






P(09)4743:2

**Preisträger 2009 des „Europäischen Preises für genossenschaftliche Innovation“:  
Ihr Profil und ihre innovativen Projekte**


Kategorie	Name der Genossenschaft	Sektor	
<b>Lebensmittelbezogene Verfahren</b>	<b>FEIRACO S.C.G.</b>  <b>(Spanien)</b>  	Milch	<p><u>Profil:</u></p> <p>Feiraco zählt zu den großen auf dem spanischen Markt tätigen Molkereien und produziert ein ganzes Sortiment traditioneller wie auch neuer funktioneller Arten von Frischmilch, Milchprodukten, Joghurt und Käse.</p> <p><u>Problemstellung:</u></p> <p>Landwirte und Genossenschaften sind laufend mit dem Problem niedriger Preise und letztendlich minimaler Gewinnspannen für Nahrungsmittel, die als Agrarrohstoffe, d.h. als homogene Produkte ohne Unterscheidungsmerkmale in Verkehr gebracht werden, konfrontiert.</p> <p>Produktdifferenzierung ist daher von entscheidender Bedeutung, um über angebotenen Mehrwert, der den Bedürfnissen der Verbraucher und Kunden entgegenkommt, höhere Gewinnspannen für sich beanspruchen zu können.</p> <p>Zur Entwicklung neuer Produkte mit höherem Mehrwert stehen Lebensmittelproduzenten in der Praxis zwei Möglichkeiten zur Verfügung: Entweder, in Verarbeitungstechniken zu investieren, oder, in Marken und Kommunikation zu investieren (falls eine offensivere Marketingstrategie bevorzugt wird).</p> <p>Eine gewaltige Herausforderung für eine Molkereigenossenschaft ist daher die Entwicklung eines vollständig neuen Systems der Futtermittelzusammensetzung und -produktion sowie von Fütterungsmethoden, die Milch mit anderen Eigenschaften zum Ergebnis haben. Eine solch komplexe und wissensintensive Methode für grundlegende Innovation durch eine Reihe von Mikroinnovationen ist eine Antwort auf neue Anliegen der Verbraucher, denen „natürlichere“/weniger künstliche Verfahren der Nahrungsmittelproduktion am Herzen liegen.</p> <p><u>Innovation:</u></p> <p>Feiraco S.C.G. hat wichtige Innovationen in Bezug auf Futterproduktionstechniken wie auch hinsichtlich Verfahren der Tierernährung eingeleitet. Unternehmerisches Ziel dieses Ansatzes ist, sich auf natürliche Weise in einer der bedeutendsten Nahrungsmittelsparten - Milch - zu differenzieren. Diese Differenzierung ist geboten, um eine distinktive Markenidentität aufzubauen und letztendlich Anspruch auf einen höheren Anteil des Verbraucherpreises in der Wertkette erheben zu können.</p>

Kategorie	Name der Genossenschaft	Sektor	
<p><b>Lebensmittel- bezogene Verfahren</b></p> <p><i>„Preis für besondere Errungenschaften“</i></p>	<p><b>COSELVA S.C.C.L.</b></p> <p><b>(Spanien)</b></p> 	<p>Olivenöl, Trockenfrüchte, Schalenobst</p>	<p><u>Profil:</u></p> <p>Coselva ist eine Genossenschaft, die tiefe historische Wurzeln in die Landwirtschaftsentwicklung ihrer Landgemeinschaft geschlagen hat. Über diesen langjährigen Zeitraum seit ihrer Gründung hat Coselva sich auf die jeweiligen Bedingungen, Aktivitäten und Strukturen eingestellt. Heute konzentriert sie sich auf die Produktion und die Vermarktung von Haselnüssen, Nusserzeugnissen und Olivenöl - unter gleichzeitiger Beschaffung von Betriebsmitteln und Kreditleistungen zugunsten ihrer 1177 Mitglieder.</p> <p>Coselva ist ein kleines Genossenschaftsunternehmen, das 80 Personen beschäftigt. Die Verkaufserlöse beliefen sich im letzten Jahr auf 21 Millionen €.</p> <p><u>Problemstellung:</u></p> <p>Da Coselva im internationalen Segment des Schalenobstmarkts (Haselnüsse) tätig ist, sieht sich das Unternehmen der harten Konkurrenz mächtiger multinationaler Unternehmen (wie z.B. Nestlé) gegenüber.</p> <p>Daher war zur Stärkung der Wettbewerbsstellung und Expandierung in neue Segmente des internationalen Markts dringend eine Verbesserung der Qualität der Haselnusspaste sowie sonstiger Haselnussprodukte (mit der großen internationalen Schokoladeindustrie als Ziel) geboten.</p> <p>Da die Ziele nicht mit der gegebenen Technologie erreichbar waren, optierte Coselva dafür, beachtliche Anstrengungen auf die Entwicklung eigens zugeschnittener technologischer Lösungen aufzuwenden.</p> <p><u>Innovation:</u></p> <p>Coselva entwickelte ein maßgeschneidertes Systems (Ausrüstung und Verarbeitungsmethoden) für das Schälen von Haselnüssen. Durch Einführung dieses selbst erstellten und speziell zugeschnittenen neuen Verarbeitungsverfahrens wird Coselva in der Lage sein, das verfolgte Ziel der Produktdifferenzierung umzusetzen. Diese Strategie ist darauf abgestellt, die Produktqualität wie auch die Verarbeitungseffizienz zu verbessern - mit den damit einhergehenden Marketing- und Wirtschaftsvorteilen.</p>

Kategorie	Name der Genossenschaft	Sektor	
Nicht-lebensmittelbezogene Verfahren	<p data-bbox="212 264 451 360"><b>CANTINA PRODUTTORI CORMONS s.c.a.</b></p> <p data-bbox="280 383 384 412"><b>(Italien)</b></p> 	Weinbau/ Wein	<p data-bbox="639 264 719 293"><u>Profil:</u></p> <p data-bbox="639 315 1453 465">Cantina Produttori Cormons wurde Ende der sechziger Jahre gegründet. Die Gründungsmitglieder nahmen sich vor, in einzigartiger Weise Achtung jahrhundertealter Weintradition in der Region mit modernen Weinbereitungsverfahren und der Entwicklung der Ortsgemeinschaft in Einklang zu bringen.</p> <p data-bbox="639 506 855 535"><u>Problemstellung:</u></p> <p data-bbox="639 557 1453 640">Die Schaffung einer spezifischen Identität, eines Profils sowie Anerkennung für Wein ist seit langem das Bestreben zahlloser Weinproduzenten überall in der Welt gewesen.</p> <p data-bbox="639 663 1453 790">Die mit der Natur, der Geschichte, der Kultur und der Tradition verflochtenen lokalen Eigenschaften dieses Weinanbaugebiets sind oft mit den Tugenden spezifischer Weintypen assoziiert worden.</p> <p data-bbox="639 813 1453 938">Es ist daher schlicht eine Herausforderung, Wege zu finden, um äußerliche Produktmerkmale dieser Art so zu präsentieren, dass sie auf das Interesse der Verbraucher und aufgeklärter Weinliebhaber stoßen.</p> <p data-bbox="639 960 1453 1088">Eine noch größere Herausforderung ist aber, diese Elemente der Tradition mit neuen Technologien zu kombinieren, die auch den Bedürfnissen der Verbraucher an Sicherheit, Zweckdienlichkeit und Vielseitigkeit genügen.</p> <p data-bbox="639 1111 791 1140"><u>Innovation:</u></p> <p data-bbox="639 1162 1453 1290">Cantina Produttori Cormons hat eine Reihe von innovativen Aktivitäten in Zusammenhang mit der Produktion, der Verarbeitung und der Vermarktung von Wein in Gang gesetzt. Nur einige Beispiele:</p> <ul data-bbox="735 1312 1453 1664" style="list-style-type: none"> <li>- Friedenswein, der aus einem einzigen Weinberg bestehend aus einer einzigartigen Sammlung von (500) Rebsorten aus aller Welt hervorgegangen ist.</li> <li>- die Verknüpfung von lokalem Kunstschaffen mit der Weinerzeugung (Vermarktung und Kommunikation).</li> <li>- die Aufnahme der größten Weinflasche ins Guinness-Buch der Rekorde.</li> <li>- das Weltpatent für Einzelportions- Weinflaschen/-Weingläsern, geeignet für den Konsum im Self-Service-Bereich.</li> </ul> <p data-bbox="639 1686 1453 1836">Aufgrund der integrierten Natur dieser Innovationen in verschiedenen Teilen oder auf unterschiedlichen Stufen der gesamten Kette der Weinbereitung und -vermarktung wurde Cormons der Preis für die Kategorie „Nicht-lebensmittelbezogene Verfahren“ verliehen.</p>

Kategorie	Name der Genossenschaft	Sektor	
Umwelt	<p data-bbox="240 264 480 383"><b>Badischer Winzerkeller eG</b> (Deutschland)</p> 	Weinbau/ Wein	<p data-bbox="676 264 756 293"><u>Profil:</u></p> <p data-bbox="676 315 1469 533">Badischer Winzerkeller entstand 1952 mit einer großen, modernen Kellerei, die sich im Laufe der Jahre zu einem der leistungsstärksten Betriebe des Landes entwickelte. Die langfristige Strategie der Genossenschaft beruht auf der Balance zwischen traditionellen Verfahren und modernen Techniken. Ziel ist die Herstellung von Weinen, die höchsten Ansprüchen der Weinkonsumenten genügen.</p> <p data-bbox="676 566 890 595"><u>Problemstellung:</u></p> <p data-bbox="676 618 1469 707">Landwirten ist in ganz besonderem Maße daran gelegen, die Nachhaltigkeit der Ökosysteme zu fördern, von denen ihre Betriebe/Weinberge ein unverzichtbares Element darstellen.</p> <p data-bbox="676 730 1469 909">Abgesehen von der Anwendung umweltfreundlicher Produktionstechniken auf einzelbetrieblicher Ebene können Erzeuger auch bei ihrer Zusammenarbeit auf der Verarbeitungsstufe alternative Wege zur Förderung der Nachhaltigkeit ihrer Tätigkeiten als Bestandteil der gesamten Nahrungsmittelkette in Aussicht nehmen.</p> <p data-bbox="676 931 1469 1055">In zunehmendem Maße werden die aktuellen technologischen Lösungen im Hinblick auf eine nachhaltige Energieerzeugung aus erneuerbaren Ressourcen auf die einzelbetriebliche Ebene und die Ebene des Agribusiness zugeschnitten und angewandt.</p> <p data-bbox="676 1077 1469 1223">Genossenschaftliche Kellereien könnten sich ihre Gemeinsamkeit zunutze machen, um in solche Technologien für erneuerbare Energien zu investieren. Dies wäre ein Beitrag zu einem nachhaltigeren Ökosystem, gleichzeitig ließen sich aber auch beachtliche finanzielle Erträge erwirtschaften.</p> <p data-bbox="676 1267 823 1296"><u>Innovation:</u></p> <p data-bbox="676 1319 1469 1442">Insbesondere wurden von Badischer Winzerkeller innovative Initiativen eingeleitet, um die Nachhaltigkeit der Verfahren der Weinerzeugung, Weinvermarktung und Weinkommunikation zu verbessern.</p> <p data-bbox="676 1464 1469 1554">Auf dem Dach der Kellerei wurde eine große Solarenergieanlage eingerichtet, mit der zwei Zwecke verfolgt werden:</p> <ul data-bbox="676 1576 1469 1711" style="list-style-type: none"> <li>- Verbesserung des Energie-Fußabdrucks der Genossenschaft (mit positivem Beitrag zur Umwelt Nachhaltigkeit).</li> <li>- Erwirtschaftung von Finanz-Erträgen als Netto-Energieversorger für das allgemeine Energienetz.</li> </ul>

Kategorie	Name der Genossenschaft	Sektor	
<p><b>Genossenschaftliches Unternehmertum / Mitgliedsservice</b></p>	<p><b>CARNES OVIARAGON S.C.L.</b></p> <p><b>(Spanien)</b></p> <p><b>Oviaragón</b></p>	<p>Fleisch</p>	<p><u>Profil:</u></p> <p>Grupo Pastores wurde vor 25 Jahren von 25 Schafhaltern aus der spanischen Region Aragon gegründet. Seitdem entwickelte sie sich zur führenden Genossenschaft des Schaffleischsektors in Spanien und zählt augenblicklich 1.300 Mitglieder, mit zahlreichen vertikal integrierten Unternehmen.</p> <p><u>Problemstellung:</u></p> <p>Die Schafhaltung ist als Sektor, für den traditionelle Strukturen und Kleindimensionen in Europa kennzeichnend sind, hinter den in anderen mehr intensiven Sektoren (Schweine- und Geflügelhaltung) praktizierten Produktions-, Verarbeitungs- und Vermarktungsmethoden zurückgeblieben.</p> <p>Während mehr rotes Fleisch verzehrt wird, werden die entsprechenden Erzeugnisse überwiegend aus anderem Fleisch als Schaffleisch zubereitet.</p> <p>Schaffleisch wird entweder als Agrarrohstoff am unteren Ende der Marktsegmente oder als hochwertiges Produkt in Nischenmarktsegmenten angesehen und vermarktet.</p> <p>Um in ein breiteres Marktsegment einzudringen, muss der Schaffleischsektor Verarbeitungs-, Zubereitungs-, Vertriebs- und Vermarktungsmethoden übernehmen, die bereits in anderen Fleischsparten zur Anwendung kommen, bzw. sich diesen anpassen.</p> <p><u>Innovation:</u></p> <p>Carnes Oviaragon hat eine ganze Reihe von innovativer Aktionen unternommen, um in vielfacher Hinsicht die Dienstleistungen an die Mitglieder auf den einzelnen Stufen der Fleischproduktion zu verbessern.</p> <p>Dieses innovative Projekt ist eine Illustration dafür, wie in effizienter Weise den Verbraucheranforderungen in einer Lebensmittelsparte zu begegnen ist, die durch Strukturschwäche gekennzeichnet und vielfältigen Restriktionen ausgesetzt ist.</p> <p>Carnes Oviaragon hat die Mitglieder innovativen Tierzucht- und Fleischverarbeitungsmethoden zugeführt, sodass die Effizienz die ganze Behandlungskette hindurch gesteigert werden konnte.</p> <p>Als direktes Ergebnis dieser Innovationen vermochte Carnes Oviaragon die Effizienz im Bereich der Verarbeitung zu verbessern, strenge Standards der Lebensmittelsicherheit anzuwenden und neuartige kochfertige Fleischerzeugnisse zu produzieren.</p> <p>Insgesamt hat dieser innovative Ansatz es Carnes Oviaragon ermöglicht, die Transaktionen mit den Mitgliedern auszuweiten und letztendlich in neue Märkte und neue Marktsegmente einzudringen.</p>

Kategorie	Name der Genossenschaft	Sektor	
Nahrungsmittelkette	<p data-bbox="220 259 422 376"><b>The Greenery</b> U.A. (Niederlande)</p> 	Gartenbau	<p data-bbox="639 264 719 293"><u>Profil:</u></p> <p data-bbox="639 315 1469 439">The Greenery ist eine marktorientierte Gartenbaugenossenschaft im Besitz von 1.250 Mitgliedsbetrieben und eines der führenden europäischen Unternehmen im Sektor Obst, Gemüse und Champignons.</p> <p data-bbox="639 472 855 501"><u>Problemstellung:</u></p> <p data-bbox="639 524 1469 741">Lebensmitteleinzelhandel und -anbieter tun sich schwer, der Fülle von technischen Standards der Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden. Speziell die Überwachung unterschiedlicher Rückstandshöchstgehalte von Pflanzenschutzmitteln bei Hunderten von Frischprodukten mit überaus kurzem Lebens- und Vertriebszyklus ist mit besonders risikoreich, aufwändig und kostenintensiv.</p> <p data-bbox="639 763 1469 819">Eventuelle Fehler können verheerende Konsequenzen für den Einzelhandel und so auch für die Belieferer haben.</p> <p data-bbox="639 842 1469 931">Aus diesem Grund verlässt sich der Einzelhandel überwiegend auf externe Inspektionen und Kontrollen, um sicherzugehen, dass die Lieferanten strenge Standards einhalten.</p> <p data-bbox="639 954 1469 1043">Ein Anbieter, der diesen Herausforderungen tatsächlich begegnet, würde seine Glaubwürdigkeit unter Beweis stellen und letztendlich seine Position in der Nahrungsmittelkette festigen.</p> <p data-bbox="639 1077 788 1106"><u>Innovation:</u></p> <p data-bbox="639 1128 1469 1346">The Greenery hat in wirksamer Weise einer Verbesserung der Leistungen der Genossenschaft in Zusammenarbeit mit den Partnern in der Nahrungsmittelkette den Weg geebnet. Dieses Projekt illustriert, wie Genossenschaften gemeinsam mit ihren Mitgliedern und den Partnern der Nahrungsmittelkette innovieren und ihr Leistungsvermögen mit dem letztendlichen Ziel einer erhöhten Wettbewerbsfähigkeit steigern können.</p> <p data-bbox="639 1368 1469 1491">Konkret entwickelte The Greenery in Zusammenarbeit mit den Mitgliedern und den Kunden ein Informationssystem basierend auf einer Online-Datenbank, die fortlaufend für alle Produkte die Rückstandshöchstgehalte auf allen Vertriebsstufen überwacht.</p> <p data-bbox="639 1514 1469 1637">Das System kommt den Kunden (Einzelhandel) zugute, da es kontinuierlich gewährleistet, dass Produkte mit dem Logo The Greenery sicher sind und höchste Standards der Lebensmittelsicherheit erfüllen.</p> <p data-bbox="639 1659 1469 1839">Eine solche enge Zusammenarbeit mit den Partnern in der Nahrungsmittelkette hat abgesehen vom technischen Aspekt auch strategische Bedeutung, da es The Greenery dadurch möglich wird, sich noch stärker als führendes Unternehmen der Obst- und Gemüseversorgung großer europäischer Einzelhandelsketten zu profilieren.</p>