

Kulmbach

DER Lebensmittel-standort



Branchennetzwerk
Wir bringen kleine und große Akteure
der Ernährungswelt zusammen



Ein Standort mit Profil
Hier ist die Ernährungswirtschaft
zu Hause – von der Forschung bis
zum Genusshandwerk



Food-Pioniere
Warum wir Impulsgeber und
Experimentierküche zugleich sind





Kulmbach als Standort für Ernährungswirtschaft

Wirtschaftskraft aus Leidenschaft

In Kulmbach wird **Kulturgeschichte** von Lebensmitteln und Handwerk zum Erlebnis.



Getreide mahlen, Hopfen sieden, Gaumenfreuden bereiten: In Kulmbach war man darin schon vor Jahrhunderten weiter als irgendwo sonst.

Heute glänzt die Kreisstadt mit einer der höchsten Bäckerei-, Brauerei- und Metzgereidichten der Welt. Damit ist das Genusshandwerk ein starker Wirtschaftsfaktor für die Region, der für große Dynamik sorgt: 8,14 % Wachstum im Zeitraum 2015 – 2020. In Kulmbach ist deutlich mehr als jeder 10. Arbeitsplatz im Bereich Ernährung verortet.

Ganz Oberfranken gilt als Genussregion.

Auch im bayernweiten Vergleich stechen sowohl Stadt als auch Landkreis Kulmbach klar hervor – mit überdurchschnittlich vielen Beschäftigten in der Lebensmittelbranche (Stadt Kulmbach: 9,4 %, auch im Landkreis ist die Zahl der Beschäftigten in dieser Branche 4,7-mal so hoch wie in Gesamtbayern). Das schmeckt man: **An Bratwürsten, Bier und anderen Kulmbacher Spezialitäten kommt kein Besucher vorbei.**



Kulmbach hat **Wirtschaftskraft**. Die Kreisstadt gilt in Bayern als **bedeutendes Zentrum der Lebensmittelverarbeitung**. Zu den größten Arbeitgebern zählen die Großbetriebe RAPS, die Brauereigruppe Kulmbacher sowie der Backmittelhersteller IREKS.



» 3x

so viele Beschäftigte in der **Lebensmittelbranche** wie im Bundesdurchschnitt – typisch Kulmbach!



In Kulmbach ist man gut vernetzt. Nicht nur Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomie arbeiten eng zusammen. Auch Berufsfachschulen und staatliche Institutionen setzen auf regen Austausch.

In Kulmbach ansässig sind neben Lebensmittelunternehmen und Behörden mit Lebensmittel-, Gesundheits- und Ernährungsbezug auch die Wissenschaft und Forschung.

Kulmbach kann Wissenschaft & Forschung
Impulsgeber für die ganze Branche



LEMITEC: Die **Fachschule für Fleischi-
rei- und Lebensmittelverarbeitungs-
technik Kulmbach** ist eine staatliche Einrich-
tung, die sich auf die Fort- und Weiterbildung von
Fachleuten aus dem Lebensmittelhandwerk und der
Lebensmittelindustrie spezialisiert hat.



BERUFLICHES
SCHULZENTRUM
LEMITEC KULMBACH



KERN
Kompetenzzentrum
für Ernährung

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern.

Das KERN konzipiert Fachveranstaltungen und unterstützt die bayerische Ernährungswirtschaft. Für verschiedene Zielgruppen werden Informationsmaterialien und Modellprojekte entwickelt. Das KERN gehört zum Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF).



MRI
Max Rubner-Institut

Genussakademie Bayern:
Qualifizierungen und Fortbildungen



GENUSS
AKADEMIE
BAYERN

Kulmbach
kann mehr



Max Rubner-Institut:
Bundesforschungsinstitut für
Ernährung
und Lebensmittel



UNIVERSITÄT
BAYREUTH



Campus Kulmbach: Standort der
neu gegründeten **Fakultät VII für Lebens-
wissenschaften** (Lebensmittel, Ernährung und
Gesundheit) der Universität Bayreuth, verknüpft in
Deutschland einmalig Disziplinen.



Wir setzen auf **Austausch und Teamwork**, vom Acker bis zum Teller, vom Lehrsaal bis zum Labor!





Kulmbach kann Cluster

Wir bringen alle Akteure an einen Tisch

Ob kleine Bäckerei oder großer Lebensmittelhersteller, ob Forschungsinstitut, Berufsfachschule oder Ideenküche: In Kulmbach ist jeder einzelne Akteur Teil einer großen Community. Willkommen in Kulmbach!

Bildung und Ausbildung

- Staatl. Fachschule für Fleischerei- und Lebensmittelverarbeitungstechnik
- Genussakademie Bayern am Kern
- MUPÄZ (Museumspädagogisches Zentrum)

Forschung und Lehre

- Max Rubner-Institut (MRI)
- Innovationscampus Kulmbach der Universität Bayreuth
- Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität der Universität Bayreuth (ForN)

Innovation

- Adalbert-Raps-Stiftung mit dem Heinersreuther Hof als Freiraum für Lebensmittelmacher
- Cluster Ernährung am Kern
- Raum Null der Genussakademie Bayern

Handwerk und Industrie

- Bäckereien, Brauereien, Metzgereien
- städtischer Schlachthof
- Umland Genussregion Oberfranken
- Industriebetriebe wie IREKS GmbH, Kulmbacher Brauerei AG und RAPS GmbH & Co. KG

Tourismus

- Brauerei- und Bäckereimuseum
- Gewürzmuseum
- Museumsbrauerei

Staatliche Institutionen

- Kompetenzzentrum für Ernährung (Kern) des StMELF
- Cluster Ernährung am Kern
- Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kulmbach (mit Landwirtschaftsschule)
- Bayerische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Food-Lab „Raum Null“ und „food collegen“.

Mit Coachings, Events und Projekten stärkt der Cluster Ernährung die Innovationskraft der bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft.



WAYTOFUTUREFOOD



Way to Future Food:

Die Initiative der Adalbert-Raps-Stiftung und des Cluster Ernährung fördert ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem. Ihre Veranstaltungsformate sind Impulsgeber und Wegweiser der Future Food Branche.



Wie essen wir 2030? Und was ist die Zukunft der Land- und Ernährungswirtschaft?

In Kulmbach gibt es Akteure, die sich intensiv mit der zukünftigen Ernährung beschäftigen. Der Cluster Ernährung setzt in seinen Projekten Impulse, begleitet Trendthemen und leistet Anschubfinanzierungen für innovative Ideen. Ein Beispielprojekt des Cluster ist die Entwicklung von Szenarien, die als Denkwerkzeuge für die Ernährungsbranche herangezogen werden können.



Coworking-Space und Workshops: auf agilen Wegen zu innovativen Lebensmitteln und neuen Produktionsprozessen



Heinersreuther Hof

Heinersreuther Hof.

Seit jeher der Brotbackofen des Dorfes und Treffpunkt für Genussfreunde, wird der großzügige Hof unter der Regie der Adalbert-Raps-Stiftung als „Freiraum für Lebensmittelmacher“ ausgebaut. Ein Ort für einen offenen Austausch und kulinarische Inspirationen, an dem Köche, Gastronomen, Lehrinstitute und Start-ups die Food-Trends von morgen entwickeln.



Kulmbach kann Zukunft

Food-Pioniere mit Experimentierküche

» Mit dem Cluster Ernährung bringen wir die **Zukunft auf Ihren Teller!** «

The Future of Food.

Made in Kulmbach.

Fragen, Anregungen, Appetit auf mehr?
Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

ernaehrungscluster@kern.bayern.de
www.cluster-bayern-ernaehrung.de

Partner

