



Foto: Becker&Bredel

Nahrungsmittelindustrie: ein starkes Stück Saarland macht Appetit auf mehr

Digital, nachhaltig und innovativ unterwegs

Von Armin Neidhardt

Hoher Wettbewerbsdruck einhergehend mit wirtschaftlichen Unsicherheiten auf den Weltmärkten, drohender Fachkräftemangel, Nachhaltigkeitsdebatte, gestiegenes Ernährungsbewusstsein einhergehend mit steigenden Kundenanforderungen an Qualität und Herkunft der Produkte und dazu die digitale Transformation – die Nahrungsmittelindustrie sieht sich zunehmend größeren Herausforderungen gegenüber. Besonders pikant: Die viertgrößte Industriebranche Deutschlands ist nach Aussagen des Branchenverbands BVE (Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie) zu 90 Prozent von kleinen und mittelständischen Unternehmen überwiegend im ländlichen Raum geprägt. Ob groß, mittel oder klein, sie alle müssen sich ausnahmslos den Anforderungen stellen, die Digitalisierung als Chance begreifen und mit innovativen Ideen und Produkten bei den Verbrauchern punkten.

Das ist auch im Saarland nicht anders, wo die Nahrungs- und Genussmittelindustrie seit jeher eine bedeutsame Rolle spielt. Die Anfänge reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Zur Branche gehören vor allem die Fleisch verarbeitende Industrie, Getränkehersteller, Mahl- und Schälmaschinen, Hersteller von Back- und Teigwaren sowie sonstige Hersteller von Nahrungsmitteln. Darunter fallen zum Beispiel Gewürze, Fischverarbeitung, Obst- und Gemüseverarbeitung sowie die Herstellung von Süßwaren.



Armin Neidhardt Foto: privat

Im Saarland zählt die Branche 2018 nach Angaben des Statistischen Landesamtes Saarland insgesamt 70 Unternehmen (Deutschland: 6.000) mit mehr als 20 Beschäftigten und insgesamt 8.160 Arbeitsplätzen (Deutschland: knapp 600.000); der Gesamtumsatz beläuft sich auf 1,76 Milliarden Euro (Deutschland: fast 180 Milliarden Euro); die Exportquote beträgt im Saarland knapp 28 Prozent, im Bund 33,5 Prozent. Die wichtigsten Exportländer sind neben dem EU-Ausland in der Reihenfolge China, USA und die Schweiz.

Im Vergleich zum Vorjahr sind die Zahlen der Nahrungsmittelindustrie im Saarland rückläufig: Der Umsatz sank um 1,5 Prozent, die Beschäftigtenzahl um 1,4 Prozent, die Zahl der Betriebe um 5,4 Prozent und der Auslandsumsatz sogar um 8,7 Prozent. Legt man den Fünfjahresvergleich 2013 und 2018 zu Grunde, bewegen sich die Zahlen auf ähnlichem Niveau: 2013 lagen die Gesamtumsätze der Branche bei 1,7 Milliarden Euro, die Beschäftigtenzahl bei 8.400 und die Exportquote bei 28,6 Prozent. Lediglich die Anzahl der Betriebe nahm von 80 auf 70 stärker ab.

Während die meisten Unternehmen zwischen 20 und 500 Mitarbeitern beschäftigen, gibt es im Saarland wie bisher auch zwei Betriebe mit mehr Mitarbeitern: Die größten Einzelunternehmen sind die zum Segment der Back- und Teigwarenerzeuger gehörende Nestlé Wagner GmbH in Nonweiler mit

rund 1.800 Mitarbeitern und der zur weltweit operierenden Krüger-Gruppe gehörende Süßwarenhersteller Ludwig Schokolade GmbH & Co. KG mit Produktionsstandorten in Saarlouis und Saarwellingen inklusive dem Logistik Center mit rund 1.300 Beschäftigten in der Spitzensaison.

Fachkräftemangel als Appetitverderber

Schon aufgrund der sehr hohen Standards in der Lebensmittelindustrie wie Rückverfolgung oder Herkunftsnachweis der Produkte gehen die saarländischen Unternehmen dieser Branche sehr offensiv mit dem Thema Digitalisierung um. Die Nachfrage nach innovativen Produkten sowie die Schaffung neuer Vertriebskanäle, zum Beispiel Onlineshops, beschleunigen die digitale Transformation. Auch beim Thema Nachhaltigkeit wie Energieeffizienz oder umweltgerechte Verpackungsmaterialien punkten viele saarländische Unternehmen der Ernährungsindustrie. Große Sorge allerdings bereitet den Betrieben aller Segmente der Fachkräftemangel. Immer mehr Stellen können nicht mit adäquatem Personal besetzt werden und auch bei der Ausbildung zeichnet sich ein immer größer werdender Nachwuchsmangel ab. Verstärkte Eigeninitiativen der Unternehmen sowie die Bündelung der Kräfte über die Kammern könnten für Abhilfe sorgen und die Berufe der Lebensmittelindustrie bei jungen Menschen attraktiver machen. Aber auch das Saarland sehen viele Unternehmen in der Pflicht zum Beispiel beim Breitbandausbau für schnelles Internet. Der Blick hinter die Kulissen und Gespräche mit Geschäftsführern oder Werksleitern zeigen einmal mehr, wie vielfältig die Branche ist und wie unterschiedlich sie mit den Herausforderungen der Zukunft umgeht:

Investieren in Digitalisierung und weiteren Ausbau der Standorte im Saarland



Jens Simon, technischer Leiter, und Claus Hafner, Leiter des Werkes Saarwellingen von Ludwig Schokolade. Foto: Ludwig Schokolade

Mehr als 100.000 Tonnen Schokolade und Zuckerwaren produziert die Ludwig Schokolade als einer der größten Schokoladenhersteller Europas jährlich und exportiert über das moderne Logistik Center in Saarwellingen mit 32.000 Paletten-Stellplätzen in rund 72 Länder weltweit. Um das Unternehmen nachhaltig fit für die Zukunft zu machen, investiert Ludwig Schokolade derzeit in zweistelliger Millionenhöhe in die Standorte Saarlouis und Saarwellingen, zum Beispiel in den Neubau einer weiteren Produktionshalle. Der Neubau erfülle höchste Ansprüche an Energieeffizienz, Brand- und Umweltschutz sowie an die internationalen Food Standards, erklärt Werksleiter Claus Hafner. Gleiches gilt für die Modernisierung vorhandener Produktionsanlagen. Die Digitalisierung werde nachhaltige Veränderungen aller Bereiche der Ernährungsindustrie mit sich bringen, ist sich Hafner sicher. Bereits in verschiedenen Bereichen kommen digitale Technologien bei Ludwig Schokolade zum Einsatz. „Durch die durchgängige Digitalisierung erwarten wir nicht

nur deutliche Verbesserungen der Prozessabläufe und Effizienzsteigerungen, sondern auch eine intensivere Bindung zwischen Hersteller, dem Handel und den Endkunden, von der letztlich alle Beteiligten profitieren können“, betont der Werksleiter.

Allerdings gestaltet sich die Einführung neuer Technologien zunehmend schwieriger, denn der Fachkräftemangel habe die Branche fest im Griff, insbesondere im Bereich der Digitalisierung. „Wir sind ein attraktiver Arbeitgeber mit hoch interessanten Jobmöglichkeiten. Der strategischen Personalarbeit kommt dabei ein entscheidender Erfolgsfaktor zu.“ Ludwig Schokolade geht mit gutem Beispiel voran, bildet junge Menschen zu Fachkräften in verschiedensten Berufen aus, unterstützt Weiterbildung und betreibt modernes Personalrecruiting. „Ohne geeignetes Personal wird die Umsetzung unserer Digitalisierungsziele schwierig“, warnt Claus Hafner. Hinzu kommt das gestiegene Verbraucherbewusstsein für gesunde Ernährung. „Neue Trends gehen nicht nur in Richtung zucker- und kalorienreduziert, auch laktosefrei, vegane, bio oder proteinreiche Produkte werden immer stärker nachgefragt. Dieser Marktentwicklung stellen wir uns, investieren und entwickeln neue Rezepturen, um den Verbraucherwünschen entgegenzukommen. Wir sind sicher, dass wir als Traditionsunternehmen die Herausforderungen der Zukunft meistern werden.“

Schnelles Internet lässt zu wünschen übrig



Olaf Reichardt

Foto: Fuchs & Hoffmann

Die bereits in den 50er Jahren gegründete Firma Fuchs & Hoffmann aus Bexbach gehört seit 2015 zur Krüger-Gruppe mit vielfältigen Aktivitäten im Bereich der Lebensmittelherstellung. Das Unternehmen stellt Kakaomasse, Kakaonibs und Schoko-Kuvertüre zur industriellen Weiterverarbeitung her, exportiert u. a. ins EU-Ausland und nach Übersee in die USA. Dass Fuchs & Hoffmann auch in Zukunft auf den Standort Saarland setzt, zeigt nicht zuletzt eine Investition im Werte eines hohen, zweistelligen Millionenbetrags in eine komplett neue Kakaofabrik. Die Verkehrsanbindung des Standorts ist gut, die Zielmärkte sind gut erreichbar, der Fachkräftemangel aber durchaus ein Problem, betont Geschäftsführer Olaf Reichardt, vor allem in den Mangelberufen wie Mechatroniker oder Elektriker. Aber hier sei auch Eigeninitiative der Unternehmen gefragt. „Mit unkonventionellen Recruitingmaßnahmen haben wir unsere 30 bis 40 neuen Arbeitsplätze mit dem gewünschten Fachpersonal besetzen können.“ Was die Digitalisierung angehe, sollte man die Kirche im Dorf lassen. „Natürlich gibt es Unternehmen, die bei Innovationen offensiv oder eben zurückhaltender sind. Aber wer viele Millionen Euro in die Hand nimmt, wird in der Regel auch in neueste Technologien und IT investieren. Sorge bereitet mir eher die unzureichende Infrastruktur für schnelles Internet. Da hinkt die Region im Vergleich zum Ausland hinterher. Wir haben zumindest an unserem Standort eine eigene Lösung gefunden, mit der wir zum Beispiel Maschinenwartungen, Services,

Updates und Datensicherung in der Cloud komplett online in Höchstgeschwindigkeit abwickeln können.“

Lebensmitteltechniker verzweifelt gesucht



In der Produktion bei der Scheid AG & Co. KG.

Foto: Scheid AG & Co. KG

Die Digitalisierung spielt auch in anderen Segmenten der Ernährungsindustrie eine zunehmend wichtige Rolle. So auch bei der Scheid AG & Co. KG in Überherrn. Das Unternehmen mit rund 140 Mitarbeitern ist seit über 50 Jahren erfolgreich in Europa tätig und beschäftigt sich mit der Verarbeitung von Gewürzen insbesondere für die Fleischwarenindustrie. „Produktions- und Verwaltungsabläufe werden immer komplexer und erfordern zunehmend ein höheres Maß an Digitalisierung. Das verlangen auch immer mehr unsere Industriekunden, die wir mit unseren Produkten beliefern. Aufgrund unserer Spezialisierung sind Implementierung und Wartung der entsprechenden Softwaresysteme immer teurer“, betont Vorstand Dr. Dieter Scheid.

Auch der Fachkräftemangel macht sich in der Branche zunehmend stärker bemerkbar. So können ausgeschriebene Stellen als Fachkraft für Lebensmitteltechnik nur schwierig oder gar nicht besetzt werden. Die Berufsschulen für die entsprechende Ausbildung seien vom Saarland sehr weit entfernt. „Vielleicht kann man Berufe aus der Ernährungsbranche zu einem neuen Berufszweig zusammenlegen und damit dem Fachkräftemangel entgegenwirken“, lautet ein Vorschlag von Dieter Scheid. Gut aufgestellt sieht sich der Betrieb bei neuen Trends, denn „die Branche insgesamt spürt, was Kunden in punkto Qualität und Nachhaltigkeit verlangen.“ Weniger Zucker und weniger Salz in den Produkten seien deutliche Zukunftsthemen. „Obwohl die Salzreduktion aus technologischer und geschmacklicher Sicht schwierig umzusetzen ist, arbeiten wir in Verbundprojekten vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie oder dem BMBF mit dem Fraunhofer Institut und anderen Partnern aus der Wissenschaft an deren Realisierung. Ein weiteres Zukunftsthema werden außerdem die alternativen Eiweißquellen zum Beispiel aus Insekten. Auch daran arbeiten wir in Forschungsprojekten an interessanten Lösungen.“

Runder Tisch für alle

Dass die Verbraucher qualitätsbewusster und anspruchsvoller werden, spürt auch die Melfor GmbH aus St. Ingbert. Das Traditionsunternehmen stellt mit Essig und Senf Produkte der Basisversorgung in der Lebensmittelindustrie her und beliefert deutschlandweit vor allem Industriekunden und den Großhandel. „Seit jeher legen wir besonderen Wert auf Qualität und Regionalität“, betont Werksleiterin Caroline Bro-Lenhof. „Uns ist es wichtig, Wertschöpfung in der Region zu lassen.“ Qualität statt Masse – mit bewährten Rezepturen bedient Melfor klein- und mittelständische Kunden z. B. mit Produkten ohne Konservierungs- oder Zusatzstoffe. „Die Akzeptanz der Wertigkeit regionaler Produkte wollen wir verstärkt in den Fokus rücken.“



Caroline Bro-Lenhof, Betriebsleiterin der MELFOR GmbH und Mitglied der IHK Vollversammlung.

Foto: MELFOR GmbH

Digitalisierung sei bereits lange ein Thema bei Melfor schon aus Gründen der Transparenz, die Gesetzgeber, Kunden und Verbraucher fordern wie bei der digitalen Verfolgung von Allergenen in Produkten oder wie beim Herkunftsnachweis von Rohstoffen. Zunehmend mehr will das Unternehmen der Feinkostindustrie auf die Blockchain-Technologie setzen. Sorge bereitet Melfor der sich zuspitzende Fachkräftemangel. „Stellen für Lebensmitteltechniker sind kaum zu besetzen, geschweige denn Ausbildungsstellen.“ Caroline Bro-Lenhof will deshalb ein Branchen-Forum schaffen, um übergreifende Themen wie Ausbildung und Digitalisierung gemeinsam in der Branche anzugehen. „Die IHK ist dafür eine geeignete Plattform, um Synergien zum Vorteil aller Beteiligten zu nutzen.“ Ein runder Tisch für alle, um am Standort Saarland auch weiterhin zu bestehen.

Herkunft der Produkte per Mausclick sichtbar



Eugen Schwamm jun.

Foto: Armin Neidhardt

Qualität und Nachhaltigkeit sind in der Fleisch verarbeitenden Industrie von zentraler Bedeutung. Dass die Digitalisierung dabei helfen kann, zeigt das mittelständische Unternehmen Schwamm & Cie mbH aus Saarbrücken. Der Traditionsbetrieb in Familienhand und die Bard GmbH mit zusammen rund 450 Mitarbeitern bieten seit jeher eine umfangreiche Palette hochwertiger Fleisch-, Wurst- und Geflügelprodukte. „Die Herkunft des Naturproduktes Fleisch beispielsweise lässt sich bereits seit geraumer Zeit per Mausclick detailliert zurückverfolgen. Die digitale Übermittlung von Bestellungen oder die vollautomatische Auszeichnung zeigen ebenfalls, wie weit die Digitalisierung in unserer Branche vorangekommen ist“, betont Eugen Schwamm jun., Mitglied der Geschäftsleitung. Transparenz und Schnelligkeit sind bei Frischeprodukten von großer Bedeutung.

Seit einem Jahr betreibt das Unternehmen einen Online-Shop, der operativ von Saarbrücken aus gemanagt wird, sprich innerhalb von 48 Stunden erhalten die Kunden ihre bestellte Ware frisch vor der Haustür. „Den Fachkräftemangel haben wir zurzeit ganz gut im Griff. Dafür sind wir auf Jobmessen

und in Schulen gegangen, haben dort Workshops veranstaltet. Wir merken den Trend bei jungen Leuten, die wieder Spaß am Fleischhandwerk gefunden haben“, freut sich Eugen Schwamm. Zukunftstrends sind die Veredlung und Vielfalt der Produkte, die vom Verbraucher immer mehr nachgefragt werden. Auch die Themen ökologische Verpackungsmaterialien oder klimaneutrale Kältemittel spielen in Zukunft eine immer größere Rolle.

Auf neue Trends stellt sich die fleischverarbeitende Industrie im Saarland immer mehr ein. Neben Schwamm & Cie gehören im Saarland auch Kunzler Fleischwaren aus Überherrn und Schröder Fleischwarenfabrik aus Saarbrücken dazu.

Durch Juchem ist das Saarland in aller Munde



Susanne Juchem, Geschäftsführende Gesellschafterin der Franz Juchem GmbH und Mitglied der IHK-Vollversammlung. Foto: IHK

Die Juchem-Gruppe ist seit Jahrzehnten eng mit der Region verbunden. Das mittelständische Familienunternehmen in der dritten Generation gehört heute zu den technologisch führenden Firmen im Bereich der Getreide- und Fettverarbeitung. An mehreren Standorten im Saarland stellen 230 Mitarbeiter mit modernen Produktionsverfahren aus wertvollen Rohstoffen hochwertige Grundstoffe für namhafte Markenartikel der Lebensmittelindustrie und Endverbraucherprodukte für den Handel her. Alle Werke sind u. a. bio (auch Bioland und Demeter), halal und kosher zertifiziert. „Bei der Zukunftssicherung unseres mittelständischen Familienunternehmens stehen wir vor etlichen Herausforderungen“, erklärt die geschäftsführende Gesellschafterin Susanne Juchem. Nachwuchssicherung sei ein wichtiges Thema in der Branche. Es werde immer schwieriger, Auszubildende für den Müller-Beruf (Verfahrenstechnologie/Verfahrenstechnologin in der Mühlen- und Getreidewirtschaft) zu finden. „Generell dauert es heutzun-

tage erheblich länger, offene Stellen mit qualifizierten Fachkräften zu besetzen. Steigende Energiepreise und unplanbare politische Rahmenbedingungen schlagen bei den energieintensiven Produktionsanlagen an unseren Standorten ebenso zu Buche wie die volatilen Entwicklungen auf den Rohstoffmärkten und die steigenden Anforderungen im Qualitätsmanagement durch zunehmend mehr Zertifizierungen und Audits.“ Die Juchem-Gruppe geht die Zukunft an: Die QKies, Kekse mit QR-Code, die Juchem in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Forschungszentrum für Künstliche Intelligenz entwickelt hat, wurden als innovatives Produkt als „Ort im Land der Ideen“ ausgezeichnet.

Digitale Transformation aktiv mitgestalten



Christian Weber, Generalbevollmächtigter der Karlsberg Brauerei. Foto: Karlsberg Brauerei

Weg vom Discountergeschäft, mehr Markenqualität und eine gehörige Portion Experimentierfreudigkeit – mit diesem Kurs will die größte Brauerei des Saarlandes die Anforderungen der Zukunft meistern. Die Karlsberg Brauerei KG Weber aus Homburg setzt bei den anstehenden Veränderungen ganz auf die rund 270 Mitarbeiter. „Die digitale Transformation erfordert, dass man sich mit der eigenen Kultur beschäftigt“, so der Generalbevollmächtigte Christian Weber. „Unsere Menschen sind Teil dieses Wandels und sollen diesen aktiv mitgestalten. Deshalb habe ich unsere Unternehmenswerkstatt ins Leben gerufen, um gemeinsam Konzepte zu erarbeiten. Mein persönliches Ziel ist ein lebendiges Unternehmen. Hier kann jeder seine Ideen einbringen und mitgestalten, wie wir in Zukunft zusammenarbeiten wollen.“ Eine Strategie, die sich nach einer längeren Durststrecke auf einem hart umkämpften Biermarkt allmählich auszuzahlen scheint.

Ernährungsgewerbe im Saarland im Jahr 2018

Betriebe mit 20 und mehr Beschäftigten

	Betriebe	Beschäftigte	Entgelte (1.000 €)	Umsatz (1.000 €)	Auslands- umsatz (1.000 €)	Exportquote Prozent
Ernährungsgewerbe insgesamt	70	8.158	239.968	1.765.422	490.563	27,8
Anteil am Verarbeit. Gewerbe	15,2	9,1	6,2	6,3	2,9	
Veränd. z. Vorjahr in v. H.	-5,4	-1,4	2,7	-1,5	-8,7	

Quelle: Statist. Landesamt Saarland