Digitaler Expertentalk
mit Branchenkennern und den Beiräten des Lebensmittel-Clusters

Am 4. Juni 2020 trafen sich Unternehmensvertreter/-innen aus der oö. Lebensmittelwirtschaft zu einem digitalen Expertentalk. Beim virtuellen Workshop wurde der Fokus auf die Themen **Qualitäts- und Krisenmanagement** sowie das Thema **Verpackungen** gelegt. Experten aus den ausgewählten Fachbereichen fungierten als Diskussionsleiter.

In zwei virtuellen Räumen wurde gleichzeitig diskutiert und Zukunftsbilder ausgetauscht, wobei die Teilnehmer/-innen nach einer vorgegebenen Zeit und einem Wechsel der Experten das zweite Themengebiet besprachen.

Die Themen des virtuellen Expertentalks

Qualitäts- und Krisenmanagement:

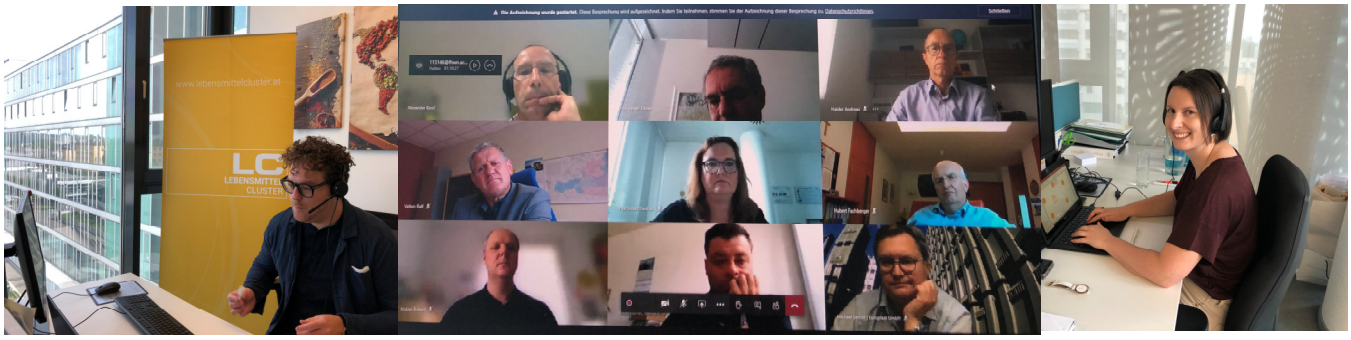
- Tischgastgeber: Ralf Velten, Puratos GmbH, Beirat des Lebensmittel-Clusters
- Experte: Otmar Höglinger, FH Wels, Beirat des Lebensmittel-Clusters

Verpackungen:

- Tischgastgeberin: Gisela Wenger-Oehn, HTLLMT Wels, Beirat des Lebensmittel-Clusters
- Experte: Michael Washüttl, OFI

Vielen Dank an den/die Tischgastgeber/-in, Experten und Diskussionsteilnehmer/-innen für die Anregungen, Ideen und Herausforderungen, die im nachfolgenden Exzerpt zusammengefasst sind und aus denen weitere Schritte abgeleitet wurden.

Ihr Team des Lebensmittel-Clusters



© Lebensmittel-Cluster

Business Upper Austria – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH, Hafenstraße 47-51, A-4020 Linz
T + 43 732 79810-5322, lebensmittel-cluster@biz-up.at, www.biz-up.at

Qualitäts- und Krisenmanagement

Krisenmanagement

Die Entwicklungen der COVID-19-Pandemie versetzte viele Betriebe in eine Ausnahmesituation. Das Qualitäts- und Krisenmanagement eines Unternehmens ist in diesen Zeiten mehr denn je gefragt, um mit den richtigen Entscheidungen das wirtschaftliche Bestehen der Betriebe zu sichern.

Diskutierte Themengebiete waren unter anderem:

- Erfahrungen und Auswirkungen im Zusammenhang mit COVID-19
  - Einrichtung von Krisenstäben/Krisenteams im Unternehmen
  - Definition von Ansprechpersonen und Koordinatoren/-innen (meist QM) sowie Hauptverantwortlichen (GF)
  - Schwerpunktbesprechungen (vielfach täglich bzw. im häufigen Rhythmus) des Krisenstabs
  - Zum Großteil waren Krisenmanagement-Konzepte und Krisenverantwortliche schon vor COVID-19 in den Unternehmen definiert und wurden in Szenarien geübt

  Ansprechpartner/-in für Unternehmen → Empfehlung von Experten

- Datensicherheit
  - Sensibilisierung von Mitarbeitern/-innen, innerbetriebliche Kommunikation über Entwicklungen und Maßnahmen sowie Behandlung von Medien- und Falschmeldungen und Cyberkriminalität

- langfristige Integration von krisenbedingten Entwicklungen
  - Zeitweises Homeoffice als Dauerlösung für bestimmte Branchen/Funktionsgruppen möglich
  - Bewussterer Umgang mit Dienstreisen: Zeit- und Kostenersparnis durch die Abhaltung von digitalen Meetings anstelle physischer Treffen

- Rohstoffverfügbarkeit
  - Teilweise Produktionseinschränkungen, zurückzuführen auf Rohstoffengpässe
  - Ist das Suchen nach regionalen Alternativen ratsam?

- Lerneffekte aus/nach der Krise
  - „Expect the unexpected": Vorbereitung auf mutmaßlich unplanbare Entwicklungen
  - Funktionierende Kommunikation innerhalb des Unternehmens ist das A und O
  - Prozessmanagement: Starre Prozesse müssen flexibler werden, um schneller reagieren zu können, gut funktionierende Prozesse sollen Vorbildwirkung haben
  - Datensicherheit und Umgang mit vertraulichen Informationen müssen auch im Homeoffice gewährleistet werden

- Auswirkungen auf Kaufverhalten und Tourismus
  - Hohe Frequenz in Supermärkten, bei Bäckern/Fleischern/Fachbetrieben verlieren/verloren an Bedeutung
  - Geschlossene Tourismusbetriebe bedingen Umsatzeinbußen bei Bäckereien/Fleischereien, etc.

Umsetzungsmaßnamen des Lebensmittel-Clusters:

- ✓ Organisation eines Workshops in Kooperation mit der WIFI-Unternehmerakademie zum Thema Krisenmanagement (finanzielle Absicherung) → Umsetzung 2021
- ✓ Fachveranstaltungen zu Datensicherheit und Cyberkriminalität in Kooperation mit dem IT-Cluster – Umsetzung 2020
- ✓ Qualifizierungsseminar „U.P.D.A.T.E." wurde vom LC eingereicht. Es werden unter anderem die Themenbereiche Lean Management oder Prozessoptimierung behandelt. Learnings werden auch im Newsletter aufgegriffen.
- ✓ Bewerbung von regionalen Plattformen z.B. Lieferservice Regional
- ✓ Bewusste Initiierung und Betreuung neuer, innovativer, regionaler Vertriebswege → Kooperationsprojekte
- ✓ Aufgreifen der Themen in den bereits bestehenden Erfahrungsaustauschrunden (für Fleischtechnologen, Betriebsleiter, Qualitätsmanager) – Informationen erhalten Sie gerne bei Daniel Rogl (daniel.rogl@biz-up.at)

Qualitätsmanagement

Lebensmittelsicherheit und alle damit verbundenen Prozesse sind in die Handlungen der Betriebe stark eingebunden und nicht mehr wegzudenken. Dies führt dazu, dass Unternehmen eine Fülle an Ressourcen für die Einhaltung der Vorgaben und die praxisgerechte Umsetzung der Standards einsetzen müssen.

Aufgrund der kontinuierlichen Veränderungsprozesse der handelsüblichen Lebensmittelsicherheits-Managementsysteme, der Integration neuer Anforderungen und der Fülle an Zertifizierungen wird dieser Aufwand nicht weniger werden. Aber welche Zertifizierungen sollen die Betriebe übernehmen? Welche Zertifizierungen haben die besten Zukunftschancen?

Diskutierte Themengebiete waren unter anderem:

- Umgang mit Rückrufen
  - Auch wenn Fälle oftmals nicht vorhersehbar und somit wenig übungsfähig sind, ist eine Berücksichtigung/Implementierung ins betriebliche QM ratsam
  - Wichtig ist sind sowohl eine enge Zusammenarbeit zwischen QM/QS und Produktentwicklung als auch klare Vorgehensweisen im Extremfall. Interne und externe Kommunikationsstellen: Umgang mit Medien und Presse, Verschwiegenheit, etc.

- (Weiter-) Entwicklung des Qualitätsmanagements
  - QM-Mitarbeiter/-innen brauchen Know-how für betriebswirtschaftliche und technische Themen sowie Einblick in die Produktentwicklung → Es bedarf einer Wandlung hin zum ganzheitlichen Qualitätsmanagement
  - Breites (Fach-)Wissen durch individuelle unternehmerische Ausbildung
  - Veränderung vom „Paragraphenhüter" zum/r flexiblen Qualitätsmanager/-in

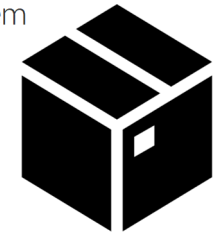
- Ausblick in die Zukunft
  - Unklarheit über den weiteren Verlauf der Maßnahmen und dahingehend Einschränkungen auf Branchen
  - Umsetzung von (Produkt-)Veränderungen, Ungewissheit
  - Langwierige Entwicklung hin zum Status „vor" COVID-19
  - (Sensibilisierung der Kunden/-innen)

Umsetzungsmaßnahmen des Lebensmittel-Clusters:

- ✓ Qualifizierungsveranstaltung zum/r „ganzheitlichen Qualitätsmanager/-in" in Kooperation mit bestehenden Schulungsanbietern angedacht
- ✓ Positionierung von Zukunftsthemen im Qualitätsmanagementbereich bei relevanten Stakeholdern, Institutionen und wissenschaflichen Einrichtungen wie z.B. (WKÖ, AGES, OFI, FH OÖ).
- ✓ Qualitätsmanagement als Schwerpunkt in den Medien des Lebensmittel-Clusters
- ✓ Seminar- bzw. Webinarreihe zum Thema Qualitätsmangement
- ✓ Aktive Bewerbung von Inhouseschulungen
- ✓ Aufgreifen der Themen in der bestehenden Qualitätsmanagement-Erfahrungsaustauschrunde
- ✓ Branchenübergreifender Austausch, z.B. QM-Plattform der Automobil- und Kunststoff-Cluster
- ✓ Austausch mit der KVP-Plattform (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess)
- ✓ Aufgreifen der Themen in den bereits bestehenden Erfahrungsaustauschrunden (für Fleischtechnologen, Betriebsleiter, Qualitätsmanager) – Informationen erhalten Sie gerne bei Daniel Rogl (daniel.rogl@biz-up.at)

Verpackungen

Die Verpackungen der Zukunft sollten alles sein: attraktiv, funktional, produktschützend, ressourcenoptimiert und am besten 100 % recyclingfähig. Produzenten und Konsumenten sind mehr denn je gefordert, die sprichwörtliche „eierlegende Wollmilchsau" zu liefern. Verpackungen dienen nicht nur dem Produktauftritt, sondern hauptsächlich dem Produktschutz. Doch wieviel Verpackung muss überhaupt sein?



Diskutierte Themengebiete waren unter anderem:

- Einführung Pfandsystem in Österreich
  - Problem: zu wenige Abgabestellen in Ö
  - Die Steigerung von 70 % auf 90 % Sammelquote wird dadurch nicht möglich werden
  - In D funktioniert das System nicht!
  - Befürworter: Abfallwirtschaft
  - Gegner: Handel, ARA

- Verpackungsoptimierung
  - Verbundverpackungen sollten eingespart bzw. vermieden werden
  - Verringerung von Foliendicken oftmals sinnvoll → Einsparung von Material, ohne dass es zu einer negativen Beeinflussung des Lebensmittels kommt (also keine Reduzierung der Haltbarkeit etc.)
  - Weniger Materialeinsatz

- Recyclingfähigkeit und Einsatz von Rezyklaten
  - Recycling von PET Flaschen funktioniert bereits sehr gut! (rPET)
  - Verbundmaterialien werden IMMER ein Problem darstellen; können technisch nicht mehr aufgetrennt werden
  - Sammelsysteme in Ö sind für das Recycling oft zu unterschiedlich; für Konsumenten/-innen auch oft nicht durchschaubar
  - Anpassungen im LM-Recht notwendig – Einsatz von recycelten Materialien aus rechtlicher Sicht oft nicht möglich (z.B. Polyolefine)
  - Neuware (Granulat) meist billiger als Rezyklate – bei derzeitig niedrigem Ölpreis wird die Lage nochmals verstärkt → Eingriffe von staatlicher Seite/auf EU-Ebene notwendig?
  - 100 % Recycling wird es nie geben!
  - Thermische Verwertung oft sinnvoller und nachhaltiger?

- Bewertung von Nachhaltigkeit
  - Bewertung durch Experten/-innen notwendig – die Konsumenten/-innen lassen sich oftmals blenden und werten eine Verpackung als nachhaltig, die bei Betrachtung des gesamten Lebenszyklus bzw. der gesamten Ökobilanz nicht die nachhaltigste Alternative darstellt (z.B. Milch-Glasflaschen)
  - Besserung in Sicht: Recyclingfähigkeit nicht mehr ausschließliches/wichtigstes Kriterium für die Bewertung von Nachhaltigkeit einer Verpackung: Haltbarkeit, Produktschutz, Energieaufwand für Herstellung/Transport sind ebenfalls Parameter, die für die Bewertung miteinbezogen werden
  - Kritische Hinterfragung: laut durchgeführter Studie sind bei den eingesetzten Verpackungslösungen im Betrieb 100 % Recyclierfähigkeit vorhanden – wie realistisch und sinnvoll sind daher solche Studien?
  - Technologie hängt der Ökologie hinterher: D.h., bestimmte nachhaltige Lösungen sind aus technischer Sicht noch nicht oder jedenfalls nicht in absehbarer Zeit umzusetzen
  - Bewusstsein stärken: Verpackung erfüllt auch einen wichtigen Nutzen (Politik und Konsument/-in denken hier zu eindimensional) – andernfalls Verderb von Lebensmitteln!
  - Das Lebensmittel macht 90 % der Ökobilanz aus, nur ein geringer Teil entfällt auf die Verpackung

- Best Practice & Lösungen abseits von Kunststoffverpackungen
  - Manche Verpackungssektoren sind bereits auf einem guten Weg – Kartonagen- und Wellpappenbereich → bis zu 10 Recyclingzyklen möglich
  - PET ist auch bereits auf einem guten Weg

- Projekte im Verpackungsbereich
  - Stop Waste – Safe Food: Untersuchung – Auswirkung der Verpackung auf die Haltbarkeit von Lebensmitteln; weitere Erkenntnis: wesentlicher Beitrag des Lebensmittels zur Gesamtökobilanz
  - Better Planet Packaging Initiative – Kooperationen zur Entwicklung neuer Produkte/Verpackungslösungen, um Abfälle durch Verpackungen zu reduzieren und nachhaltigere Alternativen zu finden

Umsetzungsmaßnahmen des Lebensmittel-Clusters:

- ✓ Initiierung, Begleitung und Unterstützung bei Öffentlichkeitsarbeit von Projekten, die bestehende Verpackungslösungen ganzheitlich betrachten und die die Nachhaltigkeit bewerten → z.B. Packloop und ÖkoVerpackt

- ✓ Organisation von runden Tischen und/oder Fachtagungen zum Austausch zwischen Lebensmittel- und Verpackungsherstellern; Kooperation mit relevanten regionalen und überregionalen Clusterinitiativen

- ✓ Aktive Erarbeitung von Zukunftsthemen im Bereich Verpackung mit relevanten F&E-Einrichtungen, z.B. OFI, FH Campus Wien, etc.

- ✓ Projekte im Bereich Materialreduktion und Entwicklung von Monomaterial-Lösungen vorantreiben
- ✓ Initiierung eines Qualifizierungsseminars mit Schwerpunkt „Nachhaltigkeit"
- ✓ Initiierung und Mitwirkung des LC bei internationalen Projekten mit Schwerpunkt Verpackung
- ✓ Organisation von internationalen Events inklusive Einbindung der LC-Partner, z.B. Deutscher Verpackungskongress
- ✓ Themenbehandlung beim Tag der oö Lebensmittel 2021
- ✓ Intensivierung der Zusammenarbeit mit Verpackungsherstellern, z.B. Einbau als Referenten/-innen, Erweiterung der Partnerstruktur, Fachartikel etc.
- ✓ Unterstützung der Positionierung des K1 Kompetenzzentrums FFoQSI (Wissensverbreitung)
- ✓ Aufgreifen der Themen in den bereits bestehenden Erfahrungsaustauschrunden (für Betriebsleiter, Qualitätsmanager und für den Verpackungssektor in Kooperation mit der ITG-Salzburg) – Informationen erhalten Sie gerne bei Daniel Rogl (daniel.rogl@biz-up.at)

Digitaler Expertentalk
mit Branchenkennern und den Beiräten des Lebensmittel-Clusters

LC LEBENSMITTEL CLUSTER

Sie möchten immer am Laufenden bleiben und nichts verpassen?

Kein Problem. Melden Sie sich einfach für unserem monatlichen Newsletter an. Er informiert Sie über die Veranstaltungshighlights, Neuigkeiten aus der Lebensmittelbranche sowie News aus dem Lebensmittel-Cluster.

→ www.lebensmittelcluster.at

Ihre Ansprechpartner/-innen:

DI Heidrun Hochreiter | +43 732 79810-5323 | heidrun.hochreiter@biz-up.at

Christian Teufel, BSc. | +43 732 79810-5321 | christian.teufel@biz-up.at

DI Daniel Rogl | +43 732 79810-5321 | daniel.rogl@biz-up.at

DI Kristina Eder | +43 732 79810-5324 | kristina.eder@biz-up.at

Mag. Gabriele Wolkersdorfer | +43 664 848-1270 | gabriele.wolkersdorfer@biz-up.at

Karina Benda | +43 732 79810-5322 | karina.benda@biz-up.at

LAND OBERÖSTERREICH

business upper austria

Business Upper Austria – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH, Hafenstraße 47-51, A-4020 Linz
T + 43 732 79810-5322, lebensmittel-cluster@biz-up.at, www.biz-up.at