

## **Experten-Workshop zur Lage und Zukunft der kleinen und mittleren Unternehmen in der Lebensmittelbranche**

Den Erfolg kleiner und mittlerer Unternehmen der Lebensmittelbranche in Schleswig-Holstein durch Nachhaltigkeit sichern ist das Ziel des Projekts lebensmittel-eq.com. Nach der Projektaufaktveranstaltung im Februar brachten am Mittwoch, 22. April, in einem ersten von drei Workshops fünf Experten ihr Wissen und ihre Erfahrungen ein. Dr. Christoph-Michael Hänel, städtischer Veterinärdirektor, Flensburg; Cornelia Pielow, CAU, Projekt Transkoll; Dirk Reimerdes, Qualitätsmanager coop eG; Thoralf Schlüter, Innovationsberater, WTSH GmbH und Dr. Klaus-Dietrich Sturm, MELUR des Landes Schleswig-Holstein, Referatsleitung Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Bedarfsgegenstände, Futtermittel und Vermarktungsnormen, berichteten aus ihrer Praxis.

Unternehmen wollen und müssen erfolgreich handeln. Doch unternehmerisches Handeln könne auch ungeplante Wirkungen verursachen, die immer mitgedacht werden müssten, sagte Prof. Dr. Dr. Rainer Kreuzhof einleitend. Es gehe in diesem und in den beiden kommenden Workshops darum, die Problemlagen und Trends in den Unternehmen zu untersuchen, so der Projektleiter.

Ein Trend heute: Verbraucher verlangen zunehmend nach fair gehandelten Lebensmittelprodukten, eine Entwicklung, die sich fortsetzen wird. Das Image des Unternehmens wird wichtiger, Unternehmen hinterfragen zunehmend ihre gesellschaftliche Rolle. In Zukunft wird die Zuwanderung neue Bereiche eröffnen und die Themen wie vegane Ernährung und bewusste Ernährung eine stärkere Rolle spielen. Die Heterogenität in den Märkten und der Produkte wird zunehmen, die älter werdende Gesellschaft wird andere Lebensmittel und andere Verpackungen erforderlich machen. Der Lieferservice und der digitale Einkauf werden an Bedeutung gewinnen, so wie das Tierwohl und ein nachhaltiges Wirtschaften, indem beispielsweise Unternehmen miteinander kooperieren. Die Zunahme von Allergien oder Unverträglichkeiten in den Industrieländern wird eine veränderte Ernährung mit sich bringen und die Anzahl der Convenience-Produkte steigen.

Als Risiken machten die Experten die Themen Globalisierung, Klimawandel, Logistik und den gesellschaftlichen Wandel aus. Die Lebensmittelbranche ist von ihrem Wesen her abhängig von der Natur. Es stellt sich die Frage, welchen Einfluss der Klimawandel auf die Qualität der Lebensmittel nimmt. Die Globalisierung wird zu einer größeren Nahrungsmittelvielfalt führen, deren Risiko aber auch überprüft werden muss. Doch kann die Globalisierung auch die Rückbesinnung auf Regionalität und alte Sorten befördern. Schon heute ist es für Handwerksbetriebe der Lebensmittelbranche schwierig, Nachwuchs zu finden, dieser Trend wird sich verstärken und stellt ein echtes Risiko gerade für die kleinen Betriebe dar. Da in der Branche die Abläufe stark miteinander verzahnt sind, geraten Liefermodelle und Lieferketten bei Verzögerungen auf der Straße in Gefahr. Aber auch einen Trend in der Lebensmittelbranche zu verpassen, bedeutet ein unternehmerisches Risiko.

Ein gutes Risikomanagement ist für Betriebe der Lebensmittelbranche von großer Bedeutung und ein Thema, das seitens der Unternehmer auf ein großes Interesse stößt. Der Dokumentation von Betriebsabläufen kommt heute eine große Bedeutung zu. Sie bringt im Falle eines Ereignisses schnell Klarheit und ist unverzichtbar. Klare Zuständigkeiten, um Prozesse sauber abzusichern, sind zudem von Nöten. Der Unternehmer brauche aber auch Informationen aus vernünftigen und verlässlichen Quellen sowie schlanke Prozesse. Qualitätsmanagement müsse ein Teil der Unternehmenskultur sein, so dass das Bewusstsein für die Wichtigkeit in allen Teilen des Unternehmens vorhanden ist.