

Cloppenburg, den

Beratungsfolge	Termin	Beratung
Ausschuss für Planung und Umwelt	23.11.2017	öffentlich
Kreisausschuss	07.12.2017	nicht öffentlich
Kreistag	19.12.2017	öffentlich

Behandlung: öffentlich**Tagesordnungspunkt****Errichtung eines Lebensmitteltechnikums in Cloppenburg****Sachverhalt:**

Die regionalen Betriebe der Schwerpunktbranche „Lebensmittelindustrie“ berichten seit Jahren, dass es erhebliche Schwierigkeiten gibt, vorhandene Ausbildungsplätze mit geeigneten Kandidaten zu besetzen. Bedingt durch den demografischen Wandel ist eine kurz- und mittelfristige Entspannung der Situation nicht zu erwarten. Fachkräftesicherung, Kompetenz- und Qualitätssicherung sowie Imageverbesserung stellen für die gesamte Branche die größten Herausforderungen dar. In der BBS Technik in Cloppenburg werden aktuell ca. 1.000 Schülerinnen und Schüler beschult, die sich in der Berufsorientierungsphase befinden und für einen gewerblich-technischen Beruf in Frage kommen.

Vor diesem Hintergrund haben eine Reihe von Betrieben der Lebensmittelindustrie bereits in 2013 eine wirtschaftsorientierte Förder- und Bildungseinrichtung gefordert, in der fachpraktische Ausbildungsinhalte, Umschulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen sowie ein breites Spektrum an Seminaren und Lehrgängen zur berufsbezogenen und fachübergreifenden Weiterbildung angeboten werden. Daneben wird ein großer Bedarf für spezielle Inhouse-, Firmen- und Branchenschulungen und für praktische Unterweisungsmöglichkeiten für Anlernkräfte gesehen.

Die besonders betroffenen Unternehmen haben sich über einen Zeitraum von rd. vier Jahren mit der BBS Technik, dem Agrar- und Ernährungsforum Oldenburger Münsterland (AEF) sowie dem Landkreis an der Ausarbeitung eines Konzepts für ein Lebensmitteltechnikum und der Diskussion um das Vorhaben beteiligt. Zwischenzeitlich hat das Konzept, das u.a. auch die Einwerbung von Fördermitteln sowie die Beteiligung der Wirtschaft berücksichtigt, seine finale Fassung erreicht und folgenden Inhalt:

Ziele

Mit dem Technikum werden regionsweit folgende Ziele verfolgt:

- Stärkung der gewerblich-technischen Aus- und Weiterbildung
- Steigerung der Wettbewerbs- und Leistungsfähigkeit der Unternehmen durch
 - Erhöhung der Fachkompetenz in der Branche

- Qualitätssteigerung von Produkten u. Produktionsprozessen
- Stärkung der Innovationskraft von Unternehmen und Beschäftigten
- Fachkräftesicherung
- Imagepflege

Aufgaben

Bei dem geplanten Technikum handelt es sich nicht um eine schulische Einrichtung, da seine Aufgaben nicht im Bereich der theoretischen Ausbildung liegen. Es soll vielmehr eine fachpraktische und wirtschaftsnahe Transfereinrichtung sein, in der die Ausstattungen und Bildungsangebote den Unternehmen und deren Mitarbeiter in der Region zu Gute kommen.

Aus- und Weiterbildung

- Vermittlung von handlungsorientierten und praxisnahen Ausbildungsinhalten, die über den schulischen (theoretischen) Bereich hinausgehen (für Lebensmitteltechniker, Elektroniker für Betriebstechnik, Mechatroniker, Chemielaboranten)
- Durchführung von berufs- und ausbildungsbegleitenden Seminaren und Lehrgängen
- Ermöglichen von (IHK-, HWK-)Prüfungen, um Betriebs- und Produktionsabläufe in Unternehmen nicht zu stören bzw. zu behindern

Steigerung der Wettbewerbs- und Leistungsfähigkeit von Unternehmen

- Durchführung von Weiterbildungs- und Qualifizierungsmaßnahmen
- Durchführung von Inhouse-, Firmen- und Branchenschulungen
- Durchführung von Schulungen für Anlernkräfte
- Wissenstransferangebote in Zusammenarbeit mit der Privaten Hochschule für Wirtschaft und Technik (PHWT) und dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) z.B. Innovationsdialoge
- Fachveranstaltungen, Erfahrungsaustausch, Seminare

Fachkräftesicherung

- Berufsorientierung Lebensmitteltechnik mit möglichst vielen Jugendlichen, auch von allgemeinbildenden Schulen: Finden der benötigten Fachkräfte
- „Vermarktung“ der Kombination Lebensmittel und Technik
- Berufliche Orientierung von Anlernkräften, Flüchtlingen, ungenutzten Potenzialen des Arbeitsmarktes

Imagepflege

- „Gläserne Produktion“ und Präsentation einer Region/Branche
- Projektwochen und Aktionstage
- Seminare, Tagungen, Kongresse
- Überregionale Bewerbung der Einrichtung (Profilierung der Branche und der Region)

Zielgruppen

Das Technikum soll vorrangig auf folgende Nutzergruppen ausgerichtet sein:

- Beschäftigte in Unternehmen (Auszubildende sowie gewerblich-technische Mitarbeiter)
- Unternehmen (Firmenschulungen)
- Wirtschaftsnahe Einrichtungen (IHK, DIL, PHWT, Branchennetzwerke)
- Bildungsträger
- Schulen

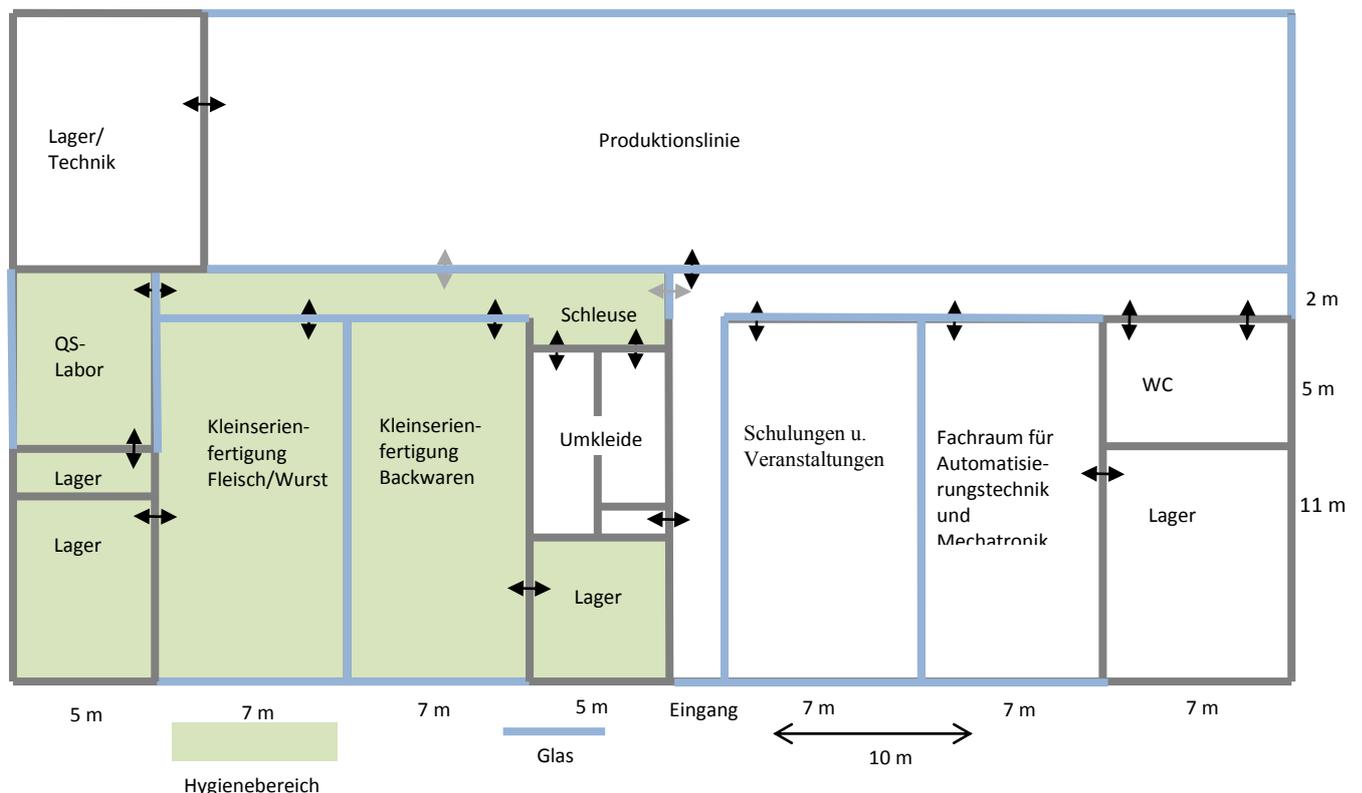
Standort und bauliche Maßnahmen

Als Standort für das Technikum wird eine räumliche Nähe zur vorhandenen Berufsbildende Schule Technik, Lankumer Feldweg in Cloppenburg vorgeschlagen. Damit kann eine gute verkehrliche Anbindung und Erreichbarkeit des Bahnhofs sowie des ÖPNV-Anschlusses gewährleistet werden.

Der Standort eignet sich perspektivisch auch für weitere Bildungs-, Gründungs- und Technologieeinrichtungen für die Lebensmittelindustrie.

Das nach einer groben Entwurfsplanung ca. 50 X 28 m große Gebäude soll zwar baulich getrennt aber mit Verbindung zur BBS errichtet und in die Umgebungsplanungen integriert werden.

Der nachfolgende Grundriss gibt einen Überblick über die Anordnung der notwendigen Infrastruktur, wie sie von den Unternehmen, der BBS Technik und dem AEF für sinnvoll gehalten wurde. Kernstück ist die Produktionslinie.



Neben der Produktionslinie sind zwei Räume für die Kleinserienfertigung von Fleisch/Wurst und Backwaren nebst Lager vorgesehen. Hier sollen Lebensmittel be- und verarbeitet werden, die zum Verzehr geeignet sind d.h. der Umgang mit „Echtlebensmitteln“.

Vorgesehen ist ferner ein Fachraum für Automatisierungstechnik und Mechatronik d.h. für

die Steuerungstechnik nebst Lager. Da von einer weitergehenden Automatisierung und Technisierung der Produktionsanlagen in den nächsten Jahren ausgegangen werden muss, soll hier die nachhaltige Fachkräftesicherung im Vordergrund stehen.

In dem weiterhin geplanten QS-Labor soll neben der Qualifizierung von Chemielaboranten auch eine Sensibilisierung von Schulungsteilnehmern für Hygiene und Qualitätssicherung durchgeführt werden.

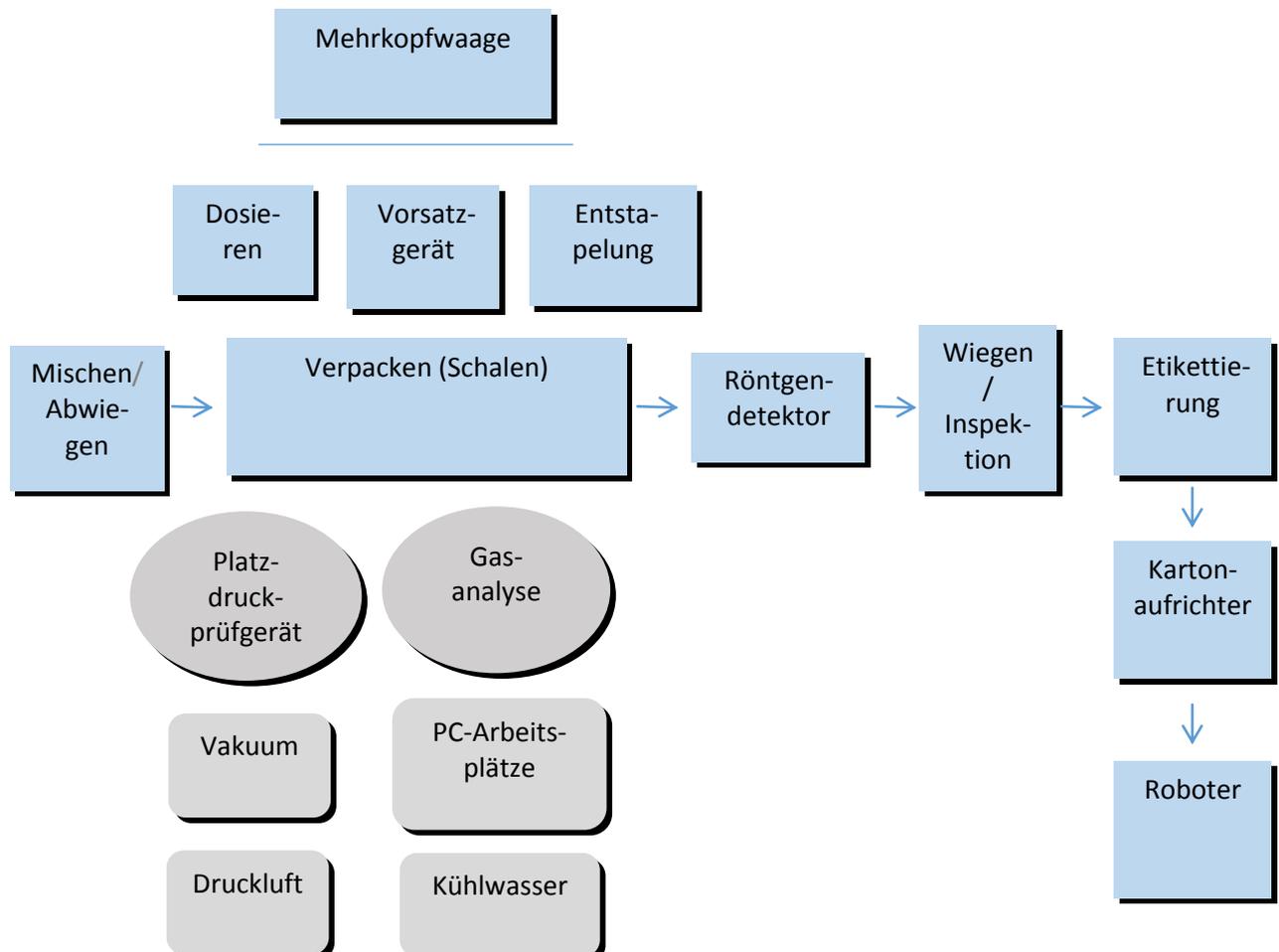
In der Mitte des Gebäudes sind die für die Lebensmittelindustrie vorgeschriebene Hygieneschleuse und der Umkleidebereich vorgesehen. Vervollständigt wird die Raumplanung durch einen 112 qm großen Schulungs- und Veranstaltungsraum.

Ausstattung

Kernstück des Technikums soll eine in der Praxis übliche Produktionsanlage sein, die typische Produktionsschritte aller Lebensmittelbetriebe enthält.

Die nachfolgende Abbildung veranschaulicht die Anordnung der Maschinen, Anlagen und Geräte für Fertigungen in den Bereichen Fleisch/Wurst, Backwaren und Kartoffeln. Hier können typische Situationen wie „Einrichten“, „Fehlersuche“ und „Überwachung“ fachpraktisch geübt werden.

Die Produktionslinie soll veranschaulichen, dass Lebensmitteltechnik interessant ist und die dort eingesetzten Maschinen und Anlagen Anknüpfungspunkte für eine reizvolle berufliche Perspektive bieten. Zu den Maschinen und Anlagen zählen Mischer, Portionierer, Verpackungsmaschine, Entstapler, Röntgengerät, Waage, Etikettiergerät, Förderanlage, Robotik, Gasmischung, Videosystem, Automatisierungstechnik, Druckluffterzeugung, Kühlwasseraufbereitung und Vakuumerzeugung für die Kleinserienfertigung in den Bereichen Fleisch/Wurst, Backwaren, Kartoffeln.



Die laufenden Kosten berücksichtigen den Betrieb mit realen Lebensmitteln in Projektwochen und Weiterbildungsmaßnahmen. Um die jährlichen Kosten möglichst gering zu halten, hat die Planungsgruppe den Einsatz von Ersatz-Produkten im „Normalbetrieb“ vorgesehen. Die Kühlung der Halle und das Reinigen der Maschinen sind dadurch nicht erforderlich, so dass die Betriebskosten sinnvoll eingegrenzt werden können.

Damit der Bezug zu „echten“ Lebensmittelproduktionen jedoch nicht „verloren“ geht, soll in Projektwochen und in Weiterbildungsmaßnahmen mit realen Lebensmitteln gearbeitet werden. Die dabei zugrundeliegenden Hygieneanforderungen sollen gesetzliche Auflagen erfüllen, so dass ein Verzehr der produzierten Lebensmittel möglich ist.

Bei den angedachten Projektwochen zu Schwerpunktthemen wie z.B. „Kartoffel“ oder „Fleisch“ sollen von Auszubildenden in Zusammenarbeit mit Schülern (Lebensmitteltechniker, Elektroniker für Betriebstechnik, Mechatroniker und Chemielaborant) die sich beruflich orientieren, in entsprechenden Unterrichtssequenzen „echte“ Lebensmittel an der Produktionslinie unter „realen“ Bedingungen verarbeitet werden. Dabei sollen typische Situationen der Arbeitswelt (Einrichten, Fehlersuche, Überwachung) nachgebildet werden.

Kosten

Die auf die Entwurfsplanung gestützte Kostenschätzung nach DIN 276 geht von folgenden Aufwendungen aus:

Investitionsgüter	€
Grundstück (2.500 qm; Bodenrichtwertkarte 120 €/qm)	300.000
Bauliche Anlagen einschl. Erschließung 3.411.730 € (brutto)	3.848.150
Baunebenkosten (Planungskosten) 436.420 € (brutto)	
Einrichtungsgegenstände u. Maschinen, Produktionsanlage (brutto)	1.458.000
Gesamt	5.606.150

Finanzierung

Die Finanzierung des Gesamtvorhabens ist sowohl mit dem Land Niedersachsen als auch mit Vertretern der Lebensmittelindustrie intensiv erörtert worden. Dabei wurde von Beginn an herausgestellt, dass eine Realisierung des Vorhabens nicht ohne ein deutliches finanzielles und ideelles Engagement der Wirtschaft sowie einer finanziellen Beteiligung des Landes vorstellbar ist.

Zwischenzeitlich haben 17 Unternehmen aus den Landkreisen Cloppenburg, Vechta, Ammerland und Oldenburg über schriftliche Absichtserklärungen (LOI's) zugesichert, 1.235.000 Mio. € in Form von Investitionszuschüssen über einen Zeitraum von 10 Jahren (in 10 gleichen Beträgen) zu leisten. Damit hat sich die hiesige Lebensmittelindustrie bereit erklärt, einen Anteil in Höhe von rd. 22 % der Gesamtausgaben zu leisten.

Das Nieders. Wirtschaftsministerium unterstützt das Vorhaben mit Nachdruck und hat am 11.10.2017 für die landesweit einmalige Einrichtung mit einer verbindlichen Absichtserklärung (Memorandum of Understanding) bis zu 2 Mio. € zur Verfügung gestellt.

Unter Berücksichtigung der Zusagen stellt sich die Finanzierungsplanung wie folgt dar:

Mittelgeber	€
Bereitstellung Grundstück LK Cloppenburg	300.000
Eigenmittel LK Cloppenburg (vorbehaltlich Beschluss des Kreistages)	2.071.150
Finanzieller Anteil der Wirtschaft	1.235.000
Land Nds. Wirtschaftsförderfonds	2.000.000
Gesamt	5.606.150

Träger- und Betreiberstruktur

Träger der Immobilie soll nach den Wünschen der Unternehmen der Landkreis Cloppenburg sein; er stellt die baulichen Anlagen einer noch zu gründenden gemeinnützigen Betreibergesellschaft (Lebensmitteltechnikum gGmbH) zur Verfügung. Ausstattung und Betrieb erfolgen durch die gGmbH, die zu 100 % vom Landkreis Cloppenburg getragen wird.

Mit dieser Rechtsform soll – auch aus förderrechtlichen Gründen - deutlich gemacht werden, dass das Lebensmitteltechnikum keine Gewinnerzielung beabsichtigt; etwaige Überschüsse sollen für Ersatz- und Erweiterungsinvestitionen verwendet werden. Die gGmbH wird ebenfalls den diskriminierungsfreien Zugang von Unternehmen gewährleisten.

Die gGmbH beabsichtigt einen Beirat einzurichten, in dem Vertreter der Ernährungswirtschaft und wirtschaftsnahen Einrichtungen Mitglieder sein sollen. Damit werden den Unternehmen weitgehende Möglichkeiten zur Mitbestimmung der Ausstattung und der Schulungsmöglichkeiten geboten.

Im Vorfeld haben sich wirtschaftsnahe Einrichtungen (wie BBS Technik, IHK, DIL, PHWT) und diverse Unternehmen bereits zu einer konkreten Mitarbeit in einem dem Betrieb des Technikums begleitenden Beirat bereiterklärt, um Ausstattung und Schulungsangebote des Technikums mit zu entwickeln.

Weiterhin wollen diverse Unternehmen und Einrichtungen die Vermarktung der Angebote aktiv unterstützen.

Dauerhafte Tragfähigkeit des Technikums

Das Lebensmitteltechnikum wurde als Konzept auf eine besonders breite Basis gestellt, so dass verschiedenste Entwicklungsmöglichkeiten umsetzbar sind. Es soll ausdrücklich nicht auf Nutzergruppen im Landkreis Cloppenburg beschränkt werden. Vielmehr soll die Einrichtung als einziges Kompetenzzentrum dieser Art Anziehungskraft im und Ausstrahlung auf den gesamten Weser-Ems-Raum haben, in dem die Ernährungswirtschaft bekanntlich eine Schwerpunktbranche darstellt.

Wegen ihres Alleinstellungsmerkmals kann davon ausgegangen werden, dass die Einrichtung landkreisübergreifend von der Lebensmittelbranche und ihren Zulieferern

sowie Dienstleistern in Anspruch genommen wird. Zur Auslastung wird u.a. auch die IHK beitragen, die sich die Abnahme der Gesellenprüfungen für die Lebensmitteltechnik in der Einrichtung vorstellen kann.

Zur wirtschaftlichen Tragfähigkeit erwartet das Land eine Auslastung von jährlich 260 Nutzertagen.

Davon sollen entfallen auf

- Aus- und Weiterbildung **65%** (170 Tage jährlich)
- Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen **17%** (45 Tage jährlich)
- Fachkräftesicherung **10%** (25 Tage jährlich)
- Imagepflege **8%** (20 Tage jährlich)

Die Umsatzerlöse aus Nutzungsentgelten, Kurs-, Seminar- und Veranstaltungsgebühren sowie Spenden sollen die jährlichen Aufwendungen (2 Personalstellen für Geschäftsführung und Anlagenführer, Instandhaltung, Versicherungen, Beiträge, Betriebskosten, Referentenkosten, Zinsen, Abschreibungen) decken.

Der Betrieb des Technikums soll einer jährlichen Erfolgskontrolle (Evaluierung) unterzogen werden.

Regionale Bedeutung

Das kann ein Alleinstellungsmerkmal in Niedersachsen aufweisen, da es eine vergleichbare Einrichtung bislang nicht gibt. Sie wird zur Sicherung des Fachkräftebedarfs Ausstrahlung weit über den Landkreis Cloppenburg hinaus erreichen. Auch aus diesem Grunde ist das Lebensmitteltechnikum ausdrücklich in der Regionalen Handlungsstrategie für Weser-Ems und im Masterplan Bioökonomie der Wissensvernetzung Weser-Ems aufgenommen worden. Gleichzeitig dient die Einrichtung zur nachdrücklichen Inwertsetzung der Lebensmittelbranche und sowie zur Verdeutlichung der Kompetenzen in der Region.

Chancen, Perspektiven, Risiken

Mit der Einrichtung verbunden sind folgende Chancen:

- Schaffung eines bislang in Niedersachsen nicht vorhandenen Angebots
- Informations- und Kompetenzzuwachs in der Branche
- Stabilisierung der Wettbewerbs- und Zukunftsfähigkeit der Branche
- Fachkräftesicherung und -bindung
- Erhöhung der Bildungsintensität von KMU
- Beförderung von technischen Innovationen
- Intensivierung von Branchenbeziehungen und Bildungsverbänden
- Erhöhung der Anziehungs- und Strahlkraft der Branche und der Region

Perspektivisch könnte das Technikum zu einem Kompetenzstandort in der Agrar- und Ernährungswirtschaft weiterentwickelt werden mit

- einem Qualitätssicherungsinstitut
- einem Labor im Bereich Agrarbiotechnologie
- der Öffnung des Technikums als Gründerwerkstatt
- Lehrangeboten der PHWT im Bereich Mechatronik
- der Einrichtung von dualen Studiengängen
- der Einrichtung einer Technikerschule

Ein Risiko könnte in der Bereitschaft der Unternehmen zur Bereitstellung finanzieller und

zeitlicher Ressourcen für Weiterbildung und Qualifizierung liegen. Ein zielgruppenorientiertes und innovatives Marketing sowie ein qualitativ hochwertiges Angebot werden wesentlichen Einfluss auf den Auslastungsgrad des Technikums haben.

Zeitliche Realisierung

Mit der Umsetzung des Vorhabens könnte nach Eingang des Bewilligungsbescheides der NBank begonnen werden. Der Abschluss der Maßnahme und die Inbetriebnahme der Einrichtung könnten im Laufe des Jahres 2019 erfolgen.

Beschlussvorschlag:

Dem Ausschuss für Planung und Umwelt wird folgende Beschlussfassung empfohlen:

Mit Blick auf die große Bedeutung der Ernährungsbranche für die Wirtschaftsstruktur und die Entwicklung des hiesigen Raumes sowie die Fachkräftesicherung in der Branche errichtet und betreibt der Landkreis Cloppenburg ein als Fortbildungs- und Förderzentrum geführtes Lebensmitteltechnikum. Das mit rd. 5,6 Mio. € veranschlagte Investitionsvorhabens wird unter der Voraussetzung realisiert, dass die vom Land Niedersachsen und der Ernährungsbranche anteilig in Aussicht gestellten Kofinanzierungsmittel zur Verfügung gestellt werden.

Finanzierung:

PSP-Element (Produkt)

11.500054.500

11.500054.510

11.500054.555.001

11.500054.555.007

Anlagenverzeichnis:

Memorandum of Understanding (MoU)