

Liebe Leserin, lieber Leser,

zurück aus der Sommerpause waren die Terminkalender schnell wieder gefüllt. Auch wir haben zahlreiche attraktive Veranstaltungen für Sie auf dem Programm - unter anderem das Treffen einer ganz neu geschaffenen Fokusgruppe. Unbedingt vormerken! Außerdem hatten wir Besuch von unserer Wirtschaftsministerin. Was dabei besprochen wurde, lesen Sie unter "Neues aus dem Netzwerk".

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



Flächenverbrauch in der Landwirtschaft: Die Ernährungsweise macht den Unterschied

Zurück zu den Wurzeln? Auf das Konto der Lebensmittelproduktion gehen etwa ein Drittel der gesamten Treibhausgasemissionen. Um sie zu reduzieren, müssen wir die Ernährungssysteme umgestalten. Könnte die Rückkehr zu einer regionalen, nachhaltigen Landwirtschaft ein gangbarer Weg sein? Eine Studie zum Flächenverbrauch bei verschiedenen Ernährungsweisen am Beispiel des Bundeslandes Hessen zeigt: Eine **Re-Regionalisierung** wäre durchaus möglich.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)



Erste „Vino-PV-Anlage“ Deutschlands eingeweiht

Eine neue Photovoltaikanlage wurde Anfang September über den Reben am Tuniberg bei Freiburg eingeweiht:



Künstliche Spürnase erkennt verdorbenes Essen

Sauer, ranzig oder faul? Koreanische Forscher haben einen Chip

Die Reben sind mit einem Systemgestell überbaut, das mit über 1.600 lichtdurchlässigen Photovoltaikmodulen belegt ist. Auf einer Fläche von 3.200 m² gelingt es so, jährlich etwa 300.000 kWh Strom zu erzeugen und ca. 120 Tonnen CO₂ einzusparen. Auch der Wein profitiert von der Doppelnutzung der Flächen: Durch die Photovoltaikanlage können die Trauben vor Umwelteinflüssen wie Frost, Hagel, Starkregen und Sonnenbrand geschützt werden.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)



Beschichtete PLA-Folien halten dicht

In einem Forschungsprojekt ist es gelungen, eine biobasierte Kunststoff-Folie für die Verpackung von Lebensmitteln mit deutlich verbesserten Barriereigenschaften gegenüber Sauerstoff und Wasserdampf zu entwickeln. Dazu wurde die Folie auf Basis von Polymilchsäure (PLA) mit bioORMOCER®, einem anorganisch-bioorganischen Hybridpolymer beschichtet. Neben ihren technischen Eigenschaften überzeugt die Neuentwicklung auch mit einer guten Recyclingfähigkeit. Auf dem Weg zur industriellen Produktion der neuen biobasierten Barrierefolien ist es überdies gelungen, die Verarbeitung des PLA-Compounds und die bioORMOCER®-Synthese vom Labor- auf einen industriellen Maßstab hoch zu skalieren.

[Lesen Sie hier die Pressemitteilung.](#)

entwickelt, der mittels Geruchssensoren faule Lebensmittel erkennen soll. Hauchdünne Zinkoxidfilme erkennen selbst geringe Mengen an Schwefelwasserstoff und Ammoniakgasen, die beim Verderb proteinhaltiger Lebensmittel entstehen. Darüber hinaus kann das Geruchssystem Lebensmittel während des gesamten Verderbprozesses kontinuierlich überwachen und sogar Echtzeitauskunft über den Lebensmittelzustand geben. An Hühnerfleisch wurde der Chip bereits erfolgreich getestet.

[Lesen Sie hier eine Meldung dazu.](#)



"Umgang mit Verpackungen in Europa"

Die DIHK hat ihre Broschüre "Umgang mit Verpackungen in Europa" aktualisiert. Auch wenn die EU-Richtlinie zu zahlreichen gesetzlichen Anpassungen geführt hat, sind die nationalen Regelungen zum Umgang mit Verpackungen nach wie vor sehr unterschiedlich. Unternehmen, die auf dem europäischen Binnenmarkt verpackte Waren in den Verkehr bringen, müssen die Anforderungen des jeweiligen Landes beachten - das gilt auch für europäische Drittstaaten. Auf nunmehr 58 Seiten erfahren die Leser für aktuell 27 europäische Länder, wer den verpackungsrechtlichen Bestimmungen unterliegt, welche Verpackungen in den Anwendungsbereich fallen oder welche Kennzeichnungspflichten und Sonderregelungen bestehen.

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

Neues aus dem Netzwerk



Wirtschaftsministerin Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut besuchte den Rhein-Neckar-Kreis

Wirtschafts- und Arbeitsministerin Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut war am Montag, 25. September 2023 zu Gast im Rhein-Neckar-Kreis. Ihre Tour startete sie mit einem Besuch bei unserem Mitgliedsunternehmen **ADM Wild Europe** in Eppelheim. Mit dabei: Unser food.net:z-Vorstandsvorsitzender Dr. Helmut Gerlach, der hier die Gelegenheit hatte, nicht nur der Ministerin, sondern auch weiteren 25 Gästen aus Politik und Industrie food.net:z vorzustellen.

In der anschließenden Diskussion ging es unter anderem um die Themen Regulatorik und Bürokratie, Energieversorgung und das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG).

Bei Fragen zum LkSG können sich übrigens alle baden-württembergischen Unternehmen direkt an die „[Kontaktstelle Lieferketten](#)“ bei der IHK Stuttgart wenden – oder auch direkt an Ministerin Dr. Hoffmeister-Kraut, so ihr Angebot. Die Kontaktstelle soll Unternehmen in allen Fragen zur Lieferketten unterstützen. Sie wird für verschiedenste Problemstellungen kompetente Ansprechpartner und Hilfestellungen für zeitnahe Lösungen vermitteln. Für konkrete Fragen aus der Wirtschaft steht die IHK unter der Mail-Adresse kontaktstelle-lieferketten@stuttgart.ihk.de zur Verfügung, im Wirtschaftsministerium ist für allgemeine Anfragen die Mail-Adresse kontaktstelle-lieferketten@wm.bwl.de erreichbar.

[Lesen Sie hier die ausführliche Mitteilung.](#)

Rückblick: Forum Fachkräfte



"New Work in der Lebensmittelbranche?" Unter dieser Leitfrage suchte unser 23. Forum in der vergangenen Woche nach Antworten auf verschiedene Problemstellungen: Wie kann Unternehmensentwicklung vom Menschen her funktionieren? Was brauchen Menschen, um sich im Unternehmen wohlfühlen und effektiv zu arbeiten? Wie kann eine Kultur entwickelt werden, die Mitarbeiter anzieht und mit der sie sich dauerhaft mit dem Unternehmen identifizieren können? Was bedeutet New Work in diesem Zusammenhang und bleiben die derzeit diskutierten Ansätze nicht nur an der Oberfläche hängen?

Dabei gingen wir weit über die Theorie hinaus: Der Impulsvortrag des Traumunternehmens wurde praxisnah und authentisch mit Best-Practice-Beispielen unseres Mitgliedsunternehmens Heiss MSP illustriert. An dieser Stelle nochmals danke für den spannenden Einblick!

Im Anschluss folgte eine Praxis-Übung aus der Unternehmensaufstellung. "Dieses Format war für die meisten Teilnehmenden ungewöhnlich, spannend und regte zum Nachdenken an", so Organisatorin Julia Sliwinski.

FOUND: Neues Start-up-Magazin mit Spontainable als Titelthema



Der Technologiepark Heidelberg gibt mit FOUND nun ein eigenes Start-up-Magazin heraus. Das Titelthema widmete das Medium direkt unserem Mitgliedsunternehmen Spontainable.

[Lesen Sie hier die gesamte Ausgabe.](#)

Unsere Termine

Morgen, 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.

Referentin:

Dipl.-Ing. Svenja Flöring-Stötzel von SFConsultec.

Agenda:

- Kurze Einführung in den Standard, Entwicklung, Neuigkeiten
- Fristen und Übergangszeiten
- Übersicht über die wichtigsten Änderungen: Struktur, Protokoll, Auditarten, Datenbank, Punktesystem, Auslobungen, Struktur Kapitel 2, Anpassung der KOs usw.

Sie können Ihre Fragen schon im Vorhinein stellen, damit sie während des Seminars beantwortet werden können.

Wann: 29. September 2023, 09:00-16:00 Uhr

Wo: CUBEX One, Franz-Volhard-Straße 5, 68167 Mannheim

Teilnahme: Für Mitgliedsunternehmen und Nicht-Mitglieder! Anmeldung **nur noch heute bis 16:00 Uhr** an i.bergerhausen@rhein-neckar-kreis.de.

19. Oktober: Neu und exklusiv für Mitglieder: Fokusgruppe Regulatory Affairs

Diese neue Fokusgruppe wird sich mit Themen wie „Zusammenarbeit mit Behörden“ / „Regulatory Affairs“ / „Internationalem Lebensmittelhandel“ etc. beschäftigen. In unserem ersten Treffen wollen wir zunächst eine Art Bestandsaufnahme machen. Wer hat welche Erfahrungen gemacht? Welche Hürden gibt es? Gibt es bereits Lösungsansätze für bestimmte Herausforderungen (bspw. im Zusammenhang mit zollrechtlichen Fragestellungen o.Ä.), wer / welche Einrichtung kann bei welchen Fragen unterstützen und ggf. auch spezielle Dokumente bereitstellen?

Wir sammeln die Themen / Fragestellungen und clustern diese am Ende der Sitzung. Dann überlegen wir gemeinsam, wie die nächsten Schritte aussehen könnten.

Unsere Bitte auch an diejenigen, die nicht am 19. Oktober mit dabei sein können: Schicken Sie Ihre Themen an die Geschäftsführung (Stichworte reichen), damit wir die Themen-Sammlung möglichst vollständig haben.

Wann: 19. Oktober 2023, 09:00-12:00 Uhr

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

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

24. Oktober: Exklusiv für Mitglieder: Fokusgruppe Marketing und Kommunikation

Diesmal sind wir zu Gast bei der Wacker GmbH in Mannheim!
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: 24. Oktober 2023, 10:00-12:00 Uhr

Wo: Wacker GmbH, Helmertstraße 17, 68219 Mannheim

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

15. November: 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.

Wann: 15. November 2023, 09:00-12:00 Uhr

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

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

28. November: **Fachseminar** ISO 22000 & FSSC6

Wir laden Sie hiermit ein an unserem Fachseminar zum Thema FSSC 22000 Version 6 für Beginner und Fortgeschrittene teilzunehmen.

Referentin:

Frau Susanne Schellhaas.

Die Anmeldung ist verbindlich. Alle weiteren Details werden in Kürze bekannt gegeben.

Unsere Mitglieder erhalten einen vergünstigten Preis.

Wann: 28. November 2023, 09:00-16:30 Uhr

Wo: wird noch bekanntgegeben

Teilnahme: Für Mitgliedsunternehmen und Nicht-Mitglieder! [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: Tankturm, Eppelheimer Str. 46, 69123 Heidelberg

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

Termine

Agri-Photovoltaik: Potenzial für doppelte Ernte?

Seit das neue Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) 2023 in Kraft getreten ist, ist ein Großteil der Agri-Photovoltaik-Anlagen über die Einspeisevergütung förderfähig. Doch ist es nun attraktiver, solche Anlagen auf landwirtschaftlich genutzten Flächen zu etablieren? In der Online-Veranstaltung werden verschiedene Systeme von Agri-Photovoltaik vorgestellt. Ein besonderer Fokus liegt auf der Nachhaltigkeit und der Anpassung der Landwirtschaft an den Klimawandel.

10.10.2023
09:30-12:00 Uhr
online

[Infos & Anmeldung](#)

Wege aus der Krise mit nachhaltigeren Lieferketten?!

Die Podiumsdiskussion anlässlich der Anuga nimmt die Lebensmittelindustrie im Spannungsfeld zwischen Rohstoffverknappung, Lebensmittelverschwendung und Klimaschutz in den Blick. Expertinnen und Experten aus Behörden, Verbänden und Recht diskutieren die Entwicklung globaler Lieferketten, Rohstoffverknappung und Risikofrühwarnsysteme; darüber, inwiefern sich Lieferanten überhaupt managen lassen und was das neue Lieferkettengesetz bringt.

10.10.2023
10:30-12:00 Uhr
Messeplatz 1, 50679 Köln

[Infos & Anmeldung](#)

Green Deal, Nachhaltigkeitsbericht, Unternehmensführung

Leider steckt das Thema „Nachhaltigkeitsberichterstattung“ bei vielen Unternehmen noch immer in den Kinderschuhen bzw. ist noch gar nicht auf dem Radar erschienen. Doch die Zeit drängt: ab 2024 nimmt der Kreis der berichtspflichtigen Unternehmen erheblich zu – und damit auch die Anzahl der indirekt betroffenen Unternehmen. Vor diesem Hintergrund bietet die IHK Rhein-Neckar das kostenfreie Webinar an. Der Green Deal der EU und die damit einhergehenden Gesetzgebungsinitiativen setzen Unternehmen unter erheblichen Handlungsdruck – bieten zeitgleich aber auch neue Chancen. Viele Unternehmen werden ihr Geschäftsmodell überprüfen und nachhaltig transformieren müssen.

12.10.2023
15:00-17:00 Uhr

Regio-Cluster-Point: "360 Grad nachhaltig"

Bei der Fachtagung "360 Grad nachhaltig: Praxisbeispiele und Umsetzungsansätze für eine zukunftsfähige Bodenseeregion" soll mit regionalen Innovationsakteuren diskutiert werden, wie die Themen CO₂-Reduktion, Kreislaufwirtschaft, Dekarbonisierung sowie eine nachhaltige Fachkräftegewinnung in der Region angegangen und umgesetzt wurden und werden. In welchen Bereichen gibt es Good Practices, was sind die "Lessons learned" und "Take aways" und wie können Clusterinitiativen, Wirtschaftsförderungen und weitere Innovationsintermediäre zukünftige Herausforderungen aktiv mitgestalten? - Auch für Akteure aus anderen Regionen gibt's hier noch was zu lernen!

13.10.2023
ab 10:00 Uhr
Reichenaustraße 21, 78467 Konstanz

online

[Infos & Anmeldung](#)

Risikomanagement in der Gemeinschaftsverpflegung

Erfahrungsaustausch & Expertengespräch unter den Machern von Gastronomie und Industrie auf Augenhöhe, praxisorientiert und impulsgebend. Wir diskutieren, wie Sie langfristig mögliche Risiken - nicht nur durch eine plötzliche Krankheitswelle oder Personalausfälle, sondern auch beispielsweise durch technische Ausfälle o.ä. - abschätzen und mit Hilfe eines vorausschauenden Managements und einer geeigneten Planung diesen nachhaltig entgegenwirken können. Damit ihr Verpflegungskonzept im Krisenfall nicht zu Fall kommt, diskutieren wir auch alternative und flexible Verpflegungs- und Verteilungsmöglichkeiten.

18.-19.10.2023

12:00 Uhr am 18.-14:00 Uhr am 19.10.
Bonifatiusstraße 305, 48432 Rheine

[Infos & Anmeldung](#)

Mit Lean Management zu mehr Nachhaltigkeit?

Bei der LeanGreen versammeln sich Expert:innen, Unternehmen und Interessierte, um aktuelle Entwicklungen und Good Practices im Bereich Energie- und Ressourceneffizienz, Green Shopfloor Management, Circular Economy, ESG und Berichterstattungspflicht (CSRD) zu erkunden. Lean Management als integraler Bestandteil einer Nachhaltigkeitsstrategie hilft, Ressourceneffizienz zu optimieren und Mitarbeiterengagement zu fördern, um u.a. Klimaschutzauflagen zu erfüllen.

25.-26.10.2023

15:00-22:30 / 08:30-16:00 Uhr
Xaver-Fuhr-Str. 101, 68163 Mannheim

[Infos & Anmeldung](#)

[Infos & Anmeldung](#)

Zukunftsstrategie Nachhaltigkeit in der MRN

Wie wichtig ist für die Unternehmen der Region die Transformation zur Nachhaltigkeit, um die aktuellen Herausforderungen zu meistern und langfristig erfolgreich zu sein? Wie weit sind sie in der Umsetzung und was muss passieren, damit sie ihr Potenzial effektiv nutzen können? Welche Potentiale bietet die konsequente Ausrichtung auf Nachhaltigkeit zur Kostensenkung, bei der Gewinnung von Fachkräften, für die Wettbewerbsfähigkeit? Welche Erfolgsbeispiele, Lernangebote und Hilfestellungen gibt es für Unternehmen in der Region? Vorträge, Diskussion und Information.

25.10.2023

14:00-18:30 Uhr

Dietmar-Hopp-Str. 6, 74889 Sinsheim

[Infos & Anmeldung](#)

Unternehmen für die sozial-ökologische Transformation

Als zentrale Veranstaltung aus der Wirtschaft für die Wirtschaft will der Sustainable Economy Summit bei seiner diesjährigen Premiere die sozial-ökologische Transformation in den Fokus rücken. Ein Ort für Lösungen, die zeigen wie Unternehmen im Einklang mit den planetaren Grenzen wirtschaften können. Heute sind die Unternehmen, die jahrzehntelange Nachhaltigkeits-Expertise aufgebaut haben, wichtige Umsetzungspartner für die sozial-ökologische Transformation.

11.-13.12.2023

14:00-22:00 / 09:00-22:00 / 09:00-14:00

Mehrere Locations in Berlin

[Infos & Anmeldung](#)

Wettbewerbe und Förderung

Förderprogramm Innowwide: Ausschreibung 2023 für innovative KMU geöffnet

Innowwide unterstützt innovative KMU und Start-ups aus allen Branchen beim Zugang zu internationalen Zielmärkten in Nord- und Südamerika,

Asien/Pazifik, Nahost und Afrika. Die antragstellenden Unternehmen können den internationalen Zielmarkt außerhalb der EU und der mit Horizon Europe assoziierten Länder frei wählen.

In gemeinsamen Projekten (Market Feasibility Projects) mit lokalen Partnerinnen und Partnern soll eine innovative Business-Lösung entwickelt und validiert werden.

Innowwide fördert Projekte mit einer Dauer von sechs Monaten. Förderfähige Aktivitäten sind insbesondere Technologie-, Markt- und rechtliche Analysen. Die erfolgreichen Projekte erhalten einen Festbetrag von 60.000 Euro.

Anträge können bis zum **17. Oktober 2023 (14:00 Uhr MEZ)** eingereicht werden.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

Innovationsprogramm für Geschäftsmodelle und Pionierlösungen (IGP)

Das BMWK ermöglicht mit dem Innovationsprogramm für Geschäftsmodelle und Pionierlösungen (IGP) die Realisierung vielversprechender nichttechnischer Innovationen von kleinen und mittleren Unternehmen (KMU). Bei den vom IGP unterstützten Innovationsprojekten können neue Technologien zwar eine Rolle spielen – sie müssen dies allerdings nicht zwingend; wichtig ist vielmehr die Neuartigkeit der Problemlösung. Damit eröffnet das IGP einer großen Bandbreite an neuen Ideen in verschiedenen Zukunftsfeldern Realisierungschancen. Möglich sind unter anderem kreativwirtschaftliche Konzepte, Organisationsmodelle von Social Startups, neue Plattformformate und viele weitere Innovationen.

KMU (inkl. Gründungen, Selbständige, Sozialunternehmen) sowie mit diesen Unternehmen kooperierende Forschungseinrichtungen (inkl. Hochschulen) können sich bis zum **08. November 2023** in zwei verschiedenen Projektformen mit einer Projektidee für eine ökologische Innovation bewerben.

Möglich sind kleinere **Machbarkeitsprojekte** und größere **Marktreifeprojekte**, die Projektformen können entweder als Einzelprojekt oder in Kooperation mehrerer Partner umgesetzt werden. Wichtig für eine erfolgreiche Antragstellung ist unter anderem ein hohes Innovationsniveau.

[Mehr Infos & Anmeldung](#)

KMU-Transfer KREATIV - Gamification und Animation Media

Wer wird gefördert:

Zielgruppe des Förderaufrufs sind KMU aus Baden-Württemberg (mit bis zu 250 Beschäftigten), die mit Kreativunternehmen oder Forschungseinrichtungen, Ausbildungsstätten sowie Hochschulen aus dem Bereich Games und Animation Media (einschließlich Film und Audio sowie immersives Design) kooperieren wollen.

Wie wird gefördert:

Einzelunternehmen können bis zu 25.000 Euro, Konsortialvorhaben mit bis zu 40.000 Euro gefördert werden. Der Fördersatz beträgt maximal 50 Prozent. Projektanträge können ab sofort gestellt werden.

Antragsfrist:

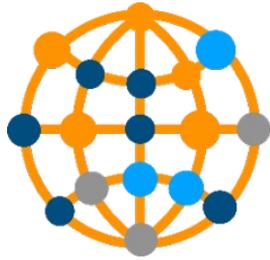
Anträge können ab sofort bis einschließlich **10. November 2023** eingereicht werden.

[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](#)