



PRESSEMITTEILUNG

050/02.10.2009

Mit Innovationen gemeinsam zum Erfolg im Bio-Premium-Bereich – 1. Netzwerktreffen von ELSE

Unter dem Motto „Mit Innovationen gemeinsam zum Erfolg im Bio-Premium-Bereich“ haben sich am Mittwoch, dem 30. September 2009 Bio-Produzenten, Verarbeiter sowie Spitzengastronomen aus Brandenburg und Berlin zum 1. Netzwerktreffen „ELSE Regionale Köstlichkeiten“ an der Landwirtschaftlich-Gärtnerischen Fakultät der Humboldt-Universität zu Berlin getroffen. Die Projektleiter Dr. Heide Hoffmann und Dr. Rainer Friedel sowie die verantwortlichen Netzwerkmanager Jan Schlaffke und Felix Hanke zeigten sich mit der Resonanz für die Veranstaltung sehr zufrieden. ELSE wird im Rahmen des Zentralen Innovationsprogramms Mittelstand (ZIM) vom Bundeswirtschaftsministerium gefördert und soll zu einer Stärkung der Innovationskraft von klein- und mittelständischen Unternehmen und damit zum Erhalt bzw. der Schaffung von Arbeitsplätzen in Berlin und Brandenburg beitragen.

Das neu gegründete Netzwerk ELSE soll in den nächsten Jahren die Stadt-Umland-Vernetzung zwischen den Partnern in Berlin und Brandenburg entlang der gesamten Wertschöpfungskette - von der agrarischen Erzeugung bis zum fertigen Gericht – stärken. ELSE verfolgt das Ziel, den Bio-Produzenten und Verarbeitern durch neue Produkte und Verarbeitungsverfahren einen besseren Marktzugang zur gehobenen Gastronomie zu ermöglichen. Die Produktpalette der Netzwerkpartner reicht dabei von exzellentem Mineralwasser, alten und neuen Gemüse- und Obstsorten, Fleischprodukten spezieller Rassen, Milchprodukten von Kuh, Ziege und Schaf, verschiedenen regionalen Spezialitäten und Premium-Feinkost bis hin zu Wildkräutern und essbaren Blüten.

Auf der Abnehmerseite stehen als Partner Berliner und Brandenburger Hotels, Restaurants und Caterer mit einem deutlichen Bekenntnis zu „Bio & Regional“ bei der Auswahl ihrer Produkte. Die hohe Qualität, sichere Lieferbeziehungen und die Erfüllung von Konsumentenwünschen nach regionalen Bio-Produkten macht die Mitgliedschaft im Netzwerk für sie interessant.

Im Vergleich zu anderen Bundesländern besteht bei der Vernetzung zwischen Produzenten und Abnehmern in Berlin und Brandenburg trotz einer oft sehr hohen Produktqualität noch Nachholbedarf. Im Netzwerk werden deshalb Workshops und regelmäßige Treffen zu speziellen Themenkomplexen für die Partner veranstaltet sowie Stärken-Schwächen-Analysen und Strategien ausgearbeitet. Unterstützung erhält ELSE dabei von Institutionen wie proAgro Brandenburg, dem Förderverein Ökologischer Landbau, vom Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. sowie vom Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Verbraucherschutz Brandenburg.

In Zusammenarbeit mit Lebensmitteltechnologen des Zentrums für Lebensmitteltechnologie Neubrandenburg und der Beuth Hochschule für Technik in Berlin sollen Synergieeffekte der Partner genutzt und neue, innovative Bio-Premium-Produkte entwickelt werden. Eine nachhaltige Produktion und schonende Verarbeitung, Regionalität und Saisonalität sowie ein hoher Ernährungs- und Gesundheitswert spielen dabei eine entscheidende Rolle, um die hohen Qualitätsanforderungen der gehobenen Gastronomie zu erfüllen.

Informationen: M.Sc. Felix Hanke und Dipl.-Ing. Jan Schlaffke
Telefon: 030 2093 8722
e-Mail: zim-else@agrار.hu-berlin.de