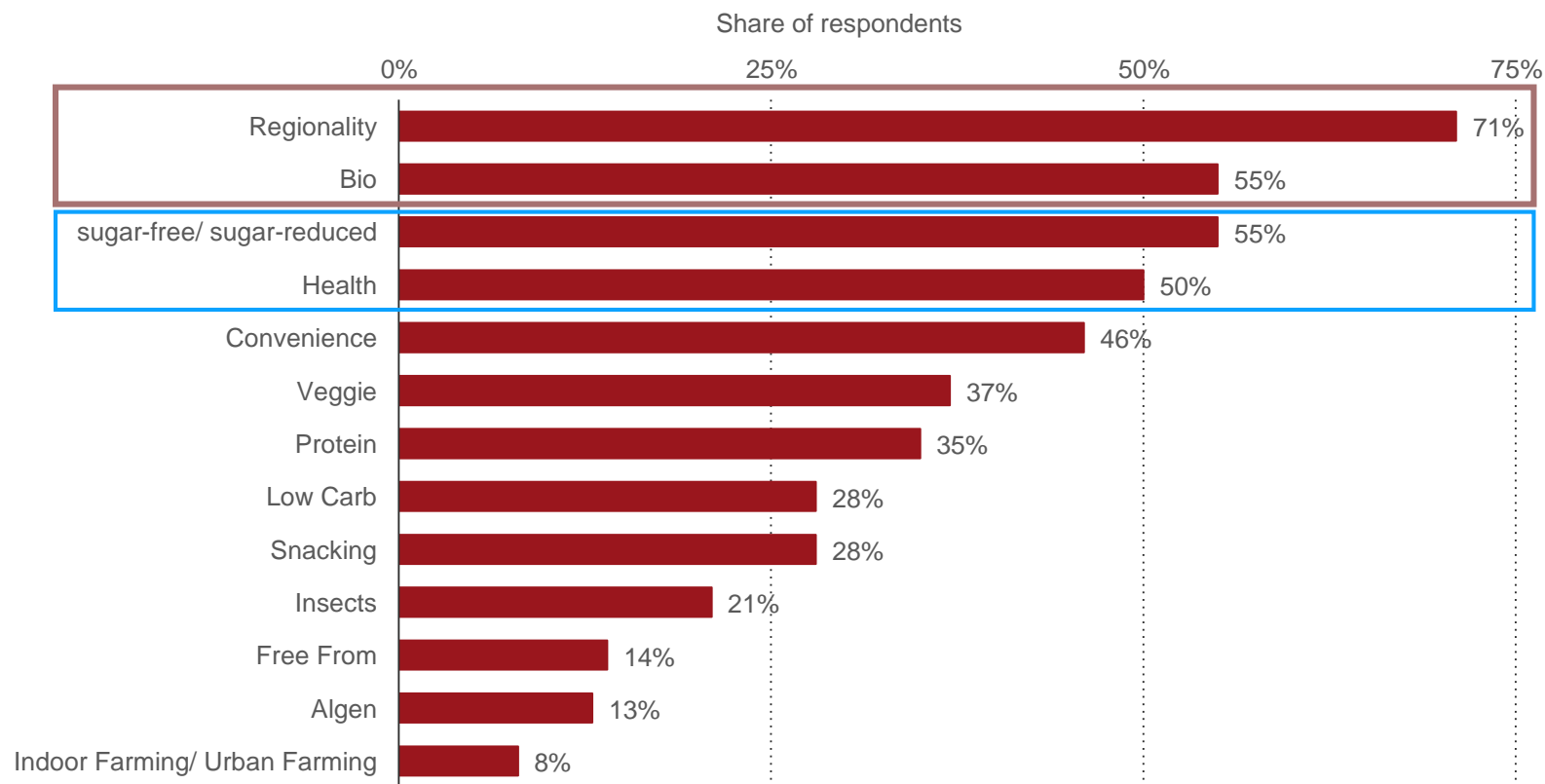
4. Strengthening the Role of Clusters

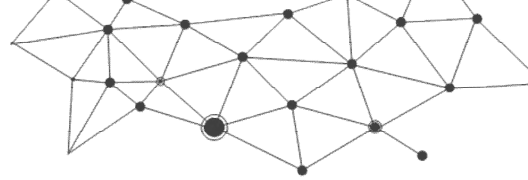
- Effective instrument to implement the various policies to ensure food security



TRANSFORMATION TRENDS IN THE FOOD INDUSTRY

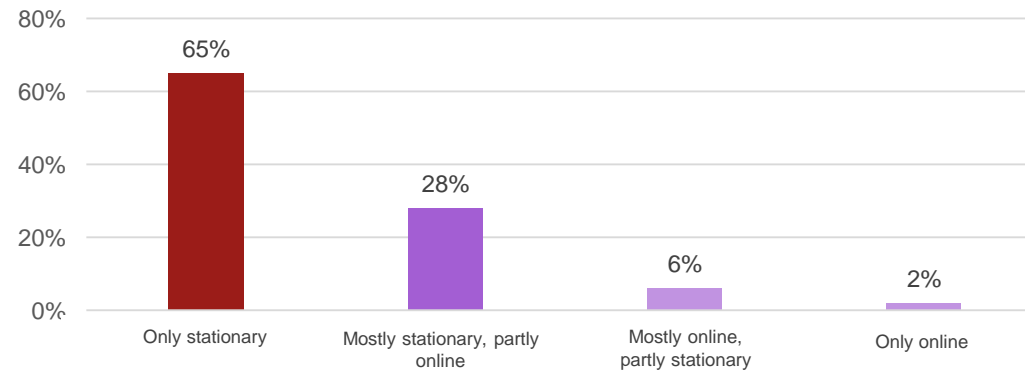
Most exciting food trends from the point of view of retailers in Germany in 2020



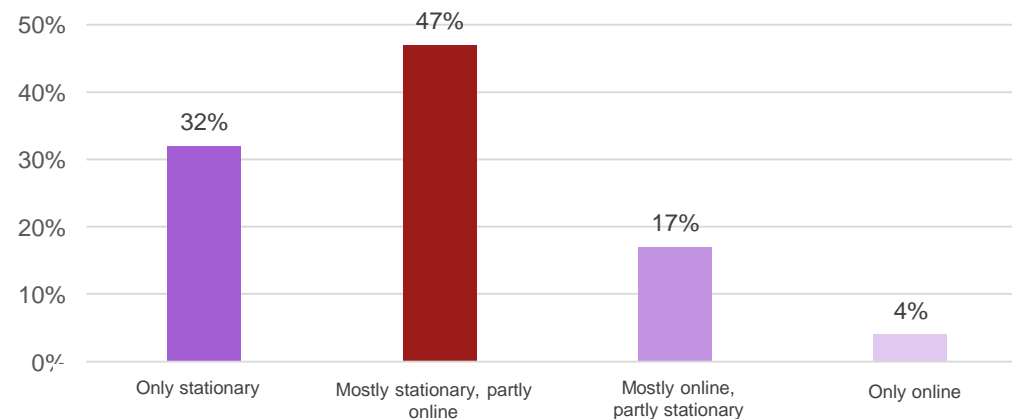


TRANSFORMATION TRENDS IN THE FOOD INDUSTRY

Grocery shopping today



Grocery shopping in 2 years

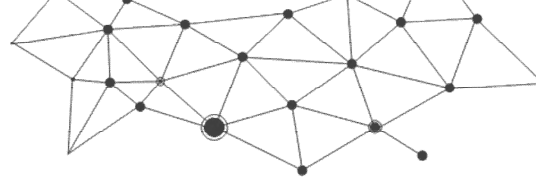


E-food will play an increasingly important role in the coming years, especially in large cities!



Driver for entrepreneurship and sustainable economic development!

Quelle: Appinio x Spryker E-Food Report 2021



3

Establishing and Developing Ecosystems in the Food Sector – Experiences from Germany & Austria





**BREMEN
BREMERHAVEN**

Food Hub Bremen

CONNECTIVE CITIES:

CITIES AS DRIVER FOR INNOVATIVE FOOD SOLUTIONS, ECONOMIC
DEVELOPMENT AND ENTREPRENEURSHIP

NOVEMBER 8TH, 2021 – OKSANA MUHS-SAPELKIN

Ministry of Economic Affairs,
Labour and Europe



**Free
Hanseatic City
of Bremen**

07.11.2021

The German Federal State of Bremen

Ministry of Economic Affairs,
Labour and Europe



- One of 16 German States
- Two city state: Bremen and Bremerhaven
- City of Bremen: 570.000 inhabitants, among the TOP 10 largest cities in Germany
- State of Bremen: 680.000 inhabitants, 2.7 million in the region
- International trade center, overseas port, entry point for supplying 750 Million consumers in Europe
- Traditional place for trade, especially with food products and food industry



Bremen – a dynamic region in Europe

Ministry of Economic Affairs,
Labour and Europe



- Ranked 6th among Germany's dynamic industrial cities
- Over average GDP per employed worker: 103,575 euros
- High-tech competence center
- Highest density of students in higher education institutions in Germany
- 2nd largest german port



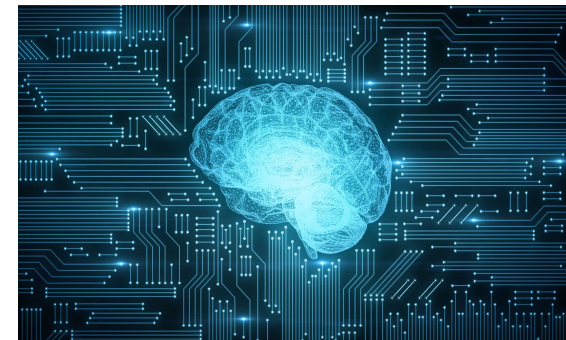
Clusters and Competences

Ministry of Economic Affairs,
Labour and Europe

 Free
Hanseatic City
of Bremen



- Automotive
- Renewable Energies
- Aeronautics and Space
- Maritime Industry and Logistics
- Food and Beverages
- AI
- Robotics
- 3 D Printing / Material Science





- Entry port to Europe for containerized and mass goods
- One of Europe's most important cold store ports
- High logistics competence in the region
- Perfect hinterland connections



- Bremen: a capital of brands.
- The food and beverage sector is the second-largest industry in the federal state of Bremen.
- Including wholesale it has almost 10,000 employees.
- Its turnover is around 2.5 billion euros. The food industry accounts for around 30 percent of all Bremen's imports and just under ten percent of its exports.





The idea behind it:

- Possibility for startups to create, produce and store their products
- Renting (parts of) a kitchen, for simultaneous multiple use and multi-purpose
- With co-working space, network, consultancy possibilities

Target group:

Food production (food startups) and catering (e.g. innovative restaurant concepts)

Goal:

- Supporting startups during the process of founding
- Structural change for new founders
- Making Bremen more attractive and more visible (center for food)
- FnB innovations, ideally continuing the FnB tradition of Bremen
- Facilitate and strengthen network (startups, established companies)
- Sustainable, innovative, international

Impressions

Ministry of Economic Affairs,
Labour and Europe



Free
Hanseatic City
of Bremen



Next steps

Ministry of Economic Affairs,
Labour and Europe

 Free
Hanseatic City
of Bremen

- Opening “Food Hub Bremen 1.0” in November 2021
- est. opening the “main project” at the end of 2022
- Structural supporting system, for synergies and partner networks
- Establishing a “Food Competence Center” in Bremen
 - FnB specific network events, information about possibilities for advanced vocational training, etc.



Questions and Answers

Ministry of Economic Affairs,
Labour and Europe

 Free
Hanseatic City
of Bremen

Oksana Muhs-Sapelkin
Innovation Manager Food & Beverage

Tel.: +49 421/361-32140

Mobile: +49 176 42362997

E-Mail: oksana.muhs-sapelkin@wae.bremen.de





food.net:z

LEBENSMITTELNETZWERK RHEIN-NECKAR E.V.

Information about the cluster

Working Group Connective Cities, 08.11.2021

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**.

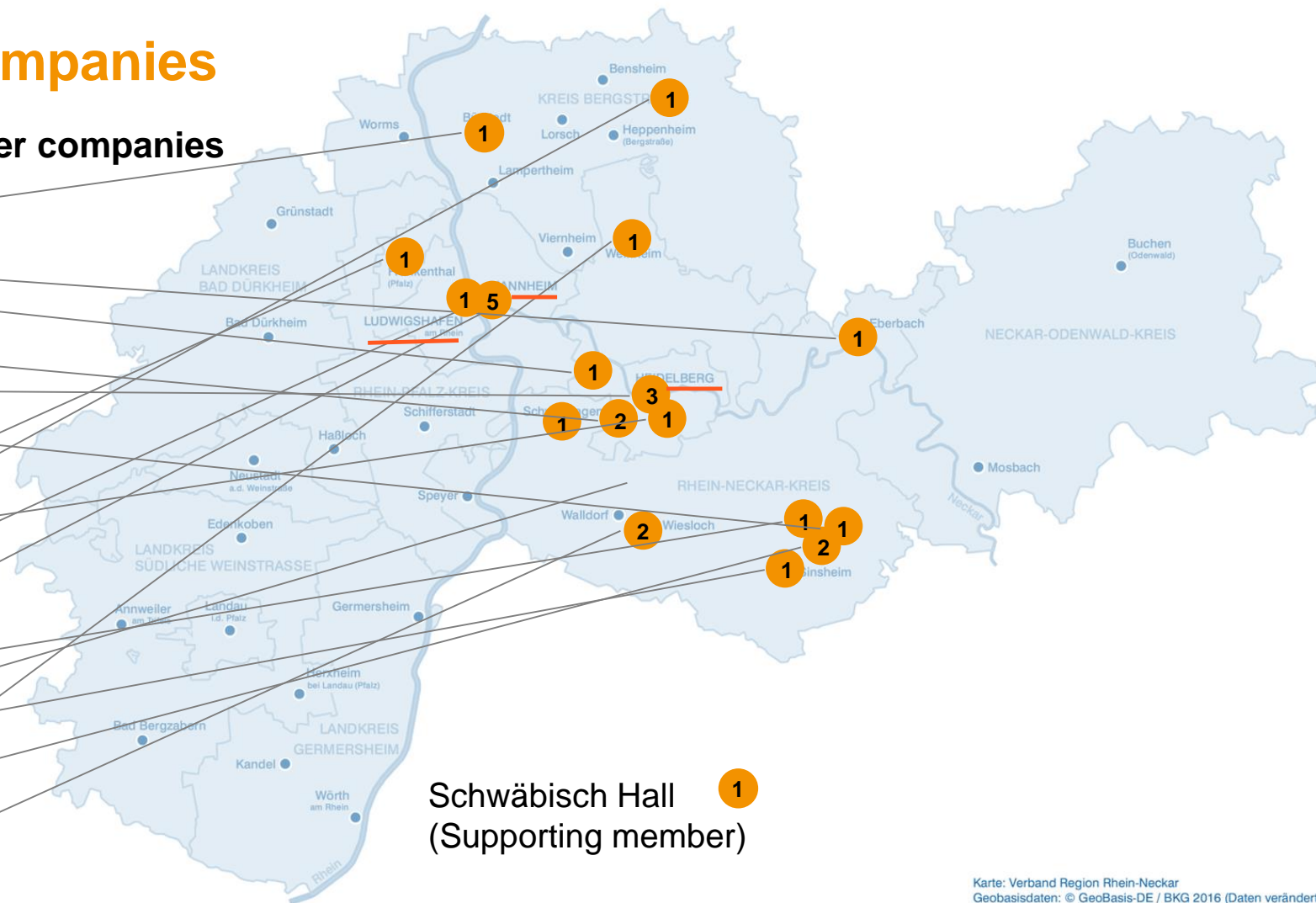
The activities of the cluster increases the **innovative strength** and the **competitiveness** of the member companies.

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.

28 member companies

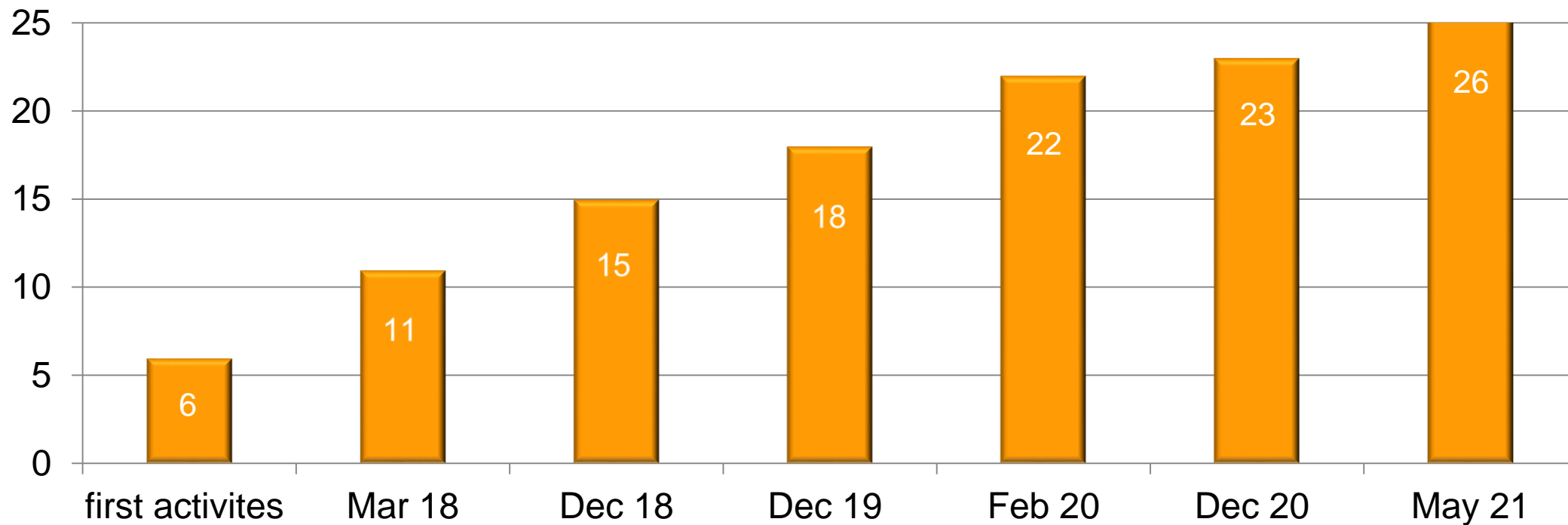
Location of the member companies

- Bürstadt
- Eberbach
- Edingen-Neckarhausen
- Eppelheim (2x)
- Heidelberg (3x)
- Helmstadt-Bargen
- Frankenthal (Pfalz)
- Fürth (Odenwald)
- Leimen
- Ludwigshafen
- Mannheim (6x)
- Neidenstein
- Sandhausen
- Sinsheim
- Waibstadt (2x)
- Weinheim
- Wiesloch (2x)



Karte: Verband Region Rhein-Neckar
Geobasisdaten: © GeoBasis-DE / BKG 2016 (Daten verändert)

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.netz mitmachen / Von Gaby Booth

■ **Arona, Walldorf:** 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.netz an Schulungen zu diversen Themen teilzunehmen.



Essbare Löffel produziert das Heidelberger Startup Spontainable. Foto: Spontainable

■ **Heiss MSP GmbH, Sinheim:** Für uns konkret ist der Erfahrungsaustausch mit anderen Unternehmen 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 interessantes Netzwerk von Unternehmen in der Region, in dem sich Hersteller von Lebensmittel und angrenzende Branchen austauschen und voneinander lernen

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.

■ **Spontainable, Heidelberg:** Durch food.netz 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.

■ **Apfel-Schneider, Edingen-Neckarhausen:** food.netz schätzen wir, dass hier verschiedene Unternehmen aus der Lebensmittelbranche der Region zusammen



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

schiedene Unternehmen aus der Lebensmittelbranche der Region zusammen

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

■ **Trost, Sandhausen:** Der vertrauliche Austausch mit anderen Akteuren der Lebensmittelproduktion ist uns wichtig. Die Herstellung unserer getrockneten Gemüse- und Kräuter ist sehr energieaufwendig. Daher waren die Energiechecks sehr hilfreich.

■ **Schädle-Beilagen, Wiesloch:** Eine gute regionale Vernetzung hilft, unsere Ideen von Arbeitern, Marketing- und Kommunikationschancen der Gelatine-Hersteller. Die Forscher von Gelita halten schon ein Geliermittel in Blattform auf Basis von Agar-Agar entwickelt, nur zur Marktneufreigabe. Bei einem Arbeitstreffen von food.netz erfuhr Sascha Hohl, Geschäftsführer der Dekoback in Heilmstadt-Bargen von dem veganen Geliermittel der „Nachbarn“ und war sofort interessiert. Die Idee kam zur rechten Zeit, die Zahl der Veganer nimmt zu. Heute vermarktet Gelita und Dekoback die Innovation gemeinsam. „Agar-Agar eignet sich ideal für die wachsende Zahl der Konsumenten, die sich vegetarisch oder vegan ernähren möchten, und es hat zudem den Vorteil, dass es bei höheren Temperaturen stabiler ist als klassische Gelatine“, sagt Sascha Hohl.

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

Wie kommt es, dass ein Unternehmen, das weltweit Gelatineprodukte verkauft, sich mit einem „kleinen“ Unternehmen aus der Konditoreibranche zusammen und gemeinsame Sache macht? Auf Augenblicke, und so, dass beide davon profitieren? Gelita in Eberbach und Dekoback in Heilmstadt-Bargen ist das gelungen. Zusammen haben die beiden Firmen ein veganes Geliermittel auf den Markt gebracht und damit erfolgreich eine Marktlücke belegt. Wie das zustande kam? Möglich wurde das durch food.netz – das Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V. Ein Netzwerk von kleinen, mittelständischen und großen Unternehmen, die eines gemeinsam haben: Sie sind in der Metropolregion Rhein-Neckar zu Hause und wissen oft gar nicht voneinander.

Das vor zwei Jahren in Heidelberg gegründete Netzwerk hat sich zum Ziel gesetzt, möglichst viele Partner an einen Tisch zu holen, um die Region mit ihren vielen Akteuren aus der Lebensmittelbranche zu stärken und nach außen sichtbar zu machen. Als kompetente Genussregion auszuweisen. „Wir sind das erste Netzwerk dieser Art in ganz Baden-Württemberg – und bisher auch das einzige anerkannte Cluster seitens des Wirtschaftsministeriums, das sich mit Food bzw. der Lebensmittelindustrie in all ihren Facetten auseinandersetzt“, stellt Hubert Bergerhausen, der Geschäftsführer, fest.

Die Kooperation zwischen Gelita und Dekoback zeigt, wie ganz unterschiedliche Partner zu erfolgreichen Geschäftsideen kommen. „Wir wussten gar nicht, dass es diese Firma ganz in unserer Nähe gibt“, gesteht Michael Topper, Marketing- und Kommunikationsleiter der Gelatine-Hersteller. Die Forscher von Gelita halten schon ein Geliermittel in Blattform auf Basis von Agar-Agar entwickelt, nur zur Marktneufreigabe. Bei einem Arbeitstreffen von food.netz erfuhr Sascha Hohl, Geschäftsführer der Dekoback in Heilmstadt-Bargen von dem veganen Geliermittel der „Nachbarn“ und war sofort interessiert. Die Idee kam zur rechten Zeit, die Zahl der Veganer nimmt zu. Heute vermarktet Gelita und Dekoback die Innovation gemeinsam. „Agar-Agar eignet sich ideal für die wachsende Zahl der Konsumenten, die sich vegetarisch oder vegan ernähren möchten, und es hat zudem den Vorteil, dass es bei höheren Temperaturen stabiler ist als klassische Gelatine“, sagt Sascha Hohl.

Zwei weitere Firmen aus der Region stellen ebenfalls bei einem Netzwerktreffen fest, dass die gemeinsame Sache machen können: Die Sinheimer Firma Heilm, Spezialist für die Mikroisierung von Rohstoffen, ist seither als Dienstleister für die Verfeinerung verschiedener Pulver für den Weinheimer Würstchenhersteller Naturin Viscotin aktiv. Für Hubert Bergerhausen ist es „eine große Freude“, wie durch den Austausch der Unternehmen untereinander neue gemeinsame Projekte entstehen und Ideen vorangetrieben werden. Die Geschäftsidee ist übrigens auch An-



Nachschick mit Gelatine der Eberbacher Hersteller Gelita. Foto: Gelita

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

sprechpartner für Unternehmen, die keine Foodnetz-Mitglieder sind und moderiert Kontakte.

Die eigenliche Geburtsstunde des Netzwerkes liegt im Jahr 2013. Damals trafen sich mehrere Akteure der in der Region beheimateten Lebensmittelbranche mit Wirtschaftsförderung der Rhein-Neckar-Kreis, um Kooperationsmöglichkeiten auszuloten. Ihnen war bewusst, dass die Lebensmittelbranche eine Zukunftsbranche ist und die Metropolregion zahlreiche Player in diesem Bereich verweisen kann. Manko: Sie wussten (und wissen) nicht voneinander. Am Anfang stand die Vision, die Zusammenarbeit der Unternehmen, egal wie groß, miteinander zu fördern, den Wissensaustausch zwischen Unternehmen, Hochschulen und Verwaltung zu verbes-

sern, aber auch die Innovationskraft nach außen sichtbar zu machen. Es folgten eine Reihe von Arbeitstreffen, bis es im März 2019 dann zur Gründung von „food.netz – Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.“ kam.

Der Trend zu Bio und Regional, Einkauf auf dem nahegelegenen Hofladen, auf dem samstäglichen Wochenmarkt im Stadtteil, der ungebremste Trend zu Bioprodukten – die Konsumenten sind umweltbewusster geworden und legen regionalen Produktion den Vorzug geben. Food.netz agierte schon vor einigen Jahren den Puls der Zeit und verfolgte das Ziel, die Lebensmittelbranche in enger Linie mit den großen Unternehmen wie BASF, SAP, Roche oder John

Deere assoziiert wird, hat noch weitaus mehr Qualität, sagen sich die Initiatoren und setzen auf die nahehafte Branche.

Die Bündelung der Kräfte dient allen Mitgliedern, die sich dem food.netz anschließen, damit Synergien besser genutzt werden können, die Wettbewerbsfähigkeit gestärkt wird, die Unternehmen für Auszubildende und Praktikanten attraktiver werden. Gezielte Weiterbildungsmaßnahmen stehen daher ganz oben auf der Agenda. In den regelmäßigen Arbeitstreffen und Fachgruppen wird sich ausgetauscht. „Die kleinen Unternehmen profitieren von den Großen ebenso wie umgekehrt“, betont Michael Thöyner die Bedeutung des Austausches. „Gelita ist zwar ein globales Unternehmen, aber was vor unserer

HINTERGRUND

■ **Was ist food.netz?** Es ist das erste Netzwerk dieser Art in ganz Baden-Württemberg. Mitglieder sind international agierende Großunternehmen ebenso wie kleine und mittlere Firmen oder Start-ups. Erzeuger, weiterverarbeitende Betriebe, Groß- und Einzelhandelsunternehmen, Zulieferer, Logistikunternehmen, Dienstleister sowie Akteure aus der Wissenschaft.

■ **Was ist das Ziel?** Das Lebensmittelnetzwerk will Unternehmen und Institutionen aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft miteinander vernetzen und stärken. Es geht darum, Know-how auszutauschen, die Kommunikation zu verbessern, die Unternehmen für Fachkräfte und Auszubildende attraktiv zu machen. Es geht aber auch darum, das Image der Metropolregion als Genussregion zu stärken.

■ **Wie kam es zur Vereinsgründung?** Sie fand am 14. März 2019 in Heidelberg statt – mit damals elf Unternehmen. Mittlerweile sind es 23 Mitgliedsunternehmen. Dazu gehören zum Beispiel das Familienunternehmen Schödel in Wiesloch, Gelita in Eberbach, Capri Süß in Eppelheim, K&S in Frankenthal, Apfel-Schneider in Edingen-Neckarhausen, Trok in Sandhausen, Naturin Viscotin in Weinheim, Gelatine-Produktions-Gesellschaft oder ACM Wild aus Eppelheim. Alle Mitglieder unter Foodnetz.de

■ **Was macht der Verein?** Die Mitgliedsunternehmen tauschen sich fachlich und vertrauensvoll auf operativer Ebene aus. Aktuell gibt es drei Fachgruppen zu den Themen Qualitätsmanagement, Nachhaltigkeit und Digitale Kommunikation. Außerdem werden Fachsymposien gehalten, momentan als Online-Symposien. Beispielsweise zum Thema Lebensmittel-sicherheit.

Haustüre passiert. Interessant uns auch“, so der Kommunikationschef von Gelita. Durch unternehmensübergreifende Projekte könne zudem das Potenzial für Innovationen besser ausgeschöpft werden, sind die Netzwerker überzeugt. Und in Zeiten sich schnell wandelnder Märkte sei ein Austausch mit wissenschaftlichen Einrichtungen besonders wichtig.

Dass das nicht alles nur graue Theorie ist, zeigt sich auch gerade in der Corona-Zeit. Da beschäftigt sich das Netzwerk mit solchen Fragen: Wie neue Betriebsabläufe und Lieferketten umorganisieren? Wie die (digitalen) Krisenkommunikation mit Kunden und Mitarbeitern gestalten? Welche staatliche oder auch regionale Unterstützung gibt es? So hilft man sich in Videokonferenzen oder beim digitalen Feiernabend.

Food.netz vermittelt in diesen Wochen gezielt Informationen, teilt Wissen und Kontakte, liefert konkrete und pragmatische Hilfestellung. Dabei profitiert das Lebensmittelnetzwerk von der engen Zusammenarbeit mit der regionalen Wirtschaftsförderung, die von Anfang an mit dabei waren.

Press Zukunftsmotor (Dez 2020)

BADEN-WÜRTTEMBERG

food.net:z Lebensmittelnetzwerk

Autoren: Isabel Bergerhausen / Patrick Schütz

2 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 Walsdorf im Jahr 2019. Copyright: food.net:z – Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.



ZUKUNFTSMOTOR

Ein starkes Netzwerk und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit – wie wertvoll das ist, zeigt sich gerade auch in Krisenzeiten. Die Mitglieder des Lebensmittelnetzwerks food.net:z erleben das aktuell in der Corona-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-hoc-Video-Konferenz, im bilateralen Austausch oder bei den regelmäßigen digitalen Netzwerkforen.

Dabei profitiert das Lebensmittelnetzwerk von der engen Zusammenarbeit mit der Wirtschaftsförderung

BADEN-WÜRTTEMBERG



Abbildung 2: Unternehmensbesuch im September 2020 beim Mitgliedsunternehmen „Mikro Landwirtschaft“ in Edingen-Neckarhausen mit Corona-bedingt wenigen Teilnehmern im Freien. Copyright: food.net:z – Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.

3

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 Speseisten. Eine beeindruckende Bandbreite an Kompetenzen und die Bereitschaft wertvolles Know-how zu teilen machen food.net:z aus. Ein wertvolles Cluster für wertvolle Unternehmen.

Etwas mehr als zwei Jahre nach Gründung des Vereins hat sich die Anzahl der Mitglieder im einzigen vom Wirtschaftsministerium Baden-Württemberg anerkannten Food-Cluster mit nun insgesamt 23 Unternehmen mehr als verdoppelt. Der Mitgliederzuwachs kommt nicht von ungefähr. Besonders stolz sind wir auf die zahlreichen Kooperationsprojekte 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 Viscosan.

So haben sich beispielsweise 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 kollaborativen 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 ganzjährige food.net:z-Fachseminar IF56 / IF57 angemeldet, das von einem langjährigen Experten der DQO durchgeführt wird – und für Mitgliedsunternehmen kostenfrei ist.

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

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 gespickt 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, trägt dazu bei das Food-Cluster weiter wachsen zu lassen und das Netzwerk insgesamt noch enger zu stricken.

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 Mitgliedsunternehmen über food.net:z sagen! food.net:z verschafft seinen Mitgliedern einen Vorgeschmack – gerade, aber nicht nur in der Krise.



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

ZUKUNFTSMOTOR

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





FC-Food Cluster





Kristina Eder
Project Manager



Upper Austria



© www.berlinzepelin.de

Upper Austria



© Audit-user.globalgap.org

Upper Austria



Foto: ID 145255486© Stan Parkh | Dreamstime.com

Our mission - innovation



Business Upper Austria is:

- Upper Austria's business agency



- an innovation motor



- "Innovative Upper Austria 2030" strategic economic and research programme



- the business idea to market success



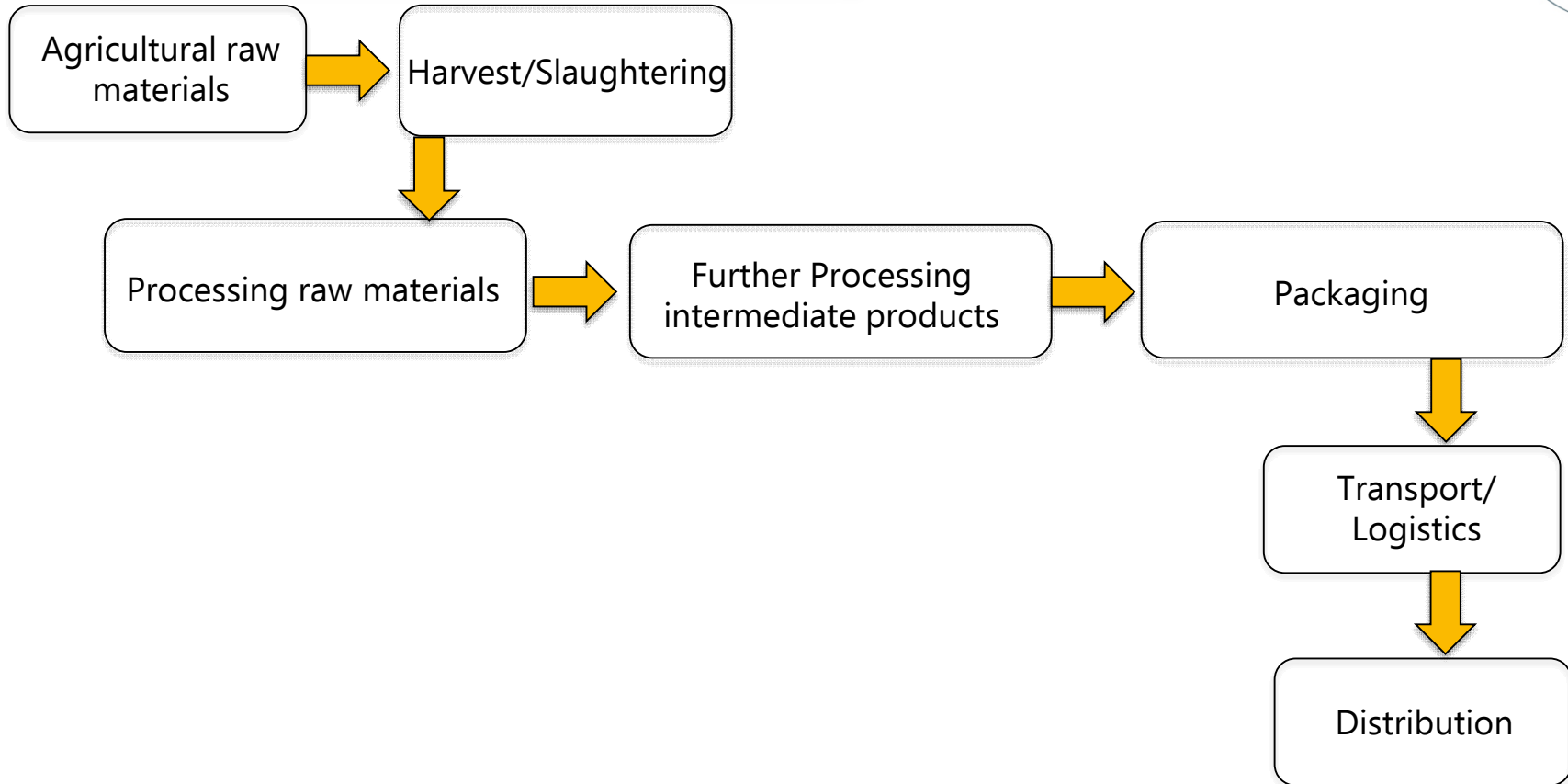
Our assignments as a full-service agency



- The securing, strengthening and further development
- The international positioning of this location
- The creation and further development of infrastructure
- Assistance with company settlements
- The support of innovation and technology transfers
- The agency is able to offer services of a unique quality owing
- Advice and holistic solutions from a single source
- Strengthening of the business and workplace location Upper Austria



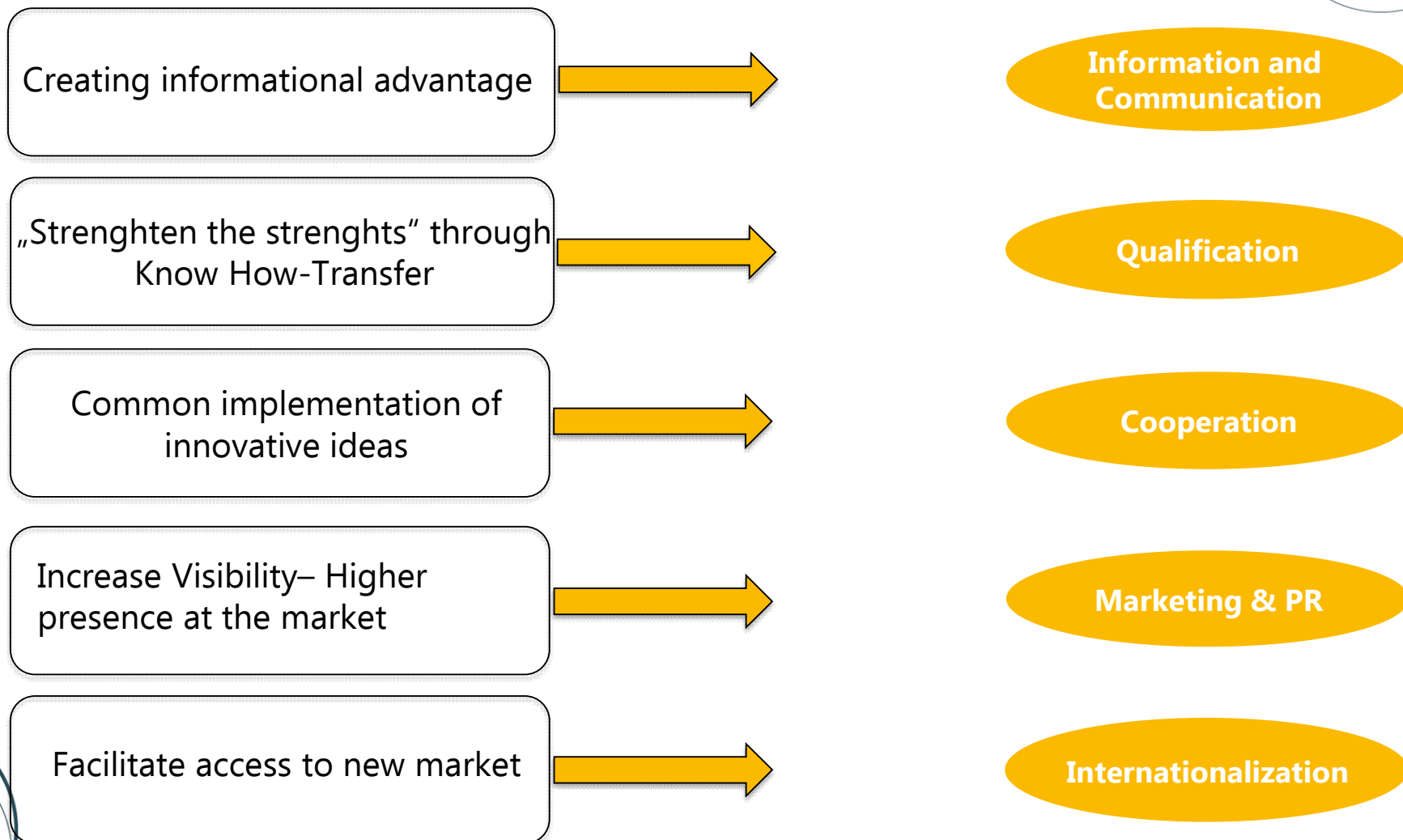
All Elements of the Food Value Chain integrated



Education/R & D

Services/Consulting

Our Mission: Structure Building



- Different markets open up depending on the type of product development
- The higher the product development and the product processing the higher the added value
- Access to online market tools or platforms



© by Pixabay



New market possibilities

Additional to markets or the local grocery

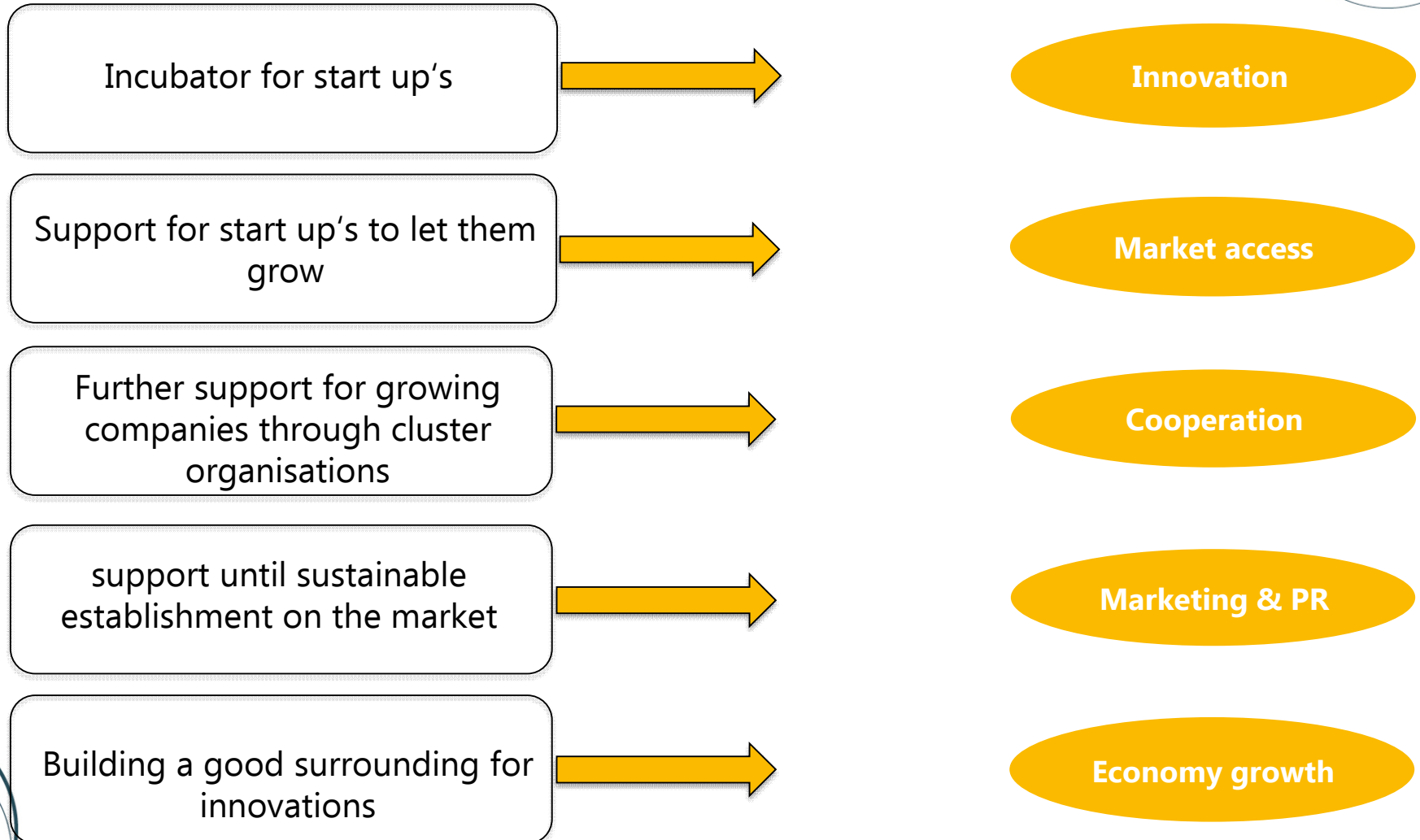
Unibox, digital market place,...

- regional, individual products
- including medicine or postal service
- independent opening hours
- locker system
- possible to be totally autark (energy trough solar panels on the roof)



© Kasli Greissler
© by UniBox

Building structures for a thriving economy



Important know how for the placing of a product on the market

- National food legislation
 - National hygienic laws for the placing on the market of foodstuffs
 - Laws for labelling of ingredients, nutrients etc.
-
- Workshops / courses in rural training centres
 - Establishment of cluster management



Thank you !

Food-Cluster

Business Upper Austria – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH

Tel: +43 732 79810 - 5322

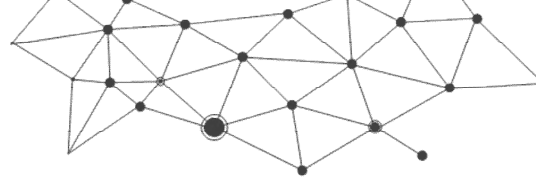
www.lebensmittelcluster.at

www.biz-up.at

Business Upper Austria ist die Wirtschaftsagentur des Landes Oberösterreich und Partner für Standortentwicklung, Kooperation und Förderberatung.

Diese Präsentation erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Ziel ist die Schaffung eines groben Überblicks über ausgewählte Bereiche. Die Business Upper Austria – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH übernimmt keine Verantwortung und Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der in dieser Präsentation enthaltenen Daten und Informationen. Jede konkrete Angelegenheit ist mit entsprechend fachkundigen Personen gesondert zu prüfen.

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung vorbehalten. Kein Teil der Foliensätze darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung der Business Upper Austria – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH reproduziert, vervielfältigt oder verbreitet werden.

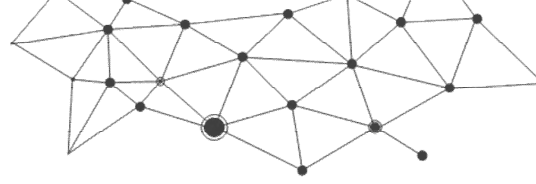


4

Addressing Challenges in Building Sustainable Structures for Food Sector Development

Insights from municipalities in Africa and the Middle East





Creative Palestinian women p.c.w

Economic empowerment of 100 households to overcome the economic impacts of the pandemic by establishing home-based businesses

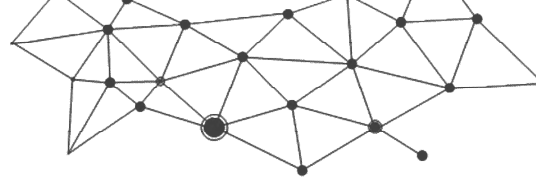
Qalqilia Municipality

KHALED TAHA NAZZAL

DIRECTOR OF THE LOCAL ECONOMIC DEVELOPMENT UNIT.

HDD.QAL@GMAIL.COM





Problem statement and relevance of the project to the particular situation and/or to the needs of target group

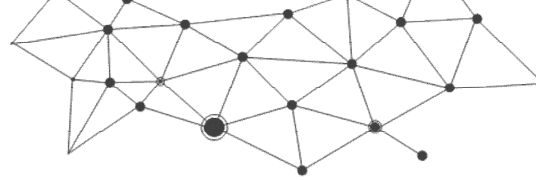
Confiscation of agricultural land in which Palestinian families work for the 2,000 dunums of apartheid.

The collapse of the economy due to the closure of the city from 2002 to 2007 due to the wall besieging the entire city of Qalqilia, which led to the closure of 600 of the 1,200 establishments, the emigration of capital abroad, the rise of unemployment and widespread poverty.

With the emergence of the Koruna pandemic and the closures that increased the number of unemployed and the spread of poverty in alarming proportions has not yet been counted.

By monitoring the development unit in the municipality by working on initiatives to reduce the impact of the Corona pandemic on the residents of the city held community meetings in cooperation with women's institutions on the best ways to light the effects of the pandemic economically, and as a result of these meetings the emergence of several women initiatives based on the preparation of food products and sale and delivery to local outlets to provide a source of income for the family after the high unemployment rate.

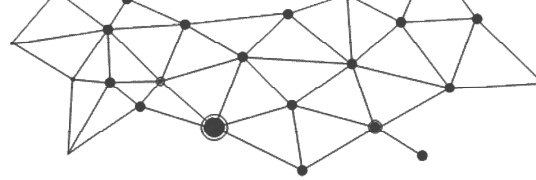
The meetings revealed the success stories and orientation of more than 70 families who have the desire to work in this sector, but limited expertise and material possibilities for processing and production, poor skills in food production and packaging, provision of sanitary conditions for production, inability to access markets and promotion of products, in addition to weakness in management and cost calculation.



OBJECTIVES AND EXPECTED RESULTS

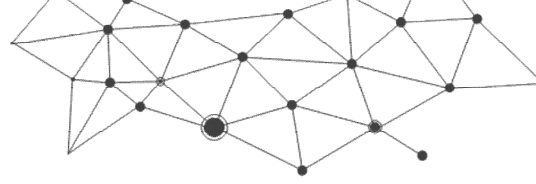
Empowering families who can work from home by developing food production to provide independent, stable and sustainable income and to mitigate the economic impact of the Corona pandemic .

- * Developing the capacity of 100 families to produce household food .
- *Promoting the role of small businesses through the development of an income-generating home economy .
- *Developing sustainable positive livelihood strategies for targeted families .
- *Promoting women's self-confidence and abilities .



HOW WE CAN DO AND WHAT ARE THE RIGHT
TOOLS TO USE & ACHIEVE THE DESIRED GOAL ?

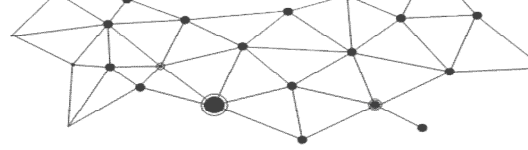
- **capacity development of the
beneficiaries on marketing and
business management.**
- **Training and processing of production
and packaging machines**



*<URBAN FOOD SECURITY CRISIS>
<GAROWE MUNICIPALITY, SOMALIA>*

*<FAISAL ABDI MUMIN, ENVIRONMENTAL AND SOCIAL
SAFEGUARDS SPECIALIST>*

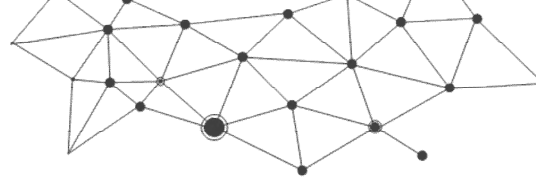




STATUS QUO – WHAT IS THE CURRENT SITUATION?

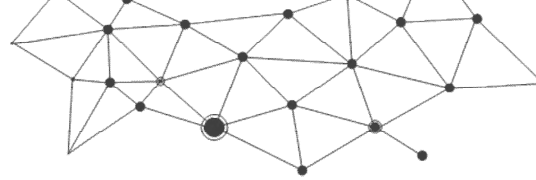
- Geographically Somalia is located in the Horn of Africa.
- Climatically there are four (4) main seasons which pastoral and agriculture life revolve.
- Agriculture is a major employment activity and largest economic sector in the country.
- Currently, the country is suffering a multifaceted crisis of delayed onset of deyr rainfall season and swarms of desert locust invasion.
- Pastoralist across the country are experiencing water and pasture shortages. While, farmers have little or no food stocks due to the below-average harvests.
- Conflict, insecurity, and displacement are contributed factors to food insecurity in the country, especially in southern and central of the country.
- COVID-19 pandemic has further led to an increase in the number of people who suffer hunger.
- Garowe City hosts Internally Displaced Peoples (IDPs) and urban - poor communities.





WHAT ARE YOUR MAIN NEEDS?

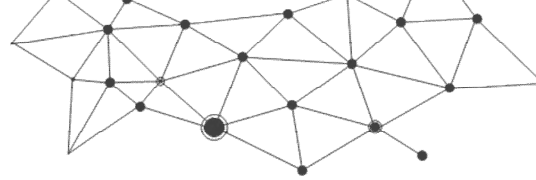
- *Investment in food systems – e.g. irrigation technology and other sustainable agricultural infrastructure;*
- *Adaptation of climate change – e.g. early warning system, development and execution of strategic plans;*
- *Introduction of innovations in food systems;*
- *Initiation of social protection programmes for better livelihoods among the communities, including women and children.*
- *Creation of strong synergies between private and public sector in food systems.*



IMPROVING THE ENVIRONMENTAL, ECONOMICAL SUSTAINABILITY OF OLIVE OIL INDUSTRY IN ABASAN – PALESTINE

AYA ABU HAMAD – INDUSTRIAL ENGINEER
MUNICIPALITY OF ABASAN AL-KABIRA

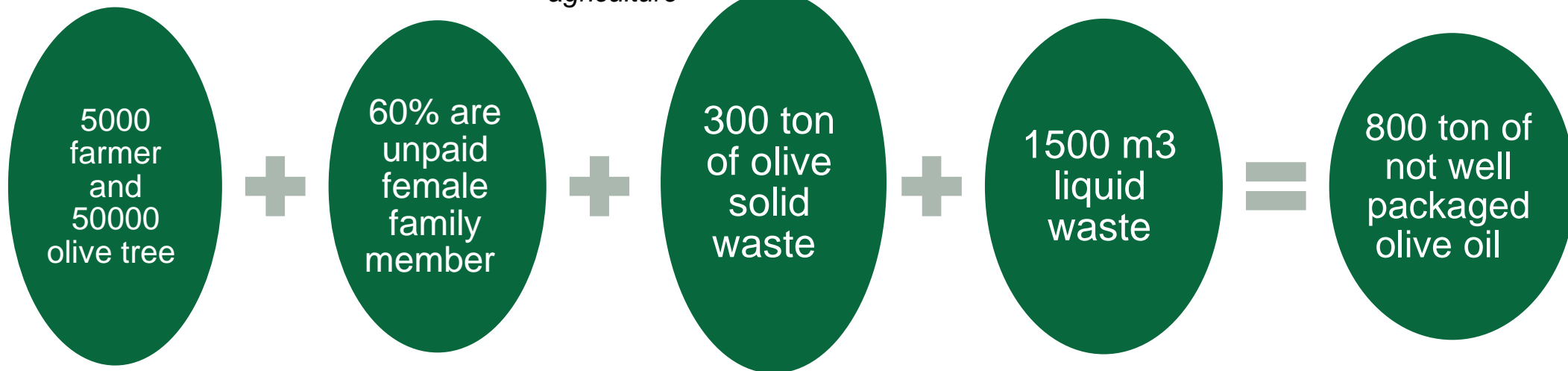




CURRENT SITUATION:

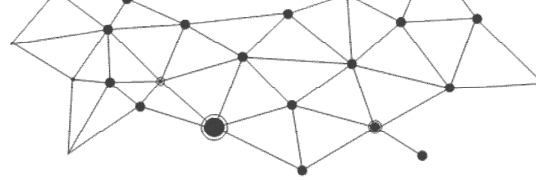
Climate change

*Cant relay on rain-fed
agriculture*



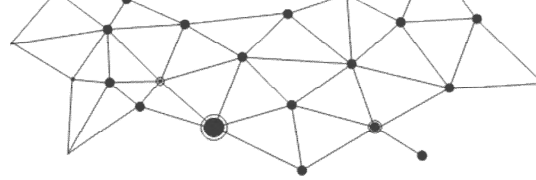
Water scarcity

Farmers cant cover there cost



WHAT ARE YOUR MAIN NEEDS?

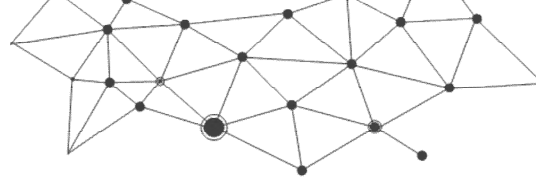
- *Optimizing the whole value chain of olive tree need wide and real collaboration starting from farmers , producers , families , individuals , and exporters*
- *Forming a cooperative society (for olive tree farmers) representing farmers as a one body (private sector).*
- *Creating a comprehensive investment environment with 2000 m2 equipped area with additional production lines runned by farmers (male / female) in fields food processing (pickles , olive oil) , products soap cosmetics , recycling(olive cake and fertilizers) ,*
- *Promoting olive tree harvest by 40 % through awareness rising campaigns and agricultural advisory sessions.*
- *awareness rising campaigns about promoting agriculture and good practices dealing with olive trees (watering .growing , fertilizing, collecting and finally produce products .*



INCREASING AVAILABILITY TO FOOD AND ECOSYSTEM RESTORATION.

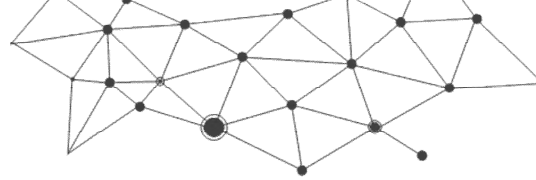
MOYO DISTRICT

MOYO DISTRICT FARMERS' ASSOCIATION (MDFA)



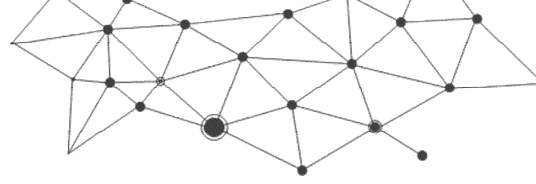
STATUS QUO – WHAT IS THE CURRENT SITUATION?

- Crop production and productivity is very low in the region, yet there is great opportunity to increase it through agricultural extension services, technologies and innovations.
- Food quality continues to be poor, most of the grains produced are lost due to poor post harvest handling. Food consumption patterns are changing and many people are suffering from malnutrition.
- In addition, Agricultural land and biodiversity are lost due to poor farming practices. Loss of ecosystem services due to soil degradation: agriculture damages soils, loss of agricultural land. The influx of refugees has further added pressure on natural forest and has contributed to loss of forest cover in attempt to meet fuel wood demands for cooking hence escalating the negative effects of climate change
- To address the above situations, there is need promote environmentally friendly agricultural technologies and innovation to make food available, reduce ecosystem lost and restore degraded ecosystem.



WHAT ARE YOUR MAIN NEEDS?

- Increasing access to agricultural extension services, Marketing, promoting environmentally friendly technologies and innovation to increase crop production and productivity
- Ecosystem restoration in the agricultural system through tree planting.
- Advocate and promote sustainable energy options such as improved cookstove and Lorena stoves to reduce the pressure on the natural forest.
- Increasing access to sustainable land management practices (Climate Smart Agriculture) and climate Adaptable technologies

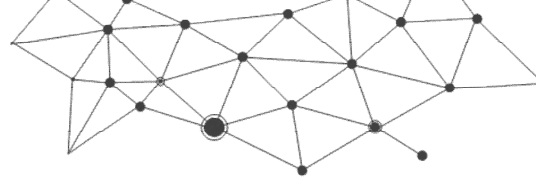


5

Wrap-up & Outlook

Jens Grüninger, VDI/VDE-IT





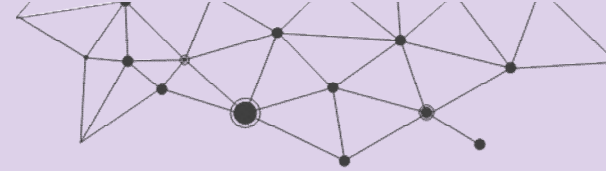
WHAT ARE NEXT STEPS?

- Collecting and brokering your further questions and interests towards experts

➔  jens.grueninger@vdivde-it.de

- Organising individual dialogue meetings between interested municipal representatives
- Organising second Working Group Meeting with stronger thematic focus on relevant issues and project ideas (**November 29/30**)
- **Please leave your email address in the chat for follow-up activities!**

CONNECTIVE CITIES TEAM



Contact



Dr. Gerd Meier zu Köcker
+49 711 658355-11
gerd.meierzukoecker@vdivde-it.de



Benedikt Sedlmayr
+49 89 5108963-043
benedikt.sedlmayr@vdivde-it.de



Jens Grüninger
+49 711 658355-25
Jens.Grueninger@vdivde-it.de

More information: www.connective-cities.net