



Programm zum Kongress Erfolgreiche Regionalvermarktung: Erfahrungen und Best Practice

am 13. Juni 2024 im Konferenzzentrum Mauerstraße, Berlin

Programm

13. Juni 2024

10:00 bis 16:00 Uhr



Moderation: Sonja Kolonko

- 10:00** **Eröffnung**
Dr. Ophelia Nick
Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
„Regionale Wertschöpfungsketten: Ein Weg für die Zukunft?“
- 10:20** **Potentiale der Regionalvermarktung im Kontext der Transformation zu nachhaltigeren Agrar- und Ernährungssystemen**
Prof. Dr. Anna Maria Häring
Professorin für Politik und Märkte in der Agrar- und Ernährungswirtschaft an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde
- 10:50** **Erfolgsfaktoren der Regionalverarbeitung und -vermarktung von Lebensmitteln – Ergebnisse eines BMEL-Forschungsprojektes**
Dr. Daniel Strecker
Gruppenleiter der Forschungsgruppe „Geschäftsmodelle: Engineering und Innovation“ am Fraunhofer-Zentrum für Internationales Management und Wissensökonomie in Leipzig
- 11:20** **Kaffee-Pause zum Networking**
- 11:40** **Aus der Region für die Region – Erfolgsmodelle aus der Praxis**
Dr. Juliane Welz
Leiterin der Gruppe „Futures and Innovation“ am Fraunhofer-Zentrum für Internationales Management und Wissensökonomie in Leipzig
PraktikerInnen aus Best-Practice-Beispielen
- 12:30** **Pause mit Mittagsimbiss**

Workshop-Runden am Nachmittag

13:15 Workshop-Block A

A1: Kommunikation und Marketing für Unternehmen entlang regionaler Wertschöpfungsketten

Impuls: **Prof. Dr. Marcus Mergenthaler**

Professor für Agrarökonomie an der Fachhochschule Südwestfalen

A2: Nachhaltigkeitsaspekte regionaler Lebensmittel-Wertschöpfungsketten

Impuls: **Alexander Dietl**

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

A3: Von der Projektidee zum Umsetzungsprojekt - das Initialisierungsmanagement für regionale Wertschöpfungsketten

Impuls: **Maximilian Broich**

Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung (KomLE)

14:00 Pause zum Wechsel in die nächste Workshop-Runde

14:15 Workshop-Block B

B1: Absatzmärkte und Logistikfragen bei regionalen Lebensmitteln

Offener Werkraum: Teilnehmende bringen eigene zu diskutierende Themen und Handlungsfelder ein.

B2: Erfolgsfaktoren für Projekte der Regionalverarbeitung und -vermarktung: Checkliste in der praktischen Anwendung

Offener Werkraum: Teilnehmende bringen eigene zu diskutierende Themen und praktische Fragestellungen ein.

B3: Innovationen im Lebensmittelhandwerk

Offener Werkraum: Teilnehmende bringen eigene zu diskutierende Themen und Ansätze ein.

15:00 Kaffee-Pause zum Networking

Abschluss

Moderation: Sonja Kolonko

15:30 Schlaglichter – Berichte aus den Workshops im Plenum

15:50 Resümee und Ausblick

Was lässt sich aus der Veranstaltung mitnehmen?

16:00 Ende der Veranstaltung

Der Kongress findet als Präsenzveranstaltung im Kongresszentrum Mauerstraße, Berlin statt. Einzelne Veranstaltungsteile werden aufgezeichnet und im Anschluss an die Veranstaltung auf der Kongresshomepage zur Verfügung gestellt:

[Link zur Landingpage](#)

Workshop-Block A

A1: Kommunikation und Marketing für Unternehmen entlang regionaler Wertschöpfungsketten

Regionalität ist für Verbraucherinnen und Verbraucher ein wichtiges Merkmal beim Lebensmitteleinkauf. Folglich werden Hinweise auf die regionale Herkunft von Lebensmitteln seit einigen Jahren verstärkt als Verkaufsargument im Handel genutzt. Für Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette stellt sich die Frage nach den Gestaltungsmöglichkeiten in Bezug auf produktbezogene oder auch übergeordnete Ansätze. Der Workshop widmet sich der Bewerbung regionaler Lebensmittel, der unternehmerischen Verbraucherkommunikation sowie dem kooperativen Marketing z. B. durch Regionalvermarktungsplattformen.

Impulsvortrag: Prof. Dr. Marcus Mergenthaler

Professor für Agrarökonomie an der Fachhochschule Südwestfalen

Moderation: Sonja Kolonko

A2: Nachhaltigkeitsaspekte entlang regionaler Lebensmittel-Wertschöpfungsketten

Nachhaltigkeit spielt für Verbraucherinnen und Verbraucher bei Konsumententscheidungen zunehmend eine Rolle. Regionalität in der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln wird dabei oftmals mit einer nachhaltigen Prozesskette assoziiert. Der Workshop diskutiert ausgehend von einer Nachhaltigkeits-Bewertungsstudie der österreichischen Wertschöpfungskette die Fragestellung, welchen Beitrag Regionalität zu mehr Nachhaltigkeit leisten kann.

Impulsvortrag: Alexander Dietl

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

Moderation: Johanna Böll

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

A3: Von der Projektidee zum Umsetzungsprojekt – das Initialisierungsmanagement für regionale Wertschöpfungsketten

Die Initialisierung von Projekten zur Verarbeitung und Vermarktung regionaler Lebensmittel steht in der Praxis oftmals vor organisatorischen Hürden. Der Weg von der Weiterentwicklung erster Projektideen über den Aufbau der nötigen Organisationsstrukturen und Geschäftsmodelle bis hin zur Anbahnung von Kooperationen mit relevanten Wirtschaftsbeteiligten in der Region erfordert eine intensive Vorbereitung. Im Workshop werden Projektverantwortliche aus einer aktuellen BULEplus-Fördermaßnahme über ihre praktischen Erfahrungen berichten und diese im Austausch diskutieren.

Impulsvortrag: Maximilian Broich

Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung (KomLE)

Moderation: Harald Wedel, Anna Terschlösen

Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung (KomLE)

Workshop-Block B

B1: Offener Werkraum: Absatzmärkte und Logistikfragen bei regionalen Lebensmitteln

Von Kooperationen mit dem lokalen Einzelhandel, Online-Regionalvermarktung bis hin zu Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften und Außer-Haus-Verpflegung – die Absatzwege für regionale Lebensmittel sind vielfältig. Im Workshop werden Chancen und Herausforderungen einzelner Absatzwege und Verarbeitungsstufen sowie praxistaugliche Ansätze zur logistischen und vertraglichen Organisation von regionalen Wertschöpfungsketten gemeinsam reflektiert. Einstieg in die Diskussion schaffen erste Einblicke in die kürzlich gestarteten Projekte einer BMEL-Förderbekanntmachung zur Verarbeitung und Vermarktung regionaler Lebensmittel.

Format Offener Werkraum: Teilnehmende bringen eigene zu diskutierende Themen und Handlungsfelder ein.

Moderation: Claudia Schreiber

Leiterin des Netzwerks REGIOlogistik im Bundesverband der Regionalbewegung e.V.

B2: Offener Werkraum: Erfolgsfaktoren für Projekte der Regionalverarbeitung und -vermarktung: Checkliste in der praktischen Anwendung

Projekte und Initiativen zur Regionalverarbeitung und -vermarktung von Lebensmitteln erfolgreich zu etablieren und umzusetzen, erfordert die Berücksichtigung vieler einzelner Faktoren. Praxisorientierte Leitfäden für regionale Initiativen und Akteurinnen und Akteure der regionalen Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung können daher eine gute Hilfestellung darstellen. Der Workshop knüpft an den Vortrag am Vormittag zu den Ergebnissen eines BMEL-Forschungsprojektes an und bietet Gelegenheit, die Anwendung des Leitfadens mit Checkliste, der innerhalb des Projektes erarbeitet wurde, an praktischen Beispielen zu diskutieren.

Format Offener Werkraum: Teilnehmende bringen eigene zu diskutierende Themen und praktische Fragestellungen ein.

Moderation: N.N.

B3: Offener Werkraum: Innovationen im Lebensmittelhandwerk

Handwerksbäckereien, Metzgereien und Mühlen stellen wichtige Säulen regionaler Wertschöpfungsketten dar. Im Workshop wollen wir gemeinsam die Frage diskutieren, welche Innovationen (z. B. innovative Formen der Zusammenarbeit, digitale Innovationen oder innovative Ideen zur Fachkräftegewinnung) auf das Ziel der Stärkung des Lebensmittelhandwerks einzahlen können.

Format Offener Werkraum: Teilnehmende bringen eigene zu diskutierende Themen und Ansätze ein.

Moderation: Sonja Kolonko

Anreise zum Konferenzzentrum Mauerstraße

Konferenzzentrum Mauerstraße
Mauerstraße 27
10117 Berlin

Bitte legen sie bei der Einlasskontrolle einen gültigen Lichtbildausweis vor.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmittel

- das Konferenzzentrum liegt zwischen den U-Bahnhöfen Mohrenstraße (U1) und Unter den Linden (U6) sowie dem S- und U-Bahnhof Brandenburger Tor (S1, S2, S25 und U5)
- die Buslinien 100, 200 und 300 halten in unmittelbarer Nähe

