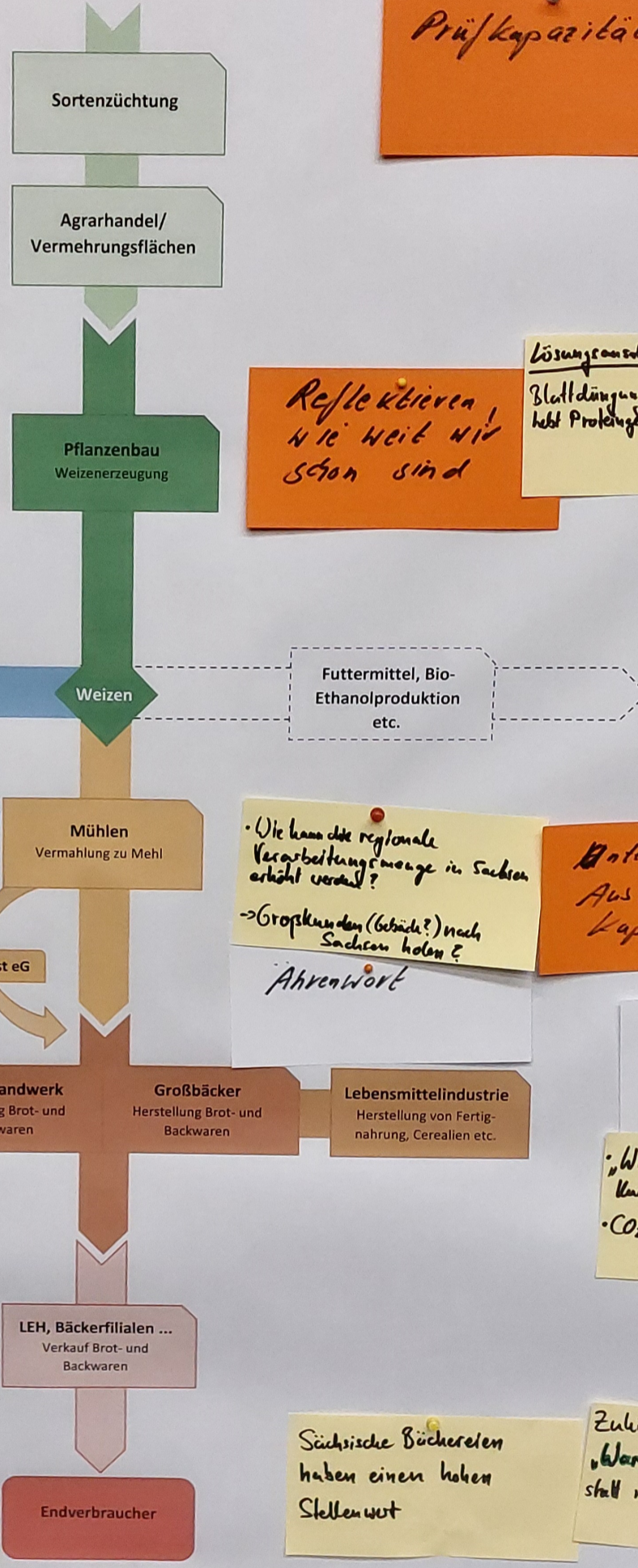


Wertschöpfungskette Backweizen Sachsen  
(vereinfachte Darstellung)



Stärkung  
Offizialberatung +  
Sortenversuche  
Prüfkapazitäten ↑

Lösungsansatz:  
Definition der gewünschten Parameter für die Verbraucher  
Optimierung des bestehenden Prüfsystems

Projekte Landwirtschaft (Versuch + Fortschritt) > 3 Jahre

Was machen wir mit Weizen, der kein Qualitätsweizen ist? Wie schaffen wir Qualität!

Jahrl. Offizialberatung

Reflektieren wie weit wir schon sind

Lösungsansatz:  
Blutdüngung während Kornbildung hebt Proteingehalt (10g/ha = 0,5t)

Ökolandbau als Lösungsansatz?

Anreizkomponente von LV N-Management Optimierung

Agrarhandel Kauf und Verkauf von Weizen

Futtermittel, Bio-Ethanolproduktion etc.

Lösungsansatz:  
Direkte pflanzenbauliche Anreizsysteme, um Zusatzerträge zu generieren

Überschuss

Wie kann die regionale Verarbeitungsmenge in Sachsen erhöht werden?  
-> Großkunden (Gebäude?) nach Sachsen holen?  
Ahrenwort

Unterstützung Ausbau Kapazitäten

Handwerk als Brückenbauer in Regionen

Harry Best  
Bäckereien & Praxen  
Sorten grüner Stickstoff

Wie viel müssen wir LVE geben, damit sie Sorten auf Feld bringen mit weniger Ertrag

Verbraucherkommunikation als Stärke der Handwerksbäckerei -> Erwartungen korrigieren

„Wir produzieren, was die Kunden nachfragen“  
CO<sub>2</sub>-Fußabdruck als Messgröße?

Nischenprodukte

Spezialitäten

Regionalität für Brot & Backwaren ist in Sachsen dem Verbraucher wichtig.

Sächsische Bäckereien haben einen hohen Stellenwert

Zukünftig/iger Marketing Schwerpunkt „Ware aus der Region“? statt nur Herstellung d. Backwaren

Sinkende Mehrzahlungsbereitschaft für regionale LM  
↑ Angebot & Discount ↓ Bio

Auswahlkriterien Verbraucher:  
Geschmack | Preiswert  
Saisonal | Regional