

## GEHEIMREZEPT FÜR PROFITABLES WACHSTUM

# Impressum

Herausgeber:  
Marketingpool Ernährungswirtschaft e.V.  
Netzwerk Ernährungswirtschaft  
Steingstr. 9  
39108 Magdeburg

Redaktionschluss: 04. März 2013  
Auflage: 1000

Layout und Satz:  
Dipl.-Des. (f) Anett Klose  
Designberatung und -entwicklung  
Schleierufer 18a  
39104 Magdeburg

Ministerin für Wissenschaft und Wirtschaft Prof. Brigitta Wölf



Essen und Trinken hält nicht nur Leib und Seele zusammen, sondern auch Sachsen-Anhalts Wirtschaft auf Trab. Als eine der umsatz- und beschäftigungsstärksten Branchen des Landes war die Ernährungswirtschaft auch 2012 deutlich auf Wachstumskurs. Die Mitarbeiterzahl stieg um gut zwei Prozent, die Umsätze legten sogar um knapp fünf Prozent zu.

Hinter diesen Zahlen verbergen sich viele leckere Erfolgsgeschichten: Rolkäppchen Sekl, Hasseröder Bier oder Halberstädter Würstchen sind aus den Regalen des gesamtdeutschen Einzelhandels nicht mehr wegzudenken. Als geschmackvolle Botschafter Sachsen-Anhalts werben sie für die gesamte heimische Ernährungswirtschaft, die trotz oder vielleicht auch gerade wegen ihrer langen

## GRUSSWORT

Tradition sehr wandlungsfähig ist. Obendrein punktet Sachsen-Anhalt mit der Nähe zu Rohstoffen und Märkten, schnellen Genehmigungsverfahren und guten Forschungszentren. So zeigen viele heimische Lebensmittel-Hersteller, dass man auch ohne teure FuE-Abteilungen innovative Produkte auf den Markt bringen kann.

Die Bedingungen für die Herstellung von Lebensmitteln sind in Sachsen-Anhalt ideal. Davon und von der Innovations- und Leistungsstärke können Sie sich gern überzeugen.

Prof. Dr. Brigitta Wölf  
Ministerin für Wissenschaft und Wirtschaft  
des Landes Sachsen-Anhalt



Produktion von Multivitamin Frucht Drink bei der Glockengold Fruchtsaft AG

### Man nehme:

1. Traditionelles aus der heimischen Lebensmittelindustrie
2. kreative Ideen und innovationsfreie
3. Partner aus Forschung und Entwicklung

### heraus kommt:

die Ernährungswirtschaft als eine der Zukunftsbranchen des Landes.

## NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE IN SACHSEN-ANHALT

Die Ernährungswirtschaft Sachsen-Anhalts ist mit etwa **21.900 Beschäftigten** eine beschäftigungsintensive Branche. Mit den Umsätzen aus der Nahrungs- und Futtermittelherstellung sowie der Getränkeherstellung **mit insgesamt 7,7 Milliarden Euro im Jahr 2012 ist sie die umsatzstärkste Branche** des verarbeitenden Gewerbes im Land.

**Der Exportanteil betrug 2012 insgesamt 16,7 Prozent des Gesamtumsatzes.** Intensive Handelsbeziehungen bestehen mit europäischen Ländern, vorrangig mit Polen, Italien und den Niederlanden.

Die Ernährungswirtschaft ist trotz oder gerade wegen ihrer langen Tradition sehr kreativ und innovationsfreudig, was die Einführung neuer Artikel und die Entwicklung optimierter Technologien betrifft.

Da sich die meisten klein- und mittelständischen Unternehmen aber keine eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung leisten können, arbeiten sie eng mit inner- und außeruniversitären Forschungseinrichtungen des Landes zusammen, zum Beispiel mit der Hochschule Anhalt an den Standorten Bernburg und Köthen, der Martin-Luther-Universität Halle oder der Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg. Neben den Fachbereichen Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie, Agrar- und Ernährungswissenschaften finden sich hier auch Spezialisten in der Verfahrenstechnik, die beispielsweise die Umwandlung ursprünglich flüssiger Rohstoffe in hochwertige staubarme körnige Feststoffe untersuchen und weiterentwickeln.



weltweit einzigartiges Verfahren: Kandelierung im Wirbelschichtrostverfahren

Man nehme:

1. beste Kaffeebohnen
2. eine „schwebende“ Röstung und kandelieren im Wirbelschichtverfahren

heraus kommt:

„die röstfeine“ Kaffeespezialität  
RONDO Melange

## KAFFEE – SCHWEBEND EIN HOCHGENUSS



Hochgenüsse für Kaffee-Liebhaber kommen aus der traditionsreichen **Röstfein Kaffee GmbH in Magdeburg**. Beste Bohnen für jeden Geschmack „schweben“ hier während des Röstens in einer Heißluft-Wasserdampf-Amosphäre. Das besondere Wirbelschichtverfahren wurde

Mitte der achtziger Jahre gemeinsam mit der Otto-von-Guericke-Universität entwickelt und damals als Weltneuheit patentiert. „Dieses Röstverfahren lässt weniger Extrakt- und Aromastoffe entweichen“, sagt Marketing- und Vertriebsleiterin Andrea Krause-Ingelbach.

**Die Spezialität des Unternehmens ist RONDO Melange – eine Mischung aus normal gerösteten und kandelierten Bohnen.** Hier wird am Ende des Röstvorgangs einem Teil der Bohnen zur Veredelung eine Saccharose-Wasser-Lösung aufgesprüht, die dann karamellisiert. Das kräftig-würzige Aroma dieser Kaffeespezialität ist nicht nur hierzulande beliebt, sondern auch in Süd- und Osteuropa. **Röstfein exportiert seine Markenkaffees in über 20 Länder.**



Kandelierung im Wirbelschichtrostverfahren

[www.roestfein.de](http://www.roestfein.de)



links ein Klassiker „Cognac-Kruste“ – rechts: Formverpackungen von Argenta

Man nehme:

1. die praktische Frage eines Pralinenherstellers
2. edle Schokoladen und hochwertige Spirituosen
3. Wissen und Forschungskapazitäten einer Hochschule

heraus kommt:

eine neue Edelpraline, die zur Marktplatzierung zu führen ist.

## INNOVATION VON INNEN UND AUSSEN



und ergänzt, dass auch die Form der Praline entscheidend ist für deren längere Haltbarkeit bei gleichem Genusslebnis.

Bei Argenta wird die Praline hergestellt und es wird eigens für sie eine Formverpackung entworfen. Dann leuchtet sie mit individuellem Gesicht aus dem Verkaufsregal heraus – wie Osterkalender, Osterhase oder Hasenvilla. **„Wenn wir uns mit unseren Partnern auf die Pralinenrezeptur verständigt haben, werden wir auch für sie eine exklusive Verpackung entwerfen“**, freut sich Argenta-Produktionsleiter Steffen Baron.

**Obstbrände, Cognac und Whisky umhüllt von edler Schokolade – köstlich. Auch noch nach längerer Lagerzeit?** Die Argenta Schokoladenmanufaktur aus Weißfels und die Hochschule Anhalt haben in enger Zusammenarbeit nach einem neuen Weg für die **Herstellung von mit hochwertigen Desillaten gefüllten Pralinen** gesucht. Wichtig waren dabei die gleichbleibende Konsistenz und der gute Geschmack ohne den hohen Zuckerzusatz herkömmlicher Krustenpralinen. Als Herausforderung entpuppte sich die geforderte Haltbarkeit. Nach etwa zwei Jahren Forschung haben Prof. Markus Seewald, Mitarbeitende und Studierende der Ökotrophologie die entscheidenden Faktoren definiert. „Die Lösung liegt in der Schokoladenart sowie in der Sperrschicht zwischen Schokolade und dem flüssigen Inhalt“, erklärt Professor Seewald



Schokoladenmanufaktur GmbH

[www.argenta-schoko.com](http://www.argenta-schoko.com)

Hochschule Anhalt  
ANHALT UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Destillate in Schokolade

Brot- und Brotwaren															
1	Brezelbäckerei Ditsch GmbH														
2	Burger Knäcke GmbH & Co. KG														
3	Deitchbäckerei Buchholz														
4	EDNA International GmbH														
5	Erste Salzweleder Baumkuchenfabrik														
6	Fricopan Back GmbH														
7	HarryBrot GmbH														
8	Ihr Bäcker GmbH														
9	Kamps GmbH														
10	Klemme AG														
11	Lieken AG														
12	Pauly Biskuit & Chocolate GmbH & Co. KG														
13	Salzweleder Baumkuchen GmbH														
14	Stendaler Landbäckerei GmbH														
15	Salzweleder Baumkuchenbetriebe Bosse GmbH														
Fleisch und Wurstwaren															
1	Allmarkter Fleisch- und Wurstwaren GmbH														
2	Anhalter Fleischwaren GmbH Zerbster Original														
3	B+C Tönnies GmbH & Co. KG														
4	Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH														
5	Dietzls Fleisch- und Wurstwaren GmbH														
6	Gmyrek Wurstwaren GmbH														
7	Halberstädter Würstchen- und Konservenvertriebs GmbH														
8	Hans-Felix-Rätzel GmbH Fleischwaren														
9	Wiesenhof-Geflügel Möckern GmbH														
10	Bödefleischwaren GmbH Hadmersleben,														
11	DELIKATA Magdeburger Fleisch- und Wurstwaren GmbH														
12	Fleischerei Karl-Heinz Post GmbH														
13	Halberstädter Landwurst GmbH														
14	Johaé GmbH Fleischprodukte GmbH & Co. KG														
15	Köhleher Fleisch- und Wurstwaren GmbH														
16	Rügenwalder Spezialitäten Plüntsch GmbH & Co. KG														
Getreide und Stärke															
1	Cargill Deutschland GmbH														
2	Interstarch GmbH Altrögnitz														
3	Magdeburger Getreide GmbH														
4	Magdeburger Mühlenwerke GmbH														
5	Saalemühle GmbH														

Feinkost und Konserven										
1	Agrarfrast GmbH & Co. KG									
2	alfein Feinkost GmbH & Co. KG									
3	Henglein GmbH									
4	Feinkost Reich GmbH									
5	Füngers Feinkost GmbH & Co. KG									
6	great star food production GmbH									
7	HASA GmbH									
8	IBUSS Kartoffelcenter GmbH									
9	Keunecke Feinkost GmbH									
10	Thurländer Salate und Feinkost GmbH									
11	Homann Feinkost GmbH									

Milch und Milchprodukte							
1	Diamant Zucker GmbH & Co. KG						
2	Nordzucker AG						
3	Südzucker AG						
1	Allersedler Käserei H.J. Poelmeyer GmbH						
2	Almark-Käserei Uelzena GmbH						
3	Börde Käse GmbH						
4	Deutsches Milchkontor GmbH						
5	Eiswerk Brehna UG						
6	frischli Milchwerk 'Weißentfels' GmbH						
7	Milchwerke 'Mittellelbe' GmbH						
8	Bayेरische Milchindustrie e.G. Werk Jessen						

Getränke und Genussmittel																
1	Abtshof Magdeburg GmbH															
2	Becker Eislebener Fruchtsaft GmbH & Co. KG															
3	Brauerei Landsberg GmbH															
4	Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG															
5	Drinks and Food Vertriebs GmbH															
6	Ermig GmbH & Co. KG															
7	Glockengold Fruchtsaft AG															
8	Hasseröder Brauerei GmbH															
9	Köhleher Brauerei GmbH															
10	Landesweingut Kloster Pförtz GmbH															
11	loburger Brennerei GmbH															
12	Mitteldeutsche Erfrischungsgetränke GmbH & Co. KG															
13	MULTI12 GmbH															
14	Rolkäppchen/Murmu Sektellereien GmbH															
15	Schlossbrunnen Wüllner GmbH & Co. KG															
16	Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG															
17	Colbizer Heidebrauerei GmbH															

Süßwaren und Konfitüre								
1	Argenta Schokoladenmanufaktur GmbH							
2	Bodeta Süßwaren GmbH							
3	FRITZWerk Witte OHG							
4	Galdeck Süßwaren GmbH							
5	Halloren Schokoladenfabrik AG							
6	Konditorei Stehwiien GmbH							
7	Wergona Schokoladen GmbH							
8	Wikana Kekes- und Nahrungsmittel GmbH							
9	ZUEGG Deutschland GmbH							

Weitere Ausgangs- und Fertigerzeugnisse								
1	Cargill GmbH							
2	CK Sugar & Fruit GmbH & Co. KG							
3	HES - Hallesche Essig- und Senffabrik GmbH							
4	Kali & Salz Zleitz GmbH							
5	KATHI Rainer Thiele GmbH							
6	Leha GmbH							
7	Paradiesfrucht GmbH							
8	Rösfein Kaffee GmbH							
9	Unilever Deutschland Produktions GmbH & Co OHG							



## MAN NEHME:

1. den innerbetrieblichen Personalentwicklungsbedarf
2. einen kompetenten Partner in Sachen Personalentwicklung

## HERAUS KOMMT:

ein unternehmensindividuelles Konzept für die Nachwuchs- und Laufbahnplanung

Gouda frisch aus dem Buchenholzrauch

## KARRIERE MASSGESCHNEIDERT

**Bis zu 15 neue Käsevariationen pro Jahr** bringt die Börde Käse GmbH in Vahldorf auf den Markt. **Den richtigen „Riecher“ für die selbst entwickelten Rezepturen** hatte jahrzehntelang der Geschäftsführer und studierte Lebensmittelingenieur Hans-Peter Dietrich. Nun will er die Geschäfte in jüngere Hände geben. Aber für eine langfristige Personalentwicklung fehlte dem Betrieb das strategische Know-how. Die MA&T Organisationsentwicklung GmbH – steht dem kleinen Unternehmen im Rahmen des Projektes NeLE beratend zur Seite. „NeLE“ steht für Demografieorientierte Nachwuchsentwicklung und Laufbahnplanung in Unternehmen der Ernährungswirtschaft Sachsen-Anhalts. Denn gerade die personalintensive und hierarchisch

Im Projekt NeLE werden Fragestellungen der Nachwuchsentwicklung und Laufbahnplanung in Unternehmen der Ernährungswirtschaft Dank der Förderung durch Mittel der EU und des Landes Sachsen-Anhalt aufgegriffen, passfähige Lösungen erarbeitet und umgesetzt.

Nachwuchsentwicklung und Laufbahnplanung

[www.boerde-kaese.de](http://www.boerde-kaese.de)



## MAN NEHME:

1. das Inka-Getreide Quinoa, hochwertigen Kakao, Schokolade
2. alle Zutaten aus fairem Handel

## HERAUS KOMMT:

eine neue Wikana-Leckerlei – der Quinoa Kakaokeks mit Schokotropfen

Produktion der beliebten Wikana-Kekse

## FAIR GEWINNT

Im eigenen Labor gemixt, gebacken, verkostet und ein heißer Tipp für alle Naschkatzen – **Wikana-Kekse aus Wittenberg sind in aller Munde.** Geschmacklich mal was ganz anderes ist der Quinoa Kakaokeks mit Schokotropfen – mit viel Kakao gebacken und vor allem mit Quinoa, einem Inka-Getreide aus Südamerika. Quinoa gehört dort seit 6000 Jahren zu den Hauptnahrungsmitteln. **Auf der Anuga in Köln wurde der Quinoa Kakaokeks mit dem Taste Award preisgekrönt.** Seine andere Schokoladenseite: Er ist ein Fairtrade-Keks. „Wir haben uns bei dieser Sortimentsweiterung für Zutaten aus fairem Handel entschieden“, sagt Wikana-Geschäftsführerin Yvonne Böhm. „Die Produkte werden zu einem Marktsegment, das immer mehr nachgefragt wird. Neben dem ethischen Gedanken stellen wir auch die



besondere Qualität dieser Erzeugnisse in den Mittelpunkt. Beim Kaufen Gutes tun und gute Qualität bekommen, das passt durchaus zusammen.“

**Zu den Klassikern von Wikana zählen unter anderem runde Butterkekse oder der Klassiker „Othello“ mit seiner speziellen Rezeptur.** Er hat noch einen kleinen Bruder bekommen, den Othellino. Der wurde mit einer edlen Kakaofüllung verfeinert.



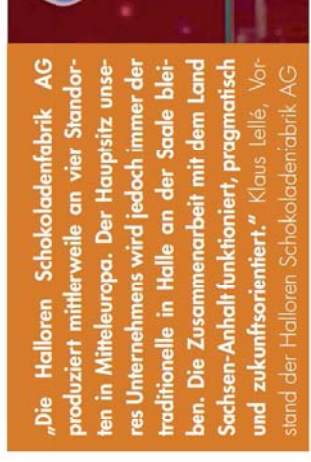
[www.wikana.de](http://www.wikana.de)

Doppelkeks mit Schokotropfen

„KATHI ist ein inhabergeführtes, traditionsreiches Familienunternehmen. Wir profitieren von der sehr guten Infrastruktur in Sachsen-Anhalt und können damit unsere zahlreichen Kunden im gesamten Bundesgebiet und in Teilen Europas zügig beliefern.“ Marco Thiele, Geschäftsführer KATHI Rainer Thiele GmbH



„Unser Original Salzweleder Baumkuchen ist eine einzigartige Kösllichkeit, aber auch eine der sensibelsten Backwaren. Gemeinsam mit der Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg erforschen wir, wie wir auf natürliche Weise die Haltbarkeit des Baumkuchens verlängern können.“ Andreas Bosse, Geschäftsführer Stendaler landbäckerei GmbH



„Die Halloren Schokoladenfabrik AG produziert mittlerweile an vier Standorten in Mitteleuropa. Der Hauptsitz unseres Unternehmens wird jedoch immer der traditionellen in Halle an der Saale bleiben. Die Zusammenarbeit mit dem Land Sachsen-Anhalt funktioniert, pragmatisch und zukunftsorientiert.“ Klaus Lellé, Vorstand der Halloren Schokoladenfabrik AG



„Wir stellen erfreut fest, dass von den Hochschulen des Landes in den Bereichen Ernährungswissenschaften / Ökotrophologie gut ausgebildete junge Leute kommen. Mit Hilfe des NeLE-Projektes können wir unsere Nachwuchskräfte zielgerichtet fördern und entwickeln.“ Chris Dabbert, Vorstand der Glockengold Fruchtsaft AG



## DAS NETZWERK ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Das Netzwerk Ernährungswirtschaft ist ein Verbund von Unternehmen, wissenschaftlichen und branchennahen Institutionen in und um Sachsen-Anhalt. Gemeinsam wird für die Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der Ernährungswirtschaft der Region und an der kontinuierlichen

Verbesserung des Images der Lebensmittelindustrie gearbeitet. Der heterogene Mix der Teilbranchen und Unternehmensgrößen sorgt dabei nicht nur sensorisch für Abwechslung sondern auch für spannende Herausforderungen in der Projektarbeit.



Netzwerkmangerin Elke Schüller  
 Marketingpool Ernährungswirtschaft e.V.  
 Netzwerk Ernährungswirtschaft  
 Steinigstr. 9, 39108 Magdeburg  
 Telefon: 0391/737 90 24  
 E-Mail: management@netzwerk-ernaehrungswirtschaft.de



SACHSEN-ANHALT

Investitions- und  
Marketinggesellschaft

NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE /// SACHSEN-ANHALT

# GEHEIMREZEPT FÜR PROFITABLES WACHSTUM.

WIR BIETEN OPTIMALE  
BEDINGUNGEN  
FÜR IHRE GESCHÄFTE.

AUF IHREM WEG ZUM ERFOLG  
IN SACHSEN-ANHALT BEGLEITEN WIR SIE GERN.

## WIR SIND IHR PARTNER

- /// bei der Standortsuche
- /// bei Förder- und  
Finanzierungsanfragen
- /// im Umgang mit Behörden
- /// bei allen Fragen der  
Projektrealisierung

Alle Anfragen werden vertraulich  
behandelt, unser Service ist für Sie  
kostenfrei!

**Investitions- und  
Marketinggesellschaft  
Sachsen-Anhalt mbH**  
Am Alten Theater 6  
39104 Magdeburg  
Tel. +49 391 56899-10  
Fax +49 391 56899-50



**Julia Bütow**  
Tel. +49 391 56899-41  
julia.buetow@  
img-sachsen-anhalt.de



[www.investieren-in-sachsen-anhalt.de/](http://www.investieren-in-sachsen-anhalt.de/)  
Nahrungsmittelindustrie