



Brot und Daten

Wie ein Partnerprojekt regionale Wertschöpfung und Digitalisierung verknüpft

Ein Brot, das ganz aus der Region stammt? Dessen Geschichte sich vom Saatgut bis zum fertigen Produkt in einem Radius von wenigen 100 Kilometern abspielt und digital komplett nachvollziehen lässt? In einem bislang in der Branche einzigartigen Projekt hat die ZG Raiffeisen diese Idee mit weiteren Partnern aus Handel und Produktion umgesetzt. Begleitet wurde sie dabei vom Ferdinand-Steinbeis-Institut (FSTI).

„Beim Emmer-Projekt treffen Nachhaltigkeit, Lieferkettentransparenz und modernste Datentechnik direkt aufeinander“, formuliert es Dr. Daniel Werth vom FSTI. Das sichtbare Ergebnis – ein Emmer-Brot – ist jetzt in den Bäckerei-Filialen von Peter’s gute Backstube (Bühl) und Hårdtner (Heilbronn) erhältlich.

Was der Verbraucher auf den ersten Blick nicht sieht, aber über einen auf der Brot-Banderole abgedruckten QR-Code erfahren kann, ist die Wertschöpfungskette dahinter: von der Aussaat des zertifizierten Emmer-Getreides im Frühjahr bei regionalen Landwirten über den Mahlprozess bei der Bischoff-Mühle (Landau) nach der Ernte bis hin zur jetzt angelaufenen Produktion in den Backstuben bei Hårdtner und Peter’s. Wertvolle Informationen wie die Aufwuchsbedingungen des Getreides oder die Mehlqualität wurden digital erfasst. Das FSTI forscht seit Jahren zu so genannten kooperativen Datenräumen.

Die ZG Raiffeisen hat einen solchen Datenraum jetzt für das Projekt Emmerbrot programmieren lassen und konnte Landwirte und weitere Produktionspartner für die Idee gewinnen. In der Wertschöpfungskette des Brots steht sie als Produzent von zertifiziertem Saatgut ganz am Anfang und ist als Vermarktungspartner der Landwirte wichtiges Bindeglied zu den weiterverarbeitenden Abnehmern. Im Projektverlauf bedeutete das konkret: Die ZG Raiffeisen erfasste die Ernte der Erzeugerbetriebe und belieferte die Bischoff-Mühle. Diese wiederum produzierte das von den beiden Bäckereien bestellten Mengen Emmer-Mehl.

Jochen Schneider, der zum Zeitpunkt der Projektentstehung für digitale Aktivitäten der ZG Raiffeisen insbesondere im Agrarumfeld verantwortlich war, erkannte das Potenzial eines kooperativen Datenraums sofort, als das FSTI an ihn herantrat: „Die lückenlose Darstellung der Wertschöpfungskette, die in unserem Fall auch noch komplett in der Region verortet ist, greift das zunehmende Bedürfnis der Verbraucher nach Transparenz auf. Das

Datenraummodell kann auch im Zusammenhang mit den wachsenden Anforderungen von Lieferkettenregularien wichtig werden.“

Die beiden Bäckerei-Betriebe und die Mühle sehen die Zukunftsfähigkeit ebenfalls. „Gerade wir regionalen Unternehmen müssen im harten Wettbewerb nach neuen Wegen suchen, um die Verbraucher von unseren Produkten zu überzeugen“, so Johannes Ketterer von Peter's guter Backstube. Dabei ist allen Projektbeteiligten bewusst, dass ein harter betriebswirtschaftlicher Mehrwert auf sich warten lassen kann: „Das hängt vor allem davon ab, ob sich auch der größere Teil der Verbraucher davon überzeugen lässt, für Lebensmittel mehr Geld auszugeben“, sagt Lars Härdtner-Sauselen.

Dennoch denken die ZG Raiffeisen und auch das FSTI bereits an zukünftige Umsetzungsmöglichkeiten. Für das FSTI hat das Emmer -Projekt Signalwirkung, denn: „Es zeigt, welche Bedeutung und welche Möglichkeiten der Großhandel und weitere Unternehmen aus Landwirtschaft, Handwerk und Mittelstand in der digitalen Transformation haben“, betont Daniel Werth.

Die ZG Raiffeisen lotet derzeit aus, welche Wertschöpfungsketten sich ebenfalls für den geschaffenen Datenraum eignen. Nach Emmer könnten leicht andere landwirtschaftliche Erzeugnisse in den Fokus genommen werden. Dinkel etwa, der deutlich mehr Mengenpotenzial hat als die Nischenkultur Emmer, oder Braugerste: Auf Brot und Daten könnte also Bier und Daten folgen.

Weitere Informationen:

Landingpage: <https://www.zg-raiffeisen.de/emmer-digital>

Darum fiel die Wahl auf Emmer: Emmer hat als sogenanntes Urkorn eine besondere Bedeutung im Rahmen der sich immer weiter entwickelnden Ernährungs- und Gesundheitstrends. Damit bringt dieses spezielle Getreide, das aktuell noch eine Nischenkultur darstellt, einen zusätzlichen Aspekt in das Projekt ein.

Das Potenzial des kooperativen Datenraums: In den Datenraum können an allen Stationen der Wertschöpfungskette Informationen eingepflegt und somit für die verarbeitenden Betriebe nützlich werden. Aus Informationen zum Aufwuchs liest die Mühle beispielsweise Qualitätsmerkmale ab, die wiederum Einfluss auf den Mahlprozess haben können. Die Bäckereibetriebe können aus dem Datenraum erfahren, wie viel Feuchtigkeit das Mehl enthält und die Rezeptur für ihr Brot optimieren. Am Ende erhalten auch die Kunden über den QR-Code eine Vielzahl von Informationen über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg.

Hier gibt es das Emmer-Brot zu kaufen: Vorrangig in den Filialen der Projektpartner, Peter's gute Backstube (Bühl) und Bäckerei Härdtner (Heilbronn). Die ZG Raiffeisen Märkte Bühl und Achern bietet die Brote von Peter's gute Backstube im Rahmen ihres regionalen Lebensmittelsortiments für einen Aktionszeitraum von sechs Wochen im November und Dezember an.

Die Projektdauer: Das Emmerprojekt entwickelte sich aus dem übergeordneten Projekt Kooperative Datenräume, an dem das FSTI schon seit mehreren Jahren arbeitet. Im Rahmen eines Vorprojekts arbeiteten das FSTI und die ZG Raiffeisen die Emmerbrot-Idee aus. Der erste gemeinsame Termin mit allen Projektteilnehmern fand im Herbst 2021 statt.

Anzahl der beteiligten Landwirte: 14. Alle Landwirte sind in der Region Baden tätig und haben im Rahmen des Emmerprojekts das zertifizierte Saatgut der ZG Raiffeisen für den Anbau verwendet.

Projektpartner und direkte Ansprechpartner:

Ferdinand-Steinbeis-Institut

Ansprechpartner: Dr. Daniel Werth, Senior Researcher Digitale Ökosysteme & Verlagerung von Wertschöpfung
Tel. 07131-3824664; daniel.werth@ferdinand-steinbeis-institut.de

Die ZG Raiffeisen-Gruppe mit Hauptsitz in Karlsruhe ist als Handels- und Dienstleistungsunternehmen in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz sowie im Elsass und in Rumänien tätig. Die rund 1.900 Mitarbeiter der Genossenschaft betreiben knapp 50 Technik-Werkstätten, 70 ZG Raiffeisen Märkte, gut 20 Raiffeisen Baucenter sowie über 20 Energie- und 70 Agrar-Niederlassungen. Der Jahresumsatz der ZG Raiffeisen-Gruppe lag im vergangenen Jahr bei rund 1,2 Mrd. Euro.

Ansprechpartner: Jochen Schneider, Geschäftsführer ZG Raiffeisen Technik GmbH und Landwirtschaft digital 4.0 GmbH
Tel. 0721 352-1369; jochen.schneider@zg-raiffeisen.de

Die Bischoff-Mühle ist ein mittelständisches Unternehmen aus Billigheim nahe Landau (Pfalz), das bereits seit 1748 maßgeschneiderte Mehle herstellt. In der Mühle werden Getreidesorten bester Qualität mit modernster Technik nach alter Handwerkskunst zu Mehl verarbeitet. Das Getreide stammt vorwiegend von Landwirten aus der Region.

Ansprechpartner: Johannes Frey, Tel. 06349 6380; info@bischoff-muehle.de

Peter's gute Backstube wurde 1831 als kleiner Bäckereibetrieb gegründet. Heute hat das Unternehmen rund 50 Filialen zwischen Karlsruhe und Offenburg und produziert in erstklassiger Handwerksqualität auf insgesamt 4.800 Quadratmetern.

Ansprechpartner: Johannes Ketterer, Leitung Marketing, Tel. 07223 98930;
johannes.ketterer@petersgutebackstube.de

Die Backstube Hermann Härdtner ist ein mittelständisches Unternehmen, das ursprünglich im Jahr 1937 von Emma und Hermann Härdtner gegründet wurde. Die Backstube Hermann Härdtner steht für Tradition. Hier werden damals wie heute eigene Rezepturen entwickelt, auf natürliche Zutaten geachtet und jeder Brotlaib von Hand geformt.

Ansprechpartner: Christopher Schmid, Qualitätsbeauftragter, Tel. 07132 93 00 115;
c.schmid@haerdtnr.de