



foodactive

REPORT

2019 / 2020

foodactive

Wissens- vorsprung durch ein starkes Netzwerk

Wir sind das Food-Netzwerk der Metropolregion Hamburg und stehen für die Vermittlung von Geschäftskontakten, Brancheninformationen und Fachwissen. foodactive zeigt Visionen auf und schafft Vertrauen sowie konkrete und anfassbare Mehrwerte für Sie und die Lebensmittelbranche in der Region.



Mit den Worten unserer Mitglieder:

„foodactive ist ein tolles Netzwerk mit kompetenten und interessanten Branchenmenschen. Alle wichtigen Informationen zur Ernährungsbranche in der Metropolregion Hamburg erhalte ich dort, aktuell und gut aufbereitet. foodactive bewegt etwas.“

Franziska Wedemann,
Wedemann Backwarenvertriebs GmbH

„Mit aktuellen Themen schafft es foodactive immer wieder, die Unternehmen zusammenzubringen und wertschöpfende Kontakte herzustellen. Die angebotenen Vorträge und Workshops sind von hoher Relevanz für unsere Branche.“

Alexander von Reißwitz,
Gottfried Friedrichs KG (GmbH & Co.)

„Das Team von foodactive sowie der gesamte Vorstand sind ein tolles, funktionales, fokussiertes Team. Es macht Spaß, hier die Metropolregion Hamburg ‚leben‘ zu sehen.“

Jürgen Ridder,
DE-VAU-GE Gesundkostwerk Deutschland GmbH

*„Sie versorgen uns schon seit Wochen flott und zuverlässig mit guten Informationen.“
(Aus der „Corona-Zeit“)*

Thomas Zeisner,
Zeisner Feinkost GmbH & Co. KG

„foodactive ist eine sehr informative und impulsgebende Plattform für die Lebensmittelbranche. Die Veranstaltungen bieten breit gefächerte Einblicke in Unternehmen, Informationen zu relevanten und aktuellen Themen der Branche und einen guten Austausch untereinander.“

Jann Karnop,
Nordgetreide GmbH & Co. KG



Food in der Metropolregion Hamburg und in ganz Norddeutschland

Die Lebensmittelbranche ist für die Metropolregion Hamburg eine bedeutende Branche und einer der wichtigsten Kunden des Hamburger Hafens: Knapp 25,5 Millionen Tonnen Nahrungsmittel und Agrarprodukte werden jährlich im Hamburger Hafen umgeschlagen. Das sind rund 18,5 Prozent des Gesamtumschlags.

foodactive unterstützt die Region seit vielen Jahren und ist das größte Ernährungsnetzwerk in Norddeutschland. Über 90 Food-Unternehmen haben sich hier zusammengeschlossen. Das sind etwa ein Viertel der Gesamtunternehmen der Food-Branche der Metropolregion Hamburg. Unser Ziel ist es, die Voraussetzungen für das Wachstum sowie die Wahrnehmung der Branche zu verbessern. Mit mehr als 13.000 Mitarbeitern beschäftigen die foodactive Unternehmen rund ein Drittel der Gesamtbeschäftigten der Lebensmittelbranche dieser Region. Circa 3,6 Milliarden Euro Jahresumsatz machen die foodactive Unternehmen – rund ein Viertel des Gesamtumsatzes der Food-Branche der Metropolregion Hamburg.



foodactive vernetzt die Lebensmittelbranche der Metropolregion Hamburg – mit Hochschulen, Fachexperten, Politik, Verwaltung und mit der Welt. Als zentraler Ansprechpartner, Impulsgeber und Informationsvermittler treibt das Netzwerk Prozesse voran und sorgt so für eine starke Ernährungswirtschaft innerhalb der Region. Dies tun wir mit großer Leidenschaft und viel Engagement!

Dabei beschäftigen wir uns – wie bereits im vergangenen Jahr – auch in 2020 intensiv mit Nachhaltigkeit und Regionalität. Hier zeigen wir, was wir bereits erreicht haben und wo wir hinwollen.

Viel Freude beim Lesen!

Unsere Highlights 2019

foodactive Schulung Interne Auditoren – 23.01.2019

Interne Audits sind wichtige Werkzeuge zur ständigen Verbesserung des Qualitätsmanagements in Lebensmittelbetrieben. In dieser Schulung lernten die Teilnehmer, die sich aus Qualitätsmanagern der Lebensmittelindustrie zusammensetzten, das Handwerkszeug für solche Audits kennen. foodactive führt im Bereich Qualitätsmanagement zahlreiche weitere Schulungen durch, unter anderem zu den Themen FSSC 22000, IFS Food, IFS Broker und zum Umgang mit Lebensmittel-Kontaktmaterialien. So ist foodactive ein wichtiger Anbieter von qualitativ hochwertigen Fachinformationen für die Lebensmittelbranche der Region.



foodactive Food Session Social Media und Influencer-Marketing – 02.04.2019

Das Thema Food-Marketing ist so wichtig wie nie zu vor. Gut, dass wir drei hochkarätige Referentinnen zu Gast hatten. Marlis Jahnke, Geschäftsführerin von inpromo, beantwortete die Frage „Was leistet Influencer-Marketing für Food-Produkte? Nicole Freudenberger von Hansa Mineralbrunnen berichtete darüber, was der Boho-Look & Switchel-Trend mit den Influencer-Relations bei Hella zu tun haben, und Laura-Jane Freutel, Manager Digital Communication bei Hapag-Lloyd, gab einen Einblick in die Kundenkommunikation und ihre Möglichkeiten im B2B-Marketing. Inspiriert von dieser Food Session haben wir im Juni 2019 unseren Arbeitskreis Marketing ins Leben gerufen.



Fachtagung Krisen- und Reklamationsmanagement – 25.04.2019

„Eine Krise ist ein produktiver Zustand. Man muss ihr nur den Beigeschmack der Katastrophe nehmen.“ (Max Frisch) Um dem Thema Krisenmanagement eine spielerische Note zu verleihen, fand die Fachtagung im Millernator-Stadion in St. Pauli statt. Es ging um den richtigen Umgang mit Reklamationen, lebensmittelrechtliche Aspekte, Risiko- und Krisenkommunikation sowie das Krisenmanagement in der Social-Media-Welt. Beste Beispiele folgten von Henner Schönecke, Geschäftsführer des Geflügelhofs Schönecke, und Sandra Brandt, Key Account Managerin der Wasserinitiative Viva con Agua. Den Abschluss bildete eine Stadion-Führung und das Einkehren ins Clubheim des FC St. Pauli.



Senatsfrühstück mit Hamburger Wirtschafts-senator Michael Westhagemann – 25.10.2019

Als eine erfolgreiche und seit Jahren gepflegte Tradition findet jedes Jahr im Herbst das Branchenfrühstück mit dem Wirtschaftssenator der Freien und Hansestadt Hamburg im Gästehaus des Hamburger Senats statt. Das Senatsfrühstück ist eine große Wertschätzung des Hamburger Senators für die Lebensmittelbranche. Knapp 26 Unternehmen der Foodbranche erhalten exklusiv die Gelegenheit zum persönlichen Austausch mit dem Senator.

Think Tank Food 2019 – 27.11.2019

Der diesjährige Think Tank Food fand unter dem Motto „Health & Taste“ statt. Veranstaltungsort war passend dazu das KINNELOA – ein Restaurant mit innovativem Gastro-Konzept für gesundheitsbewussten Lifestyle. Die Gründer Marcell Jansen, ehemaliger Fußball-Profi, Unternehmer und amtierender Präsident des Hamburger SV, und Fernsehkoch und Entertainer Steffen Henssler waren an diesem Abend zu Gast und erzählten von der Entstehungsgeschichte des KINNELOA. Anschließend gab Frau Dr. Birgit-Christiane Zyriax vom Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf (UKE) den ca. 100 Gästen ein Update aus der Wissenschaft zu aktuellen Foodtrends. Über ihr Kooperationsprojekt zum Thema personalisierte Ernährung sprachen Tobias Teuber, Gründer von LykonDX, und Maximilian Pahn von der mymuesli GmbH.



Unser Programm 2019

23.01.2019

Grundlagen-Schulung Interne Auditoren → mit Barbara Siebke (QM-Beratung | ql-siebke) zur Vorbereitung von internen Audits für IFS Food und IFS Broker

06.02.2019

Vorstandssitzung* im Backhaus Wedemann

13.02.2019

Arbeitskreis Logistik* → bei der Altonaer Wellpappenfabrik, logistische Themen, Betriebsbesichtigung

26.03.2019

foodactive ZU GAST BEI der Hamburger Tafel samt Betriebsbesichtigung

02.04.2019

FOOD SESSION Social Media → im Erlebnis-kochen LOFT in Ottensen mit Vorträgen von Hansa Mineralbrunnen, Hapag Lloyd und inpromo

03.04.2019

Arbeitskreis Lebensmittelrecht* → bei und mit ZENK Rechtsanwälte zum Thema Herkunfts-kennzeichnung

23.04.2019

FOOD SESSION Generation Work – Life → im Mindspace Hamburg mit Vorträgen zu Begeis-terung durch Wertschöpfung von Harry-Brot, zu Schichtplänen, Arbeitszeitmodellen und der Generation Work – Life

25.04.2019

Fachtagung Krisen- und Reklamationsma-nagement → im Millerntor-Stadion mit Vor-trägen zur Krisenkommunikation und dem Umgang mit unzufriedenen Kunden, u. a. mit Faktenkontor, Geflügelhof Schönecke und Viva con Aqua, Stadion-Führung

20.05.2019

Vorstandssitzung* im Business Club Hamburg

20.05.2019

Maibock → im Business Club Hamburg mit **Futurologe Max Thinius** zum Thema Lebens-mittelwandel 4.0

22.05.2019

Arbeitskreis Produktion* → bei der Ostfriesi-schen Tee Gesellschaft zum Thema 3D-Laser-scanning, Betriebsbesichtigung

05.06.2019

Arbeitskreis Personal* → bei DE-VAU-GE Ge-sundkostwerk zu den Themen Potential älterer Beschäftigter, berufliche Nachqualifizierung, Jobmessen

12.06.2019

Arbeitskreis Logistik* → bei der Ostfriesischen Tee Gesellschaft zum Thema Benchmark und Logistikkosten, Betriebsbesichtigung

20.06.2019

Arbeitskreis Marketing* → bei inpromo zum Thema Influencer-Marketing mit Vorträgen von inpromo, ausgewählten Influencern und Ankerkraut

19.06.2019

Arbeitskreis Qualitätsmanagement* → bei GoodMills Innovation zu den Themen FSSC 22000 Version 5 und die neue EU-Biover-ordnung

21.08.2019

Arbeitskreis Produktion* → bei der Altonaer Wellpappenfabrik zum Thema Lean Manage-ment, Betriebsbesichtigung

22.08.2019

Grundlagen-Schulung Interne Auditoren → mit Barbara Siebke (QM-Beratung | ql-siebke) zur Vorbereitung von internen Audits für IFS Food und IFS Broker

04.09.2019

Arbeitskreis Personal* → bei und mit Xing (New Work SE) zum Thema Employer Branding

12.09.2019

Workshop „Ernährungs- trifft Gesundheits-wirtschaft“ → mit dem Digital Health Hub Hamburg zu den Themen individualisiertes Tracking der Ernährung und Prävention von ernährungsbedingten Krankheiten

17.09.2019

foodactive ZU GAST BEI der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) Firmenkontaktmesse, Vorstellung der Kompe-tenzen der HAW, Matchmaking zwischen Studierenden und Unternehmen

18.09.2019

foodactive Supply Chain Day → im Historischen Speicherboden der Speicherstadt

18.09.2019

Rohstoff-Forum* → bei der Zentis zum Aus-tausch über Rohwaren, Betriebsbesichtigung

24.09.2019

Arbeitskreis Logistik* → bei Zeisner Feinkost zur Auswertung der Benchmark-Ergebnisse Logis-tikkosten, Betriebsbesichtigung

25.09.2019

Vorstandssitzung* → im Backhaus Wedemann

01.10.2019

Arbeitskreis QM/Produktion* → zu den Themen Anforderung der FDA, Validierung und Label-ling mit Vorträgen von Buss Fertigerichte, Ellab und QuickCheck Consulting

18.10.2019

Workshop Krisenmanagement → zum Umgang mit Krisen – live und in sozialen Medien – und Praxisfällen mit fiktiven Krisenstäben

24.10.2019

Arbeitskreis Lebensmittelrecht* → mit und bei ZENK Rechtsanwälte zu den Themen Veggie-Food, Nachhaltigkeitswerbung, Nutri-Score

25.10.2019

Senatsfrühstück → im Gästehaus des Hambur-ger Senats mit **Wirtschaftssenator Westhage-mann**

12.11.2019

Arbeitskreis Marketing* → bei und mit FOOD-BOOM zum Thema Produktion von Food-Con-tent für Social Media

13.11.2019

foodactive meets Groningen → Austausch mit Wirtschafts- und Wissenschaftsvertretern aus Groningen und der Metropolregion Hamburg

27.11.2019

Think Tank Food → im KINNELOA Hamburg mit Steffen Henssler und Marcell Jansen, dem Uni-versitätsklinikum Hamburg-Eppendorf (UKE), mymuesli und LykonDX

05.12.2019

Workshop Nachhaltigkeit → bei Block Foods mit Evi Weichenrieder von Hipp

*Exklusiv für foodactive Mitglieder

2020

Neben den unten aufgeführten Veranstaltungen stehen bei uns auch in diesem Jahr die Themen **Nachhaltigkeit und Regionalität** im Fokus.

Einen informativen und ehrlichen Einblick in die gelebte Nachhaltigkeit bei Hipp hat uns die dort tätige Nachhaltigkeitsverantwortliche Evi Weichenrieder während unseres Workshops Nachhaltigkeit bereits im Dezember 2019 ermöglicht.

Nun geht es weiter. Wir zeigen unterschiedliche Bereiche auf, in denen Nachhaltigkeit umgesetzt wird. Und wir diskutieren Herangehensweisen und Auswirkungen verschiedener Maßnahmen.

Zum Thema Vermarktung regionaler Lebensmittel haben wir ein Projekt mit dem Maschinenring Harburg initiiert. Die Dachmarke „Von Nachbars Höfen“ wurde geschaffen, um zukünftig regional erzeugte Lebensmittel zu vermarkten – von Gemüse über Wurst bis zu Molkereiprodukten.



Unsere Highlights 2020



foodactive Future Dinner - 06.02.2020

An langen Tischen auf der Baustelle des foodlab Hamburg in der Hafencity fanden sich die Gäste ein und genossen ein unkonventionelles, überraschendes Essen mit einem Vitamin D Shot vorweg, einer Vorspeise à la Wattwanderung mit Möwenschiss, einem dekonstruierten Hot Dog als Hauptgericht und einem fermentierten und gefriergetrockneten Dessert zum Abschluss. Zubereitet wurde das Vier-Gänge-Menü von Frederik Grun. Das Zusammenbringen und das gegenseitige Lernen von „jungen und alten Unternehmen“ waren an diesem Abend für alle Beteiligten inspirierend.



Parlamentarischer Abend in Niedersachsen - 30.01.2020

Gemeinsam mit LI Food, der Landesinitiative Ernährungswirtschaft in Niedersachsen, richtete foodactive den ersten Parlamentarischen Abend in Hannover aus. Vertreter aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik diskutierten über Herausforderungen der Lebensmittelbranche mit Dr. Ingo Stryck (PHW Gruppe), Andreas Buß (Innofood GmbH) und Jürgen Ridder (DE-VAU-GE Gesundkostwerk Deutschland GmbH), Prof. Dr. Jantje Halberstadt (LI Food/Universität Vechta) und Dr. Volker Heinz (LI Food/DIL) sowie mit Staatssekretär Dr. Berndt Lindner (Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung). Es folgte der Austausch zwischen



Barbara Otte-Kinast, niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, sowie Frank Oesterhelweg, niedersächsischer Landtagsvizepräsident, mit den rund 100 Teilnehmern.



Schulung FSSC 22000 Version 5 - 21.02.2020

Viele Unternehmen sind derzeit dabei, ihr QM-System gemäß FSSC auf die neue Version 5 umzustellen. Der Hauptanpassungspunkt liegt in der Version 5 auf den Neuerungen der ISO 22000:2018 und bereitet an verschiedenen Stellen Schwierigkeiten bei der praktischen Umsetzung. Unsere dazu angebotene Schulung war mehr als ergiebig und erreichte hohe Zufriedenheitswerte bei den Geschulten. foodactive setzt bei Schulungen im Bereich QM, QS auf erstklassige Referenten, zeitnahe Informationen und einen vertrauensvollen Austausch zwischen den Teilnehmern.

Unser Programm 2020

Veranstaltungen 2020

Bereits seit Mitte März 2020 war klar, dass wir aufgrund der Coronakrise unsere Veranstaltungen digital umsetzen. Auch in der Krise sind wir als starkes Netzwerk für unsere Unternehmen da, u. a. mit 40 Newslettern zu Themen, die in der Krise für unsere Unternehmen und die Branche relevant sind.

Auch zukünftig möchten wir digitale Veranstaltungen anbieten, um so einen weiteren Mehrwert für die Unternehmen zu bieten.

30.01.2020

Parlamentarischer Abend → in Kooperation mit der Landesinitiative Food Niedersachsen im Leineschloss in Hannover

06.02.2020

foodactive Future Dinner → im foodlab Hamburg

21.02.2020

Schulung FSSC 22000 Version 5 → mit Dr. Sylvia Wegner-Hambloch (SLQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität) über alle Neuerungen und deren Anwendung

29.04.2020

Arbeitskreis Lebensmittelrecht → mit ZENK Rechtsanwälte, per Videokonferenz zu den aktuellen Rechtsgrundlagen der Bio-Verordnung und CBD

05.05.2020

Arbeitskreis Marketing* → per Videokonferenz mit Tchibo und der Nordisch Filmproduction über den Corporate Podcast „5 Tassen täglich“ und das Thema Bewegtbild mit relevanten Inhalten

12.05.2020

Food Session Nutri-Score → per Videokonferenz mit Dr. Stefanie Hartwig (ZENK Rechtsanwälte), Elke Böhme (Fraunhofer EMB) und Jean A. Sopper (Harry-Brot GmbH) über Rechtliches, wissenschaftliche Hintergründe und Herausforderungen

15.05.2020

Schulung IFS Broker Version 3 → mit Matthias Lehrke (Lehrke Verlag) über Änderungen der neuen Standard-Version

11.06.2020

Arbeitskreis Qualitätsmanagement* → per Videokonferenz mit Sylvia Pfaff (FIS Europe) zum Thema Allergenmanagement

29.07.2020

Food Session Energiemanagement → mit Dr. Ute Fritz und dem DE-VAU-GE Gesundheitswerk

18.08.2020

Schulung Lebensmittel-Kontaktmaterialien I – Einstieg in die rechtlichen Anforderungen → per Videokonferenz mit Heike Schwertke (Innoform GmbH)

25.08.2020

Schulung Lebensmittel-Kontaktmaterialien II – Lebensmittelrechtliche Verantwortung in der Lieferkette → per Videokonferenz mit Heike Schwertke (Innoform GmbH)

27.08.2020

Schulung Interne Auditoren → mit Barbara Siebke (QM-Beratung | ql-siebke)

28.08.2020

Schulung IFS Food Standard Version 7 → mit Matthias Lehrke (Lehrke Verlag) zu Änderungen in der neuen Version

01.09.2020

Schulung Lebensmittel-Kontaktmaterialien III – Überblick über Konformitätsprüfungen → per Videokonferenz mit Heike Schwertke (Innoform GmbH)

01.10.2020

Rohstoff Forum* → bei Andechser zum Austausch über Rohwaren, Betriebsbesichtigung

09.10.2020

Arbeitskreis Marketing*

29.10.2020

Arbeitskreis Lebensmittelrecht* → mit ZENK Rechtsanwälte

2021

19.05.2021 Maibock → im Business Club Hamburg

*Exklusiv für foodactive Mitglieder

foodactive – network to be



In unseren **Arbeitskreisen** treffen sich die fachlich verantwortlichen Mitarbeiter und tauschen sich zu aktuellen Themen und Herausforderungen aus. Oftmals geben Fachexperten einen Einblick, Tipps und Hilfestellungen. Das Vertrauen und die Empfehlungen in unserem Netzwerk sind die Zutaten für die gute Zusammenarbeit bei foodactive.

Aktuell bieten wir **Arbeitskreise** in den Bereichen Qualitätsmanagement und -sicherheit, Lebensmittelrecht, Logistik, Marketing, Personal, Produktion und Rohstoffe an. Wir veranstalten die Treffen exklusiv für unsere Mitglieder. Zusätzlich erhalten wir oftmals die Möglichkeit, die Betriebsstätten eines Mitgliedsunternehmens zu besichtigen und so einen exklusiven und unmittelbaren Einblick in die Produktionsabläufe zu bekommen.

In unserem foodactive **Talentpool** bekommen unsere Unternehmen Bewerbungsempfehlungen und erhalten dadurch zusätzliche Bewerbungen für ihr Unternehmen – und wir halten die Fachkräfte in der Region.

Durch unseren **Benchmark** zu Kosten z. B. im Logistikbereich erhalten die Mitglieder einen aussagekräftigen Vergleich und eine sehr gute Grundlage für Gespräche mit Dienstleistern.

Interne Newsletter mit Kontakten, Veranstaltungen und fachlichen Hintergründen bieten eine ideale Grundlage für Unternehmensentscheidungen. Auch Empfehlungen von Dienstleistern, Produkten, Herangehensweisen u. v. m. von foodactive-Unternehmen für foodactive-Unternehmen sind wertvolle Informationen, die auf Referenzen und unternehmensinternen Erfahrungen basieren und den Unternehmen Kostenersparnisse einbringen und Ressourcenaufwand reduzieren.

Durch die Coronakrise haben wir vieles auf digitalem Wege umgesetzt und werden versuchen, dies auch zukünftig für unsere Unternehmen parallel anzubieten. So können Zeitersparnisse bei gleichzeitiger Teilnahme erzielt werden.



Bildnachweise: Bild Seite 14, Parlamentarischer Abend: Jörg Sarbach / Bild Seite 15, Future Dinner: foodlab / Alle weiteren Bilder: foodactive e. V.

Seien Sie dabei.

Der Nutzen auf den Punkt gebracht:

- **vertrauensvoller Austausch**
- **Geschäftsanbahnungen**
- **Fachkräftegewinnung** durch den Talentpool und die Möglichkeit, Stellengesuche auf die foodactive Webseite zu stellen
- **Benchmark** zu ausgewählten Kosten (-strukturen)
- **Empfehlungen** (von A bis Z) von und für foodactive-Unternehmen
- fachlich relevante Informationen
- innovative Kontakte und Projektideen
- **Betriebsbesichtigungen** und Einblicke / Hintergründe in Produktion, Lager etc.
- **exklusive Zugänge** / Eintritte zu ausgewählten Events, z. B. WeAreFoodFestival von FOODBOOM
- **Kennenlernen** neuer Kontakte, **Wiedersehen** alter Bekannter und Freunde u. v. m.

Seien Sie dabei, erfahren Sie den Nutzen von foodactive und profitieren Sie davon.

foodactive

foodactive agiert seit 2013 als eingetragener Verein und wurde initiiert von der Süderelbe AG.

foodactive e. V. | Veritaskai 4 | 21079 Hamburg | www.foodactive.de



Unterstützt von:



Initiiert von:



ausgezeichnet mit:



Auszug unserer Mitglieder

