

Liebe Leserin, lieber Leser,

was macht gute Lebensmittel aus? Sollten sie gut für die Umwelt sein - oder gut für diejenigen, die sie zu sich nehmen? Verschiedene Skalen sollen Verbraucher*innen nun dabei helfen, die optimalen Angebote zu finden. Ob Nutri-Score oder Eco-Score: In unserem Newsletter erfahren Sie Neues zu beiden Systemen - und zu zahlreichen anderen Themen und Terminen der Lebensmittelbranche.

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 Abmelde-link am Ende dieser E-Mail.

Online-Version anzeigen

Aktuelles



"Female Founders Award" für Julia Piechotta

Ausgezeichnet: Julia Piechotta (im Bild rechts), Mitgründerin des food.net:z-Mitglieds Spoonstainable, wurde mit dem "Female Founders Award 2021" geehrt. Die Auszeichnung wird durch die American Chamber of Commerce in Germany vergeben, um weibliche Talente zu fördern.

food.net:z-Geschäftsführerin Isabel Bergerhausen gratulierte den Spoonstainable-Gründerinnen: "Eure Erfolgsstory ist wirklich ein tolles Vorzeigebispiel für erfolgreiche Gründung - und das auch noch in einem schwierigen Markt und zu Corona-Zeiten! Ich schätze mich glücklich, dass wir so großartige Mitgliedsunternehmen im food.net:z haben."

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)



Werbung: Kinder sollen besser geschützt werden

Der Zentralverband der deutschen Werbewirtschaft (ZAW) hat seine Verhaltensregeln über die



Allergene: Neue Beurteilungswerte

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat neue

kommerzielle Kommunikation für Lebensmittel überarbeitet: Ab dem 1. Juni sollen Minderjährige unter 14 Jahren besser geschützt werden.

Werbung, die den Eindruck erweckt, der Verzehr eines bestimmten Lebensmittels sei für eine ausgewogene Ernährung unersetzlich, oder Inhalte und Darstellungen, die dem Erlernen eines gesunden, aktiven Lebensstils oder einer ausgewogenen Ernährung entgegen wirken, sollen damit Geschichte sein.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)



Kunststoffe: Neue Studie des Umweltbundesamtes

Wie kommen Kunststoffe in die Umwelt - und wie lange bleiben sie dort? Diesen Fragen widmet sich die Studie "Kunststoffe in der Umwelt - Erarbeitung einer Systematik für erste Schätzungen zum Verbleib von Abfällen und anderen Produkten aus Kunststoffen in verschiedenen Umweltmedien" des Umweltbundesamtes.

Dabei gibt es auch Berührungspunkte zur Lebensmittelwirtschaft: Landwirtschaft und Gartenbau etwa kommen zusammen auf einen Verbleib von etwa 6.000 bis 22.000 Tonnen pro Jahr, weitere 650 bis 2.500 Tonnen kommen durch Littering, also achtloses Wegwerfen und Liegenlassen von Abfällen hinzu.

[Auf die Studie können Sie hier zugreifen.](#)



Verpackungen: Neues Prüf- und Zertifizierungsangebot

In Kooperation mit der Reclay Group bietet TÜV SÜD einen neuen Service zur Prüfung und Zertifizierung der Recyclingfähigkeit von Verpackungen.

Angewendet wird das Prüf- und Zertifizierungsverfahren für Verpackungen aus Kunststoff, Papier, Karton, Glas, Aluminium, Eisenmetallen, Holz und Verbundstoffen. Der TÜV SÜD Standard „Recyclingfähigkeit von Verpackungen“ berücksichtigt sämtliche relevanten Normen und Standards.

Beurteilungswerte zu Allergenen veröffentlicht.

Die neuen ALTS-Beurteilungswerte wurden für 15 allergene Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen festgelegt. Als Bewertungsgrundlage dient die Schwellenwertdosis.

[Weitere Informationen hier.](#)



Nachhaltigkeit: LIDL testet den Eco-Score

Schadet mein Kaffee dem Klima? - Wie stark sich ein Produkt auf die Umwelt auswirkt, können Konsumenten mit dem Eco-Score feststellen - sozusagen dem grünen Bruder des Nutri-Scores (mehr dazu weiter unten unter "Neues aus dem Netzwerk").

Der Lebensmitteleinzelhändler LIDL testet jetzt in Zusammenarbeit mit dem Entwickler ECO2 Initiative den Einsatz des Eco-Scores bei ausgewählten Produkten in Berliner Filialen.

[Vollständige Pressemitteilung hier.](#)
[Weitere Informationen zum Eco-Score.](#)



Metropolregion: Jetzt Nachhaltigkeit mitgestalten!

Wie kann die Metropolregion Rhein-Neckar künftig nachhaltiger agieren? Dieser Frage widmet sich die Beteiligungsplattform "Nachhaltig im Dialog". Beteiligen Sie sich jetzt - nur noch bis zum **Freitag 30.04.2021**, können Sie Ihre Perspektive mit einbringen!

Die offene Plattform fragt dabei nach Indikatoren für die Region und möglichen Akteuren, die beteiligt werden sollten, aber auch nach ganz persönlichen Ansätzen.

Neues aus dem Netzwerk

Der Nutri-Score aus allen Perspektiven Gute Resonanz auf food.net:z-Forum

Seit November 2020 gibt es in Deutschland den Nutri-Score, eine fünfstufige „Lebensmittel-Ampel“, die Verbraucherinnen und Verbrauchern auf den ersten Blick zeigen soll, ob ein Produkt gesund ist oder nicht: vom grünen A mit der Bestbewertung bis zum roten E. Was aber bedeutet das für Produzenten und den Handel? Wie wird der Nutri-Score berechnet, welche Handhabe gibt es bei Verstößen und welche Risiken bestehen für Vorreiter? Diesen Fragen widmete sich das 14. food.net:z- Forum unter dem Titel „Der Nutri-Score in Theorie und Praxis“.

[Mehr dazu auf unserer Homepage.](#)

[Weiterführender Artikel: "Streit um Nutri-Score" auf handelsblatt.com](#)
[Online-Seminar zum Thema: Nutri-Score sicher umsetzen](#)

„So wachsen wir einfach mit“: Kooperation im food.net:z



Erfolg im Netzwerk: Die beiden food.net:z-Mitglieder Schädel's Beilagen GmbH und Freshtaste (Welovefresh GmbH) sind eine Kooperation eingegangen. „Wir freuen uns sehr darüber, dass ein etabliertes Unternehmen einen Newcomer unterstützt – und am Ende beide profitieren“, sagt food.net:z-Geschäftsführerin Isabel Bergerhausen. Der Teigwarenhersteller aus Wiesloch beliefert das Leimener Startup für innovative Unternehmensverpflegung seit Oktober letzten Jahres mit verschiedenen Produkten aus seiner Palette.

[Mehr dazu auf unserer Homepage.](#)

Unsere Termine

4. Mai: Regionale Food-Akteure der MRN

Der nächste informelle Austausch von, mit und zwischen den Food-Akteuren der Metropolregion findet statt am **Dienstag, 04.05.2021 von 09:00 bis**

11:00 Uhr über GotoMeeting.

Teilnehmer*innen werden gebeten – wie auch beim letzten Mal – für die einzelnen Projekte / Vorhaben eine maximal 10-minütige Präsentation vorzubereiten. Eine kurze Rückmeldung an i.bergerhausen@rhein-neckar-kreis.de darüber, ob Sie präsentieren möchten und ob das mittels ppt-Folien geschehen soll, ist für unsere Planung sehr hilfreich.

Sollten Sie von weiteren Vorhaben in der MRN erfahren, so laden Sie die betreffenden Personen bitte ganz herzlich ebenfalls zu unserem Austausch ein.

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

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: 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.

Die offizielle Einladung folgt in Kürze per E-Mail.

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

3. Mai: Kräfte bündeln im digitalen Zeitalter #1 - "Unternehmensübergreifende Projekte und Lösungen entwickeln durch agilen und nachhaltigen Lern- und Erfahrungsaustausch"

ACHTUNG: Diese Veranstaltung ist eigentlich exklusiv für Mitglieder von Packaging Valley - dank unserer Kreuzmitgliedschaft erhalten auch food.net:z-Mitglieder Zugang!

Wir alle sind in den letzten Monaten stark in Richtung Digitalisierung unserer persönlichen Arbeit, bei der internen und externen Zusammenarbeit und in unseren Prozessen gepusht worden. Wie halten Sie dabei im Team Kommunikation, Themen und Projekte am Laufen? Mit welchen Tools arbeiten Sie? Was gibt es denn überhaupt und was passt zu Ihrem Bedarf?

Probleme tauchen auf, es funktioniert nicht alles wie es sollte, die Dinge alleine angehen ist sehr aufwändig. Die richtigen Partner zu finden aber auch. Es sind oft sensible Themen. Und doch haben Unternehmen manche Herausforderungen gleicher Art. Was hält Sie davon ab, gemeinsam mit anderen daran zu arbeiten?

Wäre es nicht super, einen digitalen Experimentier- und Erfahrungsraum zu haben? Könnte an der Stelle nicht ein unternehmensübergreifendes Vorgehen sehr hilfreich sein?

Genau an dieser Stelle setzt das Online-Seminar „Kräfte bündeln im digitalen Zeitalter #1 - Unternehmensübergreifende Projekte und Lösungen entwickeln durch agilen und nachhaltigen Lern- und Erfahrungsaustausch.“ an, das den Mitgliedern vom Packaging Valley von der Erstberatungsstelle unternehmensWert:Mensch (WfG SHA) exklusiv und kostenlos angeboten wird.

Montag 03.05.2021, 16:00 - 18:00 Uhr

[Anmeldung hier.](#)

5. & 6. Mai: Get the best basics: Basiswissen Verpackung

Das kostenpflichtige Online-Seminar verspricht das komplette Basiswissen rund um die Verpackung in nur zwei Seminartagen. Teilnehmer*innen sollen wertvolle Einblicke in entscheidende Zusammenhänge und wichtige Anforderungen rund um Auswahl und Einsatz von Verpackungen unterschiedlichster Materialien und Anwendungsbereiche gewinnen.

Anmeldefrist: Donnerstag, 29.04.2021

[Weitere Informationen hier.](#)

18. & 19. Mai:

VIDA Final Event

VIDA ist ein europäisches Projekt mit dem Ziel, das Innovationspotenzial von kleinen und mittleren Unternehmen des Food-Sektors zu unterstützen, die Interesse daran haben, den Einsatz und die Effizienz von Wasser, Lebensmitteln und Energie zu verbessern.

Das VIDA Final Event soll die draus entstandenen Hauptbeiträge zur Entwicklung neuer und nachhaltiger Nahrungsmittelketten darstellen und teilen. Teilnehmer*innen erhalten die Gelegenheit, mehr über neue Technologien für die Agrar- und Ernährungsindustrie zu erfahren.

[Weitere Informationen hier.](#)

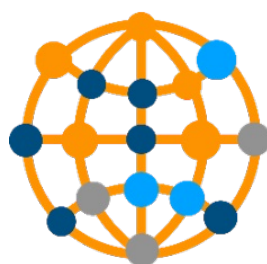
28. Juni: Open Innovation Kongress

Innovationsprozesse schneller, effizienter und erfolgreicher gestalten – das ist das Ziel von Open Innovation. Unter dem Motto „Zusammen – zielgerichtet – zukunftsorientiert“ lädt das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau Baden-Württemberg mit der Steinbeis 2i GmbH / Steinbeis-Europa-Zentrum dieses Jahr bereits zum sechsten Mal den Open Innovation Kongress Baden-Württemberg, inzwischen eine der größten Open-Innovation-Veranstaltungen in Deutschland. Mit dabei: **Prof. Dr. Petra Kluger**, Professorin an der Hochschule Reutlingen, die im Bereich **Bioprinted Meat** forscht. Die Veranstaltung am Montag, 28.06.2021, wird voraussichtlich in virtueller Form durchgeführt.

[Anmeldung hier.](#)

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