

Liebe Leserin, lieber Leser,

wir sind jetzt 40! Anfang Juli durften wir das 40. Mitglied in unseren Reihen begrüßen. Wir freuen uns sehr über den Neuzugang - und über die kürzlichen Erfolge unserer Mitgliedsunternehmen. Welche das sind, lesen Sie weiter unten.

Die Technik hat sich leider schon in die Sommerpause verabschiedet, daher gibt es diesmal keine Bilder - die geballte Ladung Informationen bekommen Sie natürlich trotzdem. Auch dieser Newsletter kommt erst im September wieder. Was würden Sie dann gerne darin lesen? Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung und Anregungen!

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



BMEL gegen Lebensmittelverschwendung

Im Handel sollen künftig deutlich weniger Lebensmittel in der Tonne landen. Das hat der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, mit Unternehmen des deutschen Groß- und Einzelhandels vereinbart: Beiden Seiten unterzeichneten dazu einen "Pakt gegen Lebensmittelverschwendung".

Die Unternehmen verpflichten sich darin auf messbare Reduzierungsziele, u. a. sollen die Lebensmittelabfälle in den teilnehmenden Unternehmen bis 2025 um 30 Prozent reduziert und bis 2030 halbiert werden. Außerdem werden die Unternehmen verstärkt Lebensmittel weitergeben und dafür dauerhafte Kooperationen etwa mit den Tafeln oder anderen sozialen Einrichtungen eingehen. Auch Schulungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Optimierung von Prozess-, Logistik- und Kühlketten oder der verstärkte Abverkauf von Waren mit kurzer Haltbarkeit wurden in den Pakt aufgenommen.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung des BMEL.](#)

[Lesen Sie hier den Pakt gegen Lebensmittelverschwendung.](#)

Auch Endverbraucher*innen nimmt das Ministerium wieder in den Blick: etwa mit der bundesweiten Aktionswoche "Deutschland rettet Lebensmittel" vom 29. September bis 6. Oktober. Der Schwerpunkt liegt dabei auf „Kochen und Essen nach Maß“. Hier geht es unter anderem darum, wie mit passenden Portionsgrößen Verschwendung reduziert werden kann. Der zweitgrößte Grund für die Entstehung von Lebensmittelabfällen in Privathaushalten ist das

Kochen zu großer Mengen. Gemeinsam mit Kantinen und Mensen der Gemeinschaftsverpflegung macht das Ministerium deshalb verstärkt auf passende Portionsgrößen aufmerksam. Hinzukommen weitere Aktionen wie die Ernteaktion „Gelbes Band“, bei der Bäume auf Streuobstwiesen - bzw. deren Früchte - für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.

[Lesen Sie hier mehr über die Aktion für Endverbraucher*innen.](#)

[Lesen Sie hier mehr über die Aktion mit Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung.](#)

[Lesen Sie hier mehr über die Ernteaktion "Gelbes Band"](#)



Frankfurt/Main: Regionale Versorgung unmöglich?

Lebensmittel aus regionalem Anbau sind vorzuziehen - aber was, wenn sie nicht ausreichen? Eine Studie der Hochschule Fulda zeigte nun, dass die Stadt Frankfurt und das Rhein-Main-Gebiet ihre Bevölkerung nicht nachhaltig mit Lebensmitteln aus regionalem Anbau versorgen können - zumindest nicht unter den aktuellen Bedingungen: Es müsste sich radikal ändern, was auf den Äckern wächst und was gegessen wird, so die Autorinnen Anna-Mara Schön und Marita Böhringer, die auch Mitglieder des Frankfurter Ernährungsrats sind: weg vom Konsum tierischer Produkte.

[Lesen Sie hier einen Artikel dazu.](#)
[Laden Sie hier die Studie herunter \(engl.\)](#)



Neue Publikation: Agri-Photovoltaik

Für den Ausbau großer Photovoltaik-Anlagen wird insbesondere im ländlichen Raum die Nutzung weiterer Flächen erforderlich sein. Ein Großteil dieser Flächen wird auch aus der Landwirtschaft kommen müssen. Landwirt*innen könnten damit nicht nur einen wesentlichen Beitrag zur Energiewende leisten, sondern auch durchaus profitable Einkommensquellen erschließen. Auf lange Sicht gesehen stellt sich jedoch die Frage, ob nach Abschluss der PV-Nutzung wieder Landwirtschaft auf der Fläche betrieben werden kann und welche rechtlichen Anforderungen dazu erfüllt werden müssen. Eine neue Publikation des Kompetenzzentrums Naturschutz und Energiewende widmet sich



Klimaneutral mit kreislauf-fähigen Verpackungen

Eine aktuelle Studie der GVM Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung und des ifeu-Instituts für Energie- und Umweltforschung Heidelberg gGmbH im Auftrag von acht Branchenverbänden zeigt, dass die mit dem deutschen Verpackungsaufkommen verbundenen Treibhausgasemissionen bis 2045 um 94 Prozent gesenkt werden können. Die Studie prognostiziert, dass der Verpackungsverbrauch in Deutschland seinen Höhepunkt 2021 erreicht hat und in Zukunft kontinuierlich sinken wird. Steigen werden dagegen der Einsatz von Rezyklat und die Recyclingquoten.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)
[Laden Sie hier die Studie herunter.](#)



Bericht: Transformativere EU-Politik nötig

Die konventionelle Produktion und der Konsum von Lebensmitteln ist weltweit für ein Drittel der Treibhausgasemissionen verantwortlich, trägt maßgeblich zum Verlust der biologischen Vielfalt bei und wirkt sich schädlich auf die menschliche Gesundheit aus. Vielfach gewährleistet sie keine fairen wirtschaftlichen Erträge und Lebensgrundlagen für die Akteure der Branche. Die Europäische Kommission hat mit der „Farm to Fork“-Strategie ein Programm für ein nachhaltiges Ernährungssystem vorgelegt und will den EU-Rechtsrahmen weiterentwickeln. Ein neuer Bericht der Europäischen Umweltagentur zeigt, dass hierfür enorme Veränderungen bei

diesem Thema.

[Laden Sie hier die Publikation herunter.](#)

Lebensmittelproduktion und -konsum nötig sind.

[Laden Sie hier den Bericht herunter.](#)

Neues aus dem Netzwerk

Neues Mitglied: Yobst GmbH

Gerade erst gegründet und schon Mitglied: Die Yobst GmbH aus Mannheim. Ziel des Unternehmens: Lebensmittel, die in der Region erzeugt werden, sollen in der Region bleiben und vor Ort vermarktet werden – auch in großen Mengen. Ein Team aus aktuell sieben Mitarbeitern entwickelt ein spezielles Hofladen-Konzept mit verschiedenen integrierten digitalen Anwendungen, welches etwa Mitte 2024 zunächst in der Vorder-Pfalz ausgerollt werden soll. Da das Unternehmen erst vor Kurzem gegründet wurde, findet sich im Internet noch keine offizielle Homepage. Aber wir sind sicher, dass wir schon bald mehr von ihm hören werden.

Herzlich willkommen!



Pflanzentheke:
TV-Auftritte & Hessischer Gründerpreis

PACKAGING VALLEY

Member of Packaging Valley

Unser Mitglied [Pflanzentheke](#) zieht zunehmend Aufmerksamkeit auf sich: Nicht nur hat es das Unternehmen schon ins Halbfinale des Hessischen Gründerpreis geschafft (Finale im November dieses Jahres), sondern kann auch ein hohes Interesse der Medien für sich verbuchen: Im Juni wurde das Start-up [in der NDR-Sendung "Hallo Niedersachsen" vorgestellt](#), jetzt im Juli [auch auf SAT.1](#).

Wir sind gespannt, wie es weitergeht!

Calvatis: Großer Preis des Mittelstands

Ausgezeichnet: Unser Mitgliedsunternehmen [Calvatis](#) hat mit Erfolg die Jurystufe des renommierten Wettbewerbs "Großer Preis des Mittelstandes" erreicht. Diese Auszeichnung würdigt Calvatis' herausragende unternehmerische Leistungen, sein Engagement, seine Innovationskraft und seine nachhaltige Entwicklung.

Herzlichen Glückwunsch!

Geschäftsreise Australien-Neuseeland: Chancen für die deutsche Lebensmittelindustrie

food.net:z unterstützt eine fünftägige Geschäftsreise im Sektor "Lebensmittel" nach Australien und Neuseeland, die SBS systems for business solutions in Zusammenarbeit mit Export Connect im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) veranstaltet. Diese Geschäftsreise richtet sich an deutsche Lebensmittelhersteller, die Interesse am australischen und neuseeländischen Absatzmarkt haben und neue Geschäftsmöglichkeiten mit minimalem Zeitaufwand und Kosten wahrnehmen möchten.

Die Reise findet vom **25. bis 29. September 2023** statt. Im Fokus stehen individuelle und maßgeschneiderte Geschäftstreffen, die entsprechend den Bedürfnissen der Teilnehmenden mit potenziellen Geschäfts- und Vertriebspartnern in Sydney und Auckland organisieren werden.

Darüber hinaus können die teilnehmenden Unternehmen ihre Produkte bei einem Round Table mit anschließendem Networking-Event vor Einkäufern des Lebensmittelhandels präsentieren, sich mit Marktexperten über aktuelle Trendthemen austauschen sowie im Rahmen von Store Checks einen Einblick in die Angebotsbedingungen, das Preisgefüge und die Wettbewerbssituation erhalten.

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

Unsere Termine

1.-31. August: Sommerpause

Im August gibt es keine food.net:z-Veranstaltungen. Wir machen Sommerpause. All unseren Mitgliedern und anderen food-Interessierten wünschen wir einen schönen und erholsamen Sommer. Wir freuen uns jetzt schon auf ein hoffentlich baldiges Wiedersehen! Bleiben Sie gesund! Die food.net:z-Geschäftsstelle ist auch im August besetzt und damit weiterhin für Sie erreichbar.

13. September: 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: 13. September 2023, 09:00-12:00 Uhr
Wo: Business Development Center Heidelberg, Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5
Teilnahme: Nur für Mitgliedsunternehmen! [Anmeldung hier.](#)

21. September: **23. Forum Fachkräfte – New Work in der Lebensmittelbranche?**

Bei diesem Forum wird es um das Thema Fachkräfte – New Work in der Lebensmittelbranche? gehen. Können neue Arbeitskonzepte und Ansätze Fachkräfte in die Unternehmen der Lebensmittelbranche in der Region locken? Im Impulsvortrag des Traumunternehmens wird der theoretische Ansatz der Integralen Personalentwicklung mit dem Best Practice Beispiel der Firma Heiss MSP vorgestellt.
Darüber hinaus ist wieder Zeit zum Netzwerken und für den Austausch bei unserem 23. food.net:z Forum im TankTurm in Heidelberg eingeplant.

Wann: 21. September 2023, 18:00-20:00 Uhr
Wo: Tankturm Heidelberg, Eppelheimer Str. 46
Teilnahme: Für Mitgliedsunternehmen und Nicht-Mitglieder! [Agenda & Anmeldung hier.](#)

29. September: **Fachseminar IFS 8**

Wir laden Sie hiermit ein an dem Fachseminar zum Thema IFS8 teilzunehmen. IFS8 ist ab Oktober verpflichtend. Die Anmeldung ist verbindlich. Alle weiteren Details werden in Kürze bekannt gegeben.

Wann: 29. September 2023, 09:00-16:00 Uhr
Wo: wird noch bekanntgegeben
Teilnahme: Für Mitgliedsunternehmen und Nicht-Mitglieder! [Anmeldung hier.](#)

11. Oktober: Exklusiv für Mitglieder: **Fokusgruppe Marketing und 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: 11. Oktober 2023, 10:00-12:00 Uhr

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

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

20. Oktober: Exklusiv für Mitglieder: Unternehmensbesuch Gelinova

Der zweite Unternehmensbesuch im Jahr 2023 steht an: Gelinova lädt die food.net:z Mitglieder zu einem exklusiven Einblick zu sich ein.

Agenda:

10:00 Uhr Get together

10:15 Uhr Vortrag Dr. Peter Koepff zu Gelinova GmbH

11:00 Uhr Rundgang durch die Anlage

12:00 Uhr Networking & Fragen an Dr. Koepff

Achtung: Die Plätze sind begrenzt. Bei Bedarf setzen wir Sie auf eine Warteliste.

Wann: 20. Oktober 2023, 10:00-12:30 Uhr

Wo: Fuchslochweg 4, 74933 Neidenstein

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

21. November: Fachseminar Update Lebensmittelrecht III/2023

Die Online-Veranstaltung Update Lebensmittelrecht wird von dem Rechtsanwalt Thorsten Beyerlein aus Mannheim durchgeführt.

Die Veranstaltung beruht auf unserem Fachseminar „Basis Lebensmittelrecht“ von Dezember 2022 und zeigt Veränderungen auf, die seither eingeführt wurden.

Sie sind aber auch ohne vorherige Teilnahme herzlich eingeladen teilzunehmen.

Wann: 21. November 2023, 09:00-11:00 Uhr

Wo: Online über GoTo Meeting (Link nach Anmeldung)

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

30. November: 24. Forum Resiliente Lieferketten, Digitalisierung in der Lebensmittelproduktion

Bei diesem Forum wird es um das Thema Resiliente Lieferketten, Digitalisierung in der Lebensmittelproduktion gehen. Im Anschluss erfolgt wie immer die Möglichkeit sich auszutauschen und zu Netzwerken.

Wann: 30. November 2023, 18:00-20:00 Uhr

Wo: wird noch bekanntgegeben

Teilnahme: Für Mitgliedsunternehmen und Nicht-Mitglieder! [Anmeldung in Kürze hier.](#)

Termine

Startupnight 2023: Food Day & Night

Auch dieses Jahr wirkt unser Mitglied [crowdfods](#) an der Startupnight in Berlin mit und bespielt die Food Startup Area im Microsoft Atrium. Wie immer gibt es einen Food Day & Night Event: tagsüber „AgriFood for Future“ – die offene Dialogkonferenz zur Agrar- und Ernährungswende inkl. Exhibition und abends folgt dann die Food-Pitch-Night mit insgesamt 24 Startups aus den Bereichen Agritech, Food, Gastronomy und Food Retail.

01.09.2023

12:00-17:00 Uhr

**Französische Str. 33 a-c, 10117
Berlin**

[Infos & Anmeldung](#)

KALS 2023 - 8. Karlsruher Lebensmittelsymposium

Das Karlsruher Lebensmittelsymposium ist die Veranstaltung für Lebensmittel-sicherheit, die Wissenschaft und Praxis vereint. Teilnehmende dürfen sich auf praxisrelevante hochkarätige Vorträge, eine begleitende Ausstellung mit innovativen Lösungen, Netzwerken und Community sowie eine charmante Abendveranstaltung freuen. Kurz: Maximaler Input in zweitägiger, angenehmer Klausur für QMB, PL, CEO & Co.

23.11.-24.11.2023

9.00 - 18:30 Uhr

GenoHotel, 76199 Karlsruhe

[Infos & Anmeldung](#)

Wettbewerbe und Förderung

Unterstützung bei der Vorbereitung innovativer Projekte zur Verarbeitung und Vermarktung regionaler Lebensmittel

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fördert mit der Bekanntmachung "Initialisierungsmanagement - Unterstützung bei der Vorbereitung innovativer Projekte zur Verarbeitung und Vermarktung regionaler Lebensmittel" im Rahmen des Bundesprogramms Ländliche Entwicklung und Regionale Wertschöpfung (BULEplus) die Konkretisierung und Weiterentwicklung von innovativen Projektideen zur Verarbeitung und Vermarktung regionaler Lebensmittel.

Das Initialisierungsmanagement kann mit maximal 70.000 Euro innerhalb eines Zeitraums von bis zu 15 Monaten gefördert werden. Interessierte können bis zum **21. August 2023** Projektskizzen beim Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung (KomLE) in der BLE einreichen.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Wettbewerb "Ernährungswende in der Region" gestartet

Ziel des Modellregionenwettbewerbs ist es, herausragende, innovative Konzepte für eine gesunde und nachhaltige Ernährung in unterschiedlichen Regionen Deutschlands zu unterstützen. Die geförderten Projekte sollen Vorbildcharakter haben, auf andere Regionen übertragbar sein und im Dialog mit den verschiedenen gesellschaftlichen Gruppen entwickelt werden.

Antragsberechtigt sind kommunale Gebietskörperschaften und ihre Einrichtungen, aber auch gesellschaftliche Initiativen sowie privatwirtschaftliche Organisationen, gegebenenfalls im Verbund mit Gemeinden, Städten und Kreisen.

Neben der Vernetzung der relevanten lokalen Akteurinnen und Akteure, die zwingende Voraussetzung für eine Förderung ist, sind im Rahmen der Projekte folgende Ziele zu berücksichtigen:

- Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
- Mindestens 30 Prozent Bio-Lebensmittel in der AHV
- Auf- und Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten
- Stärkung des Angebots von regional-saisonal und ökologisch angebauten Lebensmitteln
- Beitrag zur Halbierung der Lebensmittelabfälle in Deutschland bis 2030 und zur Reduzierung der Lebensmittelverluste.

Projektskizzen sind bis zum **4. September 2023** um 12.00 Uhr (Ausschlussfrist) bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung einzureichen.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Förderrichtlinie „Beiträge zu nachhaltigen und widerstandsfähigen Agrar- und Lebensmittelsystemen“

Das Bundesministerium für Bildung und Forschung beabsichtigt, mithilfe der Förderung von Verbundvorhaben zu Forschung und Entwicklung unter Beteiligung ausländischer Verbundpartner die Umsetzung der Nationalen Bioökonomiestrategie im internationalen Kontext zu stärken. Gefördert werden Forschungs-, Entwicklungs- und Innovationsvorhaben (FuEul-Vorhaben), die im Rahmen eines Wettbewerbs ausgewählt werden.

Konkret sollen Forschungs- und Innovationsvorhaben gefördert werden, die einen Beitrag für nachhaltige und effiziente Produktionssysteme in der Landwirtschaft sowie in der Lebens- und Futtermittelherstellung leisten. Dies gilt im Besonderen für Vorhaben, die ressourcenschonende und effiziente Ansätze bei der Anwendung und Wiedergewinnung von Düngemitteln beziehungsweise deren Bestandteilen verfolgen oder landwirtschaftliche Anbaumethoden erforschen, die zu reduziertem Einsatz von Düngemitteln führen. Außerdem werden Vorhaben gefördert, die Beiträge zur Selbstversorgung mit proteinbasierten Lebens- und Futtermitteln in Europa liefern.

Nach Registrierung der Projekte können die Projektskizzen eingereicht werden. Die Einreichungsfrist ist der **7. September 2023** (12 Uhr MESZ).

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Wettbewerb "Die Lieferkette lebt"

Mit dem Preis "Die Lieferkette lebt. Lieferketten transformieren, biologische Vielfalt integrieren" werden deutschlandweit Aktivitäten und Maßnahmen von Unternehmen entlang der Lieferkette ausgezeichnet, die sich um die Förderung und den Schutz von Biodiversität verdient machen. Beim diesjährigen Wettbewerb steht neben der Biodiversität der transformative Charakter im Vordergrund: wie die Transformation des eigenen Geschäftsmodells oder die Übertragbarkeit auf andere Branchen, sowie Innovation und Pioniergeist.

Mitmachen können Unternehmen aller Größen und Branchen, die ihren Sitz oder geschäftliche Aktivitäten in Deutschland haben. Der Bewerbungsschluss ist am **30. September 2023**.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Forschungs- und Innovationsprogramm "Klimaschutz in der Landwirtschaft"

Das Bundes-Klimaschutzgesetz sieht vor, die jährlichen Emissionen in der Landwirtschaft bis 2030 auf 56 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente zu reduzieren. Um die Klimaschutzziele der Bundesregierung zu erreichen, muss die Landwirtschaft einen ambitionierten Transformationsprozess zur Reduzierung von Treibhausgasen durchlaufen. Dieser wird durch Forschung, Entwicklung und Innovation vorbereitet und begleitet. Auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse werden effektive Klimaschutzmaßnahmen entwickelt und, vor dem Hintergrund sich stetig ändernder Bedingungen, kontinuierlich weiterentwickelt.

Das Forschungs- und Innovationsprogramm "Klimaschutz in der Landwirtschaft" leistet hierzu mit der Förderung von Forschungs- und Entwicklungsvorhaben zur Minderung von Treibhausgasen einen Beitrag. Über den Klima- und Transformationsfonds (KTF) stehen dabei in den Jahren

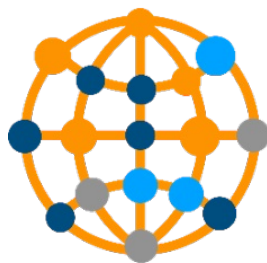
2023 bis 2026 Fördermittel in Höhe von insgesamt bis zu 100 Millionen Euro zur Verfügung. Das Programm richtet sich an Hochschulen, außeruniversitäre Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen sowie Unternehmen. Über Forschungsbekanntmachungen werden Maßnahmen zu den folgenden fünf thematischen Schwerpunkten gefördert:

- Alternative Antriebstechniken ohne fossile Kraftstoffe sowie erneuerbare Energien
- Forschung zu und Entwicklung von praxisreifen Anwendungen einschl. entsprechender Software zur Optimierung einzelbetrieblicher Klimabilanzierungen
- Verfahren und technische Ansätze in der Pflanzenproduktion und Verarbeitung
- Innovative Verfahren und Technologien in der Tierproduktion
- Sozio-ökonomische Untersuchungen zu Klimaschutzmaßnahmen und sonstigen Aspekten des Klimaschutzes in der Landwirtschaft

[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

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](#)