

## Study visit report Beieren - 1 februari 2022

Het FRiDGE project draait helemaal rond interregionale samenwerking, leren van elkaar en van de mensen achter de good practices. Zo kunnen we lokale ondernemers helpen om te streven naar vooruitgang en succes tegenover de concurrentie in de voedingssector.

Op dinsdag 1 februari organiseerde onze Duitse partner KErn (Competence Center for Nutrition in Beieren) een online studiebezoek. De partners van KErn en enkele externe sprekers hadden een heel interessante en interactieve dag voor ons gepland. Ze zijn gespecialiseerd in het ondersteunen en stimuleren van lokale voedingskmo's en deelden graag hun expertise hierin.

De dag begon met een presentatie over de stad Kulmbach en hoe die de onofficiële hoofdstad van het bierbrouwen werd (en waarom dat eigenlijk wel officieel gemaakt mag worden). De stad zet zich trouwens niet alleen in voor het brouwen van bier, maar houdt zich bezig met alle noodzakelijke schakels van een functioneel voedingssysteem, van onderwijs en training tot onderzoek, van een grote verzameling van lokale voedingsbedrijven tot staatsinstellingen en van innovatie tot toerisme. Hier kan je meer leren over de [Food Cluster Bavaria & Kulmbach](#).

Daarna kregen we een voorstelling over 'Strohschwein' van de Strobel slagerij. Hier wordt dierenzorg en -welzijn gepromoot. Boeren die hierbij aangesloten zijn, zorgen ervoor dat hun dieren een goed en gelukkig leven hebben. Het is een manier om een verschil te maken: in plaats van op kwantiteit, wordt de nadruk gelegd op kwaliteit. En door consumenten te overtuigen van de eerlijke en duurzame behandeling van vee, wat ook de smaak ten goede komt, worden ze overtuigd om er ook meer voor te betalen.

Na een deugdlopende koffie werd ons één van de FRiDGE good practices voorgesteld: The Food Startup Incubator Weihestephan ([FSIWS](#)). Voedingskmo's beginnen hun productie vaak in hun eigen keuken, hoewel het door de wet verboden is om producten te verkopen die op die manier vervaardigd werden. Daarnaast zorgt een tekort aan budget er ook vaak voor dat goede ideeën niet altijd uitgevoerd worden. Daarom is het belangrijk om deze ondernemers een goede, correcte productie-eenheid aan te bieden zodat ze hun concept verder vorm kunnen geven en een prototype kunnen maken om de verkoopbaarheid ervan te testen.

Een van de deelnemers van bovenstaand initiatief kwam aan het woord. De CEO van de start-up Supermampf (producent van kwalitatief convenience food, waarvan ook de verpakking duurzaam is) legde uit hoe moeilijk het is om op te boksen tegen de grote spelers op de markt en hoe FSIWS erbij hielp om toch op de kaart te komen in Beieren.

Het volgende punt op het programma was de platformtrilogie, een good practice waarbij de aantrekkingskracht en de populariteit van regionale specialiteiten geboost wordt bij de consument. Dankzij dit platform kunnen lokale producenten gemakkelijker in contact komen met de lokale kopers. Je kan er [hier](#) meer over lezen.

Daarna stelde Miriam Korber (LfL State Institute for Agriculture) ons de premium voedselstrategie van Beieren voor, waar regionale producenten een nationaal publiek

kunnen bereiken. Er worden verschillende manieren toegepast om lokale ondernemers te ondersteunen om winstgevend te worden:

- organisatie van rondetafel events en symposia
- financiële en organisatorische steun voor PR (het maken van brochures, flyers, websites)
- presentatie van waardeketens naar de buitenwereld toe
- begeleiding gericht op de individuele noden van de ondernemer

We sloten de dag af met een presentatie over de [Food Cluster Bavaria](#) en haar drie programma's:

- Future Food: focus op de toekomst van de voedingsindustrie en nieuwe, innovatieve ideeën die de huidige standaarden kunnen omwoelen
- Food Startups: focus specifiek op Beierse boeren
- Food Lab: experimenteel voedingslabo, waar de zotste innovatieve ideeën uitgetest kunnen worden.

Het evenement was echt een succes. Jammer maar helaas konden we de regio zelf niet bezoeken of de sprekers face to face spreken, maar we hopen dit in de toekomst alsnog te kunnen doen!