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

Liebe Leserin, lieber Leser,

Lust auf was Süßes? Wie wäre es mit ein bisschen NOKolade? Diese fair gehandelte Leckerei vertreibt der Neckar-Odenwald-Kreis (NOK) seit Kurzem im Rahmen seiner Fairtrade-Landkreis-Kampagne. Aber Achtung: Auch faire Schokolade lässt sich auf den Hüften nieder. Ordentlich zugelegt hat auch das food.net:z - und ist ziemlich glücklich damit: Wir haben zwei neue Mitglieder! Was Ceza und Frenvi ins Netzwerk einbringen und vieles mehr erfahren Sie in diesem Newsletter.

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

Fair und regional: Neckar-Odenwald-Kreis ist Fairtrade-Landkreis

Der Neckar-Odenwald-Kreis ist vom Verein Fairtrade Deutschland e.V. als Fairtrade-Landkreis ausgezeichnet worden.

Mit der Fairtrade-Towns Kampagne "Fair und Regional" im Neckar-Odenwald-Kreis sollen die lokalen Initiativen im Landkreis vereint und vernetzt werden und auch ein besonderes Zeichen für eine nachhaltige Kreisentwicklung gesetzt werden, heißt es in einer Mitteilung des Kreises.

Fairer Handel ist dabei ganz ausdrücklich nicht als Konkurrenz, sondern vielmehr erklärtermaßen als willkommene Ergänzung zur Regionalvermarktung zu sehen. Die Regionalvermarktung ist fester Bestandteil der "Fair und Regional"-Kampagne und es sollen sowohl fair gehandelte als auch regionale Produkte entsprechend gefördert werden. Im Falle des Neckar-Odenwald-Kreises ist das eine ideale Ergänzung zur Genussregion und Bio-Musterregion.

(Foto: Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis)

Mehr Informationen hier.

Schaufenster Bioökonomie: Superfood Hanf

Hanf hat Zukunft: Er hat nicht nur ein enormes medizinisches Potenzial, auch als Grundlage für neuartige, ökologisch und nachhaltig hergestellte Lebensmittel rückt er zunehmend in das Interesse von Wissenschaft, Unternehmen und Verbraucher*innen. Forscherinnen der Universität Hohenheim in Stuttgart haben sich nun mit dem Unternehmen Signature Products in Pforzheim zusammengetan, um innovative Verfahren, Technologien und Rezepturen für die Produktion proteinreicher Lebensmittel wie vegane Schnitzel, Tofu, Pasta etc. aus regional angebautem Hanf zu entwickeln.

Lesen Sie hier die Pressemitteilung.

Happy Birthday: Bio-Siegel wird 20

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft feiert in diesem Jahr 20 Jahre Bio-Siegel - und viele Verbraucher wahrscheinlich auch: Eine Vielzahl unterschiedlicher Öko-Kennzeichen hatte es den Verbrauchern bis dahin schwer gemacht, den Überblick zu behalten. Darum wurde 2001 das staatliche Bio-Siegel ins Leben gerufen. Bio-Produkte sind dank des Siegels heute auf einen Blick zu erkennen. Zum Jubiläum hat das BMEL umfangreiche Informationen zum Thema zusammengestellt: von gesetz-lichen Grundlagen bis zur Informationen zur gewerblichen Nutzung.

Finden Sie hier alle Informationen.

ISAR erkennt Risiken für Lebensmittelsicherheit

Risiken für die Lebensmittelsicherheit im Rahmen eines Frühwarnsystems rechtzeitig erkennen und Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren und Täuschung im Umgang mit Lebensmitteln schützen – das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) nutzt hierfür das Screening-Verfahren ISAR (Import Screening for the Anticipation of Food Risks). Nach ersten vielversprechenden Erprobungen auch über Bayern hinaus im vergangenen Jahr ist vor Kurzem ein bundesweiter Praxistest gestartet: insgesamt 28 Behörden aus 15 Bundesländern und zwei Bundesbehörden nehmen daran teil und prüfen unter Koordination von LGL und dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) den Nutzen von ISAR in der behördlichen Lebensmittelüberwachung.

Lesen Sie hier die Pressemitteilung.

Kostenlose Beratung für Handwerksbetriebe

Um langfristig als Handwerksbetrieb wettbewerbsfähig zu bleiben, braucht es qualifizierte und motivierte Mitarbeiter. Doch geeignete Fachkräfte zu finden und diese auch langfristig an den eigenen Betrieb zu binden, stellt eine immer größere Herausforderung für Unternehmen dar. Wie also können Betriebe es schaffen, von qualifizierten Bewerbern besser wahrgenommen zu werden? Wie baut man ein positives Arbeitgeberimage auf? Wie verbessert man seine Chancen, damit einmal gewonnene Mitarbeiter*innen auch langfristig im Betrieb bleiben wollen?

Diese Fragen beantwortet die Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar Odenwald in einer kostenlosen, individuellen Beratung zu allen personalpolitischen Fragen.

Finden Sie hier alle Informationen.

Neues aus dem Netzwerk

Neue Mitglieder im food.net:z

Wir freuen uns über zwei Neuzugänge!

Bereits im September ist die Frenvi UG zu uns gestoßen. Das kleine und hochmotivierte Greentech-Startup aus Mannheim entwickelt und forscht an essbaren Einweg-Utensilien unter dem Markennamen EATlery®, aber auch an kompostierbaren Lösungen aus Reststoffen der Getränke- und Lebensmittelindustrien.

Ab November wird die Curt-Engelhorn-Zentrum Archäometrie gGmbH (Ceza) aus Mannheim Teil von food.net:z. Das national und international agierende Forschungsinstitut ist zugleich Dienstleistungsanbieter im Bereich der Archäometrie. Neu sind Anwendungen für Fragestellungen aus der Lebensmittelindustrie (z.B. Food Fraud). Es stehen bspw. folgende Analysemethoden zur Verfügung: C14 und leichte Isotope C;N;Sr gepaart mit einer ganzen Ladung wissenschaftlichem Know-How der insgesamt 25 Mitarbeiter.

Wir sagen herzlich willkommen!

FoodLab: Interview mit Geschäftsführerin Isabel Bergerhausen

Interview mit ...

Isabel Bergerhausen, food.net:z-Geschäftsführerin & Wirtschaftsförderin für den Rhein-Neckar-Kreis

Offizielles Foto der Unterzeichnung der Satzung im Rahmen der Gründungssitzung im März 2018 (im Beisein des Landrats Stefan Dallinger, 2. v.l. hintere Reihe)

Gründungsmitglieder sowie GF im Mai 2018 im Rahmen der Auftaktveranstaltung in den Räumlichkeiten der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg)

Erster Vereins-Vorstand sowie GF im Jahr 2018

Wie kam es zur Gründung von food.net:z? Und welche Aktivitäten gibt es aktuell in den Bereichen Qualitätsmanagement, Nachhaltigkeit und Verpackung? Geschäftsführerin Isabel Bergerhausen stand in der letzten Ausgabe von FoodLab ihrem Gesprächspartner Thomas Kützemeier Rede und Antwort.

Lesen Sie das vollständige Interview hier.

Unsere Termine

15. Oktober: Exklusiv für food.net:z-Mitglieder: Unternehmensbesuch bei Tro-Kost

Wir freuen uns auf den Unternehmensbesuch und den persönlichen Austausch bei der Tro-Kost Gemüsetrocknungs- und Nahrungsmittel GmbH!

Geschäftsführer Marc Kocher Geschäftsführer gibt uns eine Führung durch das Unternehmen und erläutert wie Gemüse, Kräuter und Pilze schonend zu Trockenprodukten verarbeitet werden. Danach gibt es genügend Zeit zum Netzwerken.

Wann: 15. Oktober 2021 09:00 - 12:30 Uhr
Wo: TRO-KOST GmbH | Heidenäckerstr.17 | 69207 Sandhausen
Teilnahme: Interne Veranstaltung! Anmeldung über die Geschäftsstelle.

28. Oktober:
Konkrete Bioökonomie-Ansätze aus der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

In dieser Veranstaltung, die food.net:z und Packaging Valley gemeinsam organisiert haben, erhalten Sie einen zunächst theoretischen Einblick zur Entstehung der Landesstrategie Bioökonomie und ein generelles Verständnis für das große Handlungsfeld Bioökonomie. Viele Praxisbeiträge machen gelebte und umgesetzte Bioökonomie für Sie konkret und greifbar. Abschließend gibt es einen Ausblick auf die anstehenden Fördermöglichkeiten in diesem Kontext.

Wann: 28. Oktober 2021 09:00 - 10:30 Uhr
Wo: Virtuelles Meeting über GoToMeeting, Zugangsdaten nach Anmeldung per E-Mail
Teilnahme: Offen für jeden! Kostenfrei! Anmeldung über die Geschäftsstelle.

10. November:
Exklusiv für food.net:z-Mitglieder:
Fokusgruppe Nachhaltigkeit

Themen, die im Rahmen der Fokusgruppe Nachhaltigkeit besprochen werden, sind beispielsweise: Klimaschutz, Nachhaltigkeit, Plastikfreiheit und CO2-Fußabdruck.

Wann: 10. November 2021 09:00 - 11:00 Uhr
Wo: Virtuelles Meeting über GoToMeeting, Zugangsdaten nach Anmeldung per E-Mail
Teilnahme: Nur für Mitglieder! Anmeldung über die Geschäftsstelle.

16. November:
Fachseminar Lebensmittelsicherheitskultur "Food Safety Culture"

Zu diesem Fachseminar sind alle food.net:z-Mitgliedsunternehmen und auch Nicht-food.net:z-Mitgliedsunternehmen recht herzlich eingeladen.

In diesem Seminar werden die Hintergründe zur Einführung von Anforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur auf EU-Ebene besprochen sowie mögliche Umsetzungen im eigenen Unternehmen. Die Lebensmittelsicherheitskultur ist im Mainstream der Hygieneanforderungen angekommen.

Nachdem die Global Food Safety Initiative (GFSI) im Februar 2020 ihre Auditkriterien erweitert hat, hat nun auch die EU im März 2021 der Lebensmittelsicherheitskultur einen festen Platz in der Gesetzgebung eingeräumt. Die Implementierung einer Lebensmittelsicherheitskultur hilft effektiv, die Anfälligkeit eines Unternehmens für Food Fraud zu reduzieren. Dieses Bewusstsein setzt sich immer stärker durch und ist mittlerweile auch auf höchster politischer Ebene angekommen. Die EU-Kommission hat nun die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 überarbeitet und am 03. März 2021 verabschiedet – eine der Rechtsgrundlagen für Lebensmittelsicherheit in der EU. Die neuen Anforderungen sind in der EU-Verordnung 2021/382 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegt. Somit gilt dies für alle Lebensmittelunternehmen, so wie in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 definiert.“
Anmeldungen werden ab sofort über die Geschäftsstelle angenommen. Melden Sie sich an unter kontakt@foodnetz.de. Bei zu geringen Anmeldezahlen behalten wir uns vor, das Fachseminar abzusagen.

Wann: 16. November 2021 09:00 - 17:00 Uhr
Wo: Virtuelles Meeting über GoToMeeting, Zugangsdaten nach Anmeldung per E-Mail
Teilnahme: Für Mitgliedsunternehmen und Nicht-Mitgliedsunternehmen! Anmeldung über die Geschäftsstelle. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldungen vergeben.

17. November:
Exklusiv für food.net:z-Mitglieder:

Fokusgruppe Qualitätsmanagement

Themen, die im Rahmen der Fokusgruppe Qualitätsmanagement besprochen werden, sind beispielsweise: Lebensmittelsicherheit, CSR, Audits und Arbeitssicherheit.

Wann: 17. November 2021 09:00 - 11:00 Uhr
Wo: Virtuelles Meeting über GoToMeeting, Zugangsdaten nach Anmeldung per E-Mail
Teilnahme: Nur für Mitglieder! Anmeldung über die Geschäftsstelle.

25. November: 16. Forum „KI in der Supply Chain - Chancen für die Lebensmittelbranche"

Am **Donnerstag, 25.11.2021 von 18:00 bis 20:00 Uhr** treffen wir uns im Heidelberger Tankturm. Ein Live-Stream ist ebenfalls geplant.

Moderne Lieferketten sind international, hochgradig komplex und an zahllose Faktoren gebunden. Die Fragilität dieses Systems wurde jedoch insbesondere durch die COVID-19 Pandemie unter Beweis gestellt. Viele Betriebe erlitten Engpässe in der Produktion aufgrund einer mangelnden Versorgung mit Vorprodukten und Verzögerung in der Lieferung.

Um die Transparenz von Lieferketten und damit die Gewährleistung der Produktion zu garantieren, setzten Unternehmen vermehrt auf KI-basierte Lieferkettenanalyse. Dieses Forum soll einen Einblick in den aktuellen Stand der Technik liefern und zeigen wie Unternehmen diese Technologie in der Praxis umgesetzt haben.

Weitere Informationen über j.sliwinski@rhein-neckar-kreis.de

Förderung und Wettbewerbe

Zu gut für die Tonne! Bundespreis 2022

Mit dem Bundespreis 2022 zeichnet das BMEL bereits zum siebten Mal besonderes Engagement zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus. Der Preis wird in den fünf Kategorien Landwirtschaft & Produktion, Handel, Gastronomie, Gesellschaft & Bildung sowie Digitalisierung verliehen. Zusätzlich gibt es Förderpreise für Projekte in der Start- und Entwicklungsphase. Bewerben können sich Unternehmen, Start Ups, landwirtschaftliche Betriebe, die Gastronomie, Verbände, Vereine, NGOs, Kommunen, Forschungseinrichtungen ebenso wie Einzelpersonen. Im Sinne der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung kann sich somit die gesamte Bandbreite der Lebensmittelversorgungskette beteiligen. Vorbildliche Projekte zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung leisten einen wertvollen Beitrag – und genau diese werden auch in 2022 mit dem Zu gut für die Tonne! – Bundespreis ausgezeichnet. Die Bewerbungsphase läuft noch **bis zum 10. November 2021**.

Mehr Infos & Anmeldung

Aktuelle Veranstaltungen

Schlusskonferenz: Danube S3 Cluster

Das Projekt „DANUBE S3 CLUSTER - Transnational Cluster Cooperation active on Agro–food, based on Smart Specialization Approach in Danube region“ hat sich zum Ziel gesetzt, das innovationsgetriebene Unternehmens-Ökosystem der Donauregion durch die Entwicklung intelligenter und koordinierter Clusterpolitiken im Kontext von RIS3 zu nutzen, das Wissen und die Fähigkeiten im Innovationsmanagement zu verbessern und die transnationale Clusterkooperation im Agrar- und Lebensmittelsektor zu fördern.

Die Schlusskonferenz bietet eine einmalige Möglichkeit, mehr über die Aktivitäten und Ergebnisse des Projekts zu erfahren und Schlussfolgerungen daraus zu diskutieren. Der „Policy Dialogue Workshop“ präsentiert zusätzliche Beiträge aus relevanten Politikbereichen, Initiativen und Projekten und diskutiert neue Entwicklungen, „Best Practise“-Beispiele und potenzielle zukünftige Kooperationen.

21.10.2021
09:00-17:00 Uhr
online

Mehr Infos & Anmeldung

Unternehmensnachfolge im Ländlichen Raum: Planung, Potenziale, Erfahrungen

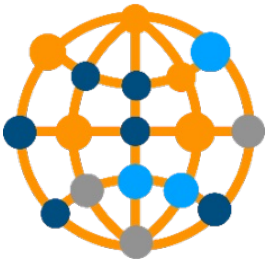
In welche Hand übergebe ich mein Unternehmen und wann ist der richtige Zeitpunkt dafür? Mit dieser Frage sind jährlich mehrere tausend Betriebe in Baden-Württemberg konfrontiert, vor allem Mikro- und Kleinunternehmen, die weniger als 10 bzw. 50 Mitarbeiter/-innen beschäftigen. Gesunde Unternehmen und der Erhalt wertvoller Arbeitsplätze in der Fläche sind die Basis der baden-württembergischen Wirtschaftskraft. Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg haben deshalb eine Veranstaltungsreihe ins Leben gerufen, die dazu beitragen soll, die Unternehmensnachfolge im Ländlichen Raum zu sichern. Die IHK Rhein-Neckar führt einen entsprechenden Termin durch.

21.10.2021
15:00-16:00 Uhr
online

Mehr Infos & Anmeldung

Noch kein Mitglied? Dafür stehen wir unter anderem:

Über uns



Vernetzung und Wissenstransfer

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