

UVB Kompakt 1/2017

Berlin, 17. Januar 2017

Kräftig, deftig oder süß – die Ernährungsindustrie in Berlin und Brandenburg

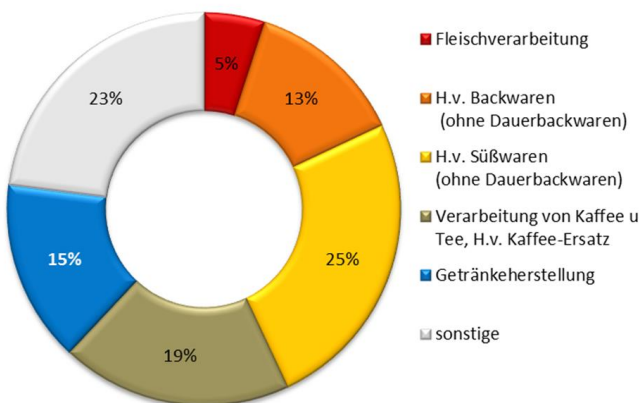
Wie ernähren wir die Welt – das ist das Kernthema der „Grünen Woche“, die vom 20. bis 29. Januar in der Hauptstadt stattfindet. Auch die Ernährungsindustrie in Berlin und Brandenburg leistet dazu einen Beitrag. Süßwaren, Fleisch, Aromen, Essig oder Gebäck – die Branche mit rund 23.000 Beschäftigten hat beliebte und innovative Produkte im Angebot. Die Zeichen stehen auf Wachstum, denn immer mehr Menschen leben in der Region.

Gurken aus dem Spreewald, Ketchup aus Werder, Würstchen aus Eberswalde, Kekse von Bahlsen oder Spreewaffel, Getränke von Berliner Kindl bis Coca-Cola – die Produkte der regionalen Ernährungsindustrie sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Auf der „Grünen Woche“, der weltgrößten Ernährungs- und Landwirtschafts-Schau, zeigen die Unternehmen, was sie können. Die Schwerpunkte



der Industrie sind in Berlin und in Brandenburg unterschiedlich. In der Hauptstadt geht es überwiegend um die Veredelung. Etwa in der Süßwarenindustrie: Das Familienunternehmen August Storck KG mit den Marken Merci, Toffifee, Werther's Original und anderen ist weltweit bekannt. Auch Bahlsen, zurzeit mit „Pick up“ sehr erfolgreich, gehört zu den Global Playern.

Jeden vierten Umsatz-Euro der Berliner Ernährungsbranche erwirtschaftet die Süßwarenindustrie.



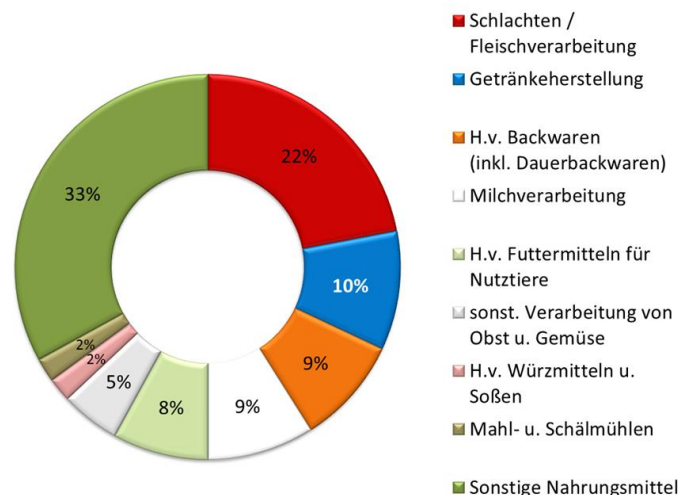
Quelle: Amt für Statistik Berlin-Brandenburg (2015), Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie (WVEB)

In **Berlin** spielt auch Marzipan eine wichtige Rolle – ein Drittel der weltweiten Rohmasse-Produktion findet in Berlin-Neukölln statt. Kaffeehersteller wie Dallmayr, Deutsche Extrakt Kaffee, Tchibo, Jacobs

und Westhoff rösten an der Spree. Wilhelm Reuss zählt mit Nuss-Nougat-Cremes und Kakaoprodukten zu den großen Herstellern mitten in der Stadt. Veredelt werden auch Essig und Sauerkonserven, etwa durch Carl Kühne. Ein Global Player ist die ADM WILD EUROPE GmbH & Co. KG. Im Spandauer Werk gewinnt ADM WILD natürliche Aromen und Extrakte für die Lebensmittelindustrie im In- und Ausland. Im Programm sind auch regionale Spezialitäten wie Süßholzwurzel-Extrakt für die Berliner Fassbrause.

In **Brandenburg** arbeitet die Ernährungsindustrie in der Wertschöpfungskette näher an der Landwirtschaft als in Berlin. Stark vertreten sind größere Bäckereien, wie etwa Dreißig oder Spreeback, oder Fleischverarbeitungsbetriebe (Eberswalder Wurst) sowie innovative Milchverarbeiter. Auch die Frucht- und Gemüseverarbeitung (z. B. Spreewaldkonserve Golßen) hat einen wichtigen Platz in der märkischen Ernährungswirtschaft.

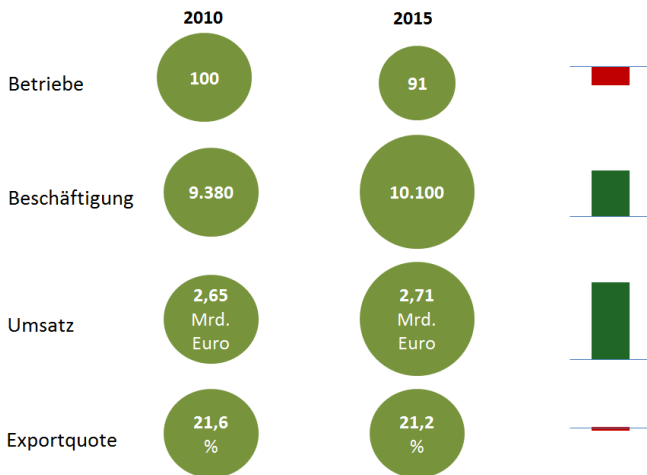
In Brandenburg sind Fleischverarbeiter, Getränkehersteller, Bäcker und Milchverarbeiter wichtig.



Quelle: Amt für Statistik Berlin-Brandenburg (2015), WVEB

Insgesamt konnte die Beschäftigung in der Ernährungsindustrie in den vergangenen Jahren in beiden Bundesländern zulegen. Rund 23.000 Menschen arbeiten heute in den Unternehmen.

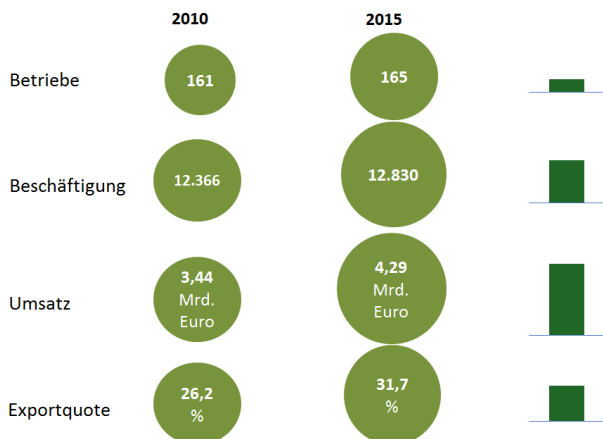
Die Berliner Hersteller punkten mit Beschäftigungsaufbau und gestiegenem Umsatz.



Quelle: Amt für Statistik Berlin-Brandenburg (2015), WVEB

Brandenburger Lebensmittel werden auf den Auslandsmärkten immer beliebter. Das zeigt ein Blick auf die Exportquote, die seit dem Jahr 2010 von 26 Prozent auf mehr als 31 Prozent gestiegen ist.

Märkische Produkte werden im Ausland immer beliebter.



Quelle: Amt für Statistik Berlin-Brandenburg (2015), WVEB

Das Wachstum Berlins sorgt für Aufwind in der regionalen Ernährungsindustrie. Dem Institut der deutschen Wirtschaft Köln zufolge werden 2035 rund vier Millionen Menschen in der Bundeshauptstadt leben, das wären 500.000 mehr als derzeit. Das wird die Binnennachfrage treiben – sie ist entscheidend für das Geschäft der Lebensmittelhersteller.

Die Ernährungswirtschaft ist der drittgrößte Industriezweig in Deutschland. In Berlin steht sie für 9,2

Prozent des gesamten Umsatzes im Verarbeitenden Gewerbe – das ist fast so viel wie im Bundesschnitt (9,8 Prozent). Brandenburg indes liegt mit einem Anteil von 15 Prozent weit über dem Mittel. Auch hier zeigt sich, wie eng die märkische Lebensmittelverarbeitung und der Agrarsektor verzahnt sind.

Mit **drei großen Trends** hat es die Branche zu tun:

- Verbraucher setzen immer mehr auf gesunde Ernährung.
- Nachhaltige Produktion, möglichst in der Region, ist ein entscheidendes Kauf-Kriterium.
- Supermarkt-Ketten haben den Online-Vertrieb von Lebensmitteln für sich entdeckt.

Zudem beschäftigt viele Produzenten das Thema Industrie 4.0. Oft setzen die Unternehmen selbst Trends. So wurde Katjes im vergangenen Jahr für den weltweit ersten 3-D-Drucker für Fruchtgummi ausgezeichnet. Er ermöglicht es, auf individuelle Kundenwünsche einzugehen und viele verschiedene Formen auszudrucken. Sogar Grüße auf Fruchtgummikarten sind mittlerweile möglich.

Zu den Perspektiven für die Branche sagt **UVB-Hauptgeschäftsführer Christian Amsinck**:

„Die Lebensmittelindustrie in der Hauptstadtregion wächst. Sie behauptet sich sowohl deutschlandweit als auch international. Doch der Wettbewerb wird schärfer. Innovationen sind entscheidend für die Zukunft – für die Produktionsprozesse ebenso wie für die Produkte. Zudem setzen die Kunden immer mehr auf Nachhaltigkeit. Hier ist es wichtig, alle Erzeuger und Hersteller entlang der gesamten Wertschöpfungskette ins Boot zu holen.“

Dafür müssen wir Standortvorteile wie die gute Wissenschaftsstruktur in der Region intensiver nutzen. Die Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie in Berlin und Brandenburg e.V. (WVEB) – ein Mitglied der UVB – arbeitet gemeinsam mit der Technischen Universität Berlin und der ZukunftsAgentur Brandenburg daran, den Know-how-Transfer zu intensivieren. Der „Innovationstag Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg“ etwa ist hier ein wichtiges Forum.“

Näheres finden Sie unter www.uvb-online.de und unter www.wweb.de.