

Liebe Leserin, lieber Leser,

haben Sie am 17. Juni schon was vor? **Sagen Sie's ab.** Schaffen Sie Platz in Ihrem Kalender für die Food.Focus.Future. 2021! Was das ist und warum Sie dabei sein sollten, erfahren Sie unter "Unsere Termine". Ebenfalls in diesem Newsletter enthalten: jede Menge Papierkram. Dass der aber nicht lästig, sondern höchst spannend sein kann, sehen Sie gleich unter "Aktuelles".

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



Fleischersatz wird beliebter: Produktion stieg 2020 um mehr als ein Drittel

Brat- oder Tofuwurst, Nackensteak oder Seitanschnitzel? Diese Frage beantworten offenbar zunehmend mehr Verbraucherinnen und Verbraucher zugunsten der vegetarischen oder veganen Alternative, wie das Statistische Bundesamt ermittelt hat. Im Jahr 2020 produzierten die Unternehmen hierzulande im Vergleich zum Vorjahr knapp 39 % mehr Fleischersatzprodukte: Von knapp 60,4 Tausend Tonnen stieg die Produktion auf gut 83,7 Tausend Tonnen, wie das Statistische Bundesamt (Destatis) mitteilt. Der Wert dieser Produkte erhöhte sich im gleichen Zeitraum von 272,8 Millionen Euro auf 374,9 Millionen Euro (+37 %). Diese Daten werden erst seit 2019 erhoben, somit ist nun erstmals ein Vorjahresvergleich möglich.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)



Papier statt Kunststoff: Neue Fraunhofer-Lösung

Plastikverpackungen sind hygienisch, halten Lebensmittel länger frisch - und könnten bald komplett von Papier



Umstellung: Cerealien nun in Papierverpackung

Immer mehr Hersteller setzen auf nachhaltige Verpackungen - aber noch längst nicht alle. Denn die

abgelöst werden: Forschende der Fraunhofer-Gesellschaft haben im Projekt "BioActiveMaterials" eine umweltfreundliche Beschichtung für Papierverpackungen entwickelt. Damit wird nicht nur Kunststoff eingespart, die Beschichtung aus pflanzenbasierten Proteinen und Wachsen verlängert auch die Haltbarkeit der Lebensmittel. Nach der Nutzung wird die Verpackung, die auch für Tiefkühlkost geeignet ist, einfach in der Altpapierdose entsorgt.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)



Bild: Coca-Cola

Flaschen aus Papier: Innovation mit Historie

Noch einen Schritt weiter geht die dänische [Paper Bottle Company](#), ein Joint Venture der Verpackungsunternehmen BillerudKorsnäs und Alpla: Sie hat sich dem Ziel verschrieben, nachhaltige Flaschen herzustellen. [Im Februar startete der Coca-Cola-Konzern in Ungarn einen ersten Test mit der neuen Verpackung.](#)

Wobei - ganz so neu ist die Idee gar nicht, wie ein Artikel auf [neue-verpackung.de](#) zeigt: Danach kam die Idee schon im 19. Jahrhundert auf.

[Lesen Sie hier den ganzen Artikel.](#)

Umstellung von Kunststoff-auf Papierverpackungen birgt einige Herausforderungen, wie ein Artikel auf [neue-verpackung.de](#) zeigt. In dem durch einen Papierhersteller bereitgestellten Beitrag wird aber auch beschrieben, wie man diesen Herausforderungen begegnen kann.

[Lesen Sie hier den ganzen Artikel.](#)

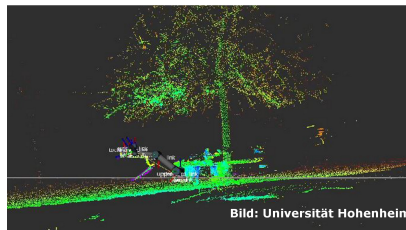


Bild: Universität Hohenheim

Roboter im Einsatz für Streuobstwiesen

Sieht so eine Streuobstwiese aus? - Ja, zumindest in den Augen eines Roboters. Der ist im Rahmen eines Projekts an der Universität Hohenheim entstanden und soll helfen, die ökologisch wichtigen, aber wirtschaftlich nicht immer lohnenden Streuobstwiesen zu erhalten. Dr. David Reiser vom Institut für Agrartechnik beschäftigt sich mit der Entwicklung eines autonomen Roboters, der in Zukunft den Baumschnitt weitgehend selbstständig übernehmen soll.

[Sehen Sie hier einen Filmbeitrag.](#)

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)

Neues aus dem Netzwerk

Breiter Einblick in die Verpackungsbranche: Erfolgreicher Auftakt für die „Innenansichten“

„From farm to fork“ - die ganze Kette von der Produktion bis zum Verzehr von Lebensmitteln will [food.net:z](#) abdecken, so Vorstand Michael Teppner bei der Eröffnung des neuen Veranstaltungsformats „Innenansichten“. Ein ganz wichtiger Bestandteil dabei: die Verpackung. Damit war Packaging Valley e.V. der ideale Partner für den digitalen Unternehmensbesuch.

Zwischen dem Cluster für Verpackungsmaschinenbau und Automatisierung und dem Lebensmittelnetzwerk [food.net:z](#) besteht seit drei Monaten eine Kreuzmitgliedschaft. Die daraus entstehenden vielfältigen Netzwerk- und Kooperationsmöglichkeiten zogen ein großes Publikum an: Über 50 Personen nahmen an den „Innenansichten“ teil - und erhielten dabei interessante Einblicke in Themen wie Vakuumverpackung und innovative Papierlösungen, aber auch Inspektion und Kontrolle.

[Den ganzen Bericht lesen Sie hier.](#)

Unsere Termine

7. & 9. Juni: zweitätiges 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.

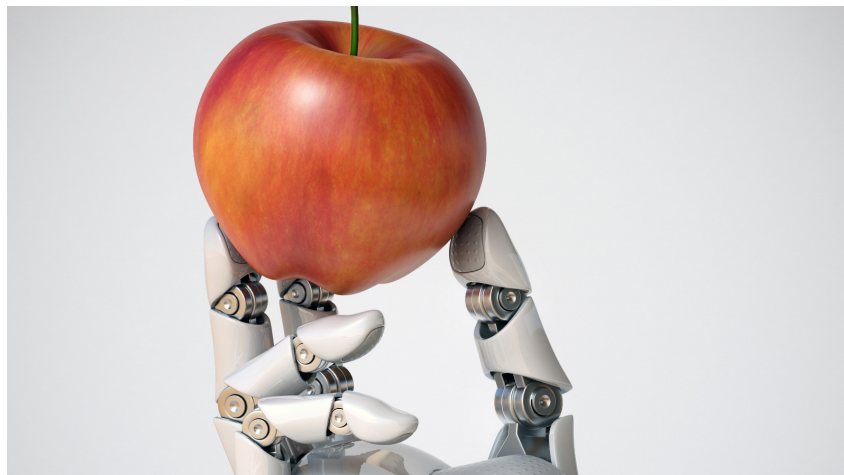
16. Juni: Exklusiv für food.net:z-Mitglieder: Fokusgruppe Nachhaltigkeit

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.



17. Juni:

Food.Focus.Future. 2021: Digitalisierung konkret

Wie kann sich die Foodbranche mithilfe von digitalen Technologien fit für die Zukunft machen? Welche Ideen und Lösungsansätze gibt es?

Am **Donnerstag, 17.06.2021 von 12:30 bis 17:30 Uhr** startet mit der "Food.Focus.Future. 2021: Digitalisierung konkret" eine neue Veranstaltungsreihe von food.net:z in der Region Rhein-Neckar. Kommen Sie in den Genuss einer kostenlosen regionalen Fachveranstaltung und profitieren Sie vom geballten Know-How der Branchenkenner.

Axel Liebetrau, Futurist und Start-up Unternehmer aus Leidenschaft, wird Sie dazu inspirieren, wie digitale Technologien und Innovationen Ihr Business bereichern können und welche neuen Gestaltungsspielräume durch deren Einsatz generell ermöglicht werden. Nach der Keynote steigen Sie direkt in die interaktiven Workshops und den Erfahrungsaustausch mit den teilnehmenden Fachleuten aus der Foodbranche und innovativen Start-ups ein.

[Anmeldung](#)

Aktuelle Veranstaltungen

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 ein: 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 kostenfreien Digitalkongresses mit Übertragung aus dem Rosengarten Mannheim sind u.a. Ursula von der Leyen und Wladimir Klitschko.

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

[Anmeldung](#)

1st International Food Innovation Conference

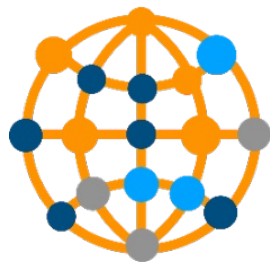
Der Koch Matthew Kenney besitzt mehr als 40 Restaurants in aller Welt, von Bogotá bis Kuwait – die sich allesamt auf pflanzenbasierte Küche spezialisiert haben. Seine Testküche könnte die Wiege einer künftigen, pflanzenbasierten Zivilisation sein. Das zumindest glauben die Veranstalter der ersten International Food Innovation Conference. Neben Kenney sind weitere Sprecher unter anderem: 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**



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](#)



© 2021 food.net:z

[Online-Version anzeigen](#)