



*Lebensmittelindustrie food industry*

Beste Zutaten für Erfolgsrezepte

The Finest **Ingredients** for Success



## Die Hansestadt Lübeck

## The Hanseatic City of Lübeck

### Aus Tradition in Richtung Zukunft

In Lübeck werden Erfolge gefeiert. Seit Hunderten von Jahren schon. Und stets mit Blick in die Zukunft. Dank bester Zutaten, die den Standort seit Anbeginn prägen – allen voran seine geografische Lage an der Schnittstelle von Ostseeraum und Zentraleuropa. Hier entwickelte sich eine Kaufmannssiedlung aus dem 12. Jahrhundert zu einer erfolgreichen Hansestadt. Von Anfang an setzte man Kurs darauf, ein bedeutendes Handels- und Produktionszentrum im Norden Europas zu werden. So reifte Lübeck zu einem attraktiven Standort für Industrie, Dienstleister und Institutionen, der neben den Branchen Gesundheitswirtschaft und Logistik vor allem die Ernährungswirtschaft auf den Geschmack bringt. Sie gehört heute zu den wirtschaftlichen Anker des Standorts. Mit 100 Unternehmen. Mit einem jährlichen Umsatz von etwa 600 Mio. Euro. Und mit rund 5.000 Beschäftigten in den Schwerpunktbereichen Süßwaren- und Cerealienproduktion, Fischverarbeitung, Großhandel und Maschinenbau für die nahrungsmittelverarbeitende Industrie. Für sie alle sind Lübeck und die Region immer wieder zukunftsweisend. Derzeit beispielsweise in Form des beschlossenen Baus der festen Fehmarnbelt-Querung. Aber auch durch die Freigabe der Nordtangente Lübeck oder die ICE-Verbindungen in die deutschen und skandinavischen Wirtschaftszentren. Lübeck ist einfach ein Genuss für Menschen, die Erfolgsrezepte frisch in die Tat umsetzen möchten. Etwa in der hier gewachsenen und immer stärker werdenden Ernährungswirtschaft.

### Rooted in tradition, looking to the future

Lübeck has celebrated successes for hundreds of years. And it has always looked with confidence to the future. After all, the city has top-quality ingredients, in particular its geographical location between the Baltic Sea region and central Europe. From its beginnings as a trading settlement in the 12th century Lübeck grew to become a successful member of the Hanseatic League. The city set its sights from the start on establishing itself as one of northern Europe's major trading and production centers. Thus it matured into an attractive location for industry, services and institutions. In addition to healthcare and logistics, Lübeck has been especially attractive to the food industry. Today this industry is one of the mainstays of the local economy, with around 100 companies and an annual turnover amounting to some 600 million euros. It employs roughly 5,000 persons, primarily in confectionery and cereal production, fish processing, the wholesale business, and mechanical engineering for food processing. For these people Lübeck and its region continue to point the way to the future. For example, in the recent decision to construct a bridge across the Fehmarn Belt. And in the approval of a northern tangent for car traffic. Not to forget the excellent ICE train connections to major business centers in Germany and Scandinavia. Lübeck is just the place for those who have a recipe for success and want to try it out. The well-established and fast-growing food industry is a prime example.



**i** Gehaltvoller Standort

Rund 215.000 Einwohner : Einzugsgebiet von 6,5 Mio. Menschen (Radius 120 Min.) : Ostseeraum mit 80 Mio. Einwohnern als weltweit sechstgrößte Wirtschaftsregion : 65 km bis Hamburg : 7.000 Studierende

A truly “rich” location

Population of approx. 215,000 : 6.5 million people within catchment area (radius of 120 min.) : 80 million in Baltic Sea region, making this the 6<sup>th</sup> largest economic area in the world : 40 miles (65 km) from Hamburg : 7,000 students

## Nährboden für Lebensmittel

## Fertile Ground for the Food Industry

### Ein Potpourri aus Standortvorteilen

Lübecker Marzipan kennt man überall. Doch die Ernährungswirtschaft der Hansestadt hat noch eine ganze Menge mehr zu bieten. Die Cornflakes für das gesunde Frühstück kommen mit großer Wahrscheinlichkeit auch von hier. Ebenso wie die Knusperpanade für Chickenburger und Fischstäbchen. Oder die Zutaten für die Erdnussflips zum Lieblingskrimi. Denn auch der Industriecerealienproduktion und Mühlenindustrie hat der Standort Lübeck mit seinem Hafen vor der Haustür einiges an Standortvorteilen zu bieten.

Die landwirtschaftlichen Flächen im Lebensmittelland Schleswig-Holstein und in der benachbarten Kornkammer Mecklenburg-Vorpommern bergen Rohstoffe für kulinarische Schätze. Die geografische Spitzenposition mit der Nähe zu Hamburg und die vorhandene Infrastruktur garantieren, dass Abnehmer und Märkte just in time auf kürzestem Wege erreicht werden können. In nur 60 Minuten gelangt man von hier zu den Einkaufszentralen bedeutender Einzelhandelsunternehmen wie Edeka Nord, co op Schleswig-Holstein, familia Nordost oder Citti. Und zudem bietet der bedeutende Umschlags- und Handelsknotenpunkt Lübeck ein überdurchschnittlich breites Angebot an Gewerbe- und insbesondere Industrieflächen – so weit das Auge reicht. Viel Platz für Erfolgsrezepte also, der auch die spezialisierten Dienstleister und Zulieferer der Lebensmittelindustrie wachsen lässt.

Nicht zu vergessen: Lübeck verfügt über ein großes Angebot an hoch qualifizierten Arbeitskräften und über das Branchennetzwerk foodRegio, das sich neben vielen anderen Projekten ganz besonders für deren optimale Aus- und Weiterbildung ins Zeug legt. Weil es auch in Sachen Lebensmittel vor allem auf eine Mannschaft ankommt, mit der man die Zukunft erfolgreich ansteuern kann.

### A location with many advantages

Everyone knows about Lübeck marzipan. But when it comes to food, the city has a lot more than this to offer. In all probability, our breakfast corn flakes come from here, as does the crisp breadcrumb coating we enjoy on chickenburgers and fish sticks. Lübeck also supplies the ingredients for the peanut puffs we snack on in front of our TV sets. That’s because the city’s port makes it an ideal location for cereal production and milling.

The agricultural land in Germany’s “garden,” Schleswig-Holstein, and its neighboring “grain store”, Mecklenburg–Western Pomerania, is a treasure trove of ingredients for culinary delights. Thanks to Lübeck’s leading geographical position, proximity to Hamburg and well-developed infrastructure, consumers and markets can be reached via the shortest route, just in time. The central purchasing departments of important retail chains such as Edeka Nord, co op Schleswig-Holstein, familia Nordost and Citti are just 60 minutes away. Moreover, as a key transshipment and trading center Lübeck offers a broad supply of business and industrial real estate, extending as far as the eye can see. Specialized service providers and suppliers to the food industry thus have ample room to expand.

Additionally, Lübeck boasts a large, highly qualified workforce plus foodRegio, an industry network that promotes employee training and development, among many other projects. In the food industry, like any other, teamwork is essential for companies that are looking to the future.



## Speisekammer mit Weltruf...

## A “Food Store” with International Standing...

### Markenqualität in aller Munde

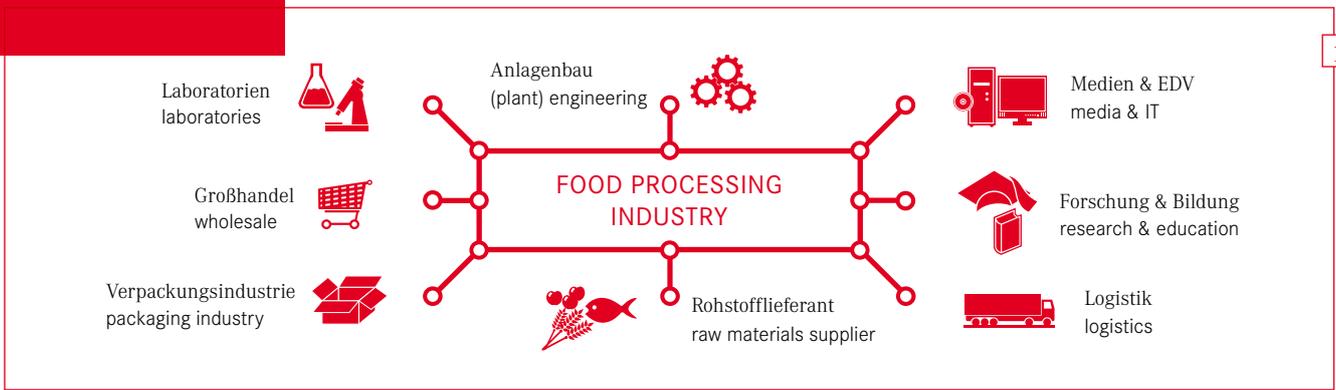
Große Marken haben in und um Lübeck nicht nur einen Namen, sie sind hier vor allem eines: zu Hause. So wie die nahrungsmittelverarbeitenden Unternehmen H. & J. Brügggen, Campbell's Germany, Hawesta Feinkost, J. G. Niederegger, Schwartauer Werke und die Stadtbäckerei Junge. Oder renommierte Dienstleister, Zulieferer und Anlagenbauer. Wie der Nordische Maschinenbau Rudolf Baader, der dafür sorgt, dass Heringe als appetitliche Fischfilets in die Dose kommen. Wie der Experte für Lebensmittelstabilisierungen G. C. Hahn, der Konsistenz und Mundgefühl von Ketchup oder Joghurtmousse definiert. Aber natürlich sind auch Rohstofflieferanten in den Bereichen Fischerei, Acker- und Gemüseanbau mit an Bord.

Viele große Namen gestalten den Standort und dessen weltweiten Ruf als Speisekammer im Norden also Tag für Tag aktiv mit. Mitunter seit vielen Jahrhunderten. Mit Erzeugnissen, die jeder kennt. Aber auch mit nachhaltigen Investitionen in modernste Produktionsstraßen und Lagertechnologien, welche die Qualität unserer Lebensmittel für die Zukunft sicherstellen. Oder in Zusammenarbeit mit ansässigen Lebensmittellaboren, spezialisierten Logistikern sowie Medien- und IT-Unternehmen, die Lübeck immer wieder aufs Neue prägen. Mit der Peilung auf Zukunft. Damit starke Marken hier weiterhin große Erfolgsgeschichten schreiben können. Wie etwa die der Roten Grütze, die in Bad Schwartau noch immer für den weltweiten Verzehr produziert wird. Oder die des weltbekannten Marzipans, das nach wie vor in aller Munde ist.

### Brand-name quality on the tip of everybody's tongue

Famous brands are more than just names in and around Lübeck, they are at home here. The food processing companies H. & J. Brügggen, Campbell's Germany, Hawesta Feinkost, J. G. Niederegger, Schwartauer Werke and Stadtbäckerei Junge are just some examples. In addition, Lübeck is the home of renowned service providers, suppliers and machine plant manufacturers. Such as Nordische Maschinenbau Rudolf Baader, which supplies the technology for putting herring filets into tins. Or the food stabilization expert G. C. Hahn, which defines the consistency and texture of yoghurt mousse and ketchup. And not to overlook the many suppliers of raw materials from fisheries, agriculture and market gardening.

The many big names in Lübeck's food industry help on a daily basis to enhance its worldwide fame as the “food store of the North”. In some cases they have been here for hundreds of years. Making products everyone knows. And making long-term investments in state-of-the-art production lines and storage technologies to secure the quality of our food. In collaboration with local food laboratories, logistics specialists, media companies and IT companies, they are changing the face of the city and pointing the way to the future. They promote strong brand names and famous products, like Rote Grütze, a delicious red fruit sauce made in Bad Schwartau and enjoyed throughout the world. And of course there's Lübeck's world-famous marzipan, which one could say is on the tip of everyone's tongue.



## ...und gehaltvollen Zutaten

### Branchennetzwerk mit Biss: foodRegio

Die Lebensmittelindustrie stellt das größte Produktions-Cluster sowie das drittgrößte Export-Cluster am Standort. Und auch im norddeutschen Vergleich hat die Branche hier ihren Schwerpunkt. Aus Nahrungs- und Lebensmitteln ist in und um Lübeck viel entstanden. Über die Jahrhunderte haben in der Stadt des „Handelns und Verbandelns“, wie Armin Mueller-Stahl es nennt, zahlreiche lebensmittelverarbeitende Firmen festgemacht. Parallel dazu hat sich eine hervorragend vernetzte Brancheninfrastruktur mit vielen Dienstleistern und einer starken Zulieferindustrie entwickelt.

So ergibt sich ein Cluster aus nahrungsmittelverarbeitender Industrie, Landwirtschaft und Fischerei, Verpackungsindustrie und Maschinenbau für die Lebensmittelindustrie, Logistik, Laboren und Forschungseinrichtungen.

Mittlerweile 28 Akteure dieses Clusters engagieren sich gemeinsam im Branchennetzwerk foodRegio. Ziel dieses Netzwerks ist es, der Ernährungswirtschaft im Norden durch gemeinsame Projekte – beispielsweise in den Bereichen Energiemanagement, Logistik, Maschinenbau, Personalentwicklung und Supply Chain Management – einen wirklichen Mehrwert zu bieten. Und gemeinsam die Zukunft anzusteuern. Beispielsweise durch die Kampagne „Berufe, die schmecken“, mit der man das Image der norddeutschen Ernährungswirtschaft sowohl bei den potenziellen Auszubildenden als auch bei den sogenannten „Young Professionals“ verbessert. Oder indem die Unternehmen in Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Lübeck ihr Energiemanagement optimieren und „Druck ablassen“, um Kosten zu sparen und die Umwelt zu schonen. Wie Unternehmen, Hochschulen und Region noch darüber hinaus gemeinsam Segel und Signale setzen, zeigt [www.foodregio.de](http://www.foodregio.de).

## ...and Rich Ingredients



### A network with zest: foodRegio

The food industry is Lübeck's largest production sector and third largest export sector. Lübeck is also the focal point of northern Germany's food industry. In and around Lübeck there has been considerable development over the centuries. Numerous food-processing companies have located in the city that Armin Mueller-Stahl, a famous German actor, calls the city of “trade and commerce”. Parallel to this, an excellent infrastructure for the food industry, consisting of service suppliers and a strong supplier industry, has been built up.

The result is a cluster of industries comprising food processing, agriculture, fisheries, packaging, machine manufacturing, logistics, laboratories and research centers.

Twenty-eight of these companies have now joined forces to form the foodRegio initiative. Their goal is to promote the food industry in northern Germany through joint projects in areas like energy management, logistics, mechanical engineering, human resources and supply chain management. In this way, they also help to shape the future. An example is the campaign “Berufe die schmecken” (Jobs that taste good), the purpose of which is to enhance the image of the northern German food industry among potential trainees and young professionals. Another is a cooperative project between industry and the Lübeck University of Applied Sciences for optimizing energy management. “Druck ablassen” (Letting off steam) helps to cut costs and preserve the environment. More can be learned about these joint projects involving companies, universities and local authorities at [www.foodregio.de](http://www.foodregio.de).

#### Gehaltvoller Standort für die Lebensmittelindustrie

100 Unternehmen bilden das größte Produktions-Cluster : jährlicher Branchenumsatz von über 600 Mio. Euro : 5.000 Beschäftigte in den Schwerpunktbereichen

#### A “rich” location for the food industry

100 companies make up Lübeck's largest production cluster : yearly industry turnover of over 600 million euros : 5,000 employees in the main industry sectors



## Frühstück bei Brügggen Breakfast at Brügggen



**i** Seit 1886 in Lübeck : Werke in Lübeck, Wilga (Polen) und Thiers (Frankreich) : Produktion für Handelsunternehmen und Industrie : 532 Mitarbeiter, davon 49 Auszubildende

Since 1886 in Lübeck : Plants in Lübeck, Wilga (Poland) and Thiers (France) : Production for trading companies and industry : 400 employees, including 46 trainees

Fruchtig duftende Beeren an feinen Kokosraspeln und knackigen Flakes. Zarter Schokoschmelz auf knusprigem Riegel. Cremige Joghurttropfen auf schokoladig flockigem Müsliallerlei. Der süße Geruch bereitet den Weg, während das Wasser im Munde zusammenläuft – und man in jeder Etage auf einen anderen vom Band rollenden Müsliriegel oder ein weiteres leckeres Müsligemisch trifft. Alles aus eigens hergestellten Getreidekomponenten. Mal für den deutschen und einmal mehr für den europäischen Markt. Am Ende der Produktionskette: Müsli, Riegel und Vollwertiges aus guten Körnern. Jeweils mit anderen Namen, in unterschiedlichen Verpackungen und mit globalen Zielen, denn der Getreidenährmittelproduzent H. & J. Brügggen KG beliefert weltweit unzählige Supermärkte und Handelsunternehmen. Mit Müslis & Riegeln, Cerealien & Nahrungsmitteln sowie Getreideflocken & Co.

Fruity-scented berries on finely grated coconut and crisp flakes. Fine chocolate cream on a crispy bar. Creamy yogurt drops on fluffy chocolate-flavored assorted muesli. The sweet smell paves the way, the mouth waters, and your eyes feast upon a different cereal bar or delicious muesli mixture rolling off conveyor belts on each floor. All of them made from special-quality cereal constituents. Sometimes for the German market and sometimes for the European market as well. At the end of the production chain muesli, cereal bars and highly nutritious products made from healthy grains. Each with a different name, in different packaging and with global targets. The cereal foodstuffs manufacturer H. & J. Brügggen KG supplies an uncountable number of supermarkets and trading companies worldwide. With muesli, cereal bars, cereal and foodstuffs as well as corn flakes, etc.



## „Wir machen nichts außer Getreide...“

... erklärt Johannes Brügggen, der vierte und jüngste Geschäftsführer des Lübecker Familienunternehmens H. & J. Brügggen KG. Und er fügt hinzu: „Aber aus Getreide machen wir fast alles.“ Zum Beispiel Flakes & Extrudate, Flocken & Graupen, Müsli & Müsliriegel. Eine Vielfalt, dank der Brügggen-Produkte europaweit in aller Munde sind, denn der Getreidenährmittelproduzent agiert über die deutsche Müsli- und Müsliriegel-Szene hinaus. Und stellt sich deshalb enorm hohen Qualitätsansprüchen. Mit „täglich gelebter harter Arbeit“ – wie Müsli- und Müsliriegel-Lover Johannes Brügggen erzählt – und vollem Erfolg. Denn weil Qualität bei Brügggen oberste Priorität besitzt, ist das Unternehmen z. B. im mengenmäßigen Absatz von Haferflocken Marktführer in Deutschland. Und das schmeckt man. In ganz Europa und weltweit. Beim Frühstück mit Brügggen – und natürlich auch zwischendurch.

Und trotzdem: Immer wieder ist Johannes Brügggen überrascht, wie bekannt der Name Brügggen ist. Schließlich hat sich das Unternehmen vornehmlich auf Handelsmarken spezialisiert. Einzig mit der eigenen Marke „Brügggen“, unter der innovative und hochwertigste Müsli, Müsliriegel und Haferflocken produziert werden, ist das Unternehmen in den Supermärkten namentlich bekannt.

## Nah am Wasser gebaut

Die Geburtsstunde der Firma H. & J. Brügggen KG schlug 1868 in Neumünster. Zwanzig Jahre später veranlasste der Unternehmergeist die Brüder Heinrich und Johannes allerdings dazu, nach einem günstigeren Standort Ausschau zu halten. Eine dänische Stadt, Altona und Lübeck kamen in die engere Wahl. Und der direkte Wasseranschluss in Lübeck gab den Ausschlag. Denn schon damals wurde der hochwertige Hafer, der in der eigenen Hafermühle zu Flocken weiterverarbeitet und auch in Müsli und Müsliriegeln eingesetzt wird, vor allem aus Skandinavien importiert. „Und da ist es dann – heute wie damals – ein enormer Standortvorteil,“ so Johannes Brügggen, „wenn der Hafer schiffswise bezogen und direkt vor der Haustür in das Silo gelöscht werden kann.“ In der Tat, denn im Brügggen-Stammwerk schaut man aus der Produktion direkt auf den privaten Schiffsanleger: Luftlinie max. 20 Meter. Aber auch andere Verkehrswege – vor allem ins europäische Hinterland – sind wichtig. Hierfür hat der Cerealienhersteller – ganz in der Nähe von Lübeck – einen hoch spezialisierten Logistikpartner gefunden. Für den weltweiten Vertrieb – z. B. nach Fernost, Südamerika, Afrika oder in die arabischen Länder – ist die direkte Nähe zum Überseehafen Hamburg mit enormen Vorteilen verbunden. Der Versand nach Skandinavien wird last but not least via LKW auf RoRo-Fähren über den Lübecker Ostseehafen abgewickelt. Und es geht auch in Zukunft weiter: Beispielsweise in dem hoch modernen, kürzlich fertig gestellten Müsliproduktionsgebäude – und mit vielen neuen Mitarbeitern.

## “We don’t make anything other than cereal ...”

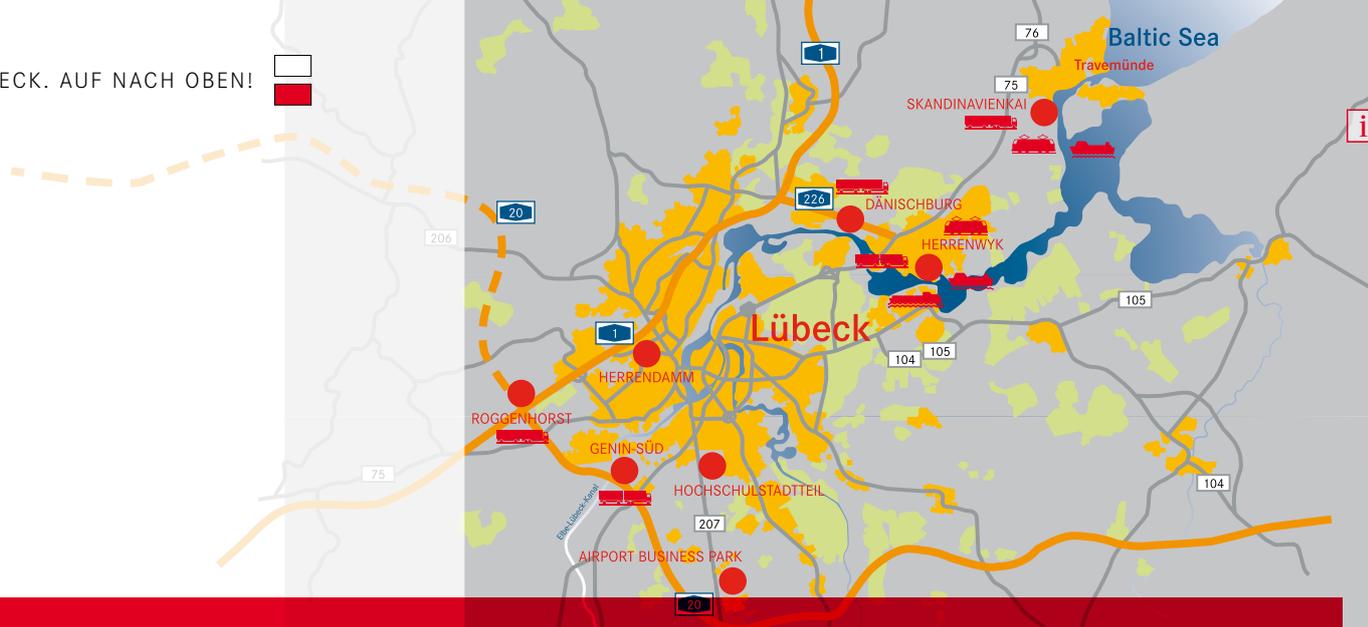
... explains Johannes Brügggen, the fourth and youngest managing director of the Lübeck-based family business H. & J. Brügggen KG. And he adds: “But we make more or less everything out of cereal.” For example flakes & extrudates, flakes & barley, muesli & muesli bars. A variety thanks to which Brügggen products are on the tip of everyone’s tongue all over Europe because the cereal and foodstuffs producer is active far beyond the edge of the German breakfast bowl. Therefore, the company sets itself extremely high standards. With “hard work on a daily basis”, says muesli lover Johannes Brügggen – and with great success. Although quality has the highest priority at Brügggen, the company produces more oat flakes than any one else in Germany. And this can be tasted. All over Europe and the rest of world. At breakfast time with Brügggen – and of course in between.

Even so, Johannes Brügggen is always surprised to hear how well known the name Brügggen is. After all, the company primarily specializes in retailer’s brands and is only known by name in the supermarkets through its own brand “Brügggen”, under which innovative and high-quality muesli, muesli bars and oat flakes are produced.

## Close to the water’s edge

H. & J. Brügggen KG was established in 1868 in Neumünster. However, twenty years later the entrepreneurial spirit of the Brügggen brothers Heinrich and Johannes led to the search for a more advantageous location. A Danish city, Altona and Lübeck were shortlisted. And the direct connection to the sea tipped the scales in Lübeck’s favor. Because even back then the high-quality oats, processed in the company’s own oat mill and turned into flakes and also used in muesli and muesli bars, were mainly imported from Scandinavia. “Today, just like back then, it’s a huge locational advantage if the oats can be purchased by the shipload and fed into the silo directly before the front door,” says Johannes Brügggen. This really is true. The production department of the Brügggen headquarters directly overlooks the company’s private dock only 20 meters away. Other transport routes, especially into the European hinterland, are also important. To take care of this job, the cereal producer has found a highly specialized general logistics partner in the immediate vicinity of Lübeck. The close proximity to the international port of Hamburg is associated with enormous advantages for worldwide distribution, for example, to the Far East, South America, Africa and to Arab countries. And last but not least, shipments to Scandinavia are handled via truck on ro-ro ferries through Lübeck’s Baltic Sea port. The future is bright. For example, an ultra-modern muesli production facility has just been completed, providing additional employment for the area.

LÜBECK. AUF NACH OBEN!



## Im Norden „on Top“

## “Right on Top” in the North

### Volldampf in alle Richtungen

Die Lebensmittelindustrie verfügt in Lübeck über beste Zutaten für höchsten Genuss. Gemeint sind damit vor allem die vielen branchenspezifischen Standortvorteile, die hier in die Waagschale geworfen werden. Sie machen die Hansestadt zu einem wahren Sahnestück. Allen voran ihre ideale Verkehrs- und Infrastruktur.

Die einmalige Lage als Europas südwestlichster Ostseehafen, die direkte Nähe zu Hamburg und die multimodalen Anbindungen zu Lande, zu Wasser und in der Luft ergeben zusammen ein Ganzes, das mehr als die Summe seiner Teile ist. Doch auch einzeln setzen sie bereits Signale: Die Autobahn A1 verbindet Westeuropa auf kürzestem Wege mit Skandinavien und Lübeck in 30 Minuten mit Hamburg. Die Ostseeautobahn A20 ist nicht nur der Direktanbinder zum polnischen Stettin, sondern darüber hinaus Teil der „Baltischen Magistrale“, die bis nach St. Petersburg führt. Das Lübecker Schienennetz bindet das Eisenbahnnetz der Deutschen Bahn AG über ein großes Industrie- und Hafenbahnnetz an. Und mit dem Flughafen Blankensee verfügt Lübeck über Schleswig-Holsteins größten Airport mit internationalen Verbindungen. Nicht zuletzt: Der Lübecker Hafen ist der einzige Ostseehafen mit direkter Anbindung an Autobahn, Schiene und Europas Binnenwasserstraßennetz über den Elbe-Lübeck-Kanal. Seit 1995 und bis 2010 werden hier insgesamt 560 Mio. EUR investiert. Damit hier auch zukünftig der Erfolg vom Stapel läuft.

Aufgrund dieser hervorragenden Verkehrslage ist es kein Wunder, dass die Ernährungswirtschaft in dieser Region neben den bereits genannten Dienstleistern, Zulieferern und Forschungseinrichtungen auf besonders spezialisierte Logistiker trifft. Alleine in der Hansestadt bieten zwischenzeitlich mehr als 120 hochspezialisierte Logistikunternehmen mit 4.000 Beschäftigten innovative Logistikkösungen. Sie stellen einen zuverlässigen, zeitgenauen und qualitativ hochwertigen Warenumschatz sicher.

Angereichert mit wichtigen Abnehmern in unmittelbarer Nähe, einem qualifizierten Arbeitskräftepool und einem günstigen Lohnniveau finden lebensmittelfahne Unternehmen hier am Standort Lübeck also alles, was sie brauchen.

### Connections in all directions

The food industry in Lübeck has everything it needs to prosper. The special advantages that this location has to offer make it an unbeatable attraction. At the head of the list are its transportation network and infrastructure.

With its unique location in the far southwestern corner of the Baltic Sea, its proximity to Hamburg and its many connections by land, sea and air, Lübeck has advantages that add up to more than the sum of the parts. But individually, they are impressive as well: the A1 autobahn, which is the shortest route to Scandinavia, also takes motorists to Hamburg in 30 minutes. The A20, which runs near the Baltic coast, is not only a direct link to Stettin in Poland, it forms part of the main route to St. Petersburg. Lübeck's railways are integrated into the network of Deutsche Bahn AG, providing access to a host of industrial and port facilities. And its Blankensee Airport, which serves international destinations, is the largest in Schleswig-Holstein. Finally, Lübeck's port is directly connected via the Elbe-Lübeck Canal to Europe's networks of motorways, railways and inland waterways, making it unique among the ports on the Baltic. Investments here between 1995 and 2010 will total 560 million euros, setting the scene for many successful business endeavors.

Given the outstanding features of this location, it's no wonder there are so many specialized logistics companies alongside the service providers, suppliers and research centers already mentioned. In Lübeck alone, more than 120 highly specialized logistics companies, employing some 4,000 persons, provide innovative logistics solutions. Goods are handled reliably, punctually and with expert care.

Companies in the food industry will thus find everything they need here, and beyond this they can count on important consumers in the immediate vicinity, a qualified workforce and favorable wage levels.

## Gewerbe- und Industrieflächen Business and Industrial Real Estate

Geeignet für: Best for:	Lebensmittelproduktion Food Production	Lebensmittellogistik Food Logistics	Zulieferindustrie Supply Industry
Dänischburg	X		X
Genin-Süd	X	X	X
Herrenwyk			X
Roggenhorst	X	X	X
Skandinavienkai		X	



## Platz und Tatkraft für Erfolgsrezepte

Lübeck zählt zu den wenigen Wirtschaftsstandorten, die neben einem umfangreichen Gewerbeflächenportfolio über vielfältige Industrieflächen verfügen. Über Gebiete, die bereits erschlossen sind und an denen unter optimalen Bedingungen rund um die Uhr unter Volldampf produziert werden kann. 80 ha Gewerbegebiete und ganze 20 ha Industrieflächen, die ständig ausgebaut und erweitert werden, sind hier branchenspezifisch nutzbar. Allesamt in exponierten Lagen angesiedelt, warten sie mit individuellen Vorteilen, zivilen Preisen und einer idealen Verkehrs- und Infrastrukturanbindung auf. Unternehmensspezifischen Anforderungen wird beim Flächenzuschnitt natürlich ebenfalls Rechnung getragen.

Ein weiterer entscheidender Faktor zugunsten des Standorts Lübeck ist das große Angebot an hoch qualifizierten und spezialisierten Arbeitskräften. Vor allem in Anbetracht des moderaten Lohnniveaus. Schließlich hängt der Erfolg von Unternehmen maßgeblich von den Menschen ab, die in den Betrieben an Bord sind – ob sie die Leinen los machen, die Segel setzen, das Ruder oder sogar das Kommando übernehmen. Auch im Pool ansässiger Personaldienstleister finden Unternehmer hier Menschen mit Kurs auf Erfolg. Und Mitarbeiter, die die nötigen Qualifikationen mitbringen.

Als Garant dafür stehen unter anderem die Lübecker Hoch- und Fachhochschulen mit ihren derzeit rund 7.000 Studierenden. Und der Verbund Weiterbildung in Lübeck, der größte Zusammenschluss von Weiterbildungsträgern in Schleswig-Holstein. Die enge Zusammenarbeit von Wirtschaft und Wissenschaft sorgt in Lübeck darüber hinaus für eine besonders praxisnahe Qualifikation der Fachkräfte.

Ein herausragendes Beispiel für diese interdisziplinäre Kooperation ist der ab Wintersemester 2010 von der Fachhochschule Lübeck angebotene Studiengang „Bachelor of Food Processing“. Das Curriculum des im Ingenieurwesen angesiedelten Studiengangs ist maßgeblich nach den Bedürfnissen und Wünschen der lebensmittelproduzierenden Unternehmen entwickelt worden.

All diese Weiterbildungsmaßnahmen und Qualifizierungsmöglichkeiten kommen sowohl den mehr als 500 Auszubildenden der foodRegio Unternehmen als auch allen anderen Mitarbeitern der Ernährungswirtschaft zugute, bieten aber auch Neueinsteigern verlockende Karrierechancen.

## Space for dynamic growth

Lübeck is one of the few economic centers with both an extensive portfolio of commercial space and a diverse mix of industrial real estate – areas that have already been developed, with optimal conditions for dynamic, round-the-clock production. The city has 80 hectares set aside for business and a good 20 hectares of industrial land on offer. This land is highly suited to the needs of the food industry and is continually being developed and expanded. Each section of land offers prominent position, individual benefits, affordable prices and superb infrastructure connections. Specific company needs can be taken into account when establishing the shape and layout of individual plots.

Another significant factor in favor of Lübeck as an industrial location is its large, highly qualified workforce. Moreover, wage levels are moderate. These are important aspects to keep in mind, because a company's success depends on the people it has on board – whether they work the ropes, set the sails, man the tiller or give commands. Lübeck's job agencies also help companies to find highly motivated personnel.

And with 7,000 students at Lübeck's institutions of higher education, employers can be sure of finding people with the right qualifications. Another important source of skilled workers is Verbund Weiterbildung, the largest alliance of institutions for extended training in Schleswig-Holstein. In addition, there is close cooperation between academia and industry, ensuring that education is closely linked to practice.

An outstanding example of such cooperation is the degree program leading to a Bachelor of Food Processing, which will be offered at the Lübeck University of Applied Sciences starting in winter semester 2010. The curriculum, which focuses on engineering, was developed with the needs of the food industry in mind.

These opportunities for extended training and advancement are open to the more than 500 trainees at foodRegio companies as well as other food industry employees. Moreover, there are attractive career opportunities for those who are new to the food industry.



## Das Besondere liegt im Detail

### Quality in Every Detail



Die Stadtbäckerei Junge steht für 112 Jahre Innovation, Tradition und Erfahrung : 2200 Mitarbeiter : 460 Auszubildende : ca. 154 Filialen : 4 Bäckereien

Rich in tradition and a constant innovator, Stadtbäckerei Junge can look back on 112 years in the business: 2,200 employees, 460 trainees, approx. 154 bake shops, 4 bakeries

Seit jeher sorgt Junge in der Hansestadt für echten Genuss. Die leckeren Backwaren sind hier in aller Munde und ganz besonders beliebt. Junge ist schlicht und einfach die Stadtbäckerei Lübecks. Und noch viel mehr als das: Mit vier Bäckereien und mehr als 150 Filialen in Lübeck und Ostholstein, Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern ist die Stadtbäckerei Junge eines der größten handwerklichen Familienunternehmen Norddeutschlands. Und eines der traditionsreichsten. Seit 1897 Jahren bringt Junge frischen Wind in die norddeutsche Bäckereilandschaft. Heute umfasst das Angebot 37 Sorten Brot, 29 Sorten Brötchen, 40 verschiedene Kuchensorten und unzählige Snacks. Diese Bäckerei lässt wirklich keine Wünsche offen.

For as long as anybody in Lübeck can remember, Stadtbäckerei Junge has been a synonym for delicacies of unsurpassed quality. Its baked goods have a city-wide reputation and are loved by all. To put it plainly and simply, Junge is Lübeck's bakery. But not only that. With its four bakeries and more than 150 shops spread throughout Lübeck, Ostholstein, Hamburg and Mecklenburg-Western Pomerania, Junge is one of northern Germany's biggest family-run businesses. And it has one of the proudest traditions. Junge has been bringing its wonderful bakery smell to northern Germany since 1897. Today it makes 37 kinds of bread, 29 kinds of rolls, 40 different kinds of cakes and countless snacks. There is something for everyone.



## Mit Liebe zum Brot...

Das in Lübeck gegründete und familiengeführte Unternehmen schreibt eine lange Erfolgsgeschichte. Ausgehend von der „Dampfbäckerei Hansa“ erzählt sie von vier Generationen Liebe zum Brot, dem traditionellen Handwerk sowie unzähligen Innovationen, die ihrer Zeit stets voraus waren und sind. Bereits 1899 setzte man neue Produktionsmaßstäbe in einer Großbäckerei mit fünf Etagen-Dampfbacköfen. Neuere Ideen konzentrierten sich stärker auf Kundenservice und Kundenbindung als auf die Produktion. 1975 setzte Junge schon auf die Eröffnung von Filialen mit Snackbereich und wenig später auf die Einrichtung von Filialen im Vorkassenbereich von Lebensmittelmärkten. Heute sind die hochwertigen Stadtbäckerei-Cafés nicht nur Orte der Kommunikation und Entspannung – sie bieten ein vielfältiges Sortiment bis hin zu leckeren Pasta-Gerichten, die nach eigenen Rezepten und mit natürlich frischen Zutaten zubereitet werden. „Diese Entwicklungen werden von unseren Kunden mit großem Genuss angenommen“, freut sich der geschäftsführende Inhaber Axel Junge, der das Familienunternehmen seit 1989 und inzwischen gemeinsam mit seinem Cousin Patrick führt. Kein Wunder. Denn in welcher Bäckerei kann man schon eine Extra-Portion Hähnchenbruststreifen oder Flusskrebsschwänze zu seinen Chifferoni in Thai-Curry-Sauce bestellen. „Das liegt aber auch daran, dass wir einfach hervorragende Produktentwickler haben – sowohl für Snacks als auch für Kuchen oder Brötchen.“

## ... und fundiertem Fachwissen

Axel Junge, dessen eigenes Lieblingsprodukt der Stadtkrosser ist – „ganz einfach, weil das unser bestes Brötchen ist“ – bedeutet es aus diesem Grund unheimlich viel, dass die Fachhochschule Lübeck ab 2010 den Studiengang Bachelor of Food-Processing anbietet. „Ich bin davon überzeugt, dass diese Entwicklung die Rahmenbedingungen für die hier ansässige Lebensmittelwirtschaft erheblich verbessern wird“, betont der Lübecker Stadtbäcker. „Schließlich ist es doch so: Alles, was wir verarbeiten, kann sich jeder kaufen. Wir haben nichts, das jemand anders nicht haben könnte. Was uns also vor allem ausmacht, sind die Menschen, die dahinter stehen, und das Know-how, über das sie verfügen.“ Die Initiative foodRegio, die Axel Junge mitbegründet hat, bringt allerdings noch einiges mehr auf den Weg. „Wir profitieren sehr von der gemeinsamen Standortvermarktung. Oder von gemeinsamen energietechnischen Untersuchungen darüber, ob wir aus unseren Produktionsüberschüssen eventuell Strom erzeugen können.“ Im food-Cluster in und um Lübeck werden Synergien bestmöglich genutzt. Hier teilt man sich mit, halbiert damit sprichwörtlich seine Probleme, teilt aber auch seinen Erfolg. Das ist für Junge selbstverständlich: „Wir kaufen unsere Dienstleistungen und Zutaten ganz klar vorzugsweise von ortsansässigen Partnern ein, damit auch andere Unternehmen in der Region von unserem Erfolg profitieren.“ Die Signale stehen insgesamt also mehr als gut dafür, dass die Stadtbäckerei Junge ihre Wachstumsvisionen in Lübeck mit voller Kraft verwirklichen kann – auch wenn sie inzwischen bis nach Amerika liefert, wo zwei Supermarktbetreiber in New York und Wisconsin den echten Genuss von „Real german bread“ verkaufen. Und damit Tradition, die in die Zukunft blickt.

## Dedicated to good bread...

Founded in Lübeck, the family-owned company looks back on a long and successful history. In the early days it was called a steam bakery (Dampfbäckerei Hansa), and since that time four generations of owners have devoted themselves to the traditional art of breadmaking, at the same time introducing countless innovations that have kept them a step ahead. As early as 1899, they set new baking industry standards by installing five steam-heated deck ovens. In recent years the focus has shifted to expanding service and building customer relationships. In 1975 Junge opened the first shops with a snack area, and shortly afterwards the company began establishing shops in the entrance areas of grocery markets. Today its attractive bakery cafés are not only favorite spots to meet and relax, they offer a wide range of merchandise that even includes pasta dishes made with fresh ingredients according to Junge's own recipes. „Our customers were enthusiastic about these new ideas,“ says Axel Junge, who has headed the company since 1989 and now shares this responsibility with his cousin Patrick. And it's no surprise. At how many bakeries can you order an extra serving of chicken breast strips or crayfish tails to go with your chifferoni in Thai curry sauce? „But we also owe much of our success to our excellent product designers, who have helped us with snacks as well as cakes and bread.“

## ... and the science of making it

Axel Junge's favorite product is a crisp roll called a Stadtkrosser – „simply because it's our best“. In his view, it is very significant that the Lübeck University of Applied Sciences will be offering a Bachelor of Food Processing degree starting in 2010. „I'm convinced this will be a big step forward for the local food industry,“ he says. „The reason is as follows: Customers can buy the things we make anywhere. We don't sell anything that can't be found somewhere else. So what makes us special is the people behind our products and the know-how they possess.“ Thanks to the foodRegio initiative which Axel Junge helped to found, other exciting things are happening in the food industry as well. „We're profiting immensely from the joint marketing of our location. And, for example, from cooperative research on how to generate power from our production surpluses. The food industry cluster in and around Lübeck is taking excellent advantage of synergies. We're in touch with one another, which allows us to cut our problems in half while sharing in our successes.“ For Junge such cooperation is a matter of course: „We prefer to buy our services and ingredients from local partners so that other companies in the region can profit from our success.“ Thus the signs are good that Stadtbäckerei Junge will continue its strong growth. Now the company is sending its products as far away as New York and Wisconsin, allowing supermarkets there to offer „real German bread“ to their customers. All the more proof that tradition has a good future.



## Lübecker Spezialität aus 1001 Nacht Lübeck's Specialties from 1001 Nights



2006 feierte Niederegger in Lübeck 200-jähriges Jubiläum : Export in 40 Länder : Umsatz im 3-stelligen Millionenbereich : 500 Mitarbeiter

In 2006 Niederegger celebrated its 200<sup>th</sup> anniversary in Lübeck : Exports to 40 countries : Turnover of well over 100 million euros : 500 employees

Ein Unternehmen, das wie kein zweites mit dem Standort Lübeck verbunden ist. Eine Erfolgsgeschichte, die auf ein jahrhundertaltes Erfolgsrezept zurückgeht. Eines, das als krönende Nachspeise schon die Kalifen im alten Orient in genussvolle Verzückung geraten ließ. Und noch heute zu den höchsten Gaumenfreuden zählt. Seit 1806 in Lübeck hergestellt. Nach einer überlieferten und strengstens gehüteten Rezeptur des Hauses. Unter einem Namen, bei dem fast jedem das Wasser im Munde zusammenläuft. Niederegger. Synonym für beste Qualität. Garant für höchsten Genuss. Eine Lübecker Institution, die für feinste Handwerkskunst aus Leidenschaft steht. Niederegger Marzipan.

A company that is connected to Lübeck like no other. This is the success story of a centuries-old recipe. One that was the crowning dessert in the by-gone days of the Orient and even sent the caliphs into ecstasy. And still is one of the most exquisite delights for the taste buds even today. Produced in Lübeck since 1806. Using a handed-down and closely guarded company recipe from a name that is enough to make almost everyone's mouth water. Niederegger. A synonym for excellent quality and pleasurable indulgence. A Lübeck institution that stands for finest craftsmanship. Niederegger Marzipan.



## Süße Versuchung und Haremskonfekt

Genuss hat einen hohen Stellenwert. Darauf setzt Holger Strait, Niederegger-Inhaber in siebenter Generation. Zu Recht, denn sein Unternehmen stellt seit mehr als 200 Jahren sehr erfolgreich Premium-Genussprodukte her. Vom weltberühmten Niederegger Marzipan über erlesenste Pralinés bis hin zu feinsten Torten und Gebäckkreationen. Spezialitäten, die Thomas Mann einst als Haremskonfekt beschrieb und mit denen sich schon der russische Zarenhof und der deutsche Kaiser verwöhnen ließen. Süße Gaumenschmeichler, die heute die Sinne unzähliger Marzipanliebhaber berühren. Köstliches, mehrfach preisgekröntes Naschwerk aus Mittelmeermandeln, Zucker und einer geheimnisvollen Zutat ähnlich wie Rosenwasser. 300 verschiedene schokolierete, glasierete oder geschminkte Spezialitäten. Klassische Marzipanbrote, feine Pralinen, niedliche Figuren, süße Liköre, heiße Getränke und jahreszeitliche Extras. Täglich werden 30 Tonnen dieser erlesenen Süßigkeiten in Lübeck nach bester Handwerkskunst produziert, verpackt und versandt. Von alters her überlieferte Manufakturverfahren – z. B. in der Rohmasseherstellung – und moderne Technologien – u. a. in der Verpackung und Logistik – garantieren den charakteristischen Geschmack und die seit 1806 gleichbleibende Premiumqualität. Diese ist letztlich immer vorrangig vor den Arbeitskosten. Schließlich übertrifft Niederegger Marzipan selbst feinstes Edelmarzipan um Längen. Weil ausschließlich 100 % Rohmarzipan verarbeitet wird – mit Liebe.

## Drei, die zusammengehören:

Lübeck, Marzipan und Niederegger. Ein Unternehmen und sein Produkt: Synonym für eine Stadt. So beschreibt das auch Holger Strait, der „neben dem Röstkessel“ geboren wurde, und fügt expressis verbis hinzu: „Es gibt ja kaum eine Stadt, die so mit einer Marke identifiziert wird, wie Lübeck.“ Anfangs begründeten die Handelswege die Standortwahl: Als Königin der Hanse war Lübeck Umschlagplatz für Gewürze, Mandeln und Zucker. Diesen Fokus gibt es heute nicht mehr, aber als Tor in die Ostsee bietet der Standort neue Vorteile. Nicht zuletzt für den starken Markt in Skandinavien und den wiederauflebenden Markt im Baltikum. Die Frage, weshalb Niederegger also nach wie vor in Lübeck aktiv ist, erübrigt sich: Was wäre Lübecker Marzipan, wenn es z. B. aus Oberammergau käme? Niederegger ist nun mal nur am Standort authentisch. Und das ist auch wichtig für das Marketing. Kein Wunder, dass die Zeichen der Stadt – allen voran das altherwürdige Holstentor – schon 1921 Eingang in das Corporate Design des Unternehmens gefunden haben. Aber auch andere Faktoren spielen eine nicht zu unterschätzende Rolle. Die Nähe zu Hamburg etwa. Und zuverlässige Partner am Standort. In der Verpackungsindustrie zum Beispiel. Alles in allem: „Lübeck, Marzipan und Niederegger gehören zusammen.“ Deshalb will Strait auch am Standort expandieren und selbständig und unabhängig bleiben, so wie es die Tradition des „Generationsfamilienunternehmens“ vorgibt: „Die Chancen dafür stehen nicht schlecht ...“

## Sweet temptation and harem confectionery

The importance of indulgence is not to be underestimated. At least according to Holger Strait, seventh-generation Niederegger proprietor. And he should know, because his company has very successfully produced luxury confectionery for more than 200 years. From the world-famous Niederegger marzipan to exquisite chocolates and the finest tarts and pastry creations. Specialties that Thomas Mann once described as “harem confectionery” and which even Russian Czars and the German emperor indulged in. Sweet delights that tantalize the taste buds of countless marzipan lovers today. These delicious delights made of Mediterranean almonds, sugar and a mystery ingredient similar to rose water have won many awards. There are 300 different chocolate-covered, glazed or decorated specialties, including classic marzipan in the shape of bread, fine chocolates, cute figures, sweet liqueurs, hot drinks and seasonal extras. In Lübeck, 30 tonnes of these exquisite sweets are produced, packaged and shipped every day using the best craftsmanship available. Traditional manufacturing processes (e. g. in production of the raw mass) and modern technologies (e. g. in packaging and logistics) guarantee the characteristic taste and consistently high quality that Niederegger has been famous for since 1806. Ultimately, quality always takes priority over labor costs. And that is why Niederegger marzipan is in a class of its own even among the finest quality marzipan. Why? Because it is made out of 100% raw marzipan – with loving care.

## Three things that belong together

Lübeck, marzipan and Niederegger. A company and its products as a synonym for a city. Holger Strait, who was born “next to the roasting caldron”, agrees and adds: “There is almost no other city that identifies with a brand the way Lübeck does.” In the beginning, trading routes were the reason for the choice of location. Lübeck was the Queen of the Hanseatic League and a transshipment center for spices, almonds, and sugar. Although this focus no longer exists, the location offers new advantages as a gateway to the Baltic Sea. Not least in relation to the strong Scandinavian market and the reawakened Baltic market. The question as to why Niederegger is still operating in Lübeck is superfluous: What would Lübeck marzipan be if it came from Oberammergau, for example? Niederegger can only be authentic if it is located here. And that is also important from a marketing perspective. No wonder that the symbols of the city – first and foremost the time-honored Holstentor town gateway – became part of the company’s corporate design as early as 1921. But other factors also play a role that should not be underestimated. For instance, the proximity to Hamburg. And reliable local partners – in the packaging industry, for example. All things told: “Lübeck, marzipan and Niederegger belong together.” That’s why Strait wants to stay in Lübeck, expand operations and remain independent according to the tradition of this family business that has been handed down for generations. And “The odds are looking good ...”



## Appetit auf mehr Lebensqualität?

## A Taste for Life!

### Hier ist noch Luft zum Leben

Lübeck ist genau das Richtige für alle, die mehr Lebensqualität schätzen. Denn wer dort lebt, wo andere Urlaub machen, hat jederzeit Erholung in Sicht. Hier ist alles, was wichtig ist – auf kleinstem Raum dank kurzer Wege. Natur und Ostsee vor der Haustür bieten unbegrenzte Möglichkeiten für Freizeit, Sport und Erholung. Und machen es leicht, sich hier wohl zu fühlen und die Nase in den Wind zu halten. Flexible Kinderbetreuungseinrichtungen sowie ein moderates Mietniveau machen die Stadt zu einem idealen und gleichzeitig erschwinglichen Lebensmittelpunkt für Familien.

Das kulturelle Umfeld beflügelt: Theater, Museen, Nordische Filmtage und Schleswig-Holstein Musik Festival. Bildende und dichten Künste. Und natürlich die drei Nobelpreisträger Willy Brandt, Thomas Mann und Günter Grass. All das zusammen steckt den vielfältigen Rahmen ab. In einer Stadt, in der kosmopolitische und farbenfrohe Kultur nicht nur zu Hause ist, sondern gelebt wird.

Nicht zu vergessen: Travemünde. Neben Marzipan und Rotspan einer der ganz großen Lübecker Leckerbissen. Malerische Sandstrände sommers wie winters, Segelrevier von Weltruf, frische und zuweilen steife Brisen. Die Spaziergänge und Ausflüge an der Ostsee machen Appetit auf mehr – und das muss nicht unbedingt ein 3-Gänge-Menü in der Schifffergesellschaft sein...

Standortqualität heißt in Lübeck auch Lebensqualität – Luft zum Leben und zum Atmen – und das ist eine wichtige Zutat für unternehmerischen Erfolg. Denn wer zufrieden ist, bleibt. Und bringt mehr Leistung. So wie die Menschen, die hier zu Hause sind.

### Fresh air and inspiring surroundings

Lübeck is the place for those who value quality of life. When you live where others come for their vacation, enjoyment is never far away. Everything you could possibly need is close at hand. Nature and the Baltic Sea are right outside the front door and offer endless opportunities for leisure, sport and relaxation. They make it easy to feel at home and lead an active life, with one's nose to the wind. Flexible childcare facilities and moderate rents make the city an ideal and affordable option for families.

The cultural surroundings are simply inspiring: theater, museums, Nordic Film Days, the Schleswig-Holstein Music Festival, the visual arts, poetry and literature and, of course, the three Nobel Prize Laureates Willy Brandt, Thomas Mann and Günter Grass who add even more kudos to this diverse setting. In a city where cosmopolitan and colorful culture is not just at home, but is lived daily.

And let's not forget Travemünde. Besides marzipan and Rotspan red wine, this seaside resort is one of Lübeck's best delicacies. Picturesque sandy beaches in summer and winter; world-class sailing; fresh and occasionally stiff breezes. Strolls and excursions to the Baltic Sea create an appetite for more – and it doesn't necessarily have to be a 3-course menu in the famous house of the Guild of the Blue Water Captains ...

In Lübeck, quality of location is a synonym for quality of living – and it is an important ingredient for entrepreneurial success. Because happy employees stay. And they are more productive. Just like the people who live here.

# Verlockende Zugaben

## Cluster für gemeinsames Wachstum

Wo die Ernährungswirtschaft so zu Hause ist wie in Lübeck, hat natürlich auch die zukunftsorientierte Förderung der Branche Tradition. Und seit 2006 legt sie sich mit vereinten Kräften in der Initiative foodRegio ins Zeug. Die gemeinsamen Ziele, die darin konsequent angesteuert werden: Durch unternehmensübergreifende Kooperationsprojekte Potenziale weiter ausschöpfen, Synergien besser nutzen, Wissen gezielter austauschen, Innovationen Rückenwind geben, Wettbewerbsfähigkeit deutlicher stärken und Wachstum besser unterstützen. Und das mit messbaren Projektergebnissen. Damit beste Zutaten für alle verwertbar werden. Machen Sie mit und werden Sie mit Ihrem Unternehmen Teil des starken Netzwerks der Ernährungswirtschaft im Norden.

Neben vielen Unternehmen aus der norddeutschen Ernährungswirtschaft besteht die tatkräftige Mannschaft der foodRegio aus der Fachhochschule Lübeck, der IHK zu Lübeck sowie den Wirtschaftsförderungen Lübeck und Ostholstein. Unterstützung erhält die Initiative darüber hinaus durch das Wirtschaftsministerium Schleswig-Holstein.

## Konzepte für Wirtschaft

Wer in Lübeck auf den Geschmack gekommen ist, profitiert nicht nur von den zahlreichen, geldwerten Vorteilen und von der aktiven Unterstützung innerhalb des größten Produktions-Clusters am Standort. Wer sich in der Hansestadt in der bzw. rund um die Lebensmittelindustrie ansiedelt, dem bieten EU, Bund und Land konkrete Konzepte und Förderprogramme, die lohnende Investitionen maßgeblich mit ermöglichen. Unter [www.luebeck.org](http://www.luebeck.org) können Sie sich in der Förderdatenbank der Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH über die wichtigsten Programme informieren.



# Köstliche Aussichten

Lübeck ist Schleswig-Holsteins Speisekammer. Erfolgsrezepte aus der Hansestadt kommen weltweit auf den Tisch. Neben Fisch, Cerealien und süßem Marzipan auch Suppen und moderne Lebensmittel. Im Bereich der „Fast Moving Consumer Goods“ stellt die Ernährungswirtschaft am Standort damit ein beachtliches Ladungsvolumen. Und gibt auch der Logistikwirtschaft entsprechend viel Rückenwind. Kein Standort im nördlichsten Bundesland verfügt über eine höhere Konzentration an Logistikkompetenz. Neben der Lebensmittelbranche trägt hierzu auch die Gesundheitswirtschaft bei – sowohl für den regionalen als auch für den globalen Markt. Dank bester Standortzutaten wie einer erstklassigen Infrastruktur, qualifizierten Arbeitskräften, attraktiven Flächen und einem beflügelnden Lebensumfeld. Auf nach oben!

# Appetizing Extras

## A cluster for shared growth

In a city where the food industry is as much at home as it is in Lübeck, support for the sector is a firmly established tradition. And since 2006 these efforts have been brought into focus through the foodRegio initiative. It members are pursuing a set of common goals through multi-company cooperation: tapping the industry's potential, making better use of synergies, sharing knowledge, encouraging innovation, increasing competitiveness and promoting growth. The results have been clearly measurable. And the ingredients can be used by everyone. We invite you to join in. Let your company become a part of this strong food industry network in northern Germany.

In addition to numerous companies in the northern German food industry, the foodRegio team includes the Lübeck University of Applied Sciences, the Lübeck Chamber of Commerce and Industry and the business development corporations of Lübeck and Ostholstein. The initiative is also supported by the Schleswig-Holstein Ministry of Economic Affairs.

## Concepts for business development

Companies that have acquired a taste for Lübeck not only profit from the numerous financial advantages and active support within Lübeck's largest production cluster. There are even more benefits for those in the food or food-related industry who choose the Hanseatic City as a base. Business development schemes and programs are being offered at the state, federal and EU levels and can provide substantial assistance to companies considering investing in the city. For more information on the main programs, visit [www.luebeck.org](http://www.luebeck.org) and see "Support Programs".



# Exquisite Prospects

Lübeck is Schleswig-Holstein's "food store". Successful recipes from the Hanseatic City can be found on dinner tables around the world: fish, cereals, sweet marzipan as well as soups and advanced foodstuffs. The food industry is thus a major producer of fast moving consumer goods. This, in turn, provides a strong stimulus to the logistics industry. No location in Germany's northernmost state has a higher concentration of expertise in logistics. In addition, the Lübeck region is an important production center for the healthcare industry, serving regional and global markets. Its first-class infrastructure, qualified workforce, attractive real estate and invigorating environment supply all the ingredients for success. Become a part of it!

# Success on a Plate

## Lübeck Business Development Corporation

Expertise, experience and know-how converge here. We work with the Lübeck Chamber of Commerce and Industry, the Lübeck Chamber of Small Industries and Skilled Trades, the German Federation of Trade Unions and the City Development Company, KWL. Since our establishment in 1998, we have been a partner to business, industry and institutions in the region. Whether you have already found an ideal location or are still looking, we can uncover potential, provide access to expert help and help you trim your sails for effective decision making. We'll also give you a fresh breeze so that you can implement your goals in Lübeck with long-term success. And we provide consultation, advice, mediation and assistance in dealing with the authorities and official departments.

We're on course to the future. Climb on board and take advantage of our contacts and information. Use us as an interface to other businesses, a regional center of competence, and a reliable partner or pilot – with a full range of services from a single source.

Climb on board!

Lübeck. We're charting the course.

## LÜBECK Business Development Corporation



### Impressum/Imprint

Herausgeber/Publisher

Design & Text

Übersetzung/Translation

Photographie/Photography

Druck/Print

Wirtschaftsförderung LÜBECK

penguin gmbh & co. kg, Lübeck

intra eG

Fabian Ziebell, Reinhard Lauckner,

Lübeck und Travemünde Tourist-

Service (S. 16), Antje Rautenberg

Druckhaus Texxus GmbH, Lübeck

Wir bedanken uns bei allen Mitwirkenden für die freundliche Unterstützung. Aus Gründen der Lesbarkeit wurde im Text die männliche Form – stellvertretend für beide Geschlechter – verwendet.

We would like to thank all those who have helped to produce this publication for their support.

# Mit Biss zum Erfolg

## Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH

Kompetenz, Erfahrung und Know-how laufen bei uns zusammen. Sowohl von der Industrie- und Handelskammer zu Lübeck, von der Kreishandwerkerschaft Lübeck und dem Deutschen Gewerkschaftsbund als auch vom städtischen Projektentwickler KWL GmbH. Seit der Gründung 1998 sind wir damit der Partner für Industrie, Dienstleister und Institutionen. Ganz gleich, ob der ideale Standort noch angepeilt wird oder Sie bereits in Lübeck festgemacht haben. Wir decken Potenziale auf, bündeln Kompetenzen und setzen die Segel auf optimierte Entscheidungsprozesse. Und wir geben Ihnen den frischen Wind, mit dem Sie Ihre Ziele und Projekte in Lübeck nachhaltig verwirklichen können. Indem wir beraten, planen, vermitteln und wichtige Schnittstellen zu Behörden und Ämtern herstellen.

Hier geht's Richtung Zukunft. Kommen Sie an Bord und machen Sie Gebrauch von unseren Kontakten und Informationen. Nutzen Sie uns als Schnittstelle, als regionales Kompetenzzentrum, als verlässlichen Partner oder Lotse an Ihrer Seite – mit umfassendem Service aus einer Hand.

Auf nach oben!

Lübeck. Hier wird die Zukunft angesteuert.

## Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

Weitere Informationen erhalten Sie unter /

For more information visit:

[www.luebeck.org](http://www.luebeck.org)

Oder wenden Sie sich direkt an/Or e-mail:

[info@luebeck.org](mailto:info@luebeck.org)

**i**

Unternehmen, die die Nahrungs- & Lebensmittelregion Lübeck erfolgreich nutzen : A selection of companies already successfully operating in the Lübeck food industry

Campbell's Germany : Carstens Lübecker Marzipan : G. C. Hahn : Gabler Thermoform : Gerstenberg Schröder : Greif-Velox Maschinenfabrik : H. & J. Brüggem : Hawesta-Feinkost : J. G. Niederegger : Jürgen Lohrke GmbH : Krüger & Salecker Maschinenbau : Lubs GmbH : Mankenberg : Martens Backbedarf : Mayo Feinkost : Nordgetreide : Nordischer Maschinenbau Rud. Baader : Radebrok Flexible Verpackungen : Schwartauer Werke : Smurfit Kappa Wellpappe : Stadtbäckerei Junge : W. Brandenburg : von Eicken u.v.m. / and many more



Wirtschaftsförderung LÜBECK  GmbH  
LÜBECK  Business Development Corporation

Falkenstraße 11 | 23564 Lübeck | Germany  
T.: +49 (0) 4 51 / 7 06 55-0 | F: +49 (0) 4 51 / 7 06 55-20  
E-Mail: [info@luebeck.org](mailto:info@luebeck.org)  
Internet: [www.luebeck.org](http://www.luebeck.org)