Liebe Leserin, lieber Leser,

haben Sie heute Vormittag an unserer Reihe "Innenansichten" teilgenommen? Erstmals haben wir mit unserem neuen Netzwerkpartner Packaging Valley e.V. ein ganzes Cluster virtuell besucht. Das Thema Verpackung nehmen wir auch in diesem Newsletter in den Fokus. Sie haben die "Innenansichten" verpasst? Dann lesen Sie hier in der nächsten Woche die Zusammenfassung der wichtigsten Punkte.

Wie immer gilt: Kritik und Anregungen können Sie jederzeit gerne an kontakt@foodnetz.de senden. Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, finden Sie den Abmeldelink am Ende dieser E-Mail.

Online-Version anzeigen

Aktuelles

Weniger Müll - aber wie? Verpackungslabor in Heidelberg vergleicht Lösungen

In den letzten zwanzig Jahren haben sich Kunststoffverpackungen bei Lebensmitteln, Kleidung oder Kosmetik verdoppelt. Trotz der damit verbundenen Umweltprobleme sind nachhaltige Alternativen beim täglichen Einkauf noch immer die Ausnahme. Wie es anders gehen kann, zeigt das Forschungsprojekt **Innoredux** des Instituts für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) und des ifeu – Institut für Energie und Umweltforschung in **Heidelberg**: Vom 1. Mai bis 31. Juli 2021 können Verbraucherinnen und Verbraucher im Verpackungslabor „Alles drin, wenig drum“ verschiedene Verpackungslösungen vergleichen, sich über deren Nachhaltigkeit informieren und manchmal auch eine Überraschung erleben. Gefördert wird das Forschungsprojekt über drei Jahre vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) innerhalb des Forschungsschwerpunkts „Plastik in der Umwelt – Quellen, Senken, Lösungsansätze“.

Mehr Informationen zum Projekt.

BASF auf der Suche nach dem Heiligen Gral

Die BASF hat sich der Initiative „HolyGrail 2.0 – Digitale Wasserzeichen für genaue Sortierung und hochwertiges Recycling“ als Mitglied angeschlossen. Ziel der Initiative ist es, die Recyclingrate von Kunststoffen durch das Anbringen von nicht wahrnehmbaren digitalen Wasserzeichen auf Produktverpackungen zu erhöhen.

Lesen Sie hier die Pressemitteilung.
Mehr Informationen zur Initiative.

Interessante Ideen: Die Patente des Monats

Von steckbaren Flaschen über standsichere Beutel bis zu kindersicheren Kartons: Die Redaktion der "neuen verpackung" hat neue Patentanmeldungen unter die Lupe genommen und stellt die interessantesten Verpackungsideen des Monats auf ihrer Seite vor.

Lesen Sie hier den ganzen Artikel.

Umfrage Verpackungstechnologie

Das Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V. (ZLV) und das Packaging Valley e.V. (PV) beteiligen sich gemeinsam an einer zukunftsorientierten Umfrage zur Entwicklung der Verpackungstechnologie.

Da die Aussagekraft der Gesamtergebnisse von einer hohen Beteiligung abhängt, würden wir uns sehr freuen, wenn auch Sie sich an dieser Umfrage beteiligen. Die Bearbeitungsdauer beträgt nur ca. zehn Minuten, wobei die Vertraulichkeit der Antworten gewahrt wird. Die Umfrage ist **bis zum 26.05.2021** aktiv.

Die Ergebnisse werden anschließend anonymisiert sowohl auf der Homepage vom ZLV als auch vom PV veröffentlicht.

Zur Umfrage

EU lässt Mehlwürmer als neuartiges Lebensmittel zu

Die EU-Staaten haben einem Vorschlag der Europäischen Kommission zugestimmt, getrocknete Gelbe Mehlwürmer als neuartiges Lebensmittel in der EU zuzulassen. Dies ist die erste Zulassung eines Insekts als neuartiges Lebensmittel auf dem EU-Markt.

Vorausgegangen war eine wissenschaftliche Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Die Larven des Käfers Tenebrio molitor können im Ganzen als Snack oder als Zutat in einer Reihe von Lebensmitteln verwendet werden, zum Beispiel in Form von Pulver in Proteinprodukten, Keksen oder Pasta.

Lesen Sie hier die Pressemitteilung.

Corona hat Einkauf und Ernährung kaum verändert

Nach einer Studie der Uni Göttingen haben die Deutschen während der Coronakrise ihr Ernährungsverhalten kaum geändert und konsumieren ähnliche Lebensmittel wie zuvor. Im April, Juni und November 2020 hatten die Wissenschaftler eine repräsentative Stichprobe von Personen zu ihrem Verhalten befragt.

Foodora testet Roboter: Die Zukunft der Lieferdienste?

Der Pizzabote auf dem Fahrrad - bald ein Bild der Vergangenheit? Der Food-Liefergigant Foodora testet seit Beginn dieses Jahres Roboter als Lieferanten.

Derzeit zuckelt "Doora", so der Name des Roboters, mit gemächlichen 6 km/h durch die Straßen von

Immerhin: In den Phasen des Lockdowns war ein leicht wachsendes Interesse am Kochen zu beobachten.

Die Ergebnisse der Studie "Einkaufs- und Ernährungsverhalten sowie Resilienz des Ernährungssystems aus Sicht der Bevölkerung" stehen auf der Homepage zum Download bereit.

Die Studie als PDF

Stockholm und kann dabei Lasten von bis zu 20 kg transportieren.

Über die Zukunft des Roboters und die Zukunftsfähigkeit des Modells gibt der foodora-CEO auf der Unternehmens-Homepage Auskunft.

Lesen Sie hier das Interview.

Unsere Termine

18. Mai: Exklusiv für food.net:z-Mitglieder: Fokusgruppe Qualitätsmanagement

Die nächste Fokusgruppe Qualitätsmanagement findet am **Dienstag, 18.05.2021 von 9:00 bis 11:00 Uhr** über GotoMeeting statt.

Dabei wird es unter anderem um diese Themen gehen:

- Rückblick zum Fachseminar „Lebensmittelsicherheit“ im Februar & März 2021
- Letzte Abstimmungen & Vorbereitungen „Fachseminar Schädlingsbekämpfung“
- Lebensmittelsicherheitskultur
- Interne Audits (Praxistipps und Anwendungsbeispiele)
- Reaktivierung der „Working Group“ zum Thema FSSC 5.1

Ad-hoc-Themen sind wie immer willkommen!

Sie erhalten den GotoMeeting-Zugangslink nach einer kurzen Anmeldung per E-Mail an i.bergerhausen@rhein-neckar-kreis.de

7. & 9. Juni: zweitägiges Fachseminar "Schädlingsbekämpfung"

Nach unserem sehr erfolgreichen Fachseminar zum Thema „Lebensmittelsicherheit“ in den letzten Wochen stecken wir aktuell mitten in den Planungen für ein weiteres Angebot für unsere Mitgliedsunternehmen – Thema diesmal: „Schädlingsmanagement in Unternehmen gemäß den Vorgaben der IFS Food Version 7".

Mit Herrn Dr. Martin Felke haben wir einen ausgewiesenen Experten mit über zehnjähriger Erfahrung gefunden, der Ihnen über beide Tage als Referent zur Verfügung steht.

Gemäß der IFS Food 7 wird seit Herbst 2020 ein Schulungsnachweis von Unternehmen gefordert, die nach dieser Norm zertifiziert sind bzw. werden.

Das Zertifikat wird in folgender Form ausgestellt:
“Verantwortliche und geschulte Person für das Schädlingsmanagement in Unternehmen gemäß den Vorgaben der Richtlinie IFS Food Version 7”

Das Fachseminar findet nur ab einer Mindestteilnehmeranzahl von zehn Personen statt. Bei zu geringen Anmeldezahlen behalten wir uns vor, das Fachseminar abzusagen. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldungen vergeben.

Für food.net:z-Mitgliedsunternehmen können wir das Fachseminar zu deutlich vergünstigtem Preis anbieten: Pro Teilnehmer zahlen Sie 300 Euro (netto) für beide Tage – inklusive Zertifikat.

16. Juni: Exklusiv für food.net:z-Mitglieder:

Fokusgruppe Nachhaltigkeit

Die nächste Fokusgruppe Nachhaltigkeit findet am **Mittwoch, 16.06.2021 von 9:00 bis 11:00 Uhr** über GotoMeeting statt.

Dabei wird es unter anderem um diese Themen gehen:

- Nachhaltigkeitsaktivitäten / Definition von Nachhaltigkeit im eigenen Unternehmen – Naturin Viscofan / Frau Schrack
- Entwicklungen im Gesetzesbereich (bis hin zur EU-Ebene) im Zusammenhang mit Nachhaltigkeitsanforderungen („Plastikfrei“ / „Zuckersteuer“ / etc.): Wohin geht die Reise? Welche Möglichkeiten haben Unternehmen? (angefragt wird die Akademie für Veterinärwesen in Stuttgart, weitere Vorschläge sind herzlich willkommen!)
- "Bad-Practice-Beispiele": falsch verstandene Nachhaltigkeit, "unsinnige“ Nachhaltigkeitsprojekte, „schwarze Schafe“

Sie erhalten den GotoMeeting-Zugangslink nach einer kurzen Anmeldung per E-Mail an i.bergerhausen@rhein-neckar-kreis.de.

Aktuelle Veranstaltungen

VIDA Final Event

Das europäische Projekt VIDA soll das Innovationspotenzial von kleinen und mittleren Unternehmen des Food-Sektors unterstützen, die den Einsatz und die Effizienz von Wasser, Lebensmitteln und Energie verbessern wollen. Beim VIDA Final Event werden die hier entstandenen Beiträge zur Entwicklung neuer und nachhaltiger Nahrungsmittelketten geteilt. Teilnehmer*innen erfahren außerdem mehr über neue Technologien für die Agrar- und Ernährungsindustrie.

Di, 18.05.2021, 14:00-18:30 Uhr / online
Mi, 19.05.2021, 14:00-16:30 Uhr / online

Anmeldung

Up2B Breakthrough 2021: Demo Day

Trefft 12 Startups aus den Bereichen IT und High-Tech, die marktreif sind und eine Seed-Finanzierung anstreben und verfolgt ihre spannenden Pitches. Im Anschluss habt Ihr die Möglichkeit, Euch mit Startups, Vertreter:innen von Venture Capital Fonds, Business Angels sowie Gäst:innen aus Politik und Wirtschaft virtuell auszutauschen – bei Live-Musik sowie digital Dinner und Drinks!

Fr., 21.05. 2021, 15:00-18:00 Uhr / online

Anmeldung

European Social Economy Summit (EUSES)

Die Stadt Mannheim und die Europäische Kommission laden am Mittwoch, 26.05. und Donnerstag, 27.05.2021 zum „European Social Economy Summit (EUSES)“. Mit mehr als 80 Stakeholder-Sitzungen und rund 300 teilnehmenden Organisationen aus ganz Europa wird der #EUSES ein einzigartiges Forum für den Austausch zur Rolle der Sozialwirtschaft in Europa sein. Prominente Keynote-Speaker des Digitalkongresses mit virtueller Übertragung aus dem Rosengarten Mannheim sind u.a. Ursula von der Leyen und Wladimir Klitschko. Eine Vorregistrierung für den Kongress ist ab sofort möglich, die Teilnahme ist kostenfrei.

Mi., 26.05.2021, ab 09:00 Uhr / online
Do., 27.05.2021, ab 09:00 Uhr / online

Anmerldung

1st International Food Innovation Conference

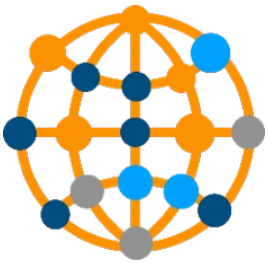
Der Koch Matthew Kenney besitzt mehr als 40 Restaurants in aller Welt, von Bogotá bis Kuwait – die sich allesamt auf pflanzenbasierte Küche spezialisiert haben. Seine Testküche könnte die Wiege einer künftigen, pflanzenbasierten Zivilisation sein - das zumindest glauben die Veranstalter der ersten International Food Innovation Conference. Kenney wird in diesem Rahmen in seiner Präsentation "The Plan(e)t Momentum: Crafting the Cuisine of the Future" über die Rolle von pflanzenbasierten Produkten in einer Küche der Zukunft sprechen. Weitere Sprecher u.a.: David Bosshart, Lord Adair Turner, Paul Shapiro, Chris Smaje, Sjaak Wolfert.

Di., 29.06.2021, ab 08:30 Uhr / hybrid

Anmeldung

Noch kein Mitglied? Dafür stehen wir unter anderem:

Über uns



Vernetzung

Veranstaltungen und Fokusthemen

Sichtbarkeit und Image

food.net:z
LEBENSMITTELNETZWERK RHEIN-NECKAR E.V.

Impressum:

food.net:z – Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.
Isabel Bergerhausen
Geschäftsführerin

c/o Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis
-Stabsstelle Wirtschaftsförderung-
Kurfürsten-Anlage 38 - 40
69115 Heidelberg
Telefon : +49 6221 522-2510
Mobil : +49 1522 2540 774
E-Mail : i.bergerhausen@rhein-neckar-kreis.de
Internet: www.foodnetz.de

Diese E-Mail wurde an {{ contact.EMAIL }} versandt.
Sie haben diese E-Mail erhalten, weil Sie sich auf food.net:z angemeldet haben.

Abmelden

Gesendet von sendinblue

© 2021 food.net:z

Online-Version anzeigen