德国萨克森-安哈特州
企业家精神和科研精英

这里 + 现在萨安州。博思杂志。

02 /// 2017

www.china-saxony-anhalt.com

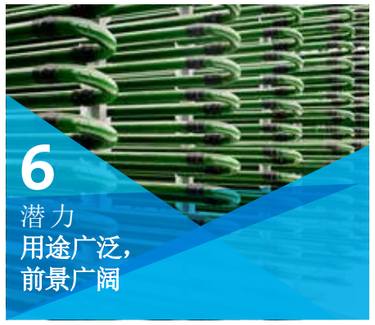
用途广泛，前景广阔
罗盖特公司以藻类开创美好未来

关键在于配比
KATHI的成功不止在烤箱之内

未来市场
食品与农业

标题： **荧光绿：海藻冰光彩夺目。**

3
职 业
关键在于配比
KATHI的成功不止在烤箱之内



6
潜 力
用途广泛，前景广阔

12
未 来
营养和甜食
在萨克森－安哈特州，正在对人的需求开展深入研究

13
初 创
纯正品味的使者

17
关 系
来自大山的平台
一群创意人士欲借地区品牌“TYPISCH HARZ”（哈尔茨特色）作为跳板，获取成功。

19
出口畅销货
“小红帽”走向世界

2 基 础
“每张早餐桌上都离不开萨克森－安哈特的产品”

14 突 破
外壳才是关键
萨克森－安哈特州新鲜创意不断涌现

15 关 键 数 据
成功数据

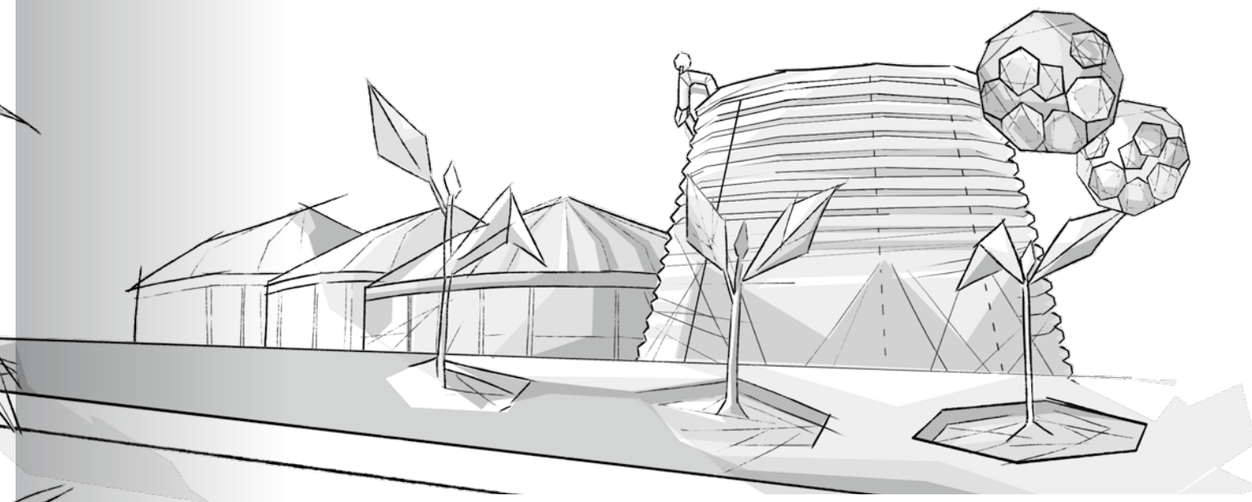
16 讲 台
联系：研究能力和网络

20 手 段 与 道 路
创新投入

21 获 奖 者
创新成功

22 补 充 内 容

22 版本说明



这里
盈利成长的最佳秘方。

食品应美味可口、品种丰富且新鲜健康，当然还要安全可靠、价格适中。
消费者对食物的期望和要求日益增长，从而对食品行业也提出了很高的要求。
萨克森－安哈特州为这些企业提供优质原料，让成功的配方更加美味。

小红帽（Rotkäppchen）起泡酒、哈罗恩（Halloren）巧克力或Wikana烘焙食品畅销整个世界，在全球竞争中脱颖而出。从小型手工作坊、传统家族企业到大型生产企业，食品产业是萨克森－安哈特州销售额最高和就业人数最多的行业。
萨克森－安哈特州是欧洲土地最肥沃的地区之一。优质高产的土地、较短的运输距离，为加工企业提供了理想的环境。

本州葡萄酒酿造历史悠久，萨尔河和翁施特鲁特河流域已有数百年的葡萄种植历史。哈勒－维滕贝格大学和安哈特应用技术大学凭借特色鲜明的学科优势，培养训练有素的专业人才，取得了出色的科研成绩。

萨克森－安哈特州农业市场营销有限公司（Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt）提供广泛的服务项目：发起合作、组织进修、协助本地品牌发展、为市场营销和展会活动提供支持。一切都是要让萨克森－安哈特州的食物始终美味可口。

“每张早餐桌上都离不开萨克森－安哈特的产品”

JULIA BÜTOW（朱莉娅）
高级经理，萨克森－安哈特州投资与市场有限公司（IMG）

Julia Bütow 任德国萨克森－安哈特州投资与市场有限公司（IMG）高级经理。 她为有意在萨克森－安哈特州落户或已投入生产的食品企业提供服务。关于工业生产和手工制作理想条件的谈话。

德国萨克森－安哈特州投资与市场有限公司（IMG）如何为食品领域的投资者提供支持？
JULIA BÜTOW：我们为在此落户的各个阶段提供支持：从寻找和挑选合适的地点开始，包括资助和融资问题，直到人员招募。我们对市场了解甚深，拥有庞大的人脉关系，可以为我们关系网络中的企业与科研及高校伙伴或者与企业相关服务商，如物流或包装企业等，牵线搭桥。即便在落户后，我们也会与企业保持亲密的关系，支持他们进行国际化，比如在各种展会上设立集体展台，或者组织代表团考察等。

这里有传统企业及知名品牌，如Kathi烘焙食品或小红帽起泡酒等；也有小型手工作坊，提供独创产品，填补市场空白，把握市场趋势。萨克森－安哈特州投资与市场有限公司（IMG）努力针对各种不同的框架条件提供我们的服务。

本州食品行业的发展情况如何？
JULIA BÜTOW：食品行业是萨克森－安哈特州就业人数最多的行业，而且还在不断扩张。企业间的合作也更加深入，充分利用协同效应。例如工业余热越来越多地被用于植物生长，比如说奥斯特维丁（Osterwedding）的蔬菜生产。投资情况也表明这个行业的发展十分喜人。比如克勒策（Klötze）的Sun Fruits有限公司将现有建筑改造为低温冷冻仓库，以此来扩大冻干水果的生产能力。Allfein Feinkost公司则在采尔布斯特（Zerbst）斥资2千多万欧元，建起了一条纯素食和素食即食菜肴的生产线。总而言之：在萨克森－安哈特州，我们拥有发展壮大的成功秘诀。

常言道：“民以食为天”。萨克森－安哈特州的食品行业情况如何？
JULIA BÜTOW：这里的食品行业就像味道一样丰富多彩。有传统企业及知名品牌，如Kathi烘焙食品，小红帽起泡酒，哈尔伯施塔特香肠或哈罗恩巧克力球；也有戈门的BrauSerei啤酒饮料作坊或坦格尔明德的Stehwien糕点店等小型手工作坊，提供独创产品，填补市场空白，把握市场趋势。然后还有像罗盖特这样的藻类生产企业，凭借科技创新开创新的局面。

食品市场上群雄逐鹿、竞争激烈。本州食品行业的生机如何？
JULIA BÜTOW：食品行业，尤其是肉类加工和烘焙行业是萨克森－安哈特州就业人数最多的行业，而且还在不断扩张。企业间的合作也更为密切。例如，工业余热越来越多地被用于植物生长，例如奥斯特维丁（Osterwedding）的番茄和甜椒种植。总而言之，可以说德国每张早餐桌上都离不开萨克森－安哈特州的产品。

关键在于配比

KATHI的成功不止在烤箱之内

箱子里的蛋糕：Kathi是德国新联邦州中预拌粉领域的市场龙头

小蛋糕，大计划：Kathi有意扩大出口业务。

正如著名的儿歌中唱的那样："要想烤出好蛋糕，七个要素不可少……"位于萨勒河畔哈勒市的KATHI数十年如一日，让蛋糕烘焙既轻松简单，又美味可口。1951年，Kurt Thiele注册了KATHI食品厂，生产蛋糕粉。　如今是他的孙子Marco Thiele在经营，而他们的烘焙预拌粉仍广受欢迎，牢牢占据着传统市场。

除了经典的巧克力蛋糕、柠檬蛋糕、坚果蛋糕、大理石蛋糕预拌粉以及混合发酵粉或碎粒的基本预拌粉之外，还有创新产品不断涌现，花色品种大大丰富：比如已经推出的烧烤面包、火腿奶酪面包卷或香肠面包卷等适合于烧烤的烘焙预拌粉。

KATHI也与其他品牌制造商合作，共同开发一些新产品。　"我们在合作时非常重视地区特色。除了'Kathi Halloren甜食'，我们还与图林根的Viba公司开展合作，共同开发了巧克力杏仁糖麦芬蛋糕预拌粉，可以制作出混合着丝滑的杏仁糖馅料的巧克力麦芬蛋糕，

总经理
Marco Thiele

1951年上架：一开始是Kathi蛋糕粉。

因为预拌粉中包含有条状的杏仁糖。此外也与萨克森州的Bautzner公司存在合作。在新产品香肠面包卷烧烤烘焙预拌粉中，当然少不了Bautzner的黄芥末酱和番茄酱，" Susen Tiele解说道。总经理Marco Thiele的太太主管公司的市场营销和人事工作。KATHI目前拥有90名员工，其中14名为培训生。该企业多次荣获模范培训企业称号。

KATHI在东德联邦州中拥有不可撼动的市场领导地位，在全德国位居第二。KATHI的产品在海外也颇受青睐。"我们的产品已销往美国、英国、加拿大、芬兰和意大利。中国也是我们的重要市场。未来我们将进一步扩大出口，开发其他目标市场。在德国市场上，KATHI产品对于有些西德联邦州仍鲜为人知。我们当然要改变这种状况，提高市场占有率和知名度，" Susen Tiele说道。

"KATHI烘焙魔术"体验面包店于2015年开业。除了基础烘焙课程，还针对最新流行趋势举办工坊，比如用软糖装饰蛋糕和健康烘焙等。这些活动当然始终以KATHI产品为基础，但却巧妙地玩出了各种花样。
在线蛋糕烘焙项目"我最喜爱的蛋糕"深受客户青睐。使用网站上的配置程序，可以组合出个人喜爱的蛋糕，然后由哈勒的工厂制作、烘烤出这个蛋糕，并派送至指定地址。公司还在社交媒体方面大力投资：在"发现你心中的Kathi"栏目上传最新产品资讯和烘焙视频，激发人们自己动手进行烘焙。

自创立之初起，除了"成功的配方"，社会奉献便也是企业活动的重要基石。KATHI从2010年开始赞助幼儿园。　"积极奉献于社会，立足本地，勇于承担责任，弘扬企业精神，这就是我们的态度"，Susen Thiele表示。

www.kathi.co.uk

用途广泛，前景广阔

克勒策的罗盖特公司以藻类开创美好未来

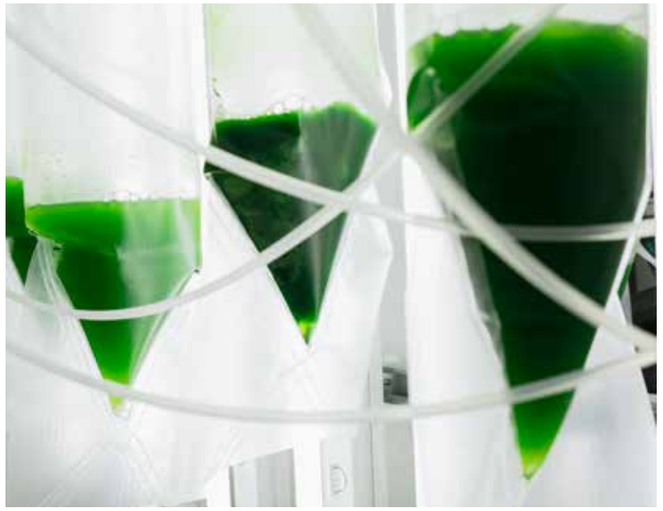
长长的管道：海藻在一个总长达500公里的管道系统中培育成熟。

受访者：

JÖRG ULLMANN
罗盖特集团克勒策公司总经理

“我们必须具有创新思维，将视线投向水里。藻类可解决我们今天面临的很多问题：从人口过剩引起的粮食问题到气候变化。如今，藻类已经不可或缺，应用广泛，但是其重要性在未来还将大幅提升。”

“上大学期间，我觉得藻类课题乏味无聊。但现在我的想法已经完全改变了，”生物学家Jörg Ullmann微笑着说。他目前在欧洲最大的藻类养殖场之一担任总经理，这种神奇的生物已成为他生命中不可或缺的一部分。罗盖特公司在阿尔特马克县（Altmark）的克勒策（Klötze）培养微藻，并销往世界各地。现在，这家企业宣布了自己的扩张计划：在德国梅克伦堡-前波莫瑞州的诺伊施塔特-格莱沃（Neustadt-Glewe），将建成第二家采用新技术的工厂。试验已经开始进行。



收获时，海藻呈粘稠的液体状

这些海藻被进一步加工成为干燥的粉末。

在巨大的玻璃温室中，排布着总长达500公里的注水的玻璃管道系统，这种多功能的有机生物就生长在其中。“藻类在这里可以充分沐浴阳光，不受外界杂质的污染。这为我们产品的优良品质提供了保障。对于藻类，标签上的‘德国制造’也颇具吸引力。大部分藻类养殖场用露天水池培育藻类，很容易受到污染，”Jörg Ullmann解释说。

克勒策的藻类只需一周便可成熟，收获时先用离心机脱水，然后进行干燥，制成粉末。这种粉末可以食用，亦可进一步加工。克勒策养殖场自2000年起主要养殖小球藻，以其饱满的深绿色而与众不同。克勒策养殖场的藻类产量可达50吨，经由欧洲远销亚洲和美洲。

生物学家ULLMANN坐在显微镜前，用移液管将藻类从小玻璃杯中吸至载玻片上。稍后他会在显示屏上看到放大400倍的浮游生物。藻类属于地球上最古老的生物。目前已知的藻类有4万余种，但科学家估计实际上可能有40万种。

“人类对藻类的了解其实还处于初级阶段，尽管它们三十亿年前就已经开始进行光合作用。即使在今天，我们呼吸的空气中也有一半的氧分子都来自藻类，”Ullmann解释道。

微藻与众不同之处是其生长速度为陆地植物的10到30倍，同时可提供优质的蛋白质和维生素。如果想要养活不断增长的世界人口，这个因素不容忽视。只需要用2%的海洋表面积培育藻类，便可养活100亿人。经济界和生物学界正在携手推动藻类养殖。

JÖRG ULLMANN现在很少从事科研工作。这位总经理与16名同事及2名研究生一起，共同管理法国罗盖特集团在克勒策的养殖场。“我们在集团享有很多自由，这使我们可以迅速灵活地做出反应。此外，有一个强大的、经济实力雄厚的合作伙伴在背后提供支持，好处很多，尤其是对于科研任务，”Ullmann

显微镜下的质量控制

说道。除了藻类生产，他们还在克勒策不断优化养殖条件，研究新的用途。近几年，养殖场的用电量降低了三分之一，用水量减少了一半。

藻类的应用非常广泛，前景十分广阔。目前，70%的加工食品都含有藻类成分。

除了充当膳食补充剂和休闲食品，藻类甚至可替代黄油和鸡蛋。随着黄油价格不断上涨，鸡蛋受到芬普尼污染，藻类成为颇受烘焙行业青睐的一种食材，而其超长的保质期也功不可没。藻类已成为重要的动物饲料添加剂，需求不断上升——人们希望通过藻类的应用减少抗生素的使用。此外，科学家们正在进行藻类燃料研究，这将使这些水生植物的应用范围增加一个新的维度。

目前阿尔特马克出产的微藻仍主要用于食品。例如，微藻是著名的清凉饮料“Helga”的有效成分，该饮料曾在世界最大的食品展会“科隆国际食品展”（Anuga）上荣获大奖。同时，微藻也是奶昔、健康棒、片剂或化妆品的有效成分，因为除了富含有益的营养成分（例如维生素B12等），微藻也可对我们的健康产生许多积极的影响。

Jörg Ullmann热爱烹饪，喜欢用自家公司产的藻类在厨房进行各种尝试。“它们可烹饪美味佳肴。不仅颜色，而且味道和健康的营养成分，都深深吸引着我。藻类出现在亚洲日常食谱中不无道理。烧煮、煎炒、腌制均可，干燥后则可成为调味品或小食。”Ullmann在去年与他太太共撰的一本藻类食谱中如此写道。

目前已知的海藻种类多达4万种¡ª¡ª实际可能存在40万种。

在Jörg Ullmann极为关注的另一件事中，藻类也扮演着重要的角色。他积极投身于阿特兰蒂达基金会（Fundacion Atlantida）的活动。该援助组织在哥伦比亚使用螺旋藻治疗营养不良的儿童，成果丰硕。Ullmann凭借自身经验为该组织提供咨询，助其利用当地的简陋条件养殖藻类。

JÖRG ULLMANN的生活中充满了藻类，甚至他的运动鞋也是藻绿色。绿色是代表希望的颜色。对罗盖特克勒策公司而言，绿色象征着广阔的前景。

www.algomed.de

德国中部生物太阳能中心

自2011年起，安哈特应用技术大学藻类生物技术专业和GICON有限公司合作运营位于克滕（KÖTHEN）的德国中部生物太阳能中心。该中心在生物太阳能技术领域开发并向市场推出具有国际竞争力的解决方案。生物太阳能技术借助光生物反应器生成微藻生物质，基本上不会产生影响气候的物质，而且无需占用农业用地。|

www.hs-anhalt.com

营养和甜食
在萨克森－安哈特州，正在对人的需求开展深入研究

能力集群 NUTRICARD | www.nutriCARD.de

德国每年有19万人由于饮食不够健康而早亡。卫生体系的费用也居高不下。耶拿大学、莱比锡大学和哈勒－维滕贝格大学的一个联合项目正在研究新的解决方案。

影响消费者购买决策的不是警告，而是价格、设计、味道和品牌。因此，营养与心血管健康能力集群（nutriCARD）和地区生产商合作，在健康方面对传统食品进行优化，但保持味道不变。设在哈勒市魏茵贝格校区的创新办公室，一方面在科研机构和企业之间进行协调联络，另一方面为有意向的企业提供初步帮助。

STEHWIEN糕点店 | www.naehrstange.de

吃零食不必有罪恶感。在坦格尔明德，人们不仅紧跟潮流，追求健康甜食并在享受时不忘责任感，而且坚持自身信念，不断开发更为精致美味的食品。

在巧克力中用椰子花代替食糖，用可降解的木质薄膜包装，全素、有机，不含麸质和乳糖。Stehwien糕点店在受慕尼黑一家企业委托推出新的花色品种时，对其新产品精益求精。如今，甜食不仅要味道好，而且不能破坏环境，也不能影响自身的营养均衡。在享受的同时也要问心无愧。此前，这家企业在该地区主要以传统的“坦格尔明德营养棒”（一种当地特色甜食——译注）而闻名。

生物分析科学研究所 | www.bioanalytik-anhalt.de

麦田约占萨克森－安哈特州耕种面积的三分之一，但小麦和玉米轮作变得无利可图，其原因在于镰刀菌属真菌肆虐横行。而它的一种天敌可能有所助益。

镰刀菌可导致小麦歉收，并产生致癌性霉菌毒素。该属真菌将玉米作为中间宿主，在田野里安全过冬。它们通常对化学农药具有耐受性。安哈特应用技术大学生物分析科学研究所正在研究一种解决方案。他们收集了该属真菌一种天敌——木霉属益菌在当地的菌株。这些菌株在温室里有效地抑制了镰刀菌的生长，目前正在进行田间试验。

纯正品味的使者
在萨克森－安哈特州，创业者当然可以加速成功

PÄX 食品公司

充满嚼劲：干水果不但健康，还用途广泛。

鲜嫩的水果和蔬菜健康诱人，然而此前只有收获季节才能享受到。之前没有任何一种方法可以延长水果保质期，同时保留其味道、维生素和鲜脆口感。马格德堡PÄX食品公司的研发人员做到了。

PÄX代表与弗赖辛（Freising）的弗劳恩霍夫加工技术和包装研究所共同开发的一种专利工艺：干果在真空中膨胀，无须任何添加剂，便可制成松脆的零食。这种零食几乎保留了所有维生素、植物纤维和天然香味。PÄX食品股份公司在2013年推出了这款独一无二的产品。目前产品已相当齐全，囊括了菠萝、苹果圈、甜椒、番茄、洋葱和西葫芦等诸多品种。这些富含维生素的产品可作为零食，也可煮烂、烘烤或充当装饰。这些配料也很适合被加在混合麦片中。

www.paexfood.de

Knufmann有限公司

注重饮食清淡的人，有时很难买到称心如意的产品，Kirstin Knufmann也有过类似经验。她曾在美国为名流摄影，养成了生食和素食的饮食习惯。如今，她销售自己喜爱的食品。

每日饮食，意味着每日的责任。Kirstin Knufmann坚定地主张生鲜素食，因为她认为这样既有利于健康饮食，又能保护环境。她化身大使，推广生鲜素食。她开发美味配方，撰写烹饪食谱，进行专题报告。Knufmann股份公司的品牌“PureRaw”代表着用海藻、可可或坚果制成的纯天然食品。她亲自挑选混合饮品、甜食和其他食品，进一步开发部分产品——完全纯生。

www.pureraw.de

全生、纯素：天然产品越来越受到欢迎。

外壳才是关键
萨克森－安哈特州新鲜创意不断涌现

加特斯雷本莱布尼茨植物遗传和作物研究所

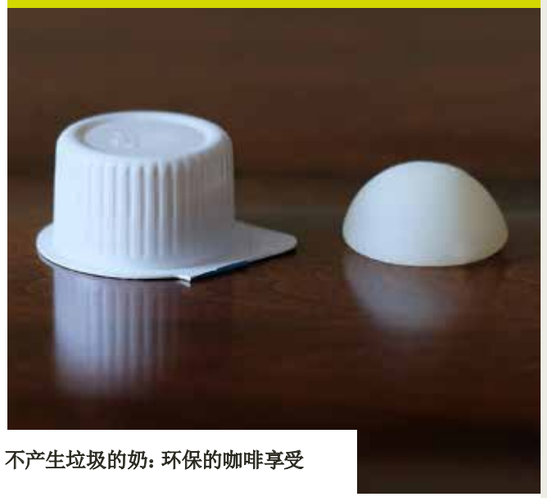
植物研究，传统与未来：位于加特斯雷本（Gatersleben）的莱布尼茨植物遗传和作物研究所（IPK）

遗传对植物的特性有何影响？在田地里很难进行比较。因为每天的情况都不同：天气和其他外部影响过于变幻多端，难以预测。但如何将田地置于室内？

在加特斯雷本（Gatersleben），莱布尼茨植物遗传和作物研究所（IPK）的科学家们可以在新的植物培育室里设定天气。光线、温度和湿度都经过精确设置。哪种基因类型有利于哪种特性，哪种基因特别具有耐受性？如要正确比较，需要很多天保持相同的条件。借助容器可以使植物母株构成表型；透过根窗系统每天都对各株植物的根部进行检查。

www.ipk-gatersleben.de

可饮用的包装



不产生垃圾的奶：环保的咖啡享受

在咖啡里加一小袋糖和两小塑料盒牛奶？最后餐盘上产生一小堆垃圾。每享用一杯咖啡都在不断积累垃圾。哈勒的一位女科学家找到了一种解决办法：糖作外壳的牛奶胶囊。

这是营养学家Martha Wellner在飞机上产生的创意，也契合了她在哈勒－维滕贝格大学撰写的博士论文题目：《液体封装》。工程学中心开发了一种晶体外壳。这种晶体外壳结实稳定，但可在高温液体中溶解。实验室已制作出了多种产品：用食糖或代糖包裹牛奶或炼乳。下一步将开发不含糖的产品。已申请专利。

www.uni-halle.de

成功数据：
您已经了解了吗？

在萨克森－安哈特州，约有 2.4 万名就业人口从事农林渔业。

小万茨莱本（Klein Wanzleben）是德国最古老的产糖地点。

欧洲最大的微藻养殖场之一位于克勒策。

食品行业有 2.1 万多名从业人员。

种植最多的农作物是小麦。

萨克森¨C安哈特州拥有土壤质量最高的土地。

1981 年，Röstfein公司开发出沸腾层烘焙工艺：这一发明使得咖啡在烘焙时损耗特别小。

食品行业每年创造销售额达 75 亿多欧元¡ª¡ª相当于整个加工行业的近五分之一。

联系：
研究能力和网络

高等学校和校外研究机构	Otto von Guericke University (OvGU), Faculty of Process and Systems Engineering, Institute for Systems and Environmental Technology, Faculty of Mechanical Engineering	**www.vst.ovgu.de, www.fmb.ovgu.de**
	Martin Luther University Halle-Wittenberg (MLU), Institute of Agricultural and Food Sciences, Faculty of Natural Sciences I and III	**www.landw.uni-halle.de**
	Anhalt University of Applied Sciences, specialist area of Applied Biosciences and Process Technology – Food Process Engineering	**www.hs-anhalt.com**
	Magdeburg-Stendal University of Applied Sciences	**www.hs-magdeburg.de**
	Leibniz Institute for Plant Biotechnology (IPB)	**www.ipb-halle.de/en/**
	Leibniz Institute for Plant Genetics and Crop Science (IPK), Gatersleben	**www.ipk-gatersleben.de**
	Leibniz Institute for Agricultural Development in Transition Economies (IAMO)	**www.iamo.de/en/**
知识转移和研究基础设施	HGF Centre for Environmental Research Leipzig-Halle	**www.ufz.de**
	AIP – Agrochemical Institute Piesteritz e. V.	**www.aip.uni-halle.de**
	Biocentre Halle	**www.biozentrum.uni-halle.de**
	European Wheat Cultivation Centre Bayer CropSience Gatersleben	**www.startupbiotech.de/bayCrop.html**
	Leibniz ScienceCampus “Plant-based Bio-economy”	**leibniz-gemeinschaft.de/forschung/leibniz-wissenschaftscampi/pflanzenbasierte-biooekonomie**
	ppm Pilot Centre for Vegetable Technology Magdeburg e. V., Pilot Systems Centre for Plant Technology and Protein Synthesis	**www.ppm-magdeburg.de/en/**
	BGI Biotechpark Gatersleben Infrastrukturgesellschaft mbH	**www.bgi-gatersleben.de**
	ex-situ Gene bank for crop plants of the IPK Gatersleben	**www.ipk-gatersleben.de/en/genebank**
	German Plant Phenotyping Network, location Gatersleben	**www.dppn.de**
	German Centre for Integrative Biodiversity Research Leipzig-Halle-Jena	**www.idiv.de**
	KAT – Center of Life Sciences, Köthen	**www.hs-anhalt.de/forschung/kompetenznetzwerk/kompetenzzentrum-life-sciences.html**
	Biosolar Centre Köthen	**www.bwp.hs-anhalt.de/forschung/arbeitsgruppen/biochemie-algenbiotechnologie.html**
集群和网络	Nutrition network Saxony-Anhalt	**www.gutes-aus-sachsen-anhalt.de**

来自大山的平台

一群创意人士欲借地区品牌“TYPISCH HARZ”（哈尔茨特色）作为跳板，获取成功。

Typisch Harz（哈尔茨特色）：品牌背后隐藏着一个庞大的网络

将地方特色作为卖点

共同的价值观可以将人们团结在一起，出类拔萃的产品也可以。在“Typisch Harz”品牌背后隐藏着一个庞大的制造商网络。现在，这种健康的“基因”将与创意伙伴们的创新理念相互交融，开辟出一条通往新一代营销的道路。

就像大山一样，“Schierker Feuerstein”或“Harzer Fichteln” 烤肠等产品都是哈尔茨地区的特色。这只是地区品牌“Typisch Harz”300余种产品中的2款产品。长久以来，这个品牌一直代表了该地区的骄傲。2010年以来，其特色更加鲜明。如今，“Typisch Harz”主要成为了优秀食品和高品质手工产品的代名词。原料和加工均出自哈尔茨当地。

一个有该地区制造商参与的专业评审团决定授予哪些产品这份荣誉，定期检查产品是否遵守了严格的标准。此外，55名获得荣誉的制造商全部有义务积极参与品牌宣传。

“哈尔茨这个目的地是我们共同的港湾，”Andreas Lehmberg说道。 这位哈尔茨旅游协会（HTV）副总经理也是该项目的发起人之一。两家农业市场营销有限公司和多位旅游业专家也参与其中。一个地区品牌和旅游业相辅相成，为该地区开辟了全新的前景。“我们拥有非常有效的内部营销工具。因为每一次颁发新的荣誉，我们都能在本地区赢得关注，增强认同感。”同时，“Typisch Harz”也对外展示该地区特色。“游客在当地商店会一再看到知名品牌，并将其作为小小形象使者带回家乡。”

但是，还有许多潜力有待挖掘。“我们拥有出色的产品，但还需要更多出色的创意，”Lehmberg说道。对于创意和创新机构“die initialzünder”（创意火花）女老板Antje Schmidt而言，这句话道明了关键。她喜欢采用“跨界创新”这种创造技术，将乍看之下互不相干的领域融合贯通，开发出全新的产品和营销策略。她与一位平面设计师、一位旅游公关专家及两位哈尔茨地区的两位制造商一起，申请了由全德国独一无二的“跨界创新”（Cross Innovation）计划提供的州政府资助。“Typisch Harz”品牌的首批创意已经产生，但Antje Schmidt只能透露这么多：“我们还需要一位来自其他行业的合作伙伴——我们很快会公开招募。”

www.harzinfo.de/typisch-harz

简介

“跨界创新”项目支持来自创意行业、创意手工业和其他行业的企业合作网络。

目标是开发创新和新型的产品及服务。通过创意大赛决定资助对象。

最高可提供90%的人员和材料费用补贴给相关网络。
www.ib-sachsen-anhalt.de

“小红帽”走向世界

独具特色：以红色的帽（盖）子命名

戴着红色“小帽子”的瓶子堪称经典。早在1894年，翁施特鲁特河畔弗赖堡（Freyburg）的“小红帽起泡酒”便已上市，受欢迎度不断提高。“小红帽”如今已属于德国最受欢迎的品牌之一。“2017最佳品牌”评比中，小红帽位列第四，仅次于可口可乐、妮维雅和博士（Bose）

对于小红帽玛姆起泡酒有限公司（Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH）而言，这种戴着深红色“帽子”的起泡酒就是他们的主打产品和金字招牌。但该企业的产品种类远远更加丰富。2016年，小红帽玛姆起泡酒有限公司售出了超过2.7亿瓶起泡酒、烈性酒葡萄酒和葡萄酒饮料，销售额达9.86亿欧元，创下了公司历史上的最佳纪录。仅小红帽起泡酒的销量便超过1.25亿瓶。小红帽玛姆公司的各个品牌在起泡酒领域的市场份额高达55%，在德国市场上处于绝对领先地位。随着公司更多放眼海外市场，其增长态势将保持良好。

“小红帽玛姆公司继续国际化发展，持续加大对自身优势品牌和工厂的投入，这些是我们企业获得成功的重要基石，” 首席执行官Christof Queisse说道。2017年初收购意大利普罗塞克起泡酒（Prosecco）生产商鲁杰里酒庄（Ruggeri），是小红帽玛姆公司国际化战略迈出的重要一步。在专业奖项上屡获殊荣的普罗塞克品牌DOCG填补了小红帽玛姆公司的高端产品。这将为企业带来更广阔的前景，因为鲁杰里行销全球30个国家。高端品牌鲁杰里加入产品组合，今后将为公司的全球销售和能力建设带来诸多新的机遇：“意大利新工厂的表现值得期待，对我们也将大有启发。鲁杰里酿造者的先进经验能让我们全部受益匪浅，”Christof Queisser自信地说。

随着小红帽玛姆公司的产品品种日益增加，市场不断扩大，公司管理层对于未来如此乐观也不足为奇。“对于未来，我们全部——所有员工、国内和全球生产基地全都在摩拳擦掌、跃跃欲试。我们深知在经济和社会的数字化及创新速度不断加快的情况下，我们所面临的挑战，并做好了充分准备，”Queisser说道。

en.rotkaeppchen.de

创新投入

INES HERM
萨克森¨C安哈特州环境、
农业和能源部

萨克森－安哈特州州强大的农业和食品工业为我们提供日常食品，因此也面临着巨大的挑战。该行业必须进行经济化运作，保持市场地位，同时又必须满足社会对动物福利和环境保护的要求。但他们并非孤军奋战。

小型企业如何应对这些巨大挑战？
INES HERM：萨克森－安哈特州通过各种扶持项目，帮助农业生产者保持市场地位。这些项目是专门为小微企业或中型农业企业量身定制的。

如何为企业提供支持？
INES HERM：通过农业投资促进项目为项目提供资助，提高动物福利或改善环境、自然或气候保护情况。例如提供牛奶服务站可方便产品在本地区进行销售。我们对此提供支持，同样也支持养猪企业转变为分群饲养。市场结构促进项目则是为有意开辟新领域的加工和销售企业提供资助。

创新解决方案可以获得哪些资助？
INES HERM：我们通过欧洲创新伙伴关系“农业生产力和可持续性”（EIP Agri）这项举措，鼓励农业、林业和食品行业的创新。目标是调动农业和科学界人士开展合作，共同寻找切实可行、开拓创新的问题解决方案。例如，通过该举措开发出了太阳能驱动的灌溉系统，可因地制宜，全自动运行，同时还可以对水流和物质流进行数字化的记录。

农业对年轻人是否具有吸引力？
INES HERM：很多企业面临更新换代的问题。我们鼓励年轻人从事农业，并为40岁以下的创业者提供支持。只要他们的商业计划考虑到了可持续发展问题，便可在五年内获得最高7万欧元的补贴。州开发公司的农场交易所有针对性地帮助搜寻地产。此外，目前正在更新专科学校课程教学计划，将生态教育内容融入各个学习领域。

www.mule.sachsen-anhalt.de
www.eip-agri.eu

创新成功

AURA
AUSZEICHNUNG FÜR HERAUSRAGENDES UNTERNEHMERISCHES WIRKEN IN SACHSEN-ANHALT

2016年“具卓越影响力的企业”AURA奖
中易北河乳制品厂（MILCHWERKE “MITTELELBE”）有限公司
主题：企业影响

中易北河乳制品厂有限公司是食品行业首家获此殊荣的公司。在奶粉、婴儿食品、蛋白质及运动饮料以及粉末甜味剂等领域，该公司属于大型工业生产商。公司还从施滕达尔（Stendal）出口有机产品粉、水果粉、可可和速溶糖。其成功秘诀包括坚持开展科研工作和先进的后备人才培养。| **www.elb-milch.de**

2013年促进奖最佳形式奖项
LUKAS KELLER和CHRIS WALTER
主题：阿尔伯特（Albert）糊膏挤出机

3D打印机使创意变为现实。哈勒艺术和设计学院（Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle）工业设计专业的学生们开发出一种挤出机构，可让任意一款市售3D打印机使用膏状介质。这意味着从现在开始，硅、陶瓷甚至食品都能轻松成型。这使全世界实验爱好者如虎添翼。|
www.chriswalter.org

BEST FORM
MEHR /// WERT /// AWARD
FÜR KREATIVE IDEEN

Kulinarischer Stern
SACHSEN-ANHALT

烹饪明星
戈门BRAUSEREI啤酒饮料作坊
主题：“Hopfen-Holunder”无醇啤酒

在“萨克森－安哈特州美食”大赛中，一个个软木塞被拔出。本州首次为13个产品类别的食品颁奖。酿酒和麦芽加工师Christian Königs荣获“软饮料”美食明星称号。他制作的“Hopfen-Holunder”无醇啤酒果味浓郁，为一系列的气泡饮料产品创意开辟了先河。在他自己的“戈门BrauSerei”啤酒饮料作坊，他亲手灌装每瓶饮料。| **www.brauserei-gommern.de**

补充内容

吸引力：

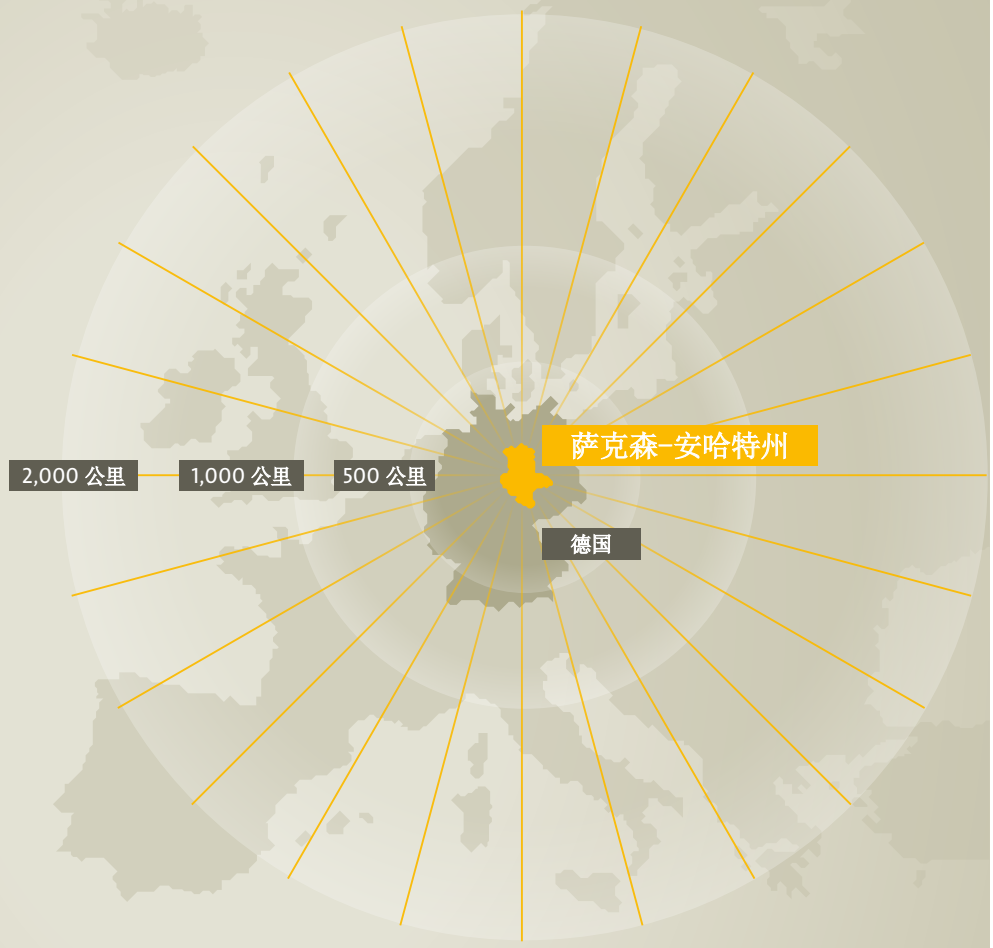
萨克森–安哈特州**适中的成本结构**确保每个投资者都具有竞争优势：设施完备的工业区的每平方米平均价格约12欧元，显著低于德国平均水平。可用于支持工资成本的资金比例高达规定工资成本的10%。

最佳：

萨克森–安哈特州的**融资支持率位居德国各州之首**。小型、中型和大型企业获得融资支持的比例分别高达30%、20%和10%。

快速：

萨克森–安哈特州投资与市场有限公司是一站式机构；**高效的决策通道和超快的落实速度**为您进入萨克森–安哈特州市场提供便利。



联系方式：

萨克森–安哈特州投资与市场有限公司
Am Alten Theater 6
39104 Magdeburg（马格德堡）
电话：+49 391 56899-0
www.china-saxony-anhalt.com
welcome@img-sachsen-anhalt.de

出版发行：

萨克森－安哈特州科学和经济部
Hasselbachstraße 4
39104 Magdeburg（马格德堡）
电话： +49 391 56701
www.mw.sachsen-anhalt.de
poststelle@mw.sachsen-anhalt.de

关注我们的**微信**公众号:

我们在**寻址**、**筹资和融资**、**接洽政府机构**以及**项目落地**方面为您提供免费支持，并且绝对保密。萨克森–安哈特州投资与市场有限公司是**西欧最佳区域经济发展机构之一**，2016年再度荣获康威数据公司（Conway Data Inc.）颁发的**“最佳投资促进机构奖”**，为您提供鼎力支持。

大纲、设计、平面企划： genese werbeagentur gmbh, Magdeburg /// **文章：** Textbüro Wortschatz, Genthin /// **编辑部截稿时间：** 2017年10月 /// 第1版：保留更改权利/// **印刷和后期处理：** Stelzig-Druck, 马格德堡 /// **图片来源：** KOSMOS Verlag, 2016 (Eising Studio, München); Kathi GmbH; Harald Krieg; PÄX Food AG; Roxana Lange/IPK; Michael Deutsch/Uni Halle; Harzer Tourismusverband/M. Gloger; Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, IMG/Ralf Lehmann /// 禁止将本出版物或其节选用于向第三方进行商业销售——尤其是地址出售——或者翻印之目的。