

bioq

WHERE RESEARCH MEETS ECONOMY
**BUSINESS- UND
INNOVATIONSPARK
QUAKENBRÜCK**

Jetzt die besten
Produktions- und/oder Büroflächen
sichern!



Vermarktungs-Exposé

Stand: Oktober 2020

15 - 600 m²

Provisionsfrei

Zu vermieten an:

GRÜNDER

STARTUPS

KMU's

(GERNE IM BEREICH BIOÖKONOMIE)

Willkommen im BIQ, dem Business- und Innovationspark Quakenbrück

Willkommen im Business- und Innovationspark Quakenbrück (BIQ), dem Technologie- und Gründerzentrum für das nördliche Osnabrücker Land und das südliche Oldenburger Münsterland. Der BIQ bietet sowohl Büroräume als auch Labore und Produktionshallen für Existenzgründer und junge Unternehmen. Und das zu attraktiven Konditionen, individuellen Mietlaufzeiten und mit einem übergreifenden Service. Die direkte Nachbarschaft zum Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik macht das Gründungszentrum besonders interessant für Unternehmen und Entwicklungszentren der Ernährungswirtschaft sowie der Bioökonomie.

2.800
Quadratmeter

auf bis auf 7.000 Quadratmeter erweiterbar

40
Büroräume

mit einer Fläche von 15 bis 100 Quadratmeter

8
Produktionsräume

mit einer Fläche von 90 bis 600 Quadratmeter

Beste Voraussetzungen für Startups und junge Unternehmen

Mit fast 3.000 Quadratmetern Büro- und Produktionsfläche bietet der neu errichtete Business- und Innovationspark Quakenbrück Raum für Existenzgründer und junge Unternehmen.

Dabei offeriert das Zentrum beste Voraussetzungen für eine erfolgreiche Unternehmensentwicklung. Die modern ausgestatteten und klimatisierten Büroräume und Produktionsflächen lassen sich dabei variabel an die Größenbedarfe potenzieller Mieter anpassen.



Auch für Labordienstleister geeignet: Der BIQ in Quakenbrück



Raum zum Austausch auch zwischen den Unternehmen

Miethöhe und Mietlaufzeit sind auf die Bedürfnisse junger Startups zugeschnitten. Mit Besprechungsräumen, Sozialbereich sowie der Möglichkeit der Nutzung eines Bürodienstleistungs- und IT-Services bietet der BIQ in Quakenbrück ausgezeichnete Rahmenbedingungen für die Unternehmensentwicklung.

Die direkte Nachbarschaft zum Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik mit seinen Möglichkeiten in den Bereichen Produktentwicklung, Analytik, Verfahrenstechnik und Sondermaschinenbau sowie in der Lohnproduktion bietet gerade für Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft und der Bioökonomie einen zusätzlichen Mehrwert sowie eine sehr gute Ausgangslage für die Expansion.

Die BIQ-Büroräume mit Flächenzuschnitt für flexible Bedarfe

Die Infrastruktur des Business- und Innovationsparks Quakenbrück orientiert sich konsequent an den Bedürfnissen junger innovativer Unternehmen. Dementsprechend bietet der BIQ hochwertig ausgestattete Büros in einer Größe von 15 m² bis 100 m² mit flexiblen Gestaltungsmöglichkeiten. Die Mieteinheiten sind so konzipiert, dass sie im Laufe der Jahre schnell und einfach an sich ändernde Anforderungen der Unternehmen angepasst werden können.

Die Ausstattung des BIQ bietet optimale Arbeitsbedingungen für junge, wachstumsorientierte Unternehmen. Hierzu gehören Klimaanlage, Highspeed-Internet sowie ein voll ausgestatteter Networking-Bereich mit der Möglichkeit zum unternehmensübergreifenden Austausch und zur Entspannung der Mitarbeiter. Darüber hinaus liefert die energieeffiziente Bauweise der Gebäude einen Beitrag zum Schutz der Umwelt.

Zusätzlich zu den ggf. eigenen Besprechungsräumen können die Mieter des BIQ auch die Tagungs-, Seminar- und Besprechungsräume des benachbarten Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik nutzen. So zeigen die Unternehmen des BIQ auch bei größeren Besprechungen beispielsweise mit Kunden und Lieferanten von Anfang an ein hohes Maß an Professionalität. Verschiedene externe Dienstleister bieten den Mietern des BIQ ein breites Angebot von Serviceleistungen. Diese reichen von Büro- und Schreibservice über die IT-Betreuung bis hin zum Reinigungsdienst.



Die hellen und modernen Büroräume des BIQ versprechen eine gute Arbeitsatmosphäre

Produktionsflächen ergänzen das Angebot

Der Business- und Innovationspark Quakenbrück bietet seinen Mietern neben Büroflächen auch moderne und flexibel zuschneidbare Produktions- und Laborflächen. Dies macht den BIQ außer für Existenzgründer und junge Unternehmen auch für bestehende klein- und mittelständische Unternehmen z.B. für den Aufbau oder die Auslagerung von Forschungs- und Entwicklungsabteilungen interessant.



Der Produktionsbereich des BIQ bietet:

- Produktionsflächen von 100 m² bis 600 m²
- eine lichte Höhe in den Produktionshallen bis zu von 4 Metern
- eine maximale Bodenbelastung 1,5 t/m² den Zugang über Sektionaltore
- Starkstromanschlüsse
- Wasseranschlüsse
- Druckluftanschlüsse (nachrüstbar)
- Bodenabläufe (Fett- und Ölabscheider nachrüstbar)
- flexible Stromversorgung in den Flächen über Energiewürfel
- Umsetzung von Geschäftsideen mit bioökonomischen Fragestellungen

Auf gute Nachbarschaft: Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL)

Das direkt an den BIQ angrenzende Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) zählt zu den europaweit führenden Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen in der Lebensmittelindustrie. Für die Mieter des BIQ bieten sich so zahlreiche Unterstützungs- und Anknüpfungspunkte zum Beispiel bei der Entwicklung innovativer Verfahren, der Lohnproduktion sowie zur Umsetzung von Ideen für neue Produkte, Rezepturen und Produktionsmethoden. Darüber hinaus profitieren die Mieter des BIQ von der exzellenten Vernetzung des DIL sowohl in die Wirtschaft als auch in die Forschung.

Unterstützung bei der Produktentwicklung

Den Unternehmen des BIQ bietet sich die Möglichkeit, innerhalb des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik Produktprototypen jederart umzusetzen. Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik bietet dabei Start-Ups eine ganzheitliche Betreuung. Je nach Produkt (z.B. Convenience- oder Milchprodukte, Süß- und Backwaren, Snacks und Getränke) werden Produkte mit hervorragenden sensorischen Eigenschaften und den gewünschten Funktionalitäten entwickelt.



Kompetente Unterstützung direkt vor der Haustür: Das DIL

Herstellung von Produktprototypen

Mehrere Technika mit modernen Apparaten und Anlagen stehen den Unternehmen zur Herstellung von Produktprototypen über das DIL zur Verfügung. Die Voraussetzungen für die Entwicklung von marktfähigen Produkten werden durch das interne Sensorik-Panel sowie einer umfassenden Analytik geschaffen. Selbst sensible Produkte wie Fleisch- und Milchprodukte sowie die entsprechenden Muster für den Testmarkt können hier hergestellt werden. Zur Texturierung von Lebensmitteln wie beispielsweise zur Herstellung von Fleischersatzprodukten mit pflanzlichen Proteinen steht am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik außerdem das Extrusionstechnikum zur Verfügung. Die Entwicklungsarbeiten können bis hin zur Marktstudie und Patentierung vervollständigt werden.

Verfahrenstechnik und Sondermaschinenbau

Neue Technologien und Dienstleistungen bieten Chancen für die Entwicklung neuer Produkte sowie die wirtschaftliche Etablierung innovativer Verfahren. Der Geschäftsbereich Prozesstechnologie am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik beschäftigt sich mit der Entwicklung, Optimierung und Realisierung dieser Technologien. Das Leistungsangebot reicht von ersten Anwendungstests über die Bewertung von Prozess-Produkt-Innovationen bis zur hausinternen Realisation von Prototypen und Produktionsanlagen im industriellen Maßstab durch den Sondermaschinenbau des DIL. Neben der Anwendung gepulster elektrischer Felder zählen die Hochdrucktechnologie, der Einsatz überkritischer Fluide sowie die Ultraschall- und Stoßwellentechnik zu den Entwicklungsschwerpunkten des Geschäftsbereiches.



Analytik & Labortechnik

Neben den Optionen aus der Prozess- und Produktentwicklung verfügt das DIL über eine weitentwickelte, physikalische mikrobiologische und chemische Analytik, die von den Partnern des BIQ genutzt werden kann. Der Geschäftsbereich Lebensmittelsicherheit am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik ist auf die Analyse von Prozessen und Produkten auf unterschiedlichen Ebenen spezialisiert.

Die Labore am DIL sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiert und bieten die Möglichkeit für umfangreiche sensorische, chemisch-physikalische und mikro- sowie molekularbiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln. Auch Trink- und Wasseranalysen und immunologische Untersuchungen gehören zum Leistungsspektrum des Bereiches. Ergänzend zu der Analytik steht eine umfangreiche Beratung im Bereich Qualitätsmanagement zur Verfügung.

Das Zentrum für Lebensmittelphysik (ZLP) am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) untersucht die Zusammenhänge zwischen Struktur und Funktion und bildet die Erkenntnisse von Strukturbildungsmechanismen mit Hilfe modernster Ausstattung in verfahrenstechnische Prozesse ab. Durch die Zusammenarbeit mit den übrigen Bereichen des Instituts können die gewonnenen Einsichten im technischen und industriellen Maßstab umgesetzt werden.

Lohnproduktion

Insbesondere der Markteintritt neuer Produkte stellt ein kritisches Moment im Entwicklungszyklus dar. Das DIL bietet den Mietern des BIQ die Möglichkeit zur Realisierung von Kleinchargen im Rahmen der Lohnproduktion. So ist es möglich, Produkte in kleinen Mengen (Test-Chargen) herzustellen. Dies ist besonders für Start-Ups und kleinere Unternehmen extrem hilfreich.

So können marktreife Produktkonzepte direkt ohne Zeitverlust umgesetzt werden. Für die Lohnproduktion stehen neueste Technologien im hochmodernen Technikum des DIL bereit.

Hierzu zählen beispielsweise Verfahren zur schonenden Haltbarmachung von Lebensmitteln mittels Hochdruck und gepulsten elektrischen Feldern (PEF), spezialisierte Automatisierungslösungen sowie der Bereich Extrusion in der Produktentwicklung.



Die Analytik ist eine der vielen Stärken des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik

Netzwerke

Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik ist in der Ernährungswirtschaft exzellent vernetzt. Die Mieter des Business- und Innovationsparks Quakenbrück können die Kontakte des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik nutzen, um möglichst schnell ein eigenes Netzwerk in der Lebensmittelwirtschaft oder in der Bioökonomie aufzubauen und die eigene Bekanntheit in der Branche zu vergrößern. Das DIL bietet zum Beispiel einen Zugang zum NieKE, dem Niedersächsischen Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft, zu Food Nordwest sowie zu Hightech Europe.



Das DIL bietet auch die Möglichkeit der Produktion von Kleinchargen

Regionale Innovationsförderung

Neue Ideen, veränderte oder gar neue Produkte, verbesserte Verfahren und Prozesse – kurzum die Umsetzung von Innovationen – sind elementar für die Zukunft von Unternehmen. Die Entwicklung und die Umsetzung guter Ideen scheitern aber häufig im Alltagsgeschäft. Die Wirtschaftsförderungsgesellschaft Osnabrücker Land bietet zusammen mit Partnern eine gezielte und geförderte Innovationsberatung.

Infos: www.wigos.de/innovation

Die Innovationsförderung im LK Osnabrück:

- Unterstützung bei der Entwicklung neuer Produkte und Verfahren
- Erschließung von Informationen bei Fragen zum Stand der Technik
- Kontaktvermittlung zu Experten aus Hochschulen, Universitäten und Forschung
- Hilfe bei der Erschließung von Fördermitteln und Begleitung der Projekte

Gründungsförderung im Landkreis Osnabrück

Mit dem Gründerhaus Osnabrück. Osnabrücker Land haben Landkreis und Stadt Osnabrück eine gemeinsame Einrichtung zur Unterstützung von Existenzgründern und jungen Unternehmen geschaffen. Das Angebot des Gründerhauses reicht vom ersten Check einer Geschäftsidee über vielfältige Workshops und Vorträgen zu Gründerthemen bis hin zu Netzwerktreffen mit anderen Start-Ups. Egal, ob im Einzelgespräch oder in einer der vielen Veranstaltungen: Das Gründerhaus vermittelt jede Menge Rüstzeug zur Umsetzung und Finanzierung einer Unternehmensgründung.

Infos: www.gruenderhaus-os.de

Unterstützung in der Samtgemeinde Artland

Die Wirtschaftsagentur Artland als örtliche Wirtschaftsförderungseinrichtung der Samtgemeinde Artland unterstützt mit seinen Mitarbeitern Existenzgründer und Unternehmen bei ihrer Entwicklung in Quakenbrück, Badbergen, Menslage und Nortrup. Die Wirtschaftsagentur Artland kooperiert dabei eng mit dem Business- und Innovationspark Quakenbrück, informiert zu Unterstützungsmöglichkeiten und steht mit seinen Mitarbeitern für Fragen zum Standort und zur Unternehmensentwicklung bereit.

Infos: www.artland.de

Existenzgründung aus Hochschule und Uni

Der Gründungsservice der Osnabrücker Hochschulen ist die zentrale Anlaufstelle für alle gründungsinteressierten Angehörigen der Universität und Hochschule Osnabrück. Im Gründungsservice werden potenzielle UnternehmensgründerInnen auf dem Weg in die berufliche Selbstständigkeit begleitet und beraten. Das Angebot des Gründungsservice setzt bereits in der sehr frühen Phase der Ideenfindung an und umfasst sämtliche Aspekte der (Vor-) Gründungsphase. Zukünftige UnternehmensgründerInnen aus den Osnabrücker Hochschulen (Studierende, wissenschaftliche Mitarbeiter/innen, Doktoranden und Professoren) können sich aus dem breit gestreuten Programm des Gründungsservice die für sie relevanten Module zusammenstellen und in Anspruch nehmen.

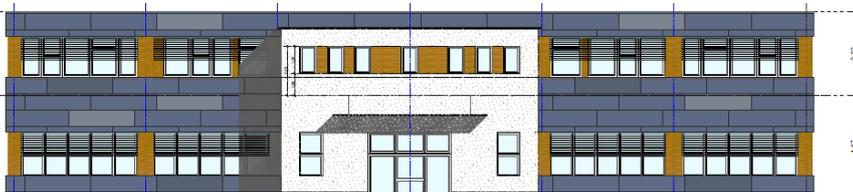
Infos: www.wtt-os.de/gruendungsservice



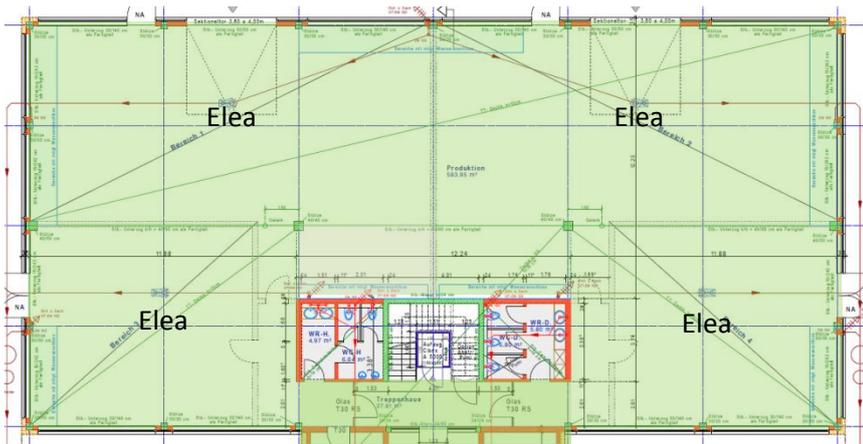
Infos für Gründer und Jungunternehmen

Stand der Vermietungen Prof.-von-Klitzing-Str. 9

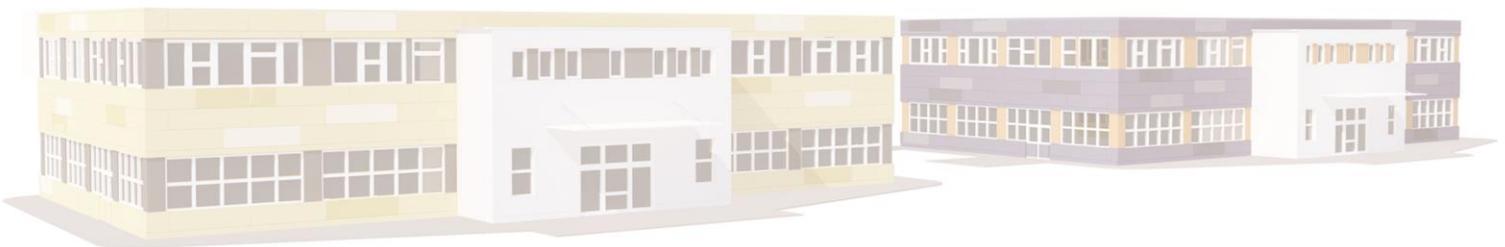
Stand der Vermietung (Okt. 2017): Die grün hinterlegten Flächen sind bereits an junge innovative Unternehmen (KMU) vermietet. In den übrigen Produktions- und Bürobereichen können noch Flächen in flexiblem Zuschnitt kostengünstig angemietet werden.



Pr
od
uk
tion
n

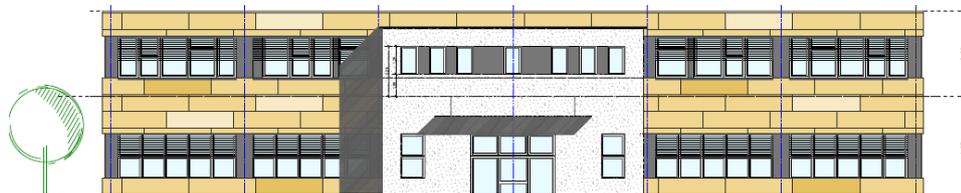


Bü
ro

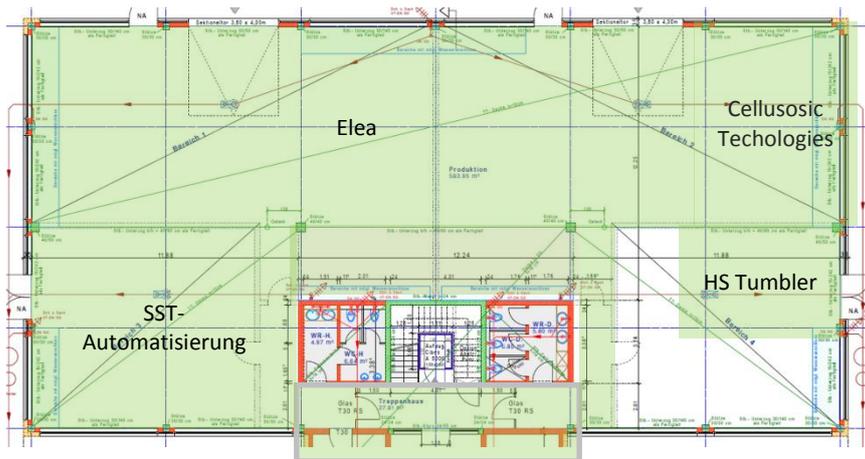


Stand der Vermietungen Prof.-von-Klitzing-Str. 11

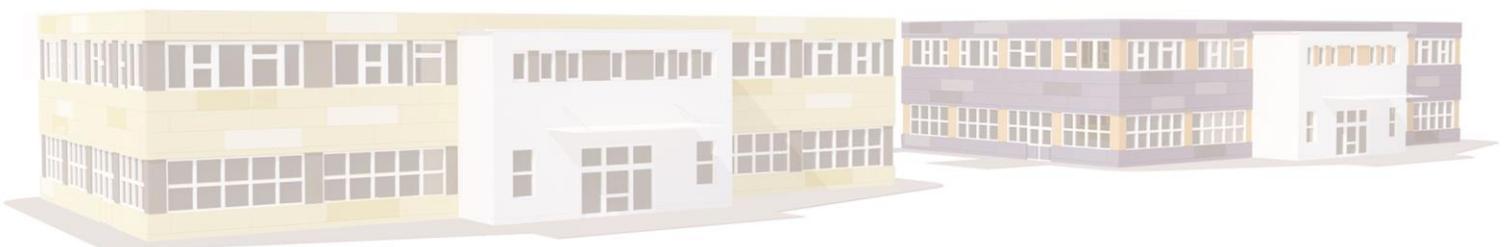
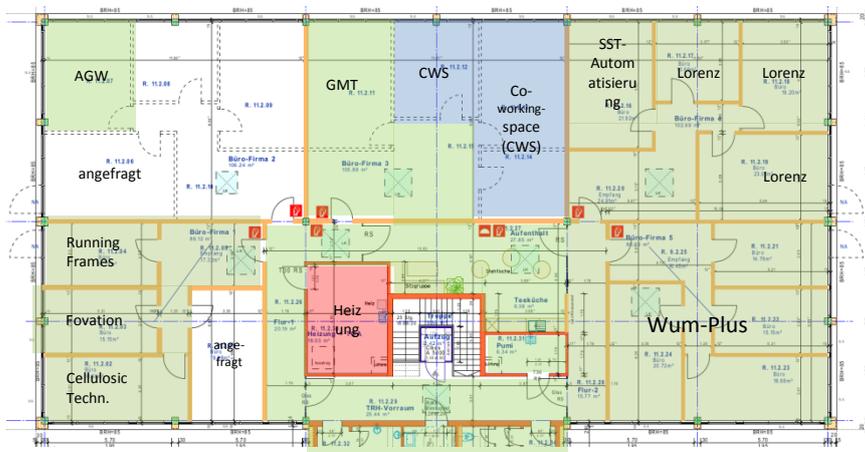
Stand der Vermietung (Okt. 2017): Die grün hinterlegten Flächen sind bereits an junge innovative Unternehmen (KMU) vermietet. In den übrigen Produktions- und Bürobereichen können noch Flächen in flexiblem Zuschnitt kostengünstig angemietet werden.



Pr
o
d
u
k
t
i
o
n



Bü
r
o



Kosten:

Büroflächen (OG):

Flächenberechnung

- Bürofläche
- 1/4 Vorraum Büro
- 22,37 % Gemeinfläche (Flure, Küche, Aufenthalt, Toiletten)

Kosten:

- Kaltmiete: 7,00 €/m²
- Nebenkosten: 2,50 €/m²



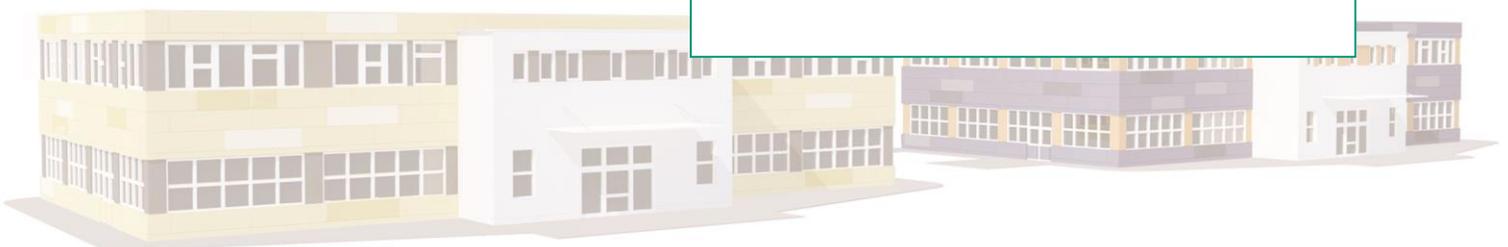
Produktionsflächen (EG):

Flächenberechnung:

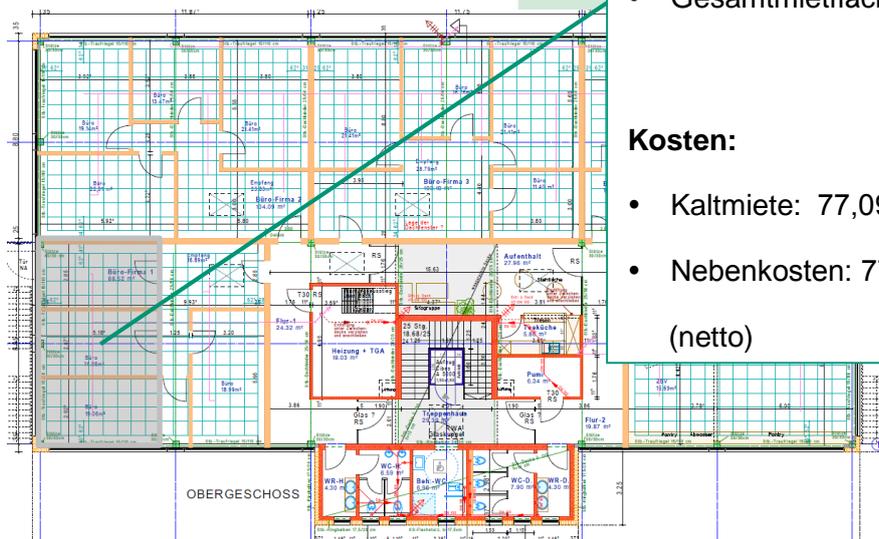
- Produktionsfläche
- 9,69 % Gemeinfläche (Flure, Toiletten)

Kosten:

- Kaltmiete: 6,00 €/m²
- Nebenkosten: 2,00 €/m²



Beispielrechnung



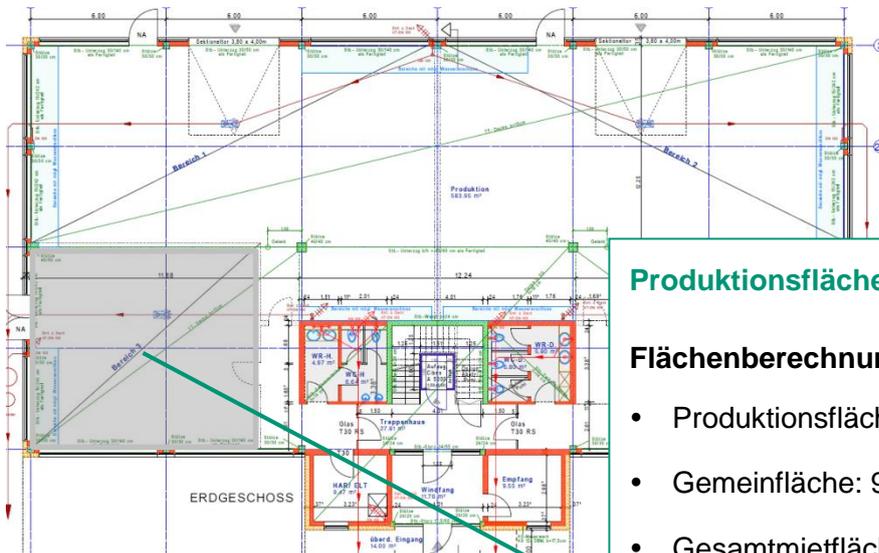
Büroflächen (OG):

Flächenberechnung:

- Bürofläche: 3 Büros = 50 m²
- Vorraum: $\frac{3}{4} = 13$ m²
- Gemeinfläche: 22,37 % = 14,09 m²
- Gesamtmietfläche = 77,09 m²

Kosten:

- Kaltmiete: 77,09 m² * 7,00 € = 539,63 €
 - Nebenkosten: 77,09 * 2,50 € = 192,93 €
- (netto)



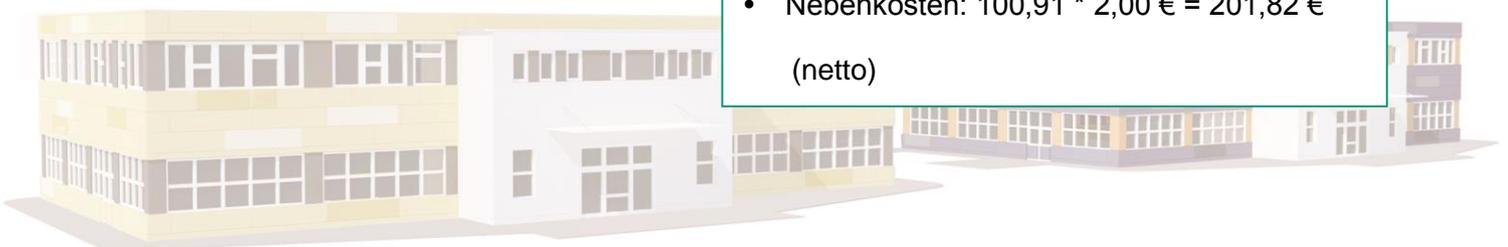
Produktionsflächen (EG):

Flächenberechnung:

- Produktionsfläche = 92 m²
- Gemeinfläche: 9,69 % = 8,91 m²
- Gesamtmietfläche = 100,91 m²

Kosten:

- Kaltmiete: 100,91 m² * 6,00 € = 605,46 €
 - Nebenkosten: 100,91 * 2,00 € = 201,82 €
- (netto)



Anfahrt

Business- und Innovationspark Quakenbrück



Adresse:

BIQ
Business- und Innovationspark
Quakenbrück

Professor-von-Klitzing-Straße 9-11
49610 Quakenbrück



Kontakt u. Verw.-Adresse:

BIQ
Business- und Innovationspark
Quakenbrück
Verwaltung

Markt 1
49610 Quakenbrück

Franz-Georg Gramann
Geschäftsführer
Telefon: 05431/182-143
Telefax: 05431/182-145
E-Mail: gramann@artland.de

Weiter Informationen: www.biq-quakenbrueck.de

