food.net:z
Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.

Jahresbericht 2023

Inhalt

Warum food.net:z? 4

Besser vernetzt 6

Chronik 2023 8

Unsere Formate 12

food.net:z in Zahlen 14

Mitglieder 2023 15

„Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile…“

Aristoteles (384-322 v. Chr.), griech. Philosoph

Warum food.net:z?

Wir haben viel Know How im Bereich Qualitätsmanagement und bringen Auditorenerfahrung in den einschlägigen Zertifizierungsstandards für MSLS mit. Wir teilen auch gerne unsere Expertise zur Lebensmittelsicherheitskultur sowie zu HACCP.

Als internationaler Verband im südlichen Dreiländereck Deutschlands bieten wir die Vernetzung über die Metropolregion Rhein-Neckar hinaus und teilen unsere Expertise zu Food-Startups und Food Innovationen aus unserem Startup-Netzwerk.

UAW ist eine Initiative für die Food-Branche. Daher sind wir Mitglied, weil wir im Bereich der Nachhaltigkeit das Thema der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung anpacken und uns dazu mit gastronomischen Betrieben sowie deren Schnittstellen in der MRN vernetzen und austauschen möchten.

Wir sind Mitglied, weil wir interessante Kontakte knüpfen möchten und uns über einen Wissensaustausch über aktuelle Neuerungen in der QM- und Lebensmittelbranche freuen. Themen wie etwa Qualitäts-, Hygiene- und Risikomanagement, Prozessoptimierung, IFS und FSSC sind bei uns verortet.

Wir unterstützen dabei, Küchenprozesse und Abläufe in gastronomischen Betrieben im Hinblick auf Ressourcen-, Klima- und Umweltschutz zu optimieren. Trotz der bundesweiten Aktivitäten sind wir der Region verbunden, vernetzen uns hier gerne und teilen Wissen.

Wir sind Mitglied, weil wir ständig auf der Suche nach neuen Ideen im Bereich Bio-Lebensmittel und Nachhaltigkeit sind und gerne neues in diesem Bereich ausprobieren. Wir freuen uns auf den Austausch mit anderen Unternehmen im Netzwerk, teilen gerne unsere Erfahrungen und sind dankbar für jede Anregung.

Wir sind Mitglied, weil wir es als wichtig erachten, unser regionales Netzwerk weiter auszubauen. Unsere international erworbenen Erfahrungen möchten wir gerne mit Unternehmen und Partnern in der Region teilen. Die Stärkung des Wirtschaftsstandorts hat für unsere Unternehmensphilosophie eine große Bedeutung. Wir glauben, dass die Gemeinschaft Synergien nutzbar macht.

Wir erwarten von unserer Mitgliedschaft im Verein food.net:z eine aktive Teilnahme an der Weiterentwicklung und Stärkung der Lebensmittelindustrie in der Region. Durch den Austausch von bewährten Praktiken, technologischen Innovationen und branchenspezifischem Wissen möchten wir dazu beitragen, unsere Branche zu fördern und in Öffentlichkeit, Politik und Verwaltung präsent zu sein. Die Möglichkeit, uns mit Gleichgesinnten und Experten aus verschiedenen Bereichen zu vernetzen, ist für uns von großem Wert.

Wir sind Mitglied, weil uns der Austausch mit anderen Partnern des food.net:z wichtig ist und wir daran glauben, dass eine vielfältige regionale Lebensmittelversorgung zu fairen Bedingungen aus wirtschaftlichen und ökologischen Gründen sinnvoll ist.

Wir entwickeln vertikale Farmen für Obst und Gemüseanbau. Wir sind Mitglied, weil wir gemeinsam mit unseren Netzwerkpartnern einen wichtigen Beitrag leisten wollen für die zukünftige, lokale und nachhaltige Nahrungsmittelproduktion.

Besser vernetzt

Hoher Besuch aus Stuttgart

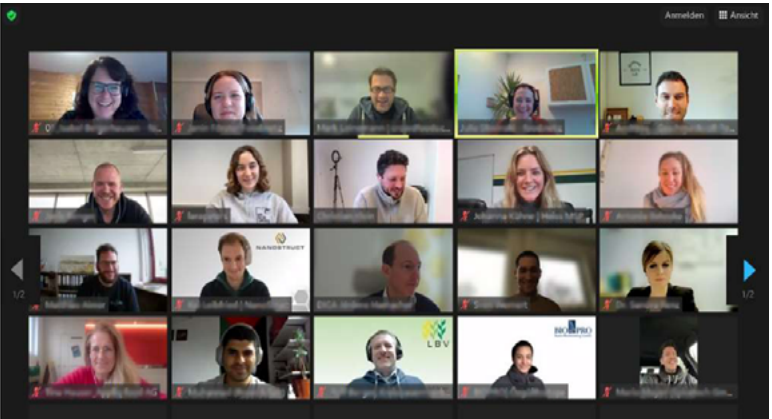
Wirtschafts- und Arbeitsministerin Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut war am Montag, 25. September 2023 zu Gast im Rhein-Neckar-Kreis. Ihre Tour startete sie mit einem Besuch bei unserem Mitgliedsunternehmen ADM Wild Europe in Eppelheim. Mit dabei: Unser food.net:z-Vorstandsvorsitzender Dr. Helmut Gerlach, 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).

Wer kennt wen

Beim Jahresauftakt 2023 gab es für alle food.net:z Mitgliedsunternehmen erstmals die Gelegenheit vor allen anderen Mitgliedern zu pitchen. 30 jeweils dreiminütige Vorträge zeigten die unglaubliche Vielfalt an Kompetenzen, Produkten und Angeboten innerhalb unseres Food-Clusters. Der rote Faden des Abends drehte sich um die Fragen: Wer bietet was? Wer sucht was? Rund 60 Unternehmensvertreter aus der gesamten Wertschöpfungskette Food waren vertreten und starteten gemeinsam ins sechste Netzwerkjahr.

Networking in Sachen Bioökonomie

Zum siebten Mal trafen sich Akteure aus Baden-Württemberg, diesmal im Schloss Hohenheim, um sich über die neuesten Innovationen und Erkenntnisse im Bereich Bioökonomie auszutauschen – und um per Votum den Innovationspreis Bioökonomie Baden-Württemberg zu vergeben. Auch food.net:z war dabei und hat fest die Daumen gedrückt für die Badischen Peptide und Proteine GmbH aus Mannheim, dem diesjährigen Gewinner des Innovationspreises. Die GmbH hat ein biotechnologisches Verfahren entwickelt, um Peptide umweltfreundlicher, in großem Maßstab und kosteneffizienter herzustellen.



Fortsetzung folgt

Die erste gemeinsame Online-Veranstaltung von food.net:z mit crowdfoods zum Thema „Kooperationen von Startups und Lebensmittelunternehmen“ war ein voller Erfolg. Rund 30 Teilnehmer aus beiden Netzwerken nutzten das Vernetzungs-Angebot. Geboten waren zwei pitches von Food-Startups und von zwei Lebensmittelunternehmen – jeweils aus dem Mitgliederkreis. In den breakout sessions wurde fleißig genetzwerkt und neue Kontakte geknüpft. Alle sprachen sich für eine Fortführung des Formats aus. Die Fortsetzung folgt im Jahr 2024.

Chronik 2023

17. März: Unternehmensbesuch bei CEZA (Mannheim)
Wussten Sie, dass mitten in Mannheim zwei Teilchenbeschleuniger stehen? Wir auch nicht, bis uns CEZA die Türen öffnete und uns auch spezielle Untersuchungsmethoden für Fragen aus der Food-Industrie vorstellte.

3. März: Fachseminar „Update Lebensmittelrecht“ (Online)
Wir starten mit unserem neuen exklusiven Angebot für Mitgliedsunternehmen, etwa 3 bis 4 mal pro Jahr Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht aus erster Hand zu erfahren – kostenfrei versteht sich.

26. Januar: Jahresauftakt – Mitglieder pitchen vor Mitgliedern (Heidelberg)
Sein eigenes Unternehmen in zwei Minuten zu präsentieren, war die Herausforderung für unsere Mitglieder bei unserem Jahresauftakt. Diese wurde von allen gemeistert, wir bekamen einen Einblick in die Vielfalt des Netzwerkes und viele neue Kontakte sind entstanden.

27. März: Fachseminar „Lebensmittelsicherheitskultur“ (Sinsheim)
Welche Location hätte zu diesem Thema wohl besser passen können, als die Stiftskirche Sunnisheim in Sinsheim? Nicht nur die Stimmung unter der Teilnehmern, auch das Feedback war sehr gut. Danke Andrea Dreusch für die hervorragende Schulung.

12. Mai: Fachseminar „Basis-Seminar Lebensmittelrecht“ (Mannheim)
Mit dem Basisseminar im Lebensmittelrecht wollen wir einmal im Jahr auch allen Nicht-Juristen unserer Mitgliedsunternehmen die Möglichkeit geben, grundlegendes Wissen zum Lebensmittelrecht aufzubauen. Wir sind sehr glücklich mit Herrn RA Beyerlein hier einen ausgewiesenen Experten als Referenten zu haben.

26. April: Food.Focus.Future „Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie“ (Kirrweiler)
Unter dem Titel „Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie“ lag bei der diesjährigen Veranstaltung der Fokus auf der Nachhaltigkeit. Im Vortragsprogramm und in der begleitenden Ausstellung wurde das Thema aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet. Organisatorin Julia Sliwinski ist zufrieden: „Wir hatten eine richtig gute Stimmung vor Ort. Von den Teilnehmenden gab es durchweg gutes Feedback, ebenso wie von den Referentinnen und Referenten, die einen sehr guten Überblick über verschiedene innovative Trends in der Lebensmittelindustrie und tolle praktische Beispiele boten.“

15. Juni: Forum „Technologietransfer in der Lebensmittelbranche“ (Heidelberg)
Was ist Technologietransfer in der Lebensmittelbranche? Was gibt es in unserer Region – und wie können europäische Netzwerke und Fördermittel dazu beitragen? Dies konnten unserer Gäste von den Experten des Steinbeis-Europa-Zentrums und der IHK Rhein-Neckar bei unserem 22.food.net:z Forum erfahren.

21. September: Forum „Fachkräfte – New Work in der Lebensmittelbranche?“ (Heidelberg)
Wie können Unternehmensentwicklungen vom Mensch her funktionieren? Was brauchen Menschen um sich wohlzufühlen? Gemeinsam mit unsrem food.net:z Unternehmen Heiss MSP und New Work Rhein-Neckar konnten wir New Work in einem praktischen Beispiel erfahren.

28. September: Fachseminar „IFS 8“ (Mannheim)
Alle QM-Experten hatten im Seminar mit Frau Flöring-Stötzel die Gelegenheit offene Fragen zu den Veränderungen von IFS7 auf IFS8 zu klären und miteinander zu diskutieren.

20. Oktober: Unternehmensbesuch bei Gelinova (Neidenstein)
Der zweite Unternehmensbesuch im Jahr 2023 führte die food.net:z Mitglieder nach Neidenstein zu Gelinova. Nachdem Geschäftsführer Dr. Peter Koepff das Unternehmen zunächst im Vortrag vorgestellt hatte, erhielten die Teilnehmenden beim anschließenden Rundgang durch die Anlage einen exklusiven Blick hinter die Kulissen. Reichlich Futter für die Fragerunde an Dr. Koepff und Gesprächsstoff für das abschließende Networking.

6. Dezember: Vernetzungs-Event „Kooperationen von Startups mit Lebensmittelunternehmen“
Rund 30 Teilnehmer aus beiden Netzwerken nutzten das Vernetzungs-Angebot – und sprachen sich allesamt dafür aus, eine Veranstaltungsreihe aus dem Format zu entwickeln. Auch 2024 darf man sich auf gemeinsame Onlineveranstaltungen der beiden Netzwerke freuen.

30. November: Forum „Digitalisierung in der Lebensmittelproduktion/resiliente Lieferketten“
Das Thema Resilienz wurde in den letzten Jahren immer wichtiger. In unserem 24. food.net:z Forum konnten wir aufzeigen, wie Unternehmen durch Digitalisierung und KI krisenfester werden und neue Software-Lösungen in der Logistik dazu beitragen.

Unsere Formate

Nur mal reinschnuppern oder intensiv mitarbeiten? Unser Angebot hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.

Hier im Überblick unsere Formate:

Fachseminare

Die Fachseminare ergänzen seit 2021 unser Angebotsportfolio. Etwa vier bis sechs mal im Jahr wollen wir – sowohl unseren Mitgliedern, als auch Nicht-Mitgliedern – kostengünstige und qualitativ hochwertige Schulungsangebote für die Lebensmittelbranche anbieten. Die Fachseminare finden immer in der Rhein-Neckar-Region mit ausgewiesenen Experten statt.

Die Themen erarbeiten wir zusammen mit den Mitgliedsunternehmen vor allem in den Fokusgruppen „Qualitätsmanagement“ und „Regulatory“. So gelingt es uns, mit unserem Programm direkt an den aktuellen Bedürfnissen unserer Mitglieder anzusetzen. Durch unser großes Netz an Kontakten und Kooperationspartner haben wir immer Experten parat.

Unsere Seminare im Jahr 2023:

- Update Lebensmittelrecht
- Lebensmittelsicherheitskultur
- Basisseminar Lebensmittelrecht
- IFS8

Fokusgruppen

Unsere Fokusgruppen sind echter Erfahrungsaustausch und Wissenstransfer auf operativer Ebene – und sind nur für Mitglieder zugänglich. Der offene, vertrauensvolle Austausch ohne Scheuklappen stellt Kompetenzen innerhalb des Netzwerks zur Verfügung. In den Treffen arbeiten Unternehmensvertreter aller operativen Ebenen proaktiv mit, netzwerken und tauschen Erfahrungen und praktische Tipps in einem ganzheitlichen System aus. Auf den hier behandelten Themen bauen wir Fachseminare oder Foren auf.

Aktive Fokusgruppen im Jahr 2023:

- Digitale Kommunikation
- Kooperationen mit Startups
- Nachhaltigkeit
- Qualitätsmanagement
- NEU: Regulatory

Food.Focus.Future

Mit der Food.Focus.Future veranstaltet food.net:z einmal jährlich ein Großevent zu Zukunftsthemen der Food-Branche. Das Programm bietet Keynote Speaker, Fachvorträge, interaktive Workshops und innovative Praxisbeispiele. Hier kommen food.net:z-Mitglieder mit Expert*innen der gesamten Branche ins Gespräch. Thema der Food.Focus.Future 2023, die in diesem Jahr bei unserem Mitgliedsunternehmen Hammermühle in Kirrweiler stattfinden konnte, war „Food.Focus. Future – Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie“.

Foren

Zu unseren Foren kommen Experten aus den Mitgliedsunternehmen und Externe im Heidelberger Tankturm zusammen. Die Themen setzen wir nach den Bedürfnissen und Wünschen der Mitglieder. Das jeweilige Thema wird durch Key Speaker und Praxisbeispiele beleuchtet und anschließend mit dem Publikum diskutiert.

Die Foren sind kostenfrei und stehen sowohl Mitgliedern als auch Externen offen.

Unsere Foren im Jahr 2023:

- „Mitglieder pitchen vor Mitgliedern“ (Jahresauftakt)
- „Technologietransfer in der Lebensmittelbranche“
- „Fachkräfte – New Work in der Lebensmittelbranche?“
- „Digitalisierung in der Lebensmittelproduktion / resiliente Lieferketten“

Unternehmensbesuche

Die food.net:z-Unternehmensbesuche sind exklusiv für Mitglieder. Teilnehmende bekommen hier Einblicke in andere Mitgliedsunternehmen, deren Strukturen und Produktion. Neben einer Unternehmensvorstellung gibt es Führungen über das Werksgelände, durch die Produktion, exklusive Einblicke und Gelegenheit zum Austausch. Gastgeber im Jahr 2023 waren CEZA in Mannheim sowie Gelinova in Neidenstein.

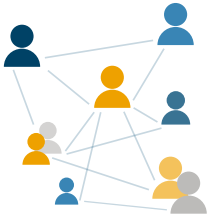
food.net:z in Zahlen

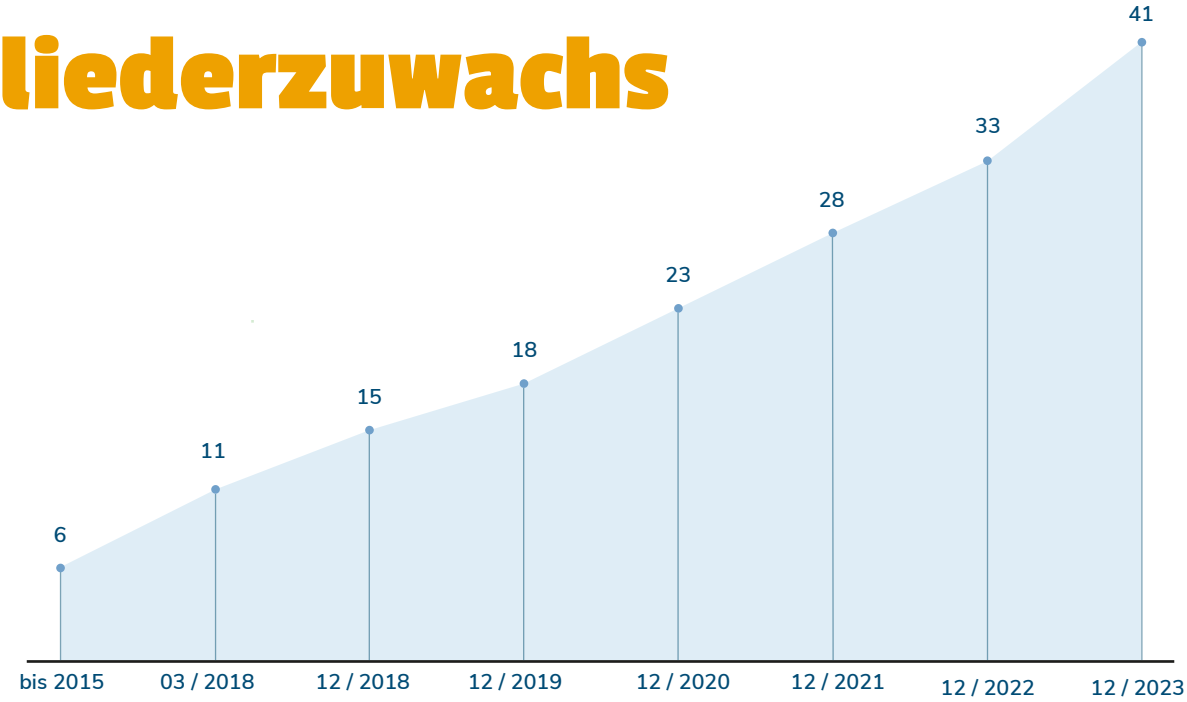
2023 haben sich in **4** food.net:z-Fachseminaren **42** Teilnehmende fortgebildet.

Aufgeteilt auf **5** Fokusgruppen haben sich 2023 über **100** Teilnehmende in **10** Treffen informiert, miteinander diskutiert – und dabei Themen für neue Fachseminare und Foren gesetzt.

Mit insgesamt **23** Veranstaltungen hat food.net:z 2023 fantastische **495** Teilnehmende angelockt.

Mitgliederzuwachs





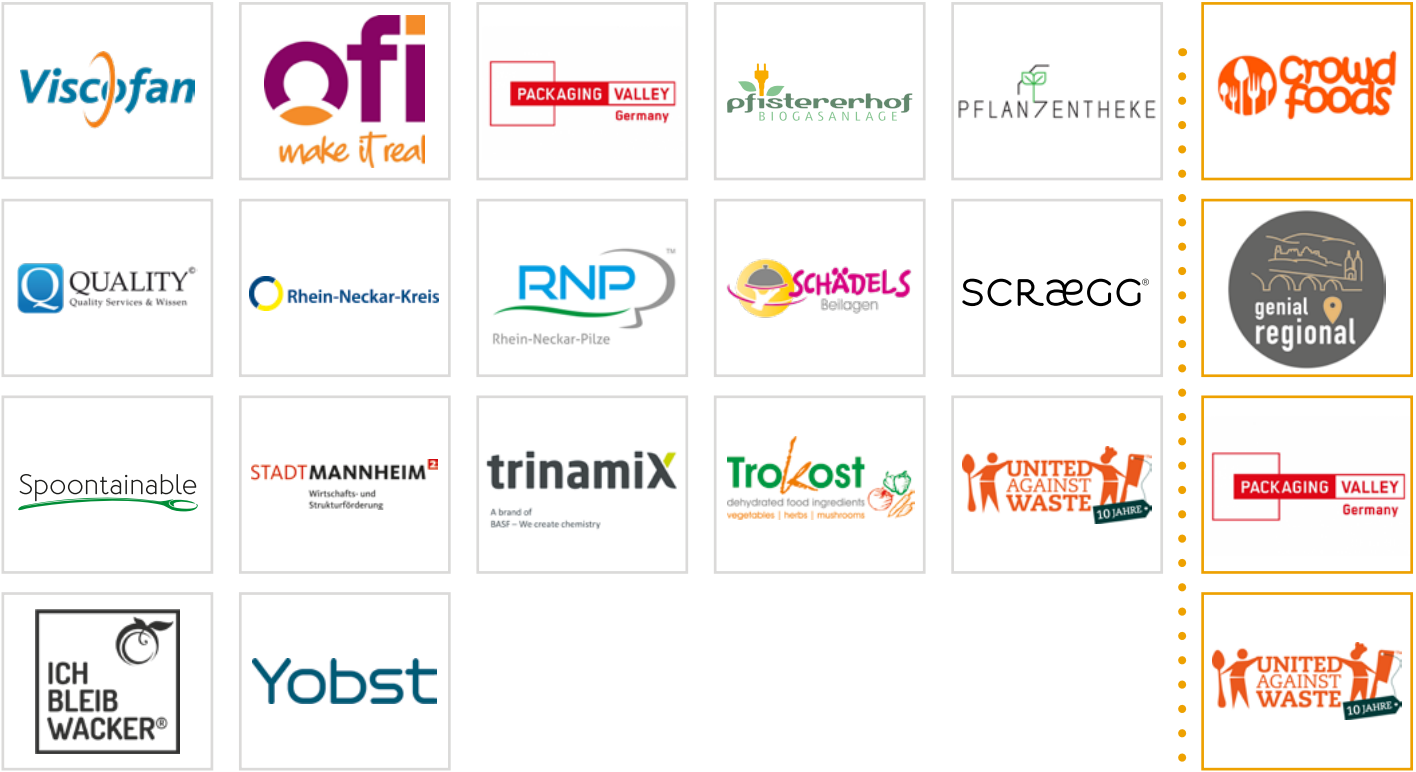
Im Jahr 2023 waren rund **6.888** Personen in food.net:z-Unternehmen beschäftigt.*

*Schätzung nach Eigenangaben der Mitglieder.

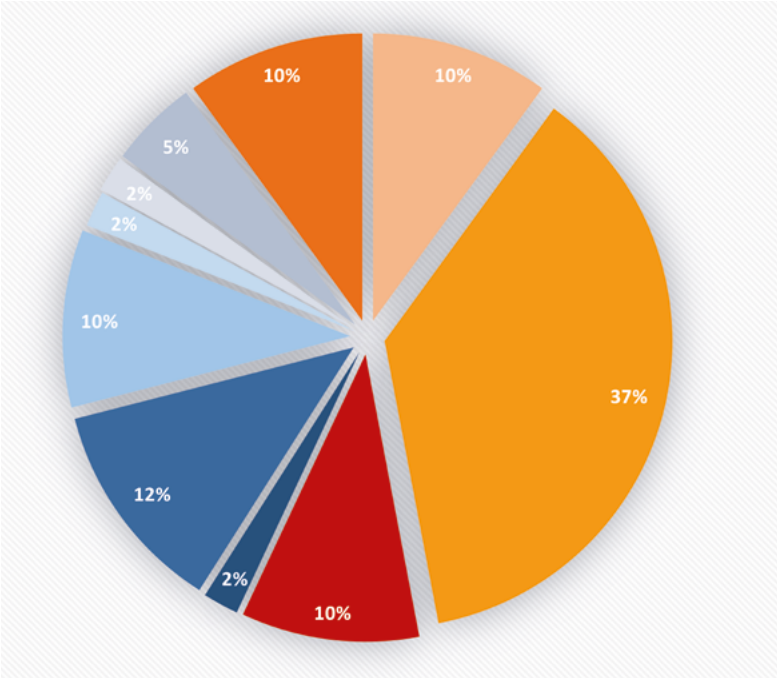
Mitglieder 2023: Wer?

ADM
ARONA
bfc BETTER FOOD CONSULTING
calvatis calgonit industrial
Capri-Sun
carbonauten the minus CO2 factory
CEZA Curt-Engelhorn-Zentrum Archäometrie gGmbH
ICPM Food Safety Senior Experts
crowd foods
DEKO BACK® Kreativ backen
DER SCHNEIDER LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS
DHBW Duale Hochschule Baden-Württemberg Mosbach
FAKOLITH
FRENVI Redefining sustainability
freshtaste
Gelinova
GELITA Improving Quality of Life
GREEN GUiDES
GLUTENFREI SEIT 1967 HAMMER MÜHLE®
Seit 300 Jahren natürlich gut Heiss M·S·P Moderne Spezial-Produkte
KSB
MEHRWEGSYSTEM
MIKRO LANDWIRTSCHAFT
riha naturella Getränke GmbH & Co. KG

food.net:z ist stolzes Mitglied von

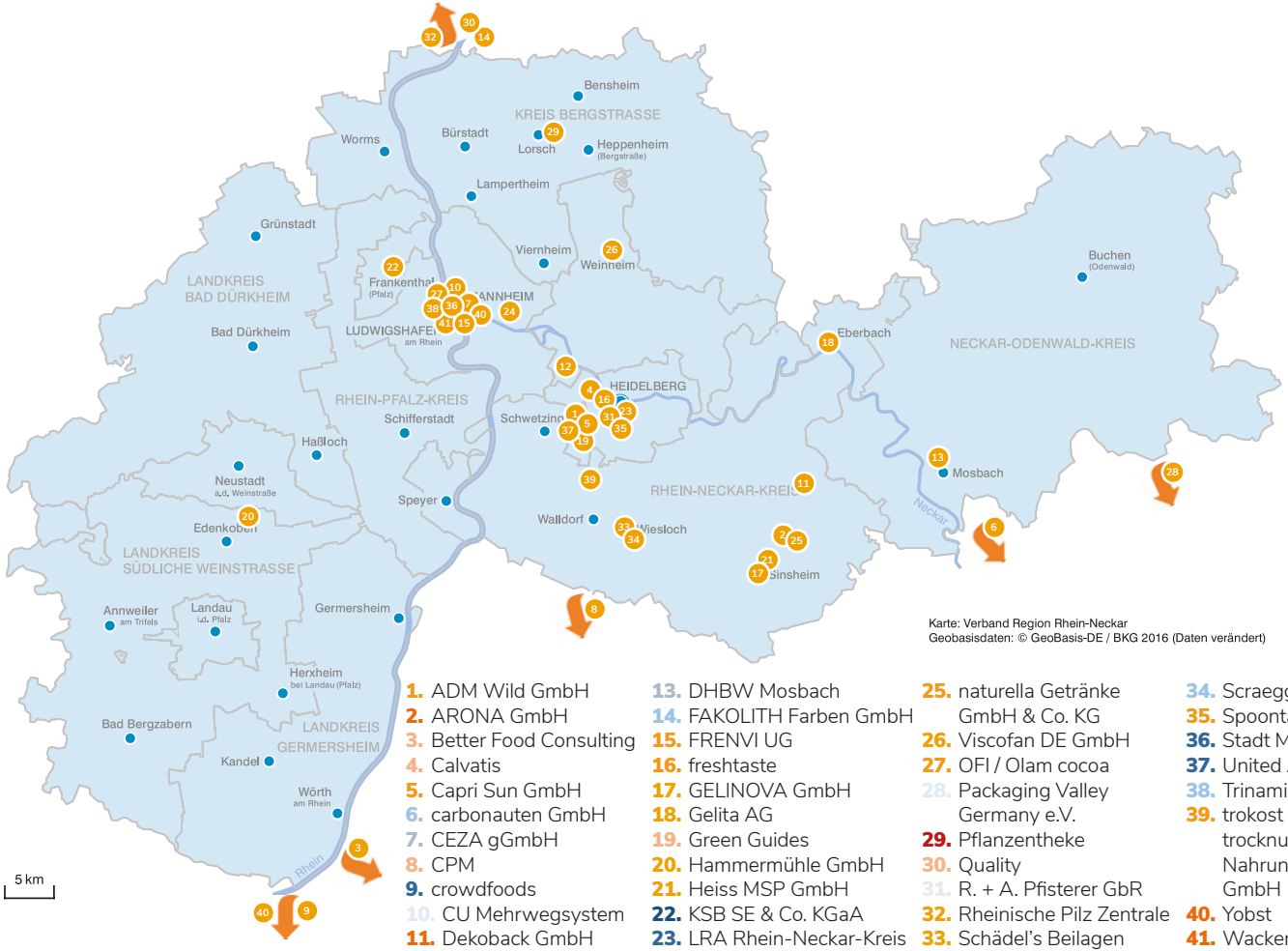


Mitglieder 2023: Woher?



Branchenüberblick

- Erzeugung
- Produktion
- Handel
- Dienstleistung
- Forschung
- Entsorgung
- Verpackung
- Spezialprodukte
- Behörden und Netzwerke
- Anlagen- und Maschinenbau



Karte: Verband Region Rhein-Neckar
Geobasisdaten: © GeoBasis-DE / BKG 2016 (Daten verändert)

1. ADM Wild GmbH
2. ARONA GmbH
3. Better Food Consulting
4. Calvatis
5. Capri Sun GmbH
6. carbonauten GmbH
7. CEZA gGmbH
8. CPM
9. crowdfoods
10. CU Mehrwegsystem
11. Dekoback GmbH
12. Der Apfel Schneider
13. DHBW Mosbach
14. FAKOLITH Farben GmbH
15. FRENVI UG
16. freshtaste
17. GELINOVA GmbH
18. Gelita AG
19. Green Guides
20. Hammermühle GmbH
21. Heiss MSP GmbH
22. KSB SE & Co. KGaA
23. LRA Rhein-Neckar-Kreis
24. Mikro Landwirtschaft e.V.
25. naturella Getränke GmbH & Co. KG
26. Viscofan DE GmbH
27. OFI / Olam cocoa
28. Packaging Valley Germany e.V.
29. Pflanzentheke
30. Quality
31. R. + A. Pfisterer GbR
32. Rheinische Pilz Zentrale
33. Schädel's Beilagen GmbH
34. Scraegg GmbH
35. Spoontainable GmbH
36. Stadt Mannheim
37. United Against Waste
38. TrinamiX
39. trokost Gemüse-trocknungs- und Nahrungsmittel GmbH
40. Yobst
41. Wacker

Impressum:
food.net:z – Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.
Kurfürsten-Anlage 38-40
69115 Heidelberg
Telefon: +49 6221 522-2510
Mobil: +49 152 22540774

So erreichen Sie die Geschäftsstelle:
Isabel Bergerhausen (Geschäftsführung):
i.bergerhausen@rhein-neckar-kreis.de
Julia Sliwinski (stv. Geschäftsführung):
j.sliwinski@rhein-neckar-kreis.de
Janin Förster(Teamassistenz):
j.foerster@foodnetz.de

www.foodnetz.de

Mit freundlicher Unterstützung:

Rhein-Neckar-Kreis

Stand: 24.01.2024

Alle Fotos ©food.net:z; Seite 6 oben: Dorothee Burkhard; Bild Seite 11: ©crowdfoods; Titelseite: iStock/onurdongel