

Liebe Leserin, lieber Leser,

das Jahr beginnt stark fürs food.net:z: Drei neue Mitglieder und ein gelungener Jahresauftakt - so darf es gerne weitergehen. Mehr darüber finden Sie weiter unten in diesem Newsletter.

Auf keinen Fall so weitergehen darf es mit dem Flickenteppich der nationalen Verpackungsgesetzgebungen, findet die EU-Kommission - und plant Verpackungsverbote. Davor warnt das Erfa Journal. Mehr dazu lesen Sie unter "Aktuelles".

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

Online-Version anzeigen

Aktuelles



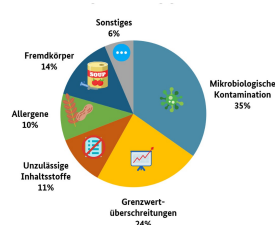
EU-Kommission plant Verpackungsverbote

Wie wird eine europaweit gültige Verpackungsverordnung künftig aussehen? Ein vorläufiger Entwurf der EU-Kommission gibt erste Anhaltspunkte dazu, wie die Verpackungsrichtlinie angepasst werden soll. Das Erfa Journal hat die wichtigsten Punkte analysiert.

Demnach soll die neue Verordnung den Flickenteppich unterschiedlicher nationaler Verpackungsgesetzgebungen harmonisieren und die Kreislaufwirtschaft stärken.

Für den Zeitraum ab 2030 sind Produktverbote und verpflichtende Ziele für Mehrweg und Nachfüllung vorgesehen - hier sehen die Experten einen tiefen Einschnitt in die Berufsfreiheit der Food-Service Verpackungskette. "Würden alle Vorschläge der Kommission tatsächlich zu geltendem Recht in Europa angenommen, dürfte es den Markt für Serviceverpackungen, wie wir ihn heute kennen, nicht mehr geben", warnt der Artikel.

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



Mehr Rückrufe auf Lebensmittelwarnung.de

311 Rückrufe gab es im Jahr 2022 auf dem Portal „www.lebensmittelwarnung.de“ der Bundesländer und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). „So viel wie nie zuvor“, so Dr. Georg Schreiber, Leiter der Abteilung Lebensmittelsicherheit des Bundesamts. Bei mehr als einem Drittel waren mikrobiologische Kontaminationen Grund der Warnung. Hauptursache waren dabei Salmonellen, und zwar 47-mal. Besonders für Kinder und ältere Menschen ist es gefährlich, sich mit diesen krankmachenden Bakterien zu infizieren.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)

Zertifikat gegen Lebensmittelverschwendung

Im letzten Jahr wurde die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) gegründet, um Lebensmittelabfall zu vermeiden. Noch im letzten Jahr wurde die Charité als erstes Unternehmen ausgezeichnet: 20 Prozent weniger Lebensmittelabfälle in der Patientenverpflegung und fast 50 Prozent weniger in der Mitarbeitendenverpflegung hatte sie zwischen Februar und Oktober 2022 erreicht. Im Januar folgte WH Care als erste Senioreneinrichtung, im Februar vier Betriebsrestaurants der Alfred Kärcher GmbH. Betrieben wird die KAHV vom food.net:z-Neumitglied United Against Waste e.V.

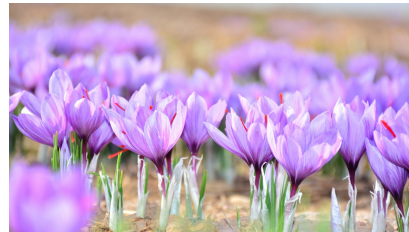
[Lesen Sie hier mehr über die KAHV.](#)



Traditionsbäckerei stellt Betrieb ein

Die Bäckerei Dussinger hat ihren Betrieb am 25. Februar nach 32 Jahren altersbedingt eingestellt. Hauptstandort des Traditionsbetriebs war Meckesheim, es gab aber auch Filialen in Neckargemünd, Horrenberg, Lobbach und Eschelbronn. Immehrin drei der Standorte werden allerdings von der Mannheimer Bäckerei Grimminger übernommen - ebenfalls ein Familienbetrieb.

[Lesen Sie hier den Artikel \(Paywall\)](#)



Safran aus dem Neckar-Odenwald-Kreis

Safranbau in Deutschland - nachhaltig durch Roboterunterstützung: Das studentische Start-up Innovation Matters aus Haßmersheim entwickelt derzeit ein robotergestütztes, automatisiertes Verfahren, mit dem der Anbau des teuren Gewürzes auch für die heimische Landwirtschaft attraktiv wird - ökologisch und fair sowie mit Potenzial für weitere Anwendungen.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)

Neues aus dem Netzwerk

Wir wachsen weiter!

Das Jahr ist noch jung, und wir dürfen schon drei neue Mitglieder in unserem Netzwerk begrüßen. Wir freuen uns und sagen herzlich willkommen! Für noch mehr Austausch, Kooperation und gegenseitige Inspiration in food.net:z stehen ab jetzt auch:



GREEN GUIDES

Die [Green Guides](#) wurden 2020 gegründet und haben es sich zum Ziel gesetzt, Küchenprozesse und Abläufe in gastronomischen Betrieben im Hinblick auf Ressourcen-, Klima- und Umweltschutz zu optimieren. Jenseits von komplexen Theorien sind die Lösungen der Experten handfest und greifbar und können direkt in alle Arbeits- und Prozessabläufe integriert werden. Die Reduktion der Lebensmittelabfälle setzt Ressourcen frei, mit den Einsparungen kann in nachhaltige und gesunde Ernährung investiert werden.



Ebenfalls rückwirkend zum Januar ist [United Against Waste e.V.](#) dem food.net:z beigetreten, eine Initiative für die Food-Branche. Gemeinsam mit seinen über 100 Mitgliedern stellt der gemeinnützige Verein praxistaugliche Lösungen zur Verfügung, die aufzeigen, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfall Geld und wertvolle Ressourcen spart. Die erarbeiteten Abfallanalysen und Durchschnittswerte geben der Branche eine Orientierung sowie Vergleichsmöglichkeiten an die Hand. Mit aktiver Öffentlichkeitsarbeit sorgt United Against Waste dafür, den respektvollen Umgang mit der Ressource Lebensmittel weiter in den öffentlichen Fokus zu rücken. Die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) ist ein Bereich von United Against Waste im Verbund mit dem Thünen Institut und wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert.



QUALITY[©] Quality Services & Wissen

Die [Quality Services & Wissen GmbH](#) mit Sitz in Frankfurt am Main ist seit Februar dabei. Als kompetenter Partner für Seminare (Online und Präsenz), Weiterbildungen und Beratungsdienstleistungen in den Themen Qualität, Qualitätsmanagement, Risikomanagement, Prozessoptimierung, Six Sigma, Innovationsmanagement, Hygienemanagement, IFS und FSSC ist Quality in Deutschland, Österreich und der Schweiz tätig. Ein sehr starkes Wachstum konnte das Unternehmen speziell in den letzten Jahren im Lebensmittelbereich verzeichnen. Zu den Kunden zählen hier u.a. Dr. Oetker, Bahlsen, Südzucker und viele weitere bekannte Größen. Quality berät und unterstützt Konzerne, Mittelständische Unternehmen und Kleinbetriebe gleichermaßen.

Rückblick: Jahresauftakt im Tankturm



Geschwindigkeit war gefragt beim food.net:z-Jahresauftakt 2023 Ende Januar. Im Heidelberger Tankturm waren rund 50 Teilnehmende zu einer besonderen Sitzung zusammengekommen, die in diesem Jahr exklusiv den Mitgliedern vorbehalten war.



"Es war ein gelungener Start ins Jahr 2023", sagt Organisatorin Julia Sliwinski. Fast alle Mitglieder stellten im Rahmen der Veranstaltung ihr Unternehmen vor - hatten dafür aber jeweils nur drei Minuten Zeit. "So hat sich insgesamt ein toller Überblick über die Unternehmen in food.net:z und Kooperationsmöglichkeiten zwischen ihnen ergeben", sagt Sliwinski.

Die ersten Anknüpfungsmöglichkeiten gab es noch auf der Veranstaltung:
Das anschließende Buffet gab reichlich Gelegenheit zum Netzwerken.

Unsere Termine

3. März: **Fachseminar Update Lebensmittelrecht**

Rechtsanwalt Thorsten Beyerlein aus Mannheim informiert kostenfrei alle Interessierten: Die Veranstaltung beruht auf unserem Fachseminar „Basis Lebensmittelrecht“ vom Dezember 2022 und zeigt Veränderungen auf, die seither eingeführt wurden. Sie sind aber auch ohne vorherige Teilnahme herzlich eingeladen teilzunehmen.

Die Anmeldung ist verbindlich!

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach der Anmeldung kurz vor dem Termin.

Wann: 3. März 2023, 09:00-11:00 Uhr

Wo: online über GoTo Meeting

Teilnahme: Für Mitgliedsunternehmen und Interessierte. [Anmeldung hier.](#)

15. März: Exklusiv für Mitglieder: **Fokusgruppe Qualitätsmanagement**

Zu dieser Fokusgruppe sind alle food.net:z-Mitgliedsunternehmen recht herzlich eingeladen. Diese Treffen sind in regelmäßigen Abständen geplant, wodurch der themenbezogene Austausch der Mitglieder untereinander und der Wissenstransfer gefördert werden soll. Die Fokusgruppen werden als echte Erfahrungsaustausche auf operativer Ebene verstanden. Das heißt, hier werden insbesondere solche Mitarbeiter aus den Mitgliedsunternehmen angesprochen, die täglich mit den jeweiligen Themen zu tun haben.

Themen, die im Rahmen der Fokusgruppe Qualitätsmanagement besprochen werden, sind beispielsweise folgende: Lebensmittelsicherheit, CSR, Audits, Arbeitssicherheit und Behörde mit ihren dazugehörigen Unterthemen.

Wann: 15. März 2023, 09:00-12:00 Uhr

Wo: Business Development Center Heidelberg, Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5

Teilnahme: Nur für Mitgliedsunternehmen! [Anmeldung hier.](#)

17. März: Exklusiv für Mitglieder: **Unternehmensbesuch CEZA**

Der erste Unternehmensbesuch im Jahr 2023 steht an. Die Curt-Engelhorn-Zentrum Archäometrie (CEZA) lädt die food.net:z Mitglieder zu einem exklusiven Einblick zu sich ein. Die CEZA ist ein national und international tätiges Forschungsinstitut und zeitgleich Dienstleisteranbieter für naturwissenschaftliche Untersuchungen in verschiedenen Bereichen.

Vor Ort wird es Einblicke in die diversen Tätigkeiten sowie in das Labor geben. Sie erhalten spannende Informationen rund um die Themen Forschung und Food. Anschließend lädt CEZA noch zu einem kleinen Snack und gibt die Möglichkeit zu Netzwerken.

Get together ab 9:00 Uhr

9:30 Uhr Begrüßung und Unternehmenspräsentation

10:30 Uhr Führung durch die CEZA

11:30 Uhr Mittagssnack & Networking

Treffpunkt: Museum Zeughaus C5, Florian-Waldeck-Saal, 68159 Mannheim
Parkmöglichkeiten bestehen direkt im [Parkhaus D5, unterhalb des Museums Weltkulturen.](#)

Wann: 17. März 2023, 09:30-12:30 Uhr
Wo: D6,3 68159 Mannheim
Teilnahme: Nur für Mitgliedsunternehmen! [Anmeldung hier.](#)

22. März: Exklusiv für Mitglieder: Mitgliederversammlung 2023

Der Vorstand und die Geschäftsführung bitten um möglichst vollständiges Erscheinen.

Hinweis: Es ist wichtig, dass mindestens ein Vertreter oder Vertreterin pro Unternehmen an dieser Sitzung teilnimmt.

Wann: 22. März 2023, 09.00-11:30 Uhr
Wo: Business Development Center Heidelberg, Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5
Teilnahme: Nur für Mitgliedsunternehmen! [Anmeldung in Kürze hier.](#)

27. März: Fachseminar Lebensmittelsicherheitskultur

Dieses Seminar legt die Grundlagen für das Verständnis von Lebensmittelsicherheitskultur. Frau Dr. Andrea Dreusch von CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit aus Karlsruhe führt durch die Veranstaltung und geht auf Ihre individuellen Fragen ein.

Die genaue Agenda folgt in Kürze.

Die Anmeldung ist verbindlich und die Teilnehmeranzahl begrenzt.

Wann: 27. März 2023, 09.00-16:00 Uhr
Wo: Stift Sunnisheim, Stiftstraße 15, 74889 Sinsheim
Teilnahme: Für Mitgliedsunternehmen und Interessierte. [Anmeldung hier.](#)

19. April: Exklusiv für Mitglieder: Fokusgruppe Marketing & Kommunikation

Zu dieser Fokusgruppe sind alle food.net:z-Mitgliedsunternehmen herzlich eingeladen.

Durch diese regelmäßigen Treffen soll der themenbezogene Austausch der Mitglieder untereinander und der Wissenstransfer gefördert werden. Die Fokusgruppen werden als echte Erfahrungsaustausche auf operativer Ebene verstanden. Das heißt, hier werden insbesondere solche Mitarbeiter aus den Mitgliedsunternehmen angesprochen, die täglich mit den jeweiligen Themen zu tun haben.

Wann: 19. April 2023, 10:00-12:00 Uhr
Wo: Business Development Center Heidelberg, Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5
Teilnahme: Nur für Mitgliedsunternehmen! [Anmeldung in Kürze hier.](#)

26. April: Food.Focus.Future 2023 Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie

Auch im Jahr 2023 wollen wir eine Großveranstaltung im Rahmen unseren Formats "Food.Focus.Future" mit vielen spannenden Einblicken in Zukunftsthemen der Food-Branche anbieten. Hier sind nicht nur Mitglieder, sondern auch externe Interessierte und Experten aus dem Lebensmittelbereich eingeladen. Thematisch wird sich alles um das Thema "Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie - Fokus: Nachhaltigkeit" drehen. Die Veranstaltung wird am 26.04.2023 bei unserem Mitglied der Hammermühle in Kirrweiler stattfinden.

Sie erwartet ein abwechslungsreiches Programm aus Vorträgen, Workshops, Ausstellung und Möglichkeiten zum Netzwerken rund um den Themenbereich "Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie" mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit.

Melden Sie sich gerne auch bei Interesse an einem Beitrag, Vortrag oder Ausstellungsstand bei uns.

Wann: 26. April 2023, 13:00-20:00 Uhr

Wo: Hammermühle, Hauptstraße 181, 67489 Kirrweiler (Pfalz)

Teilnahme: Für alle Interessierten. [Anmeldung hier.](#)

10. Mai: Exklusiv für Mitglieder: **Fokusgruppe Qualitätsmanagement**

Zu dieser Fokusgruppe sind alle food.net:z-Mitgliedsunternehmen herzlich eingeladen.

Durch diese regelmäßigen Treffen soll der themenbezogene Austausch der Mitglieder untereinander und der Wissenstransfer gefördert werden. Die Fokusgruppen werden als echte Erfahrungsaustausche auf operativer Ebene verstanden. Das heißt, hier werden insbesondere solche Mitarbeiter aus den Mitgliedsunternehmen angesprochen, die täglich mit den jeweiligen Themen zu tun haben. Themen, die im Rahmen der Fokusgruppe Qualitätsmanagement besprochen werden, sind beispielsweise folgende: Lebensmittelsicherheit, CSR, Audits, Arbeitssicherheit und Behörde mit ihren dazugehörigen Unterthemen.

Wann: 10. Mai 2023, 09:00-12:00 Uhr

Wo: Business Development Center Heidelberg, Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5

Teilnahme: Nur für Mitgliedsunternehmen! [Anmeldung in Kürze hier.](#)

12. Mai: **Fachseminar Basic Seminar Lebensmittelrecht II**

In diesem Seminar legt Rechtsanwalt Thorsten Beyerlein aus Mannheim mit den Teilnehmenden die Grundlagen für das Verständnis von Lebensmittelrecht und stellt die derzeitige Rechtsgrundlage dar.

Daran anschließend werden wir weitere Seminare durchführen, die sich dann mit laufenden Entwicklungen auf nationaler (deutscher) und europäischer Ebene bei Gesetz- und Verordnungsgebern einerseits und bei den Gerichten (aktuelle Entscheidungspraxis etc.) andererseits auseinandersetzen. Selbstverständlich können Sie auch immer Ihre aktuellen Fragen stellen!

Wann: 12. Mai 2023, 08:00-16:00 Uhr

Wo: Mafinex Mannheim, Julius-Hatry-Straße 1

Teilnahme: Für Mitgliedsunternehmen und Interessierte. [Anmeldung hier.](#)

15. Juni: **21. Forum Technologietransfer in der Lebensmittelbranche**

Bei diesem Forum wird es um das Thema Technologietransfer in der Lebensmittelbranche gehen. Dazu werden der Technologierpark Heidelberg und die IHK einen Impuls geben. Darüber hinaus ist wieder Zeit zum Netzwerken und für den Austausch eingeplant

Wann: 15. Juni 2023, 18:00-20:00 Uhr

Wo: Tankturm Heidelberg, Eppelheimer Str. 46

Teilnahme: Für Mitgliedsunternehmen und Interessierte. [Anmeldung in Kürze hier.](#)

Termine

Open Innovation Kongress Baden- Württemberg

Unter dem Motto "The FUTURE is NOW" wird sich die Open Innovation Community auch 2023 auf dem Open Innovation Kongress in Stuttgart treffen und über ihre Erfahrungen und Erfolgsgeschichten austauschen. Der Kongress zeigt Trends bei zukunftsweisenden Innovationen auf. Großunternehmen und KMUs, Forschungseinrichtungen und Wirtschaftsförderungen aus Baden-Württemberg, Deutschland und Europa treffen auf Kunden, Lieferanten, Partnerinstitutionen oder Startups zum Ideenaustausch. Auch Fördermöglichkeiten werden Thema sein.

06.03.2023

09:30-16:30 Uhr

**Haus der Wirtschaft, 70174
Stuttgart**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

60. Wissenschaftlicher Kongress der DGE

Die DGE lädt zusammen mit den Wissenschaftlichen Leiterinnen, Prof. Ute Nöthlings und Prof. Ute Weisz, vom Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (IEL) der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn zum Wissenschaftlichen Kongress ein. Unter dem Motto "Pflanzenbasierte Ernährung im Fokus – vielseitig und zukunftsfähig" werden Assoziationen zwischen pflanzenbasierten Ernährungsweisen und Gesundheit, die zunehmende Produktdiversifizierung, aber auch Aspekte der ökologischen Nachhaltigkeit in den Fokus genommen.

15.-17.03.2023

09:00-18:30 & 09:00-14:15 Uhr

**Campus Poppelsdorf, 53115
Bonn**

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Praxistage: Konformitätsarbeit für Lebensmittelverpackungen

Die Auswahl geeigneter Verpackungsmaterialien und die damit verbundene Vermeidung unerwünschter Migration ist ein wichtiger Baustein in der umfassenden Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Viele Tipps und Hinweise zur Umsetzung der Konformitätsarbeit für Lebensmittelverpackungen in der täglichen Praxis erhalten Sie bei diesen Praxistagen an der Akademie Fresenius.

28.-29.06.2023

08:00-19:00 & 08:30-13:30

Leonardo Royal Hotel Köln, Dürener Straße 287, 50935 Köln

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Wettbewerbe und Förderung

Neue Richtlinie zur Beratungsförderung von KMU

Seit dem 1. Januar 2023 kann die Beratung kleiner und mittlerer Unternehmen (KMU) zu allen Fragen der Unternehmensführung durch Zuschüsse unterstützt werden. Dies regelt die neue Richtlinie zur Förderung von Unternehmensberatungen, die im Bundesanzeiger veröffentlicht wurde.

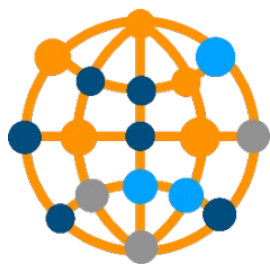
Ziel des Bundesprogramms „Förderung von Unternehmensberatungen für KMU“ ist, die Erfolgsaussichten, die Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit sowie die Beschäftigungs- und Anpassungsfähigkeit von KMU zu stärken.

Dafür können sich Unternehmen von qualifizierten Beraterinnen und Beratern zu allen wirtschaftlichen, finanziellen, personellen und organisatorischen Fragen der Unternehmensführung beraten lassen. Die entstehenden Kosten werden durch einen nicht rückzahlbaren Zuschuss durch das Förderprogramm reduziert.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Noch kein Mitglied? Dafür stehen wir unter anderem:

Über uns



**Vernetzung und
Wissenstransfer**



**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](#)