

Prof. Dr. Dirk Fornahl

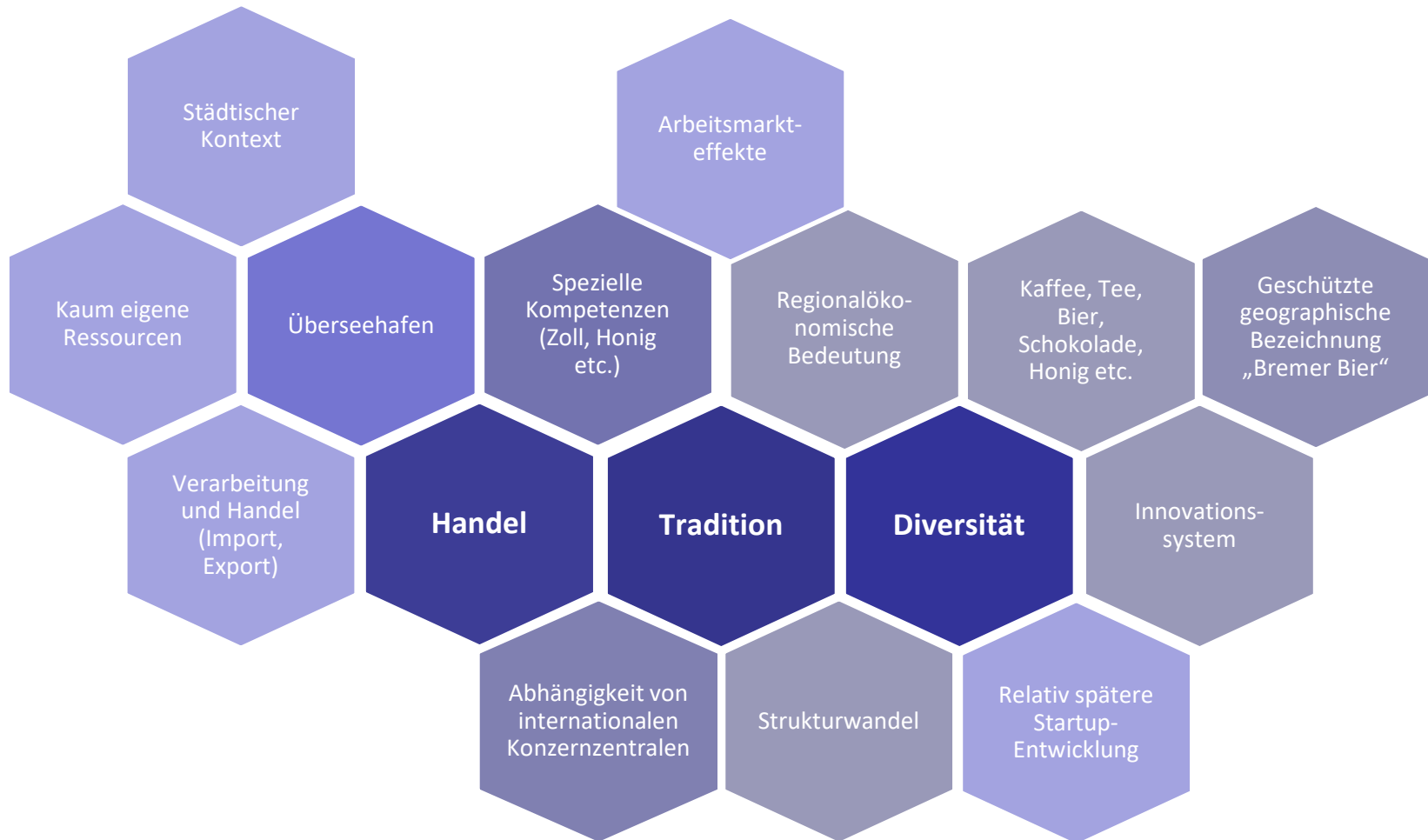
Input-Vortrag

13.02.2020

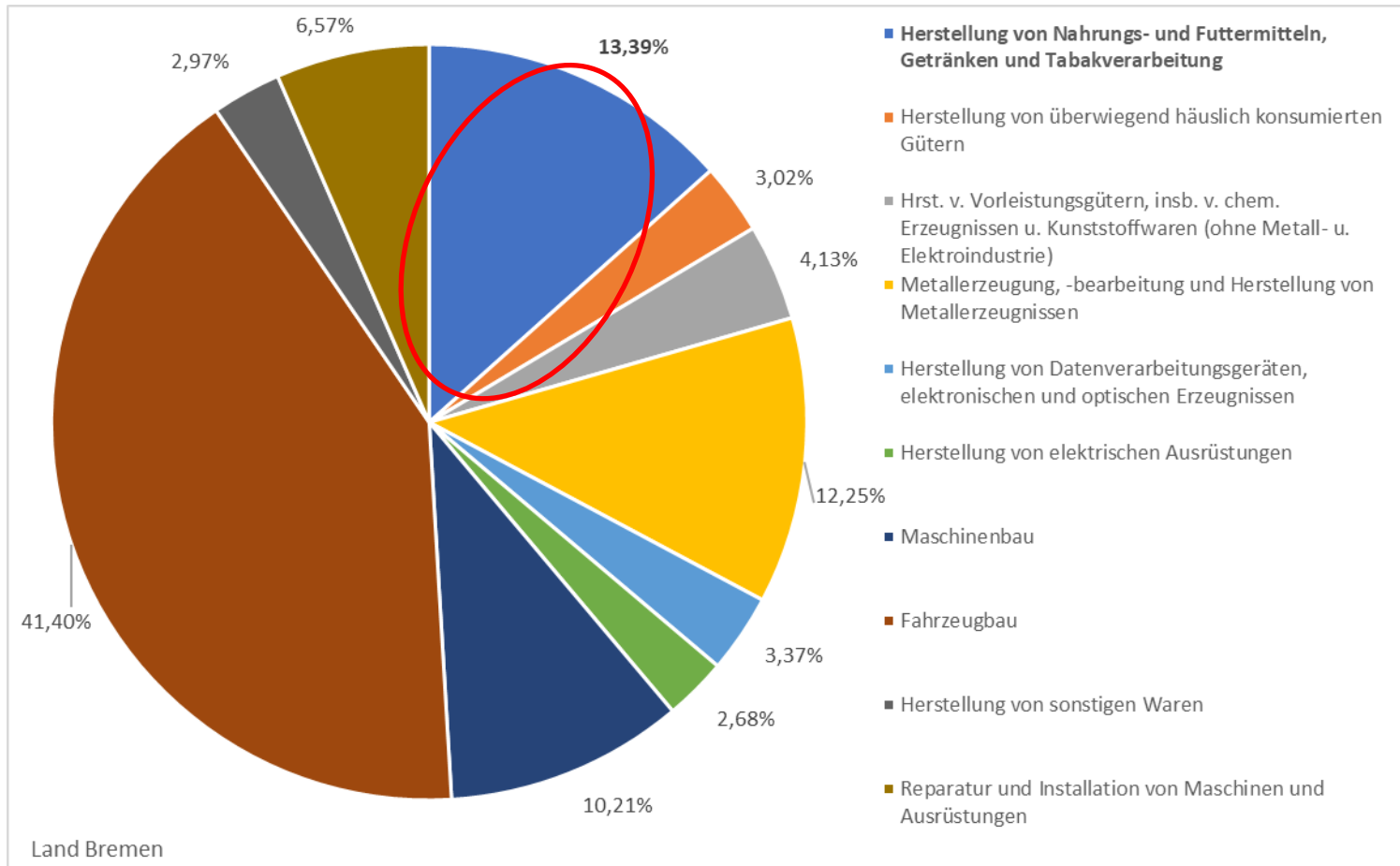
Die Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft in Bremen



Was macht die bremische Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft aus?

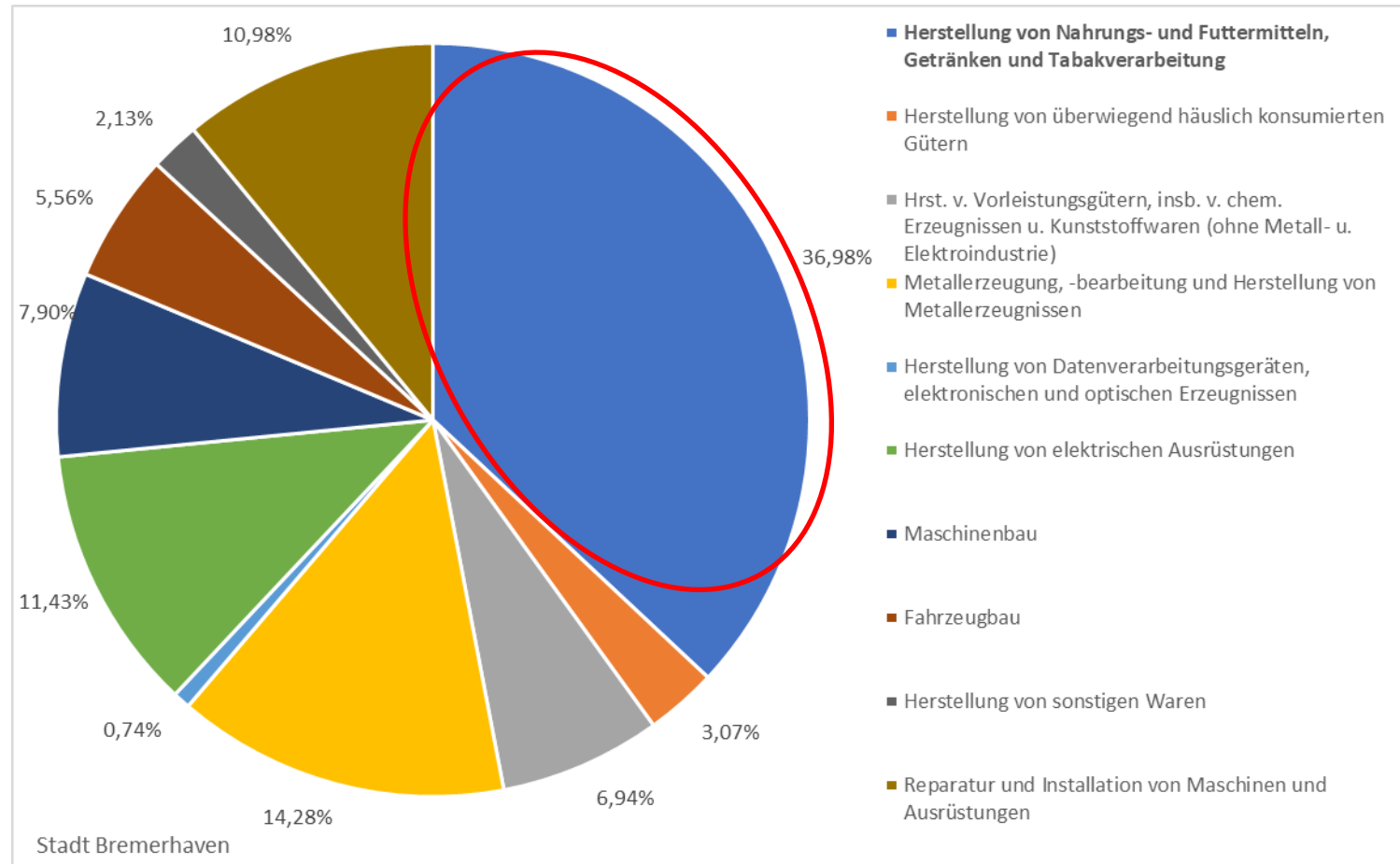


Zweitwichtigster Arbeitgeber im verarbeitenden Gewerbe im Land Bremen (Stand: 2018)



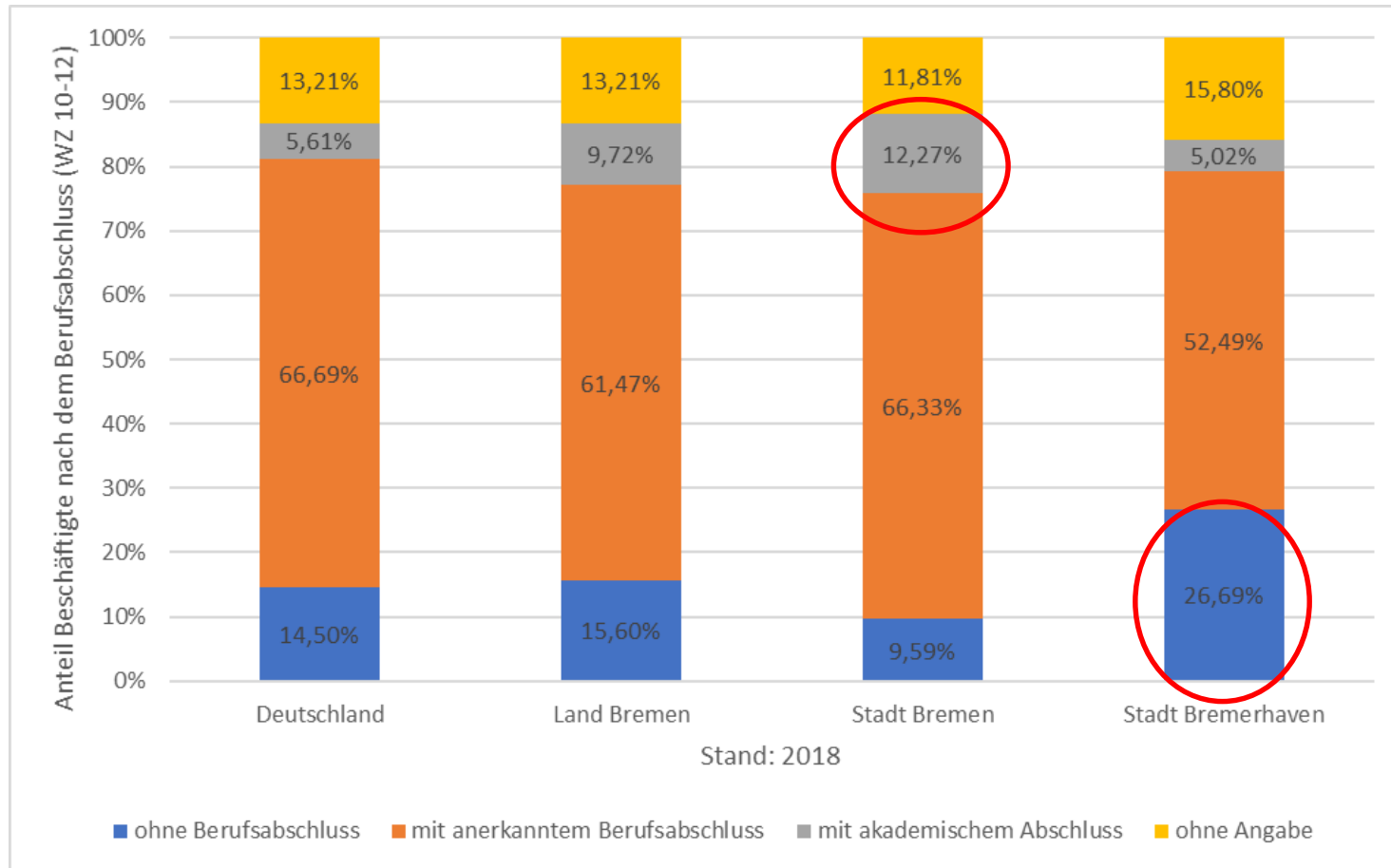
eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Wichtigster Arbeitgeber im verarbeitenden Gewerbe in Bremerhaven (Stand: 2018)



eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Beschäftigung für eine breite Bevölkerungsbasis

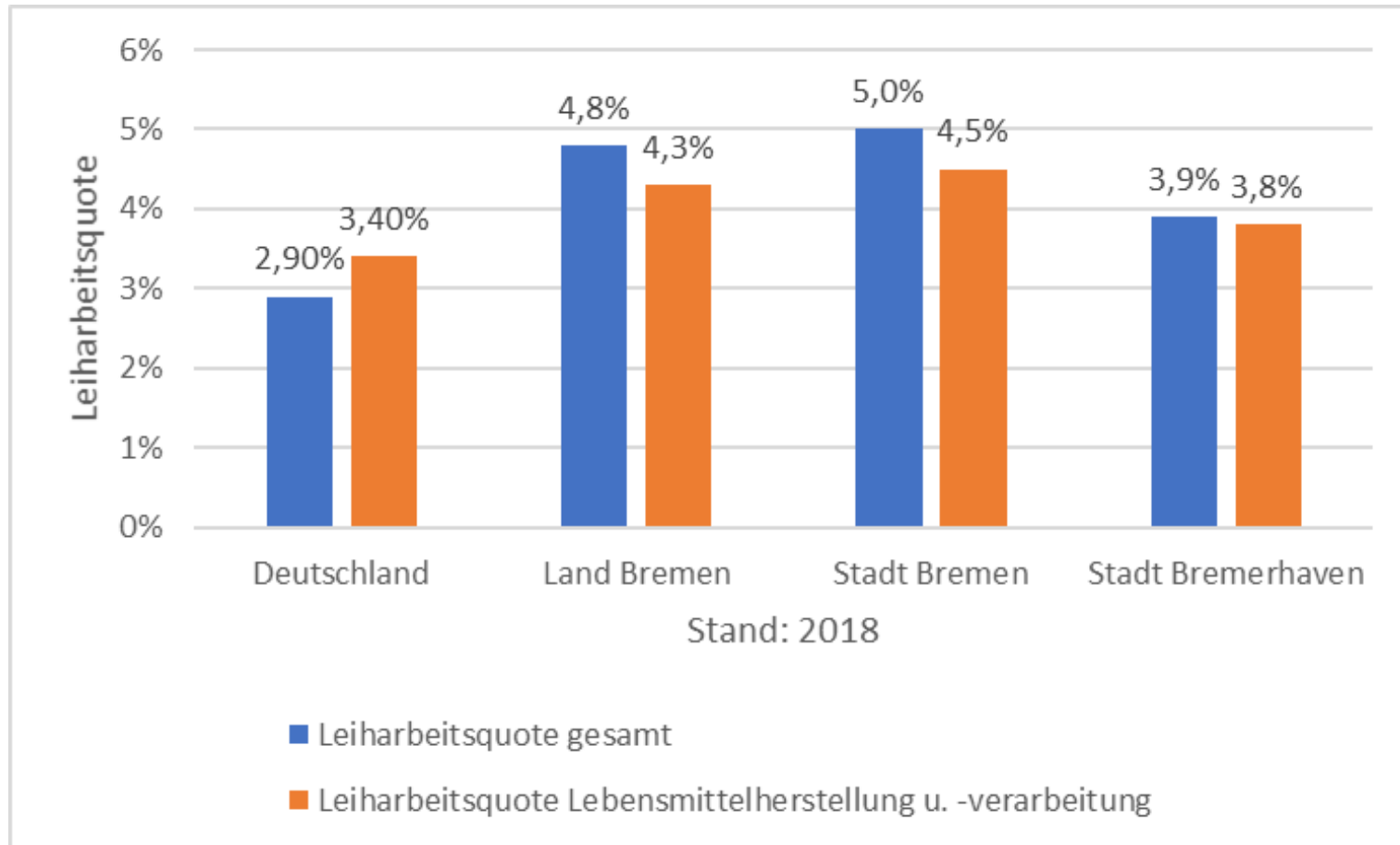


eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Was macht die bremische Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft aus?

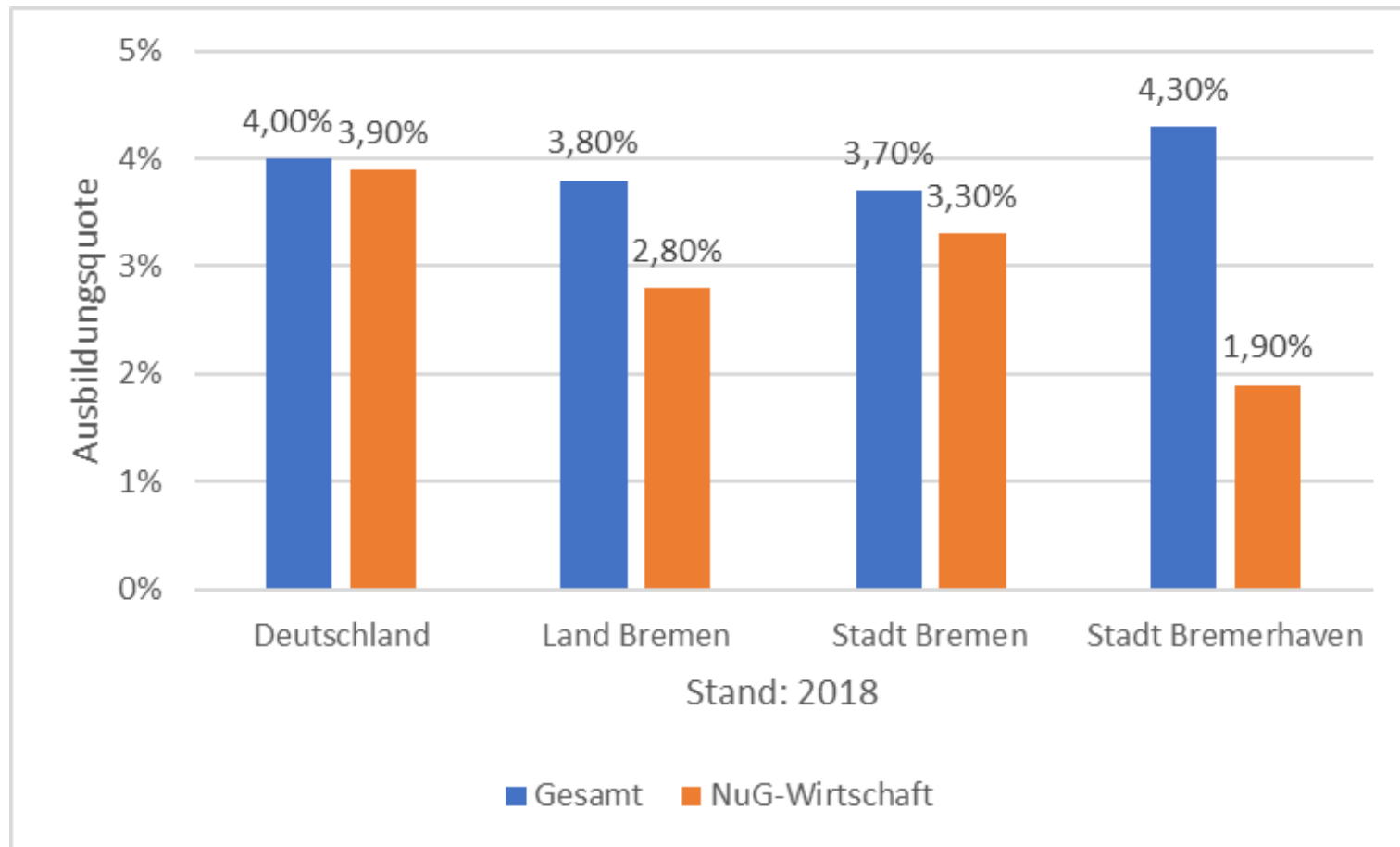


Leiharbeitsquote insgesamt und nach ausgeübter Tätigkeit (KldB 2010) Kernbereich 29 Lebensmittelherstellung und -verarbeitung



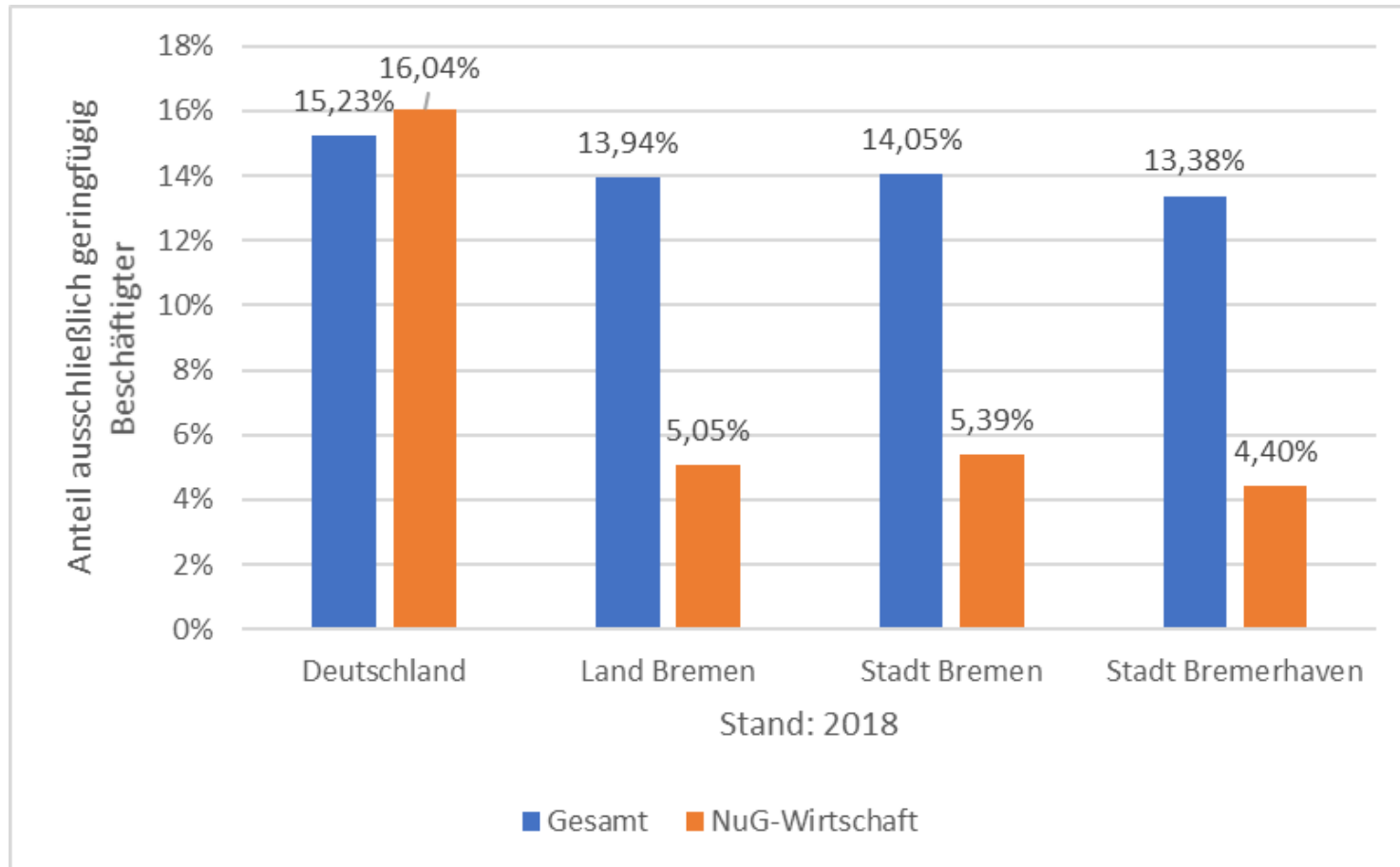
eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Ausbildungsquote



eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

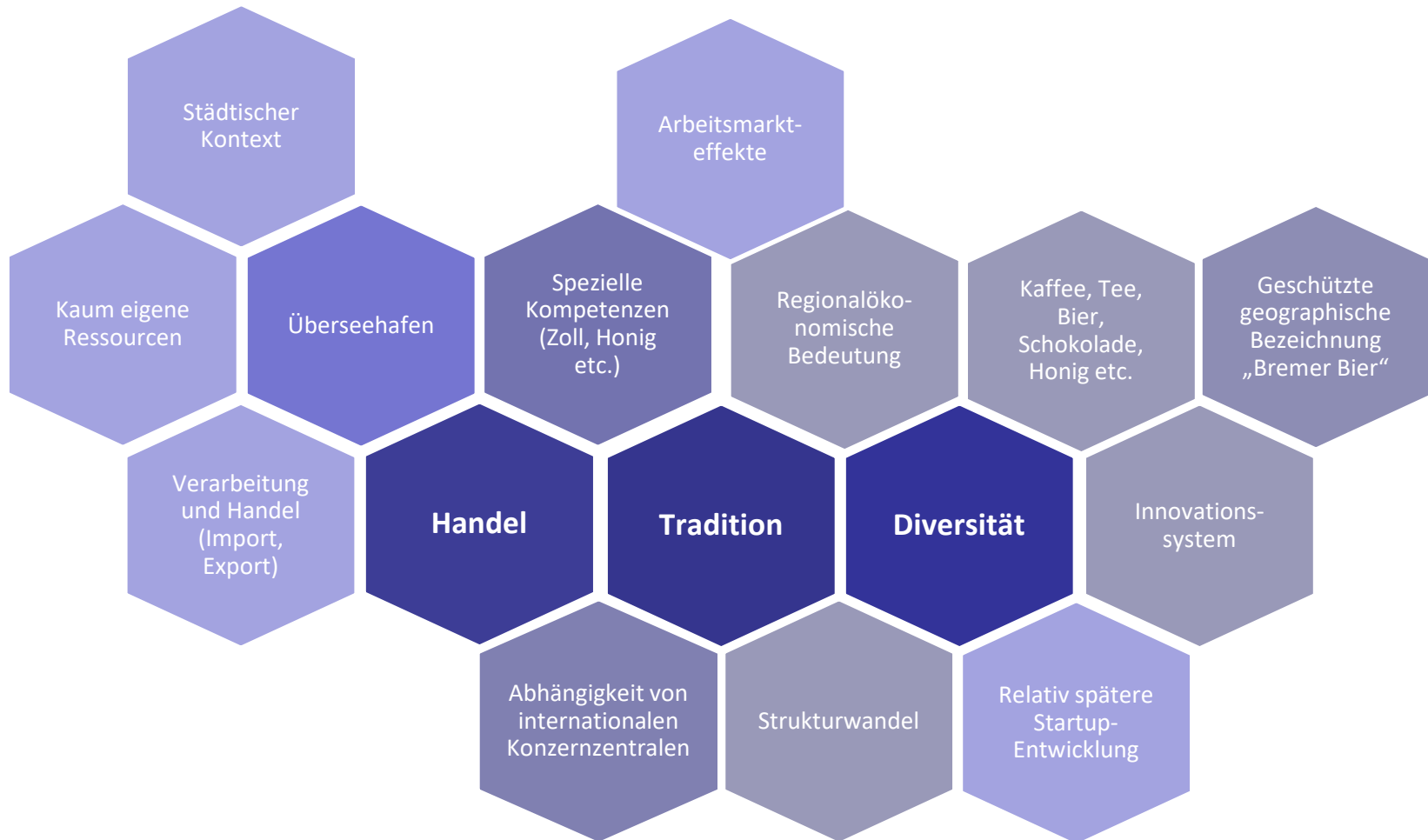
Anteil ausschließlich geringfügig Beschäftigter



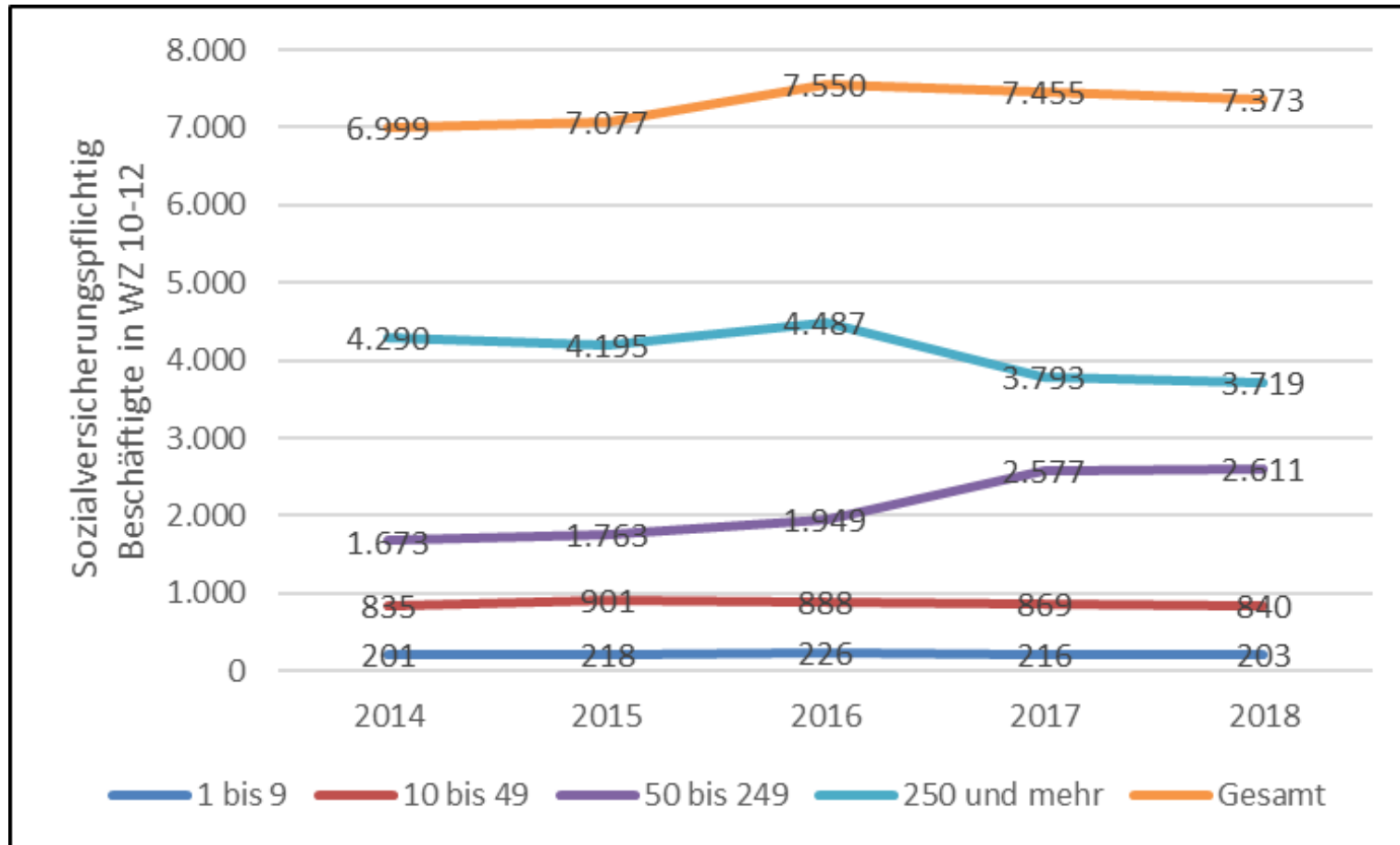
Legende:
WZ 10-12

eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Was macht die bremische Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft aus?

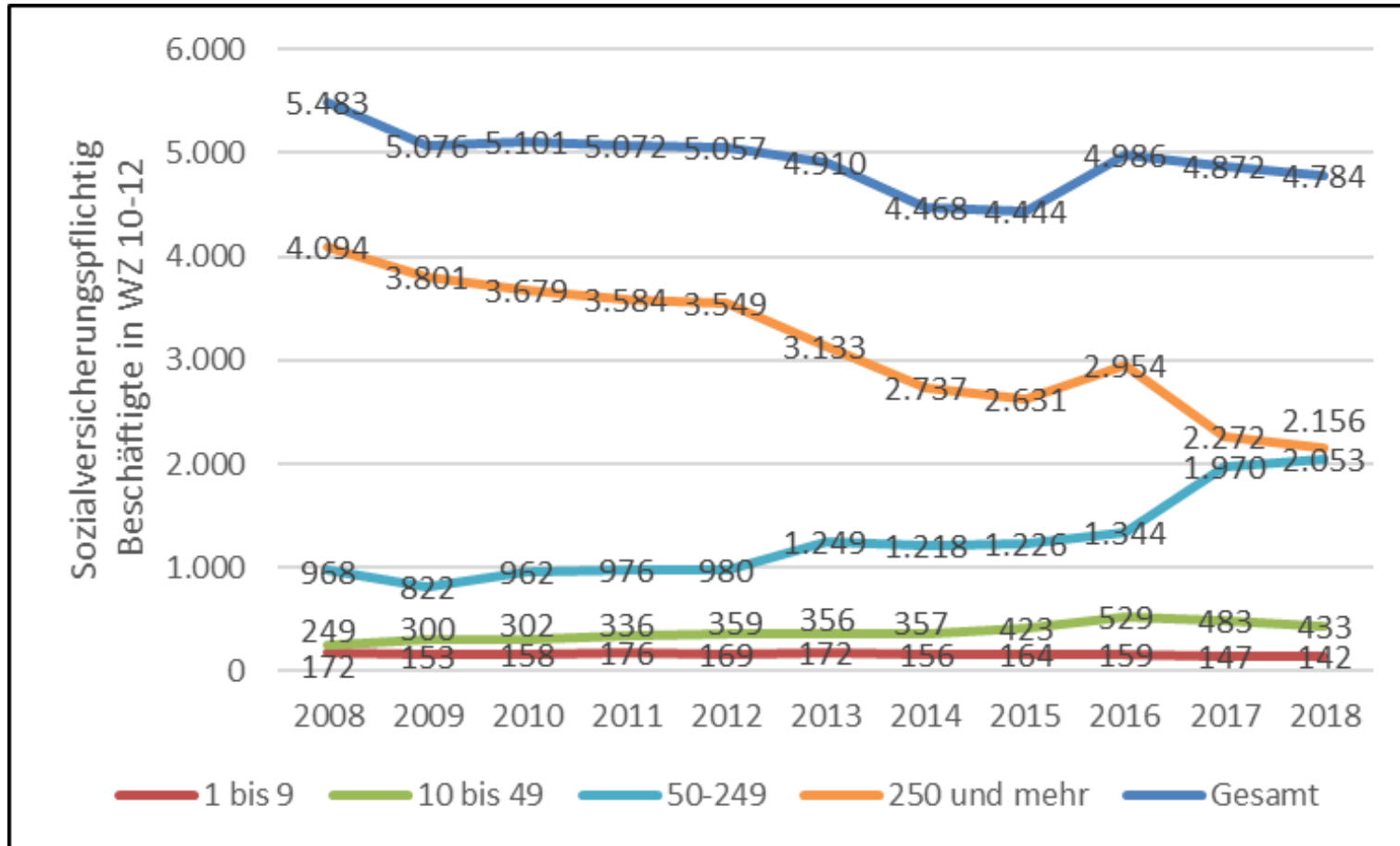


Beschäftigung im 5-Jahres-Fenster relativ stabil - Strukturwandel



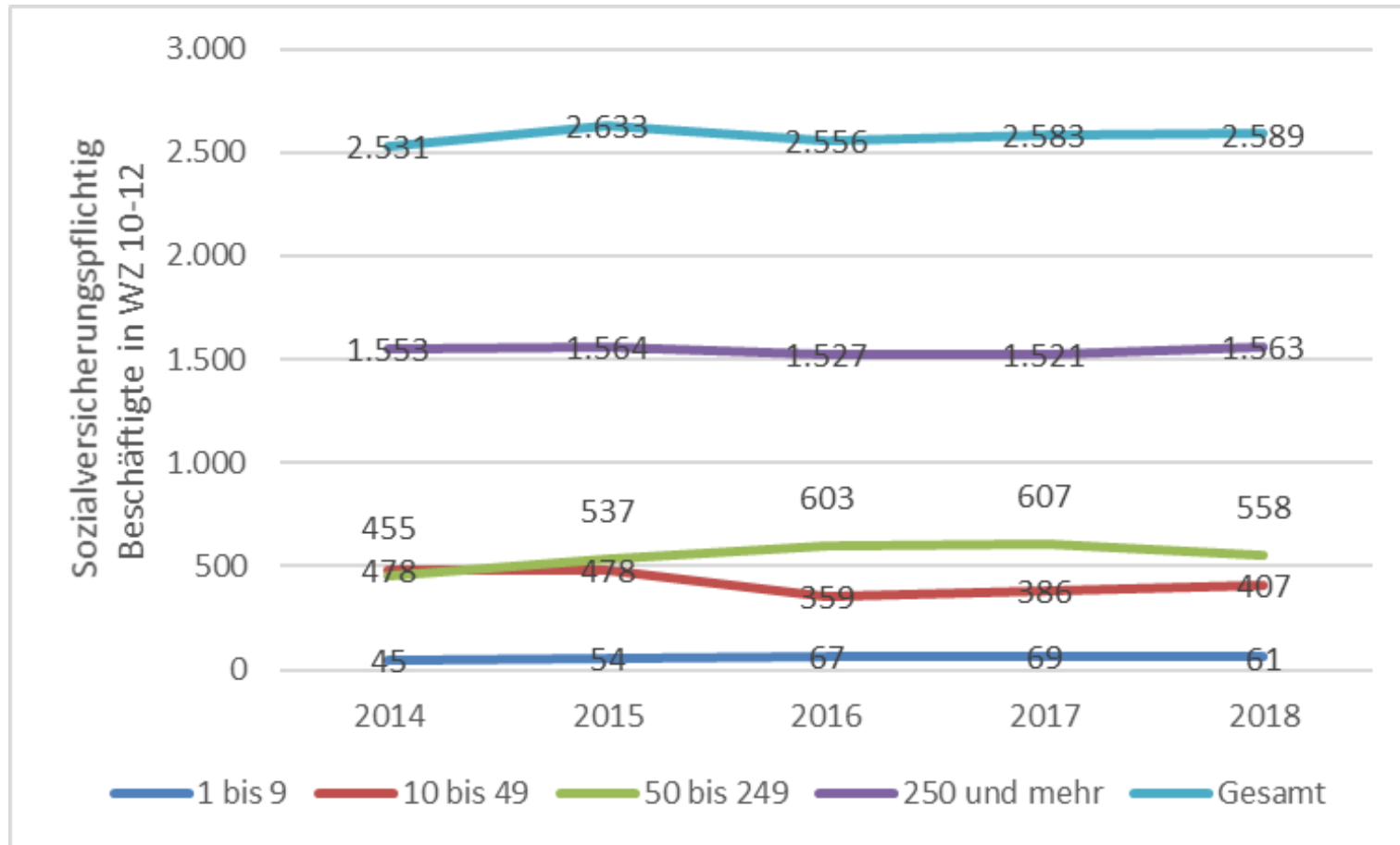
eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Beschäftigung rückläufig - Strukturwandel



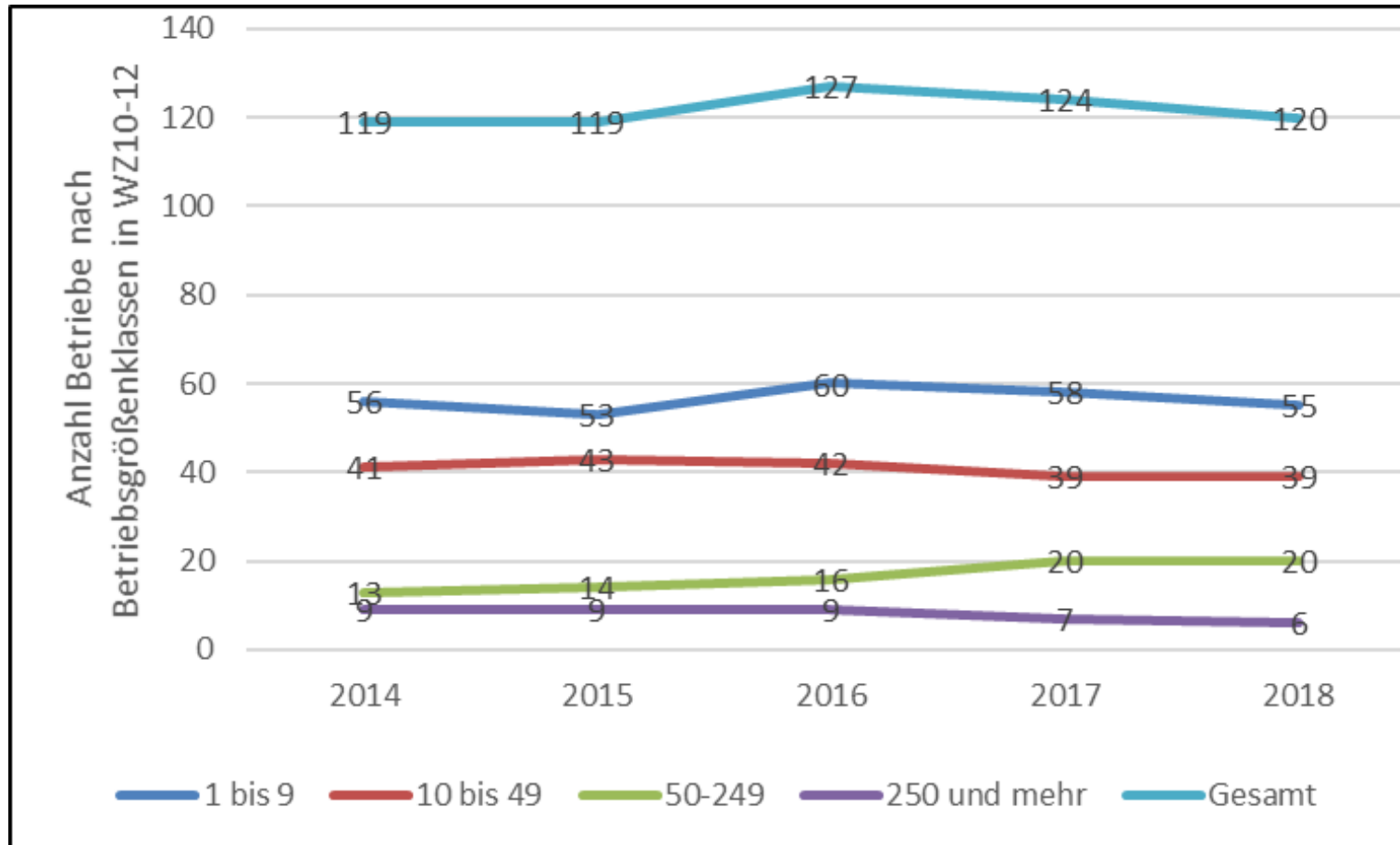
eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Beschäftigung in Bremerhaven relativ stabil



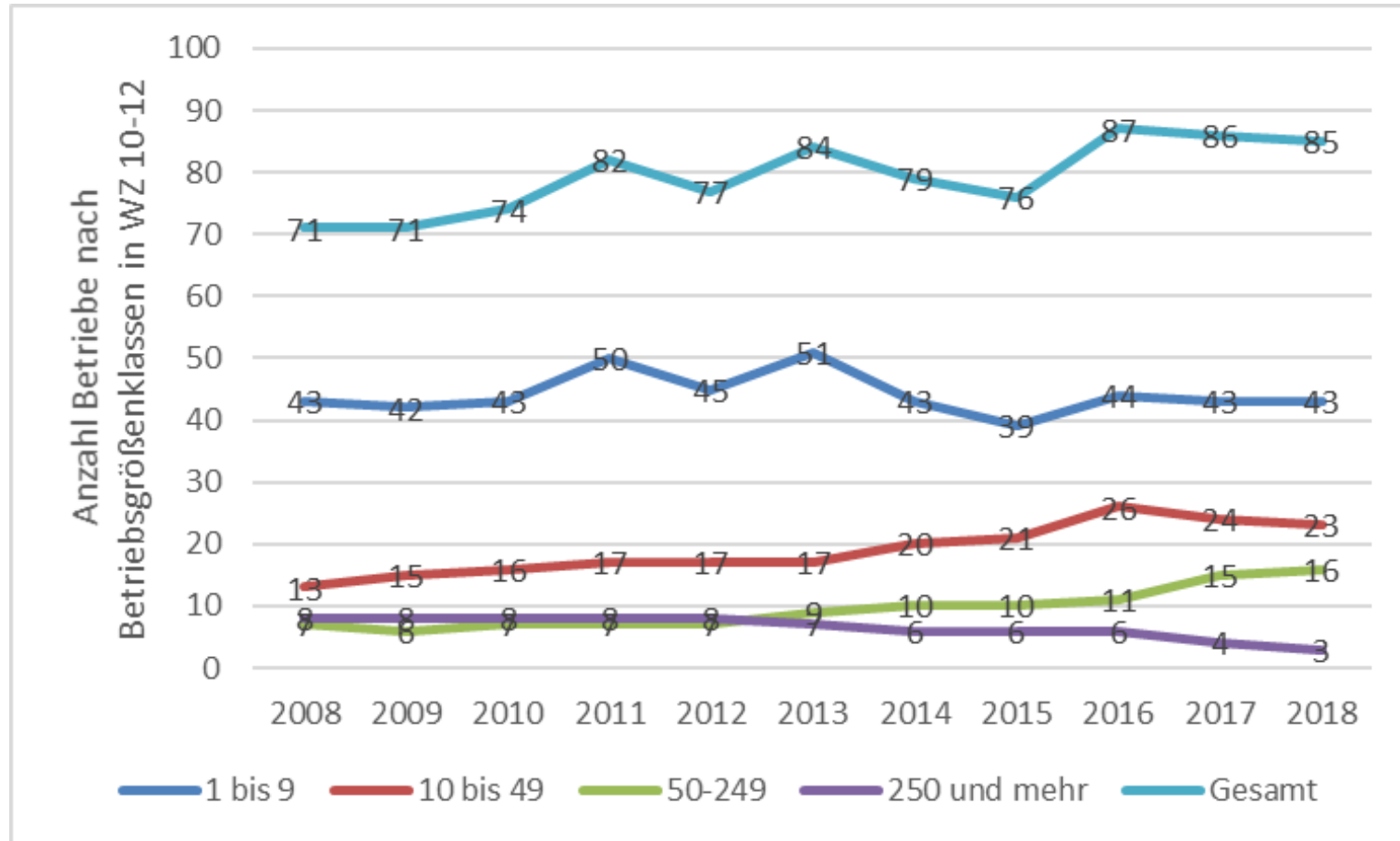
eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Verlust an Großunternehmen, Firmenanzahl konstant, Unternehmenswachstum



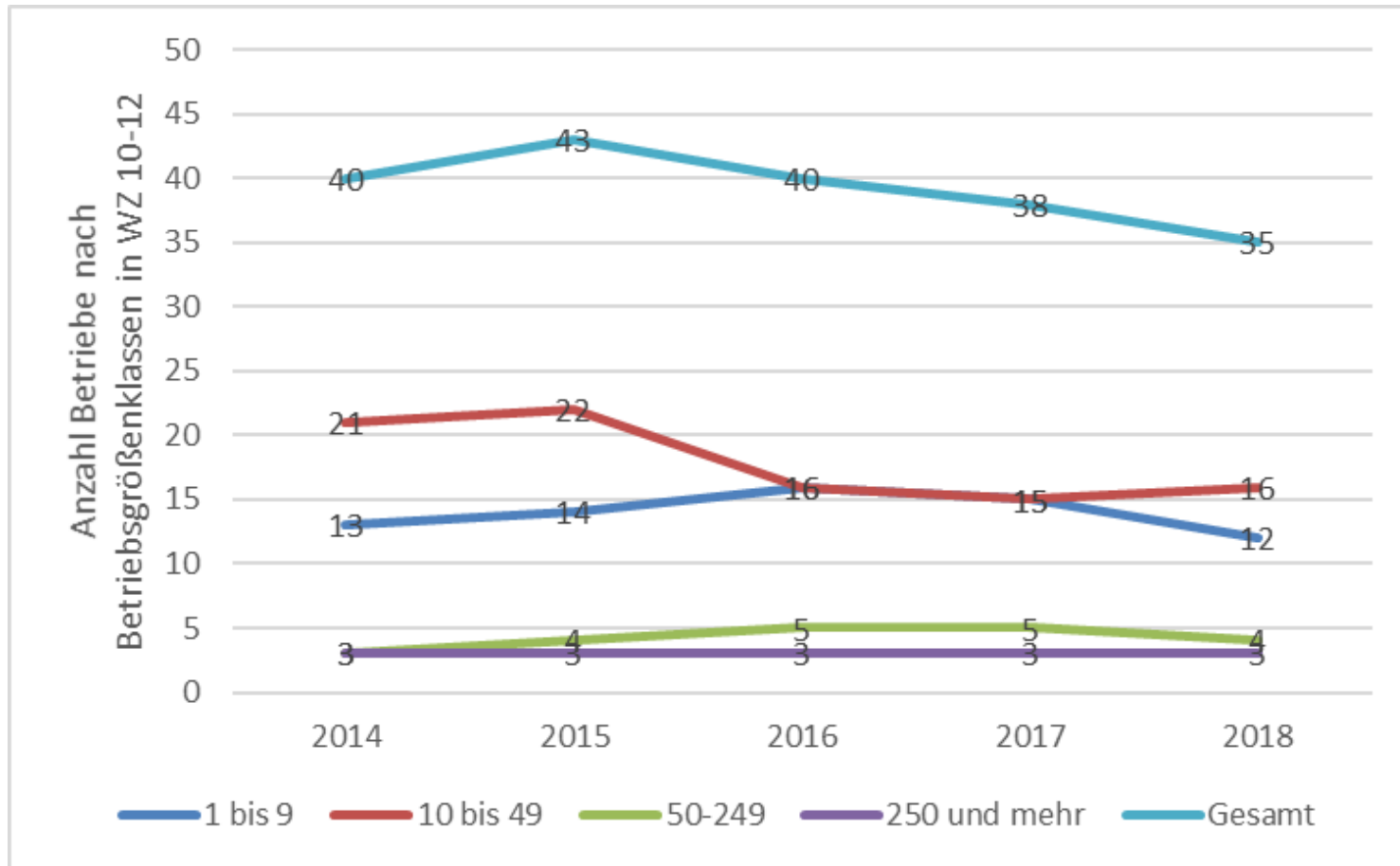
eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Anzahl der Betriebe steigt über die lange Frist (Stadt Bremen), Unternehmenswachstum

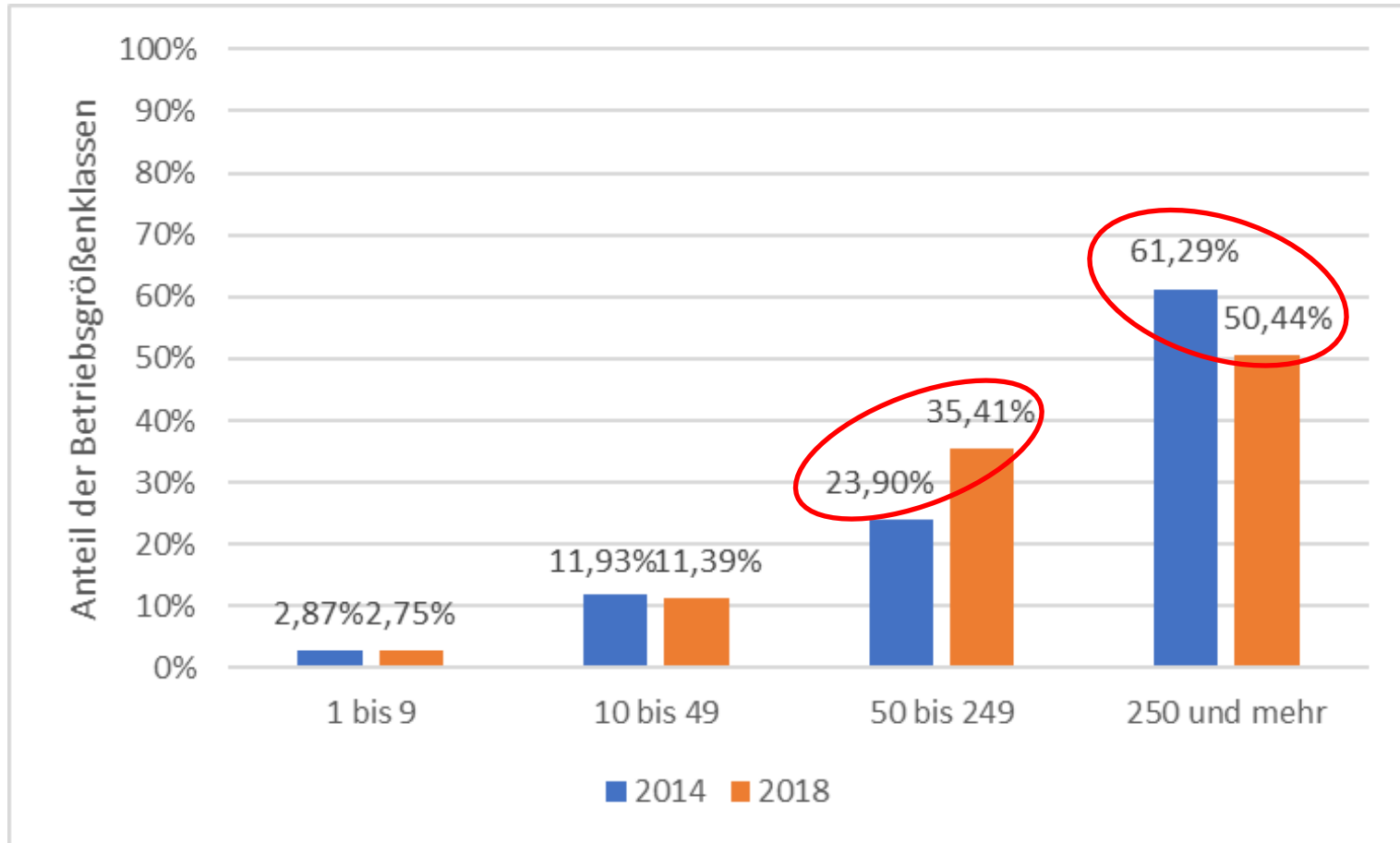


eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Rückgang der mittleren Betriebsgrößen in Bremerhaven

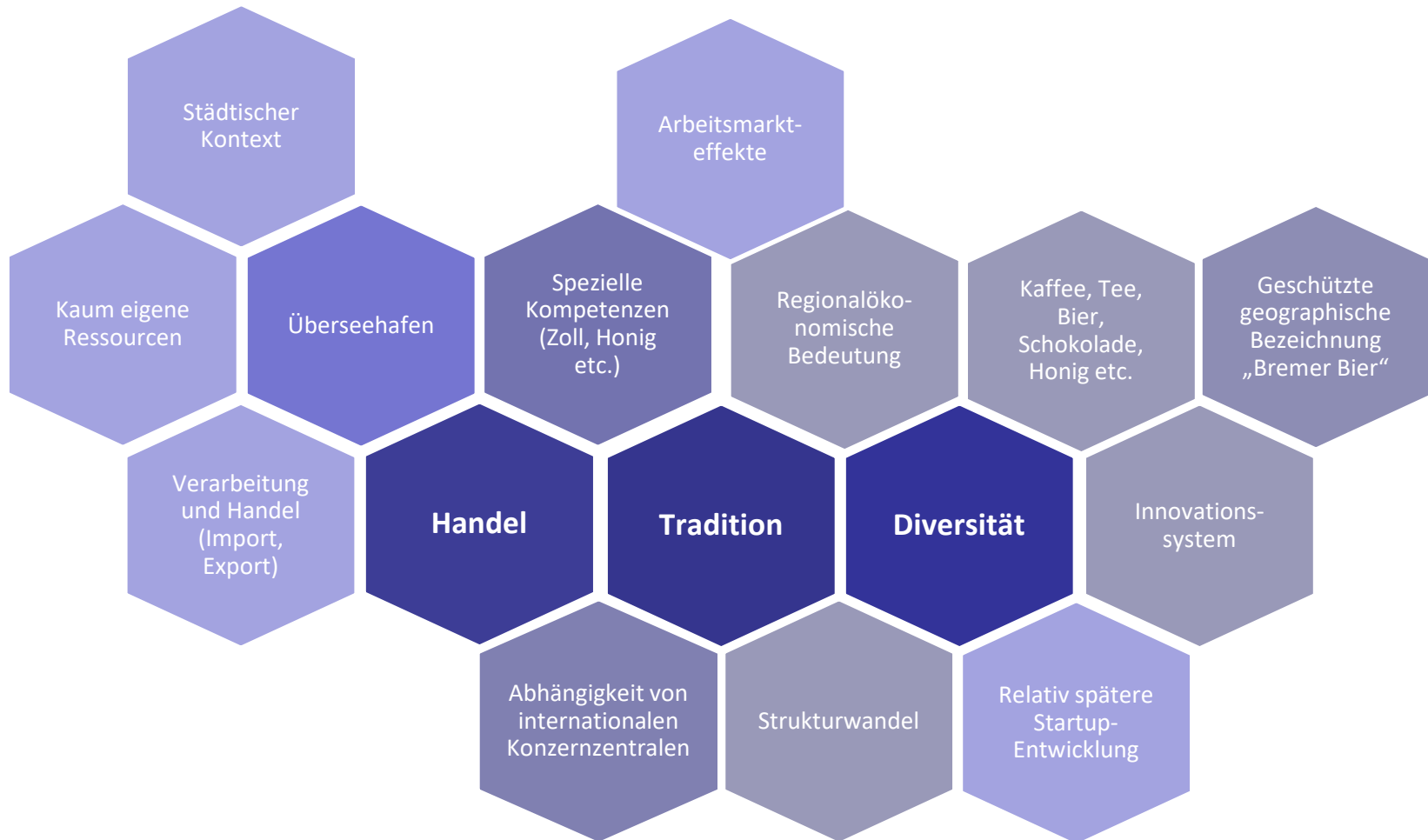


Anzahl der Betriebe gestiegen – Strukturwandel eingeleitet?

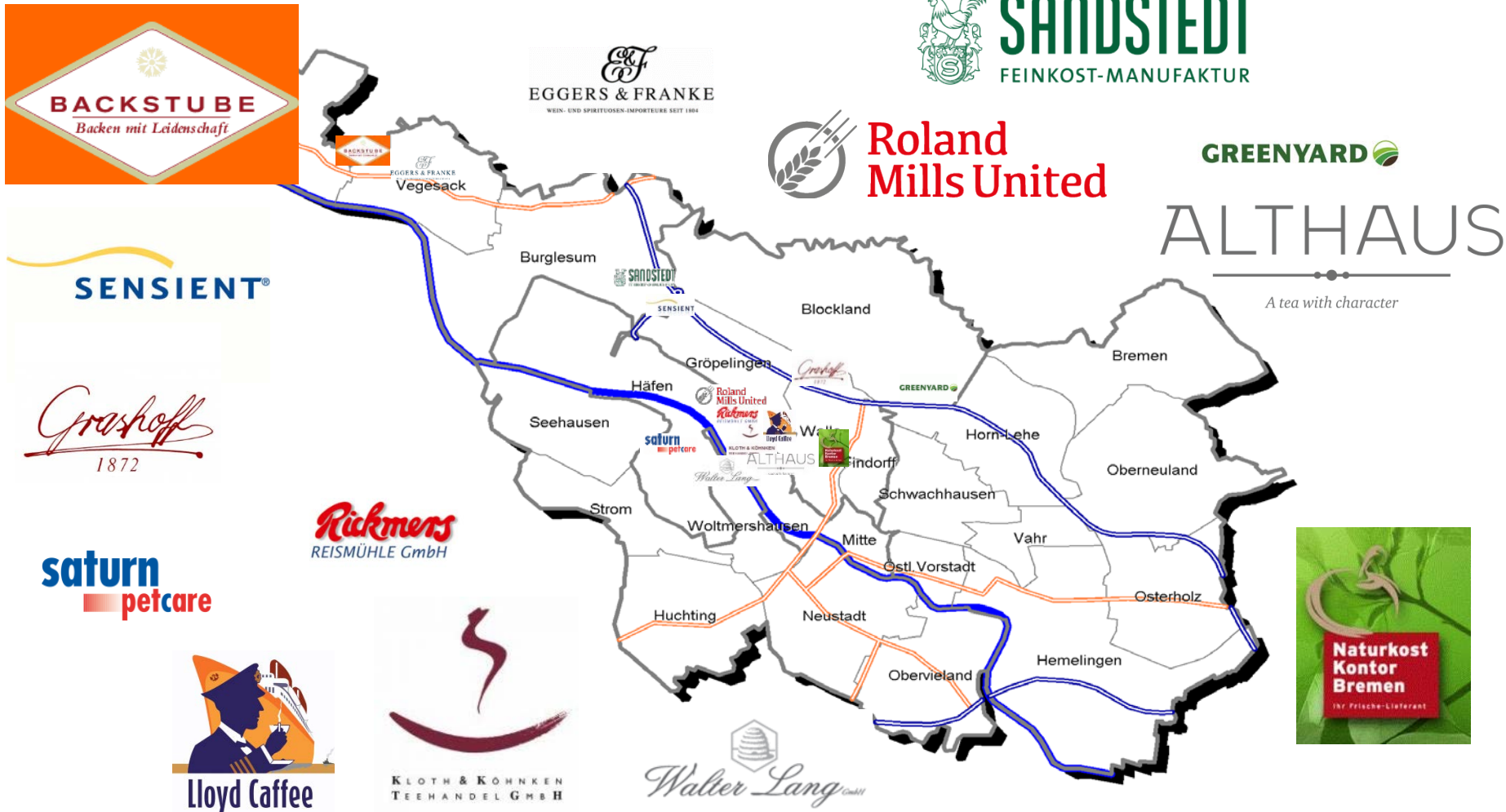


eigene Darstellung, Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Was macht die bremische Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft aus?



Historische Firmen



Historische Firmen



Historische Firmen



Historische Firmen

SCHRADER
Exklusiver Genuss aus aller Welt

SSB STROEVER
SCHELLACK
BREMEN

TFE
#TheFishExperts



Mondelēz
International
SNACKING MADE RIGHT

Manke & Coldewey
MANUFATUR SEIT 1922

Lebkuchen | **Eis wie Sahne**
MANKE & COLDEWEY

Schneider'sky
GURKEN

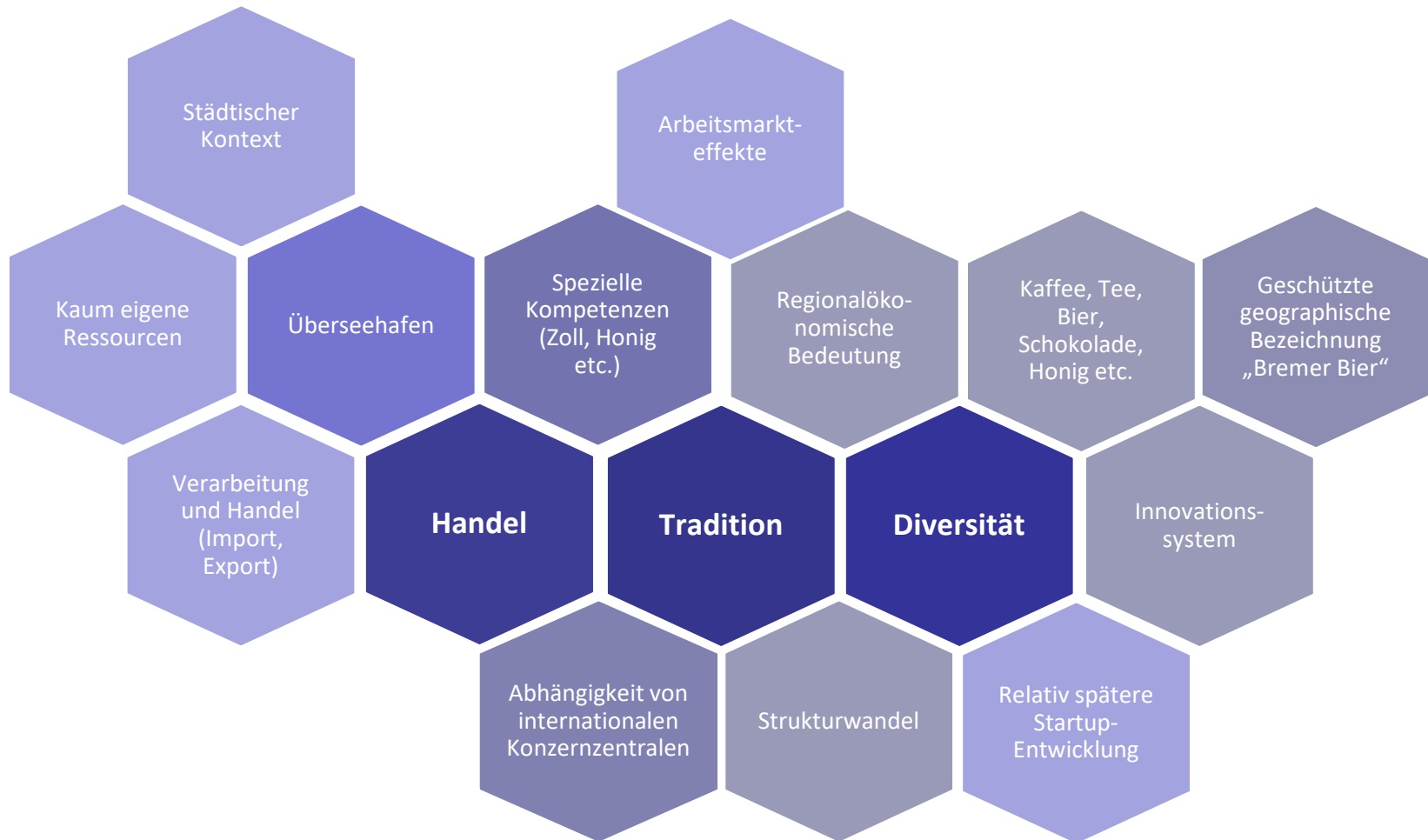
PROcupin
Lebensmittelzutaten aus Blaauer Süßlupine

RED ARROW

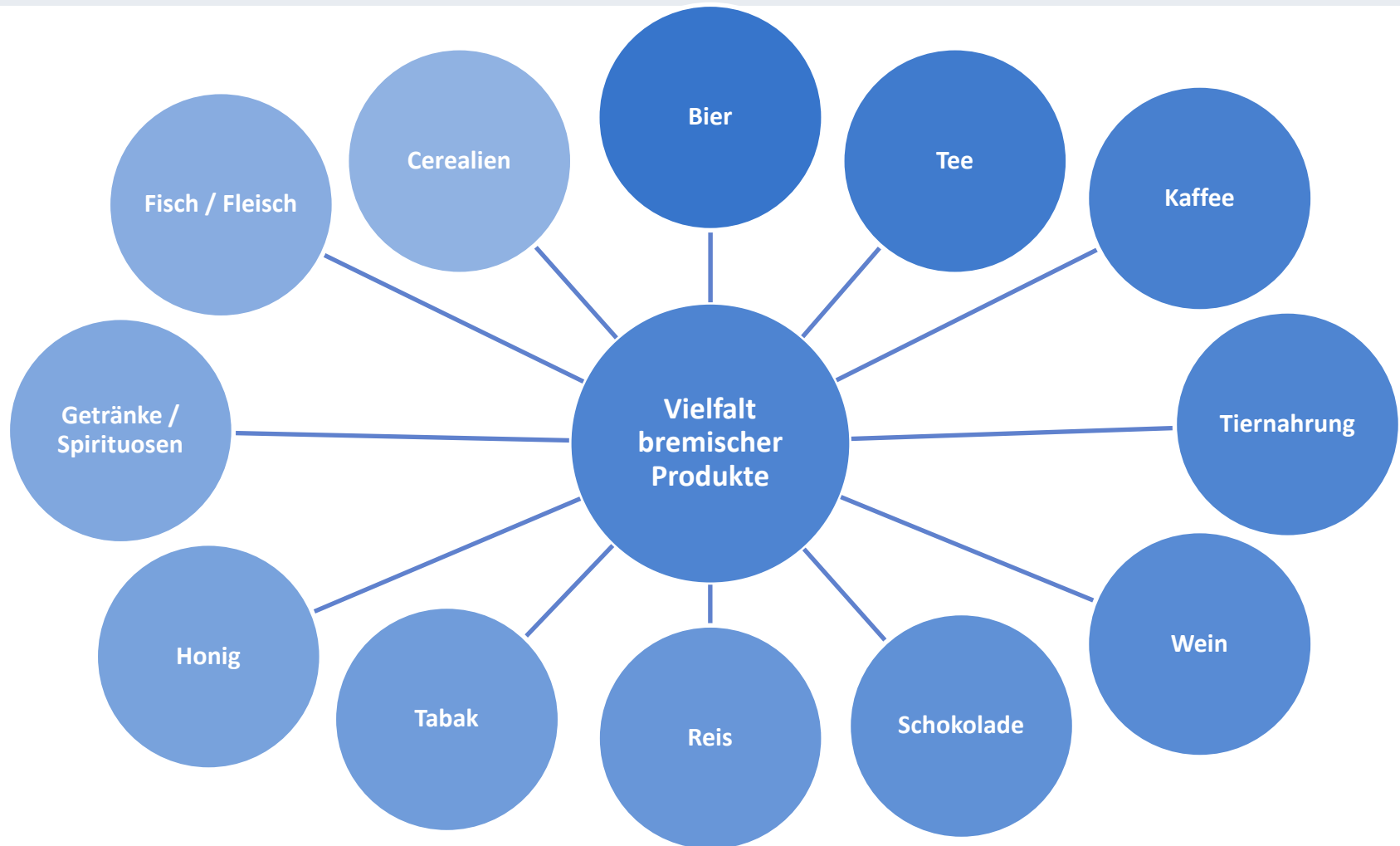
Sonnentracht
Süße Experten

QUALITY CHEQ
QUALITÄTSMANAGEMENT

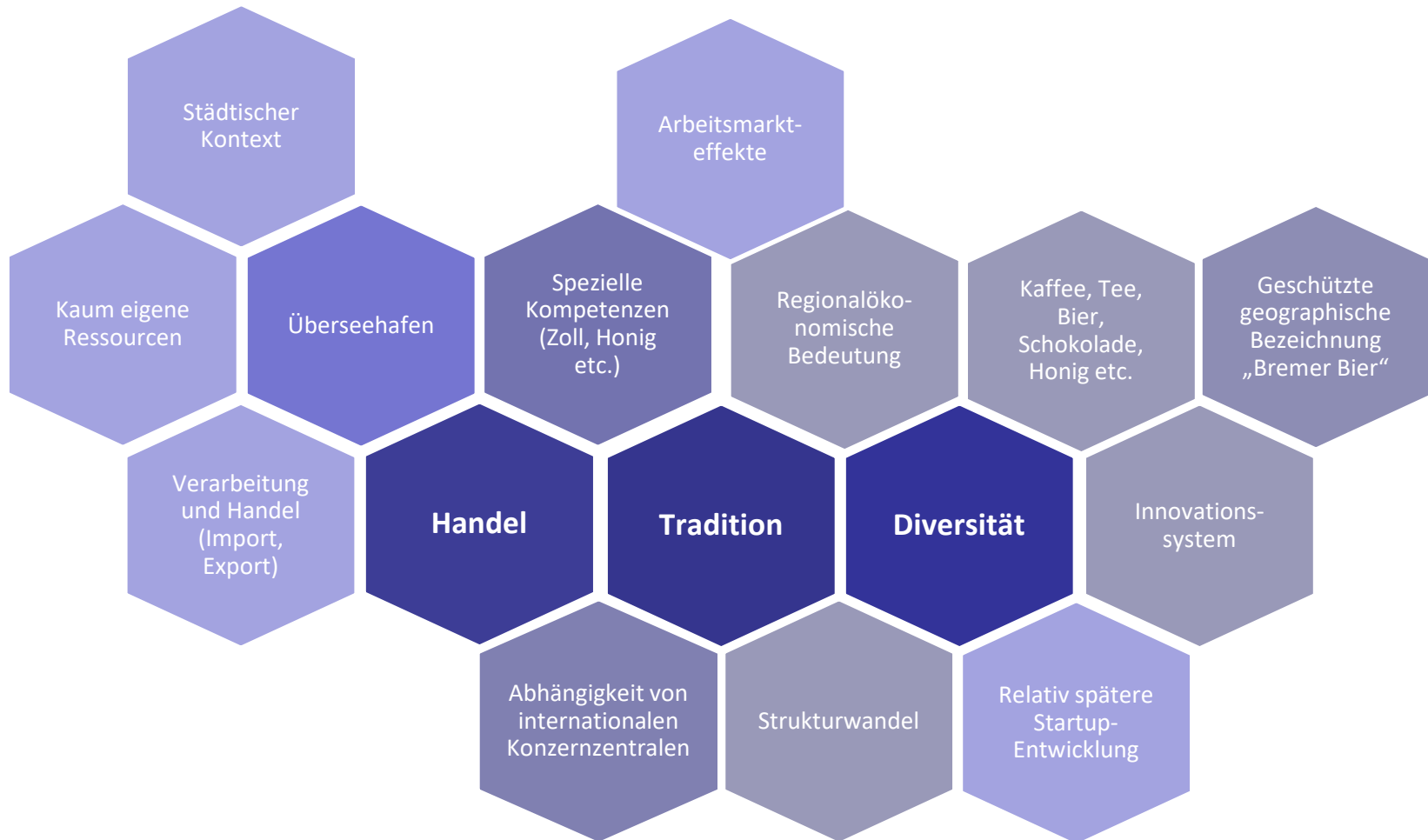
Was macht die bremische Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft aus?



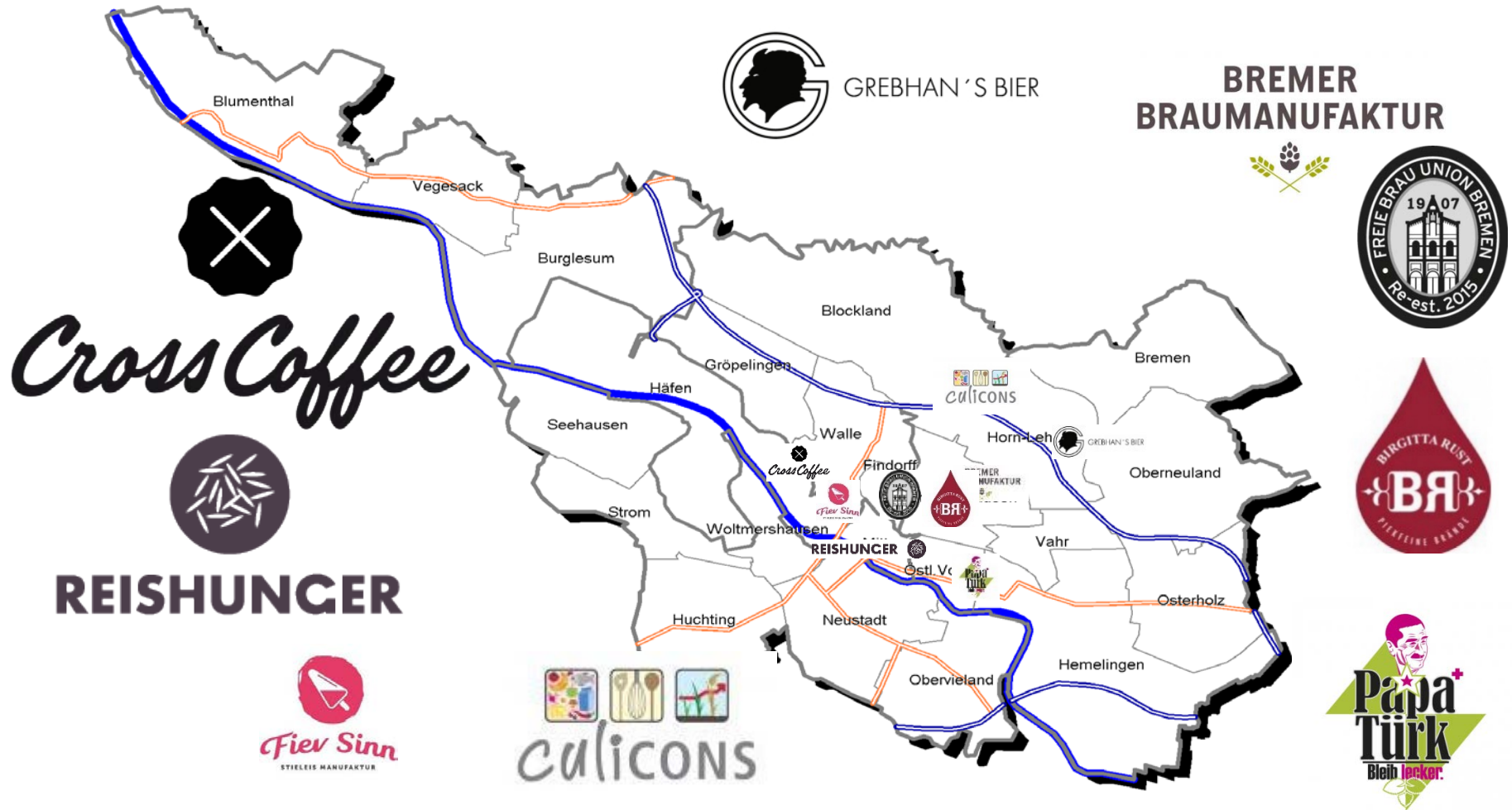
Segmente der bremischen Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft



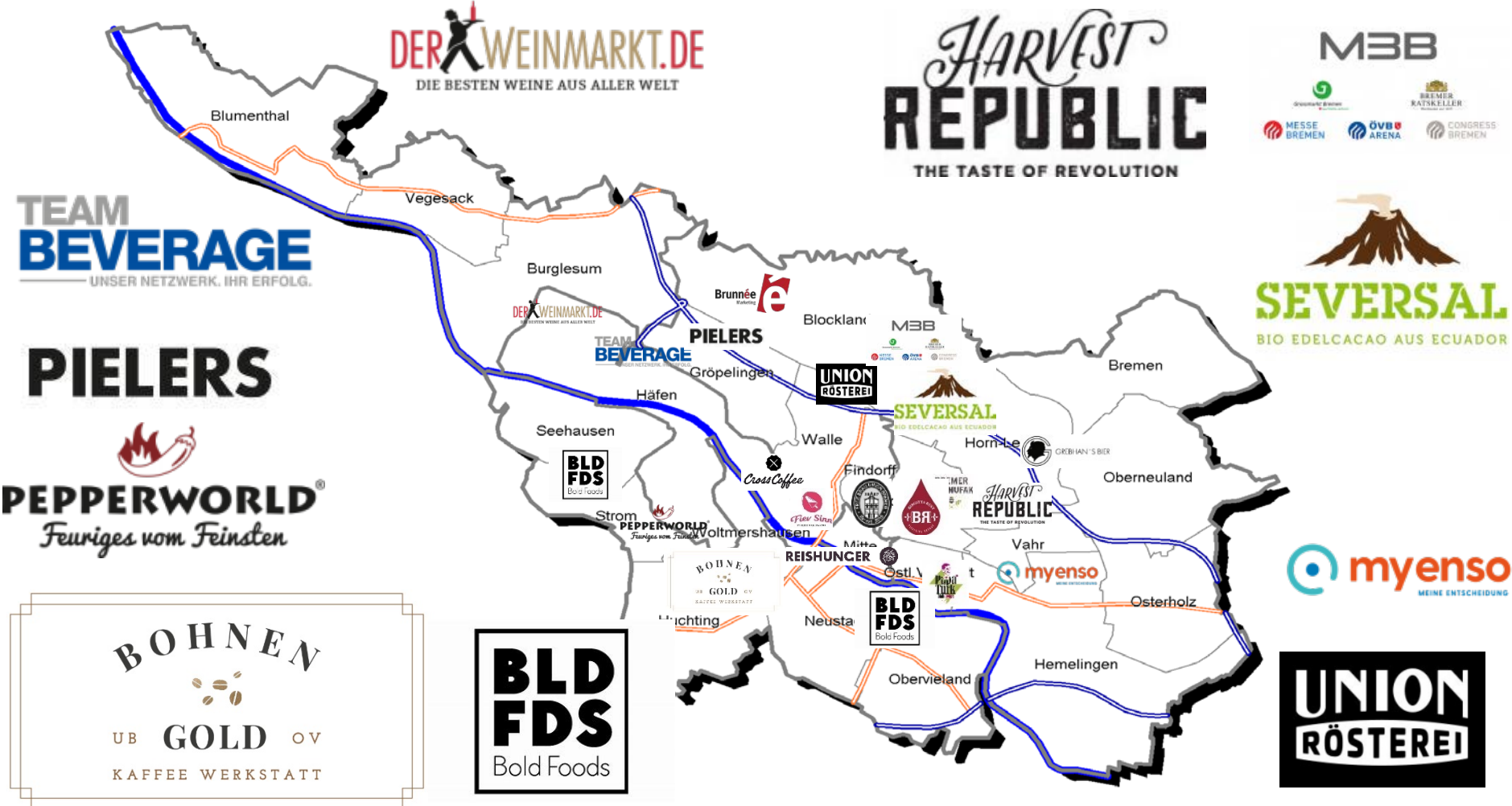
Was macht die bremische Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft aus?



Neue Firmen der letzten 10 Jahre



Neue Firmen der letzten 10 Jahre

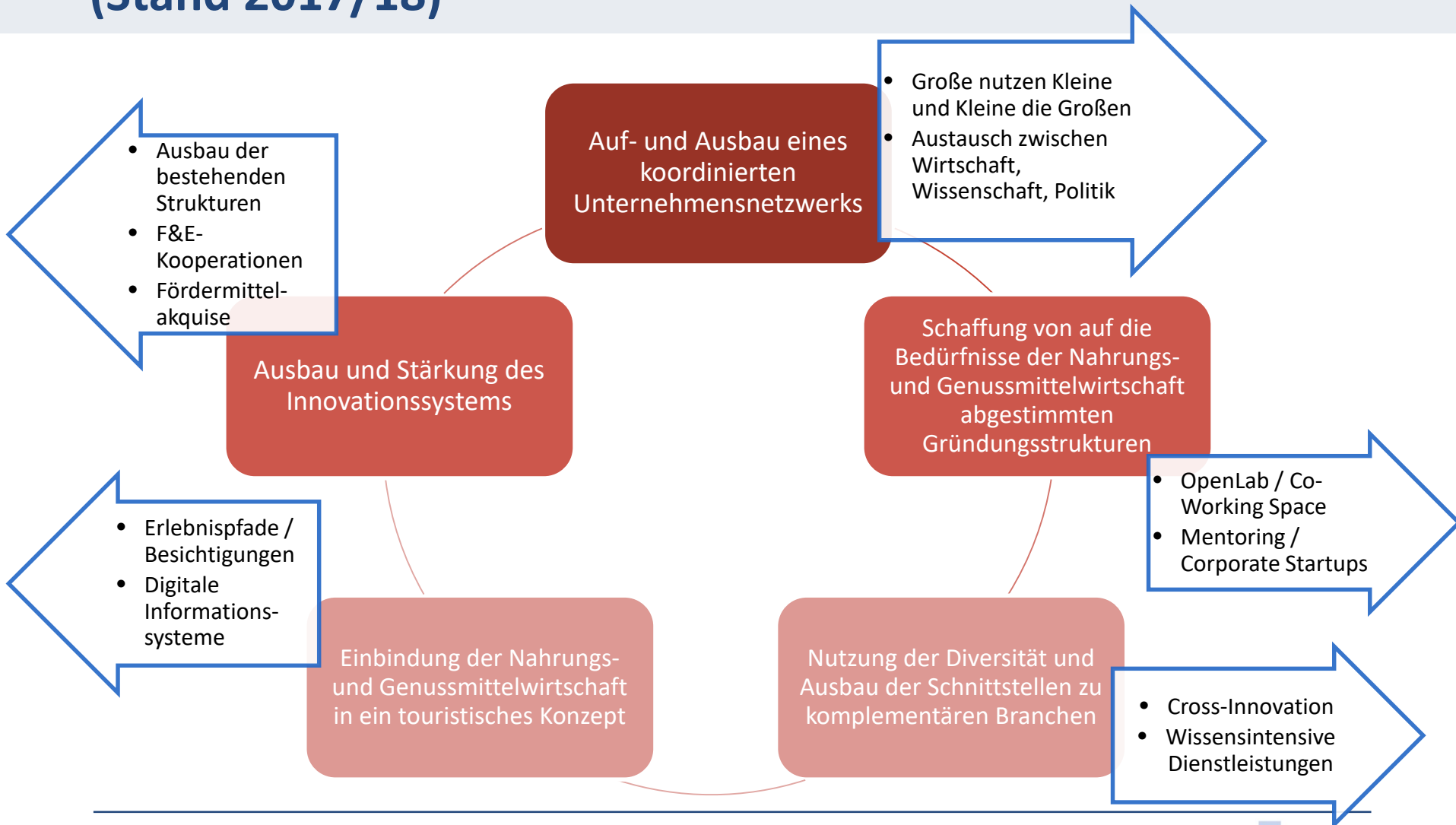


Forschungslandkarte Nahrungs- und Genussmittelindustrie sowie komplementäre Bereiche



Wie kann die bremische Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft gestärkt werden?

Konkrete Themenfelder zur Stärkung der Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft in Bremen (Stand 2017/18)



Was ist seitdem passiert (Beispiele)?

Auf- und Ausbau eines koordinierten Unternehmensnetzwerks

- Ausbau des NaGeB e.V. mit regelmäßigen Vortragsveranstaltungen zu aktuellen Themen

Schaffung von auf die Bedürfnisse der Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft abgestimmten Gründungsstrukturen

- Startschuss zum Aufbau eines Food Hub Bremen (Plattform für Food Start-up-Förderung & Partner-Netzwerk)
- Mondelez Startup Academy (Ende 2019)

Was ist seitdem passiert (Beispiele)?

Einbindung der Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft in ein touristisches Konzept

- Angebot des touristischen Konzepts #tastebremen der Touristik-Zentrale (ab 2017)
- Messe „foodpioniere“ mit bremischen Startups (2018)

Ausbau und Stärkung des Innovationssystems

- Bessere Informationsbereitstellung zu Förderprogrammen bei der WFB
- Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Bremerhaven
- Erneuerung und Erhöhung der Sichtbarkeit von Unternehmen und Wissenschaftseinrichtungen auf der Website der WFB
- Veranstaltungsformate → 7. SCIENCE meets BUSINESS

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!