

PRESSEINFORMATION



Marketinggesellschaft
der Agrar- und Ernährungswirtschaft
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

**„Genial Regional“ sind unsere Produkte in Mecklenburg-Vorpommern
Stralsund, 2. August 2023. Zusammen mit EDEKA Nord hat die Marketinggesellschaft der Agrar-
und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) zum Stammtisch eingeladen.
Insgesamt zehn produzierende Unternehmen konnten sich und ihre Produkte vorstellen.**

Das Interesse an regionalen Produkten wird immer größer – umso besser, dass es in Mecklenburg-Vorpommern zahlreiche Unternehmen gibt, die Produkte in hoher Qualität herstellen. Besonders im Bereich der Ernährungswirtschaft hat unser Land viel zu bieten. Um genau diese Produkte im Handel leichter zu erkennen, ist bei der EDEKA Nord mit „Genial Regional“ die neue Regionalitätskampagne gestartet. Seitdem können Verbraucher:innen an dem „Genial Regional“-Logo am Regal erkennen, welche der Produkte von regionalen Unternehmen stammen. Diese reichen von landwirtschaftlichen Betrieben über Manufakturen bis hin zu Brauereien oder Röstereien. Regionale Lieferanten können sich auf der „Genial Regional“-Homepage aufschalten lassen, um den selbstständigen Kaufleuten im Norden ihre lokalen und regionalen Produkte noch schneller anzubieten.

Um die Unternehmen mit EDEKA Nord in Kontakt zu bringen, hat die Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) einen Stammtisch organisiert. Die Geschäftsführerin des AMV, Cathérine Reising, sowie Vertreter von EDEKA Nord waren die Ansprechpartner vor Ort. So wurde der Rahmen für einen unkomplizierten Austausch geschaffen. Die regionalen Produzenten hatten die Möglichkeit, ihre Produkte mittels Kostproben direkt vorzustellen. Das Sortiment erstreckte sich von Pilzen, Salami und Brot über Eierlikör, Fruchtbrände und Eis.

„Ostsee-Probiotika GmbH“ stellte ihre Räumlichkeiten zur Verfügung. Sie haben ebenfalls die Möglichkeit genutzt, ihr Unternehmen und ihre Produkte vorzustellen. Sie sind eine Familienmanufaktur, die fermentierte Produkte mit Milchsäuren, Kräutern und Beeren herstellt. Sie bieten ein „gutes Bauchgefühl“ für Mensch, Tier und Garten.

Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Anschrift: Feldstraße 2 · 18182 Bentwisch-Rostock

Rückfragen an: Cathérine Reising

Kommunikation: Telefon: 0381 252 38 71 · Telefax: 0381 252 38 72 · www.mv-ernaehrung.de · E-Mail: info@mv-ernaehrung.de
AG Rostock VR 1825 · Vorsitzender: Tobias Blömer · Geschäftsführerin: Cathérine Reising

„Wir freuen uns über das große Interesse der Unternehmen an den Angeboten des Vereins. Die Unternehmen konnten sowohl mit EDEKA als auch untereinander in einen lockeren Austausch gehen. Das Interesse am Stammtisch ist so groß, dass wir diesen wiederholen werden“, sagt Cathérine Reising.

Um auch weiteren Unternehmen die Chance zu bieten, mit EDEKA in Kontakt zu treten, wird es zwei weitere Termine geben: den 25. September und 16. Oktober 2023. Unternehmen, die an diesem Angebot Interesse haben, melden sich gerne beim AMV.

Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V.:

Der AMV ist das größte Netzwerk der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern, der umsatzstärksten Branche innerhalb des verarbeitenden Gewerbes im Bundesland. Der Verein organisiert gemeinsame Marketingaktivitäten und setzt den Schwerpunkt auf nachhaltige Absatzförderung und Lobbyarbeit. Er leistet somit Unterstützung bei der Sicherung und beim Ausbau von Arbeitsplätzen. Der AMV vernetzt die Hauptakteure in der regionalen Agrar- und Ernährungswirtschaft des Landes. Produzenten von regionalen Produkten im konventionellen und Biobereich sind unter dem AMV-Dach vereint. „Wir schaffen Verbindungen.“ Von Beginn an spiegelt dieser Leitgedanke den Charakter des Vereins wider.

Informationen zu den erwähnten Unternehmen:

„Ostsee-Probiotika GmbH“ Lindenstr. 142, 18435 Stralsund

Seit 2007 und bereits in zweiter Generation betreiben wir unsere Manufaktur in Stralsund. Wir stellen fermentierte Produkte mit Milchsäurebakterien, Kräutern und Beeren her. Die sind alle BIO-zertifiziert oder für den ökologischen Landbau zugelassen. Unsere hauseigenen Rezepturen bieten Dir ein gutes Bauchgefühl – egal, ob es um Deinen eigenen Bauch, den Deiner Tiere oder um Deinen Garten geht. Wir nutzen dazu natürliche Prozesse und beste Bio-Zutaten: handverlesene Kräuter, 9 verschiedene Milchsäurebakterienstämme, spezielle Beeren, Wurzeln und Gewürze. Alles schonend fermentiert, für beste Qualität. Unser Wissen gibt es auch in Buchform – als E-Book (<https://ostsee-probiotika.de/>).