



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

REPORT

Wir schaffen Verbindungen.

2-2014



MeLa in Mühlengeez

Mitgliedsunternehmen berichten

Aus dem Vereinsleben

Mecklenburg
Vorpommern 
MV tut gut.



Liebe Mitglieder, Fördermitglieder und Kooperationspartner, liebe Leserinnen und Leser,

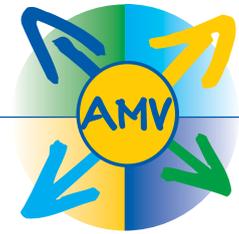
alljährlich im September trifft sich die Branche auf der MeLa in Mühlengiez. Das ist einer der vielen Höhepunkte im Land. Auch die Mecklenburg-Vorpommern-Woche des AMV mit Globus Roggentin und die Aktionswoche mit dem Studentenwerk Rostock tragen wesentlich dazu bei, die Produkte unserer Mitgliedsunternehmen bekannter zu machen und die Kontakte zwischen Pro-

duzenten und Händlern zu stärken.

Dabei geht es uns immer um Nachhaltigkeit. Der AMV steht für kontinuierliche Arbeit, denn nur durch sie gelangen die Produkte und Events wirklich in die Köpfe der Kunden. Aus diesem Grunde hat der AMV zusammen mit der AOK Nord-Ost – Die Gesundheitskasse und weiteren Partnern das Thema „VitalMenü in der Schulverpflegung“ wieder aufgegriffen.

Aber der AMV ist nicht nur in Mecklenburg-Vorpommern unterwegs. Professionelle Messeauftritte auf Fachmessen im Auftrag des Landes gab es in diesem Jahr schon auf der Weltleitmesse für Bioprodukte, der BIOFACH in Nürnberg, und auf der größten internationalen Handelsmarkenmesse PLMA in Amsterdam.

Besonders hervorheben möchte ich aber unsere Markterkundungsreise nach Finnland, auf der wir sehr viel gelernt haben und exzellente Fachkundenkontakte knüpfen konnten. In Zusammenarbeit mit der Deutsch-Finni-



**Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.**

schen Handelskammer hat der AMV hier eine ausgezeichnete Arbeit geleistet.

Am 25. November wählt unser Verein turnusmäßig seinen neuen Vorstand. Dazu sind alle Mitglieder aufgerufen zu prüfen, ob sie sich persönlich in die Vorstandstätigkeit einbringen möchten. Ein schlagkräftiger Vorstand stärkt den Verein und damit die gesamte Branche.

Ihr Günther Neumann

Wir begrüßen neu in unserem Verein

als Mitglied:



Werner Lauenroth
Fischfeinkost GmbH

als Fördermitglied:



GLOBUS Handelshof St. Wendel
GmbH & Co. KG,
Betriebsstätte Roggentin/Rostock



ländlichfein e. V.

als Kooperationspartner:



Hansestadt Rostock



Landkreis
Mecklenburgische Seenplatte



Bald heißt es wieder ... „Das Beste im September“, wenn sich auf der mittlerweile größten Fachmesse für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau im Nordosten Deutschlands – der MeLa – vom 11. bis 14. September alle landwirtschaftlichen Branchen präsentieren. Nirgendwo sonst im Land kann sich das Fachpublikum so umfassend über alle Bereiche der Landwirtschaft informieren.

24. „MeLa“ in Mühlengiez öffnet bald ihre Türen



Zur guten Tradition sind die zahlreichen Tierschauen und Leistungswettbewerbe auf der „MeLa“ geworden. Jedes Jahr wird ein Nutztier zum Tier der „MeLa“ gewählt. In diesem Jahr ist es das Schwein „Deutsche Landrasse“. Eine Gattung, die gute Fruchtbarkeit, große Aufzuchtleistung und letztendlich einen hervorragenden Geschmack versinnbildlicht.

Mecklenburg-Vorpommern ist bekannt für seine qualitativ hochwertige Ernährungsproduktion. So bieten in der Halle der Ernährungswirtschaft auf der „MeLa“ in diesem Jahr wieder viele namhafte Groß- und Kleinunternehmen ihre im Bundesland produzierten Leckereien an und informieren über deren Herstellung, die Inhaltsstoffe und die Vermarktung.

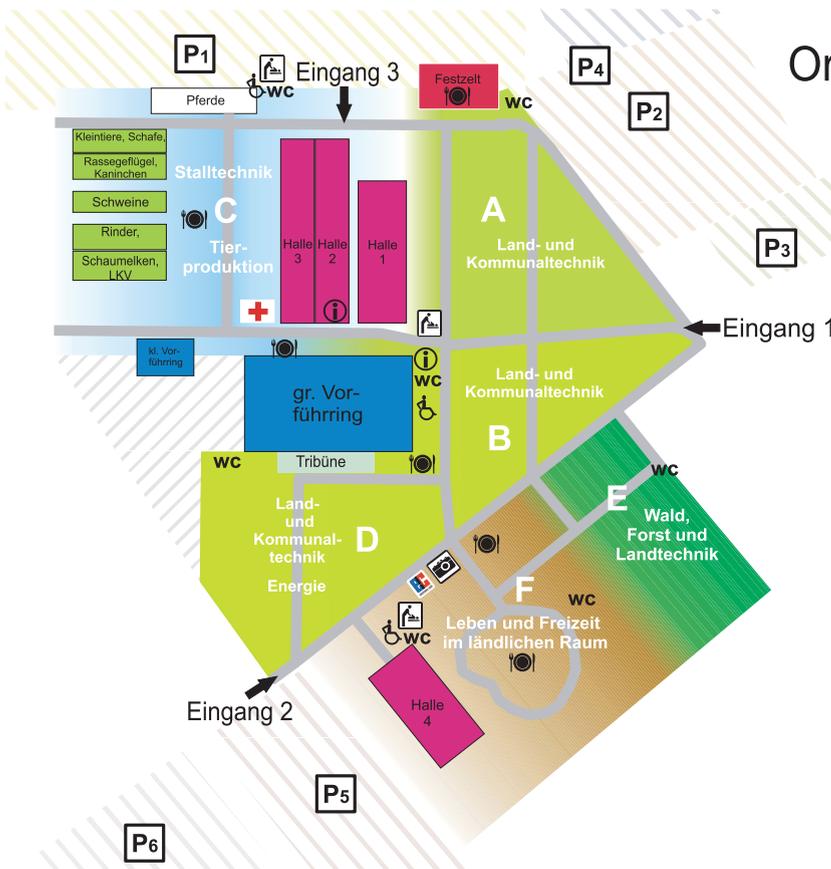
Auf den Freigeländeflächen der MeLa präsentieren sich nationale und internationale Unternehmen der Land- und

Kommunaltechnik. Welche Leistung moderne Schlepper aufbringen, zeigen die Teilnehmer der „MeLa“-Schleppermeisterschaft – eine Besonderheit der diesjährigen Messe, denn dieser Wettbewerb wird nur alle zwei Jahre ausgerichtet.

Auf 170.000 Quadratmetern Messengelände zeigen auf der MeLa 2014 somit hunderte Aussteller aus dem In- und Ausland technisches Know-how und neue Produkte. Die Messe ist hervorragend als Testmarkt für neue Entwicklungen und für die Erweiterung des Absatzmarktes geeignet.

Im vergangenen Jahr lockte die Fachausstellung mehr als 70.000 Besucher nach Mühlengiez. Damit zählt die „MeLa“ zu den Besuchermagneten im Land.

Mehr Infos: www.mela-messe.de



Orientierungsplan MeLa 2014



24. Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau

Wo finde ich Was?

- Halle 1 = LU-Ministerium, Bauernverband, Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern, Behörden und Verbände, Bildungsvereine, Direktvermarkter M-V
- Halle 2 = Informationsdienstleistungen, Saat- und Pflanzgut, Düngemittel, Verbände und Vereine, Computersoftware, Energie- und Umwelttechnologie, Bioenergie, nachwachsende Rohstoffe
- Halle 3 = Futtermittel, Milchhygiene, Land- und Stalltechnik, Verbände und Vereine, Informationsdienstleistungen, Energie- und Umwelttechnologie, Bioenergie, nachwachsende Rohstoffe
- Halle 4 = Handwerk, Jagd & Forst, Bauen auf dem Lande, Leben und Freizeit im ländlichen Raum

i = Information

MAZ - Messe- und Ausstellungszentrum Mühlengiez GmbH
Leute Wiese 8
18276 Gülzow-Prüzen/OT Mühlengiez
Tel.: 038450-3020, Fax: -30220
maz@maz-messe.de
www.maz-messe.de



Liebe Leserinnen und Leser,

die Fachausstellung Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau – besser bekannt als MeLa – ist die größte Messe in Mecklenburg-Vorpommern. Zu ihr kommen die meisten Besucher und keine Messe hat mehr Aussteller.

Auch ist die MeLa bei Jung und Alt überaus beliebt. Nirgendwo sonst kann man bessere Einblicke in die Land- und Ernährungswirtschaft bekommen. Auch das abwechslungsreiche Rahmenprogramm mit den Tier- und Maschinenschauen oder der Kinder-MeLa sind absolute Zuschauermagneten.

Dieser Erfolg der MeLa ist das Ergebnis harter Arbeit und des Engagements vieler Menschen. Für alle, die mit der Branche zu tun haben, ist es inzwischen selbstverständlich, dass man sich im September in Mühlengiez trifft. Erfreulicherweise haben es die Macher der Messe bisher immer verstanden, eine Mischung aus hohem fachlichen Anspruch und Unterhaltung anzubieten, so dass sich auch viele, die nichts direkt mit der Land- und Ernährungswirtschaft zu tun haben, für die MeLa interessieren.

Das soll so bleiben und es muss das gemeinsame Ziel sein, die MeLa weiterhin so positiv zu entwickeln. Die Ernährungswirtschaft ist auch 2014 mit vielen Unternehmen präsent und stellt sich und ihre Produkte umfangreich in Halle 1 aus. Man kann ohne Übertreibung sagen, dass dieser Bereich ein wesentlicher Kern der gesamten Ver-

anstaltung ist und von den meisten Besucherinnen und Besuchern aufgesucht wird.

Viele der Unternehmen, die in Halle 1 ausstellen, sind Mitglieder des Vereins Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV). Der AMV bündelt die Interessen der klein- und mittelständischen Unternehmen und präsentiert seine Projektarbeit auf der diesjährigen MeLa. Der AMV ist das beste Beispiel für ein funktionierendes Netzwerk, das mir hier im Bundesland bekannt ist.

Dem Verein ist es gelungen, mit seinen aktiven, aber auch den vielen fördernden Mitgliedern zunächst typische Maßnahmen des Gemeinschaftsmarketings, wie gemeinsame Messebeteiligungen oder Verkaufsförderaktionen im Zeichen der Regionalität, im Lebensmittel-einzelhandel umzusetzen. Mittlerweile verfolgt der AMV über diese Kernkompetenzen hinaus ein ganzes Bündel von Zielen, damit der Absatz heimischer Erzeugnisse innerhalb und außerhalb unseres Bundeslandes verbessert wird. Davon profitieren letzten Endes alle Mitglieder.

Mitglieder, Fördermitglieder und Kooperationspartner des AMV e.V. auf der MeLa:

Halle 1	Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V.	153
	Arla Foods Deutschland GmbH	102
	Bauernverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.	118
	DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e.V.	151a
	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	158
	Die Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH	113
	DMK Deutsches Milchkontor GmbH (Müritz-Milch GmbH)	141
	EO Mecklenburger Ernte GmbH	146
	Hochschule Neubrandenburg	154
	Landesmarketing Mecklenburg-Vorpommern	161
	Landurlaub Mecklenburg-Vorpommern e.V.	131
	Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH	152
	Mecklenburger Landputte GmbH	104
	Mecklenburgische Brauerei Lübz GmbH	151
	MÖWE Teigwarenwerk GmbH	112
Halle 2	Ostsee-Molkerei Wismar GmbH	142
	Schwaaner Fischwaren GmbH	103
	TORNEY Landfleischerei Pripsleben GmbH	145
	DKB Deutsche Kreditbank AG	252
Halle 3	Textil Service Mecklenburg GmbH	236
	Fischgut Nord eG	338
Freigelände	BrinkmannBleimann GmbH	A-81

Bei allen Auftritten des Vereins und seiner Mitglieder wird zusätzlich ein positives Image unseres Landes transportiert. Der AMV ist immer ein Botschafter für Mecklenburg-Vorpommern. Dies wird der Auftritt des Vereins auf der MeLa erneut zeigen. Der AMV-Report macht deutlich, wie vielfältig die Tätigkeiten des Vereins und seiner Mitglieder sind und es immer wieder neue spannende Herausforderungen gibt.

Die jüngsten Meldungen aus der Molkerei- bzw. Backwaren-Branche zeigen, dass es Bewegungen und schwierige Prozesse in vielen Bereichen gibt. Die Mitarbeit in Netzwerken hilft dabei, sich den ständig neuen Herausforderungen zu stellen und besser und schneller darauf reagieren zu können. Der AMV lebt vom Engagement und den Ideen seiner Mitglieder und natürlich der rührigen Geschäftsführung.

Machen Sie sich selbst auf den folgenden Seiten ein Bild von unseren Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft und besuchen Sie die MeLa 2014.

Ihr *Till Backhaus*

Dr. Till Backhaus
Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Mecklenburg-Vorpommern

Halle 1, Stand-Nr. 153

VitalMenü – AMV präsentiert aktuellen Stand und setzt auf Ganztagsverpflegung in den KiTas

Ab sofort bekommt das „VitalMenü – Regionale Produkte in der Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern“ neuen Schwung. Nach wie vor stehen die Nachhaltigkeit der regionalen Produkte und die Stärkung der Ernährungswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern sowie der Aspekt der Gesundheitsförderung im Mittelpunkt.

Dank der Unterstützung der AOK Nordost – Die Gesundheitskasse setzt der AMV die Arbeit an dem erfolgreichen Projekt nun intensiv fort. Ein erstes

Treffen interessierter Partner nach dem Auslaufen der Förderung* im Jahre 2012 fand am 21. Juli 2014 in den Räumen des AMV statt. Nächste Aufgaben sind auf der Basis der durchgeführten Evaluation nunmehr die Entwicklung neuer Gerichte, die Erhöhung der Marktpräsenz und breite PR- und Marketingaktivitäten. Die bereits entwickelten Gerichte kommen auf den Prüfstand.

Auf der MeLa verbindet der AMV auf seinem Stand das Thema VitalMenü in der Schulverpflegung mit der Ganz-

tagsverpflegung in Kindertagesstätten. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass neben der Mittagsverpflegung ab 01.01.2015 auch Frühstück und Zwischenmahlzeiten in den KiTas zentral angeboten werden müssen. Hier gilt es die Kleinsten im Lande für regionale Produkte zu begeistern. Auf der MeLa besteht am AMV-Stand die Möglichkeit Produkte zu verkosten und zu bewerten.



*Das Projekt VitalMenü wurde von 2009 bis 2012 aus Mitteln des „Europäischen Fonds für regionale Entwicklung“ (EFRE) für Vorhaben der Gesundheitswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern gefördert.



Das Projekt VitalMenü in der Schulverpflegung zählt zu den wenigen Projekten, die dem Förderzweck voll Rechnung tragen und auch nach Auslaufen der Förderung erfolgreich am Markt weiter bestehen. Die Beliebtheit der Gerichte ist nach wie vor ungebrochen. Mittlerweile sind die vielseitigen regionalen VitalMenüs an 48 Schulen und 39 KiTas in Mecklenburg-Vorpommern fester Bestandteil des Speiseplans.

Allein 2013 wurden vom Demener Caterer uwm Kulinarica über 300.000 VitalMenüs verkauft. Durchschnittlich werden 1.250 bis 1.500 VitalMenüs täglich in Schulen und KiTas in Mecklenburg-Vorpommern verzehrt. Dafür werden monatlich ungefähr 11 Tonnen regionale Lebensmittel vom Caterer uwm eingekauft. Hervorzuheben ist, dass der Einsatz von regionalem Frischgemüse in der Essensherstellung um etwa 26% gestiegen ist. Der Einsatz von regionalen Fleischwaren erhöhte sich um 15,6%.

Foto:
MeLa 2013 – Gemeinsames Showkochen mit Ronny Pietzner und Minister Dr. Till Backhaus

Halle 1, Stand-Nr. 146



Schön, dass der Gemüse-Behr die Gemüsewelt erklärt



Die BEHR AG ist ein europaweit agierender Vertragsvermarkter der Erzeugerorganisation Mecklenburger Ernte GmbH. Die Kernaufgaben und Ziele der Erzeugerorganisation sind die qualitäts- und marktgerechte Produktion und die gemeinsame Vermarktung der Erzeugnisse.

Wie genau die Produktion abläuft, zeigen seit dem Sommer 2013 produktspezifische Filme der BEHR AG. Unter dem Motto "Schön, dass der Gemüse-Behr die Gemüsewelt erklärt!" beschreibt Rudolf Behr im realen Teil „Vom Acker bis zum Tisch“, was alles innerhalb der Kulturzeit, Ernte, Verpackung und Transport bis zum Supermarkt getan wird, um ein hochwertiges Produkt herzustellen.



Rudolf Behr im realen Teil

Im animierten Teil spielen die Comicfiguren Bruno Bär, Bio Bär, Roberta Rabe und Rudi Raupe die Hauptrollen. Bei jeder Kultur ist der Lebensablauf des Produktes kurz dargestellt und anschließend wird ein spezifisches Thema behandelt.

Auch die Probleme werden offen angesprochen, denn am Schluss singen die Comic Figuren: „Dazu sag'n wir nur: So ist die Natur!“

BEHR AG
Parkstraße 2
21220 Seevetal-Ohlendorf
Tel.: 04185-7977732, Fax: -7977739
verkauf@behr-ag.com
www.behr-ag.com

EO Mecklenburger Ernte GmbH
Wölzower Weg 7
19243 Wittenburg
Tel.: 038852-68010, Fax: -68070
Eo-Me-gmbh@t-online.de

Halle 1, Stand-Nr. 142

20 Jahre Ostsee-Molkerei Wismar! RÜCKER-Käsespezialitäten – beliebte Botschafter aus Mecklenburg-Vorpommern



Mit den naturgereiften Käsespezialitäten „Alter Schwede“ und „Alt-Mecklenburger“ hat Rücker ein ostdeutsches Erfolgskonzept entwickelt, das sehr bewusst auf die Region Mecklenburg-Vorpommern setzt. Die herzhaft-rahmigen Käse „mit Charakter“ sind äußerst beliebt bei Verbrauchern in ganz Deutschland, denn authentische regionale Produkte liegen nach wie vor im Trend. Ein Trend, den

Klaus Rücker schon frühzeitig erkannt und kontinuierlich ausgebaut hat, so z. B. zuletzt zu Beginn des Jahres mit dem erfolgreichen Relaunch der naturgereiften RÜCKER-Thekenware mit ihren neuen Sorten.

Mit 30 Millionen Kilogramm verarbeiteter Milch jährlich und einer Produktion von 2.500 Tonnen Käse im Jahr ist die Ostsee-Molkerei Wismar 1994 nach Übernahme durch Rücker gestartet. Und in diesem Jahr feiert das Familienunternehmen mit inzwischen rund 130 Mitarbeitern in Wismar 20-jähriges Bestehen.

Die über zwölf Wochen auf Holzbrettern gereiften norddeutschen RÜCKER-Käsespezialitäten ohne Zusatzstoffe (SB und Theke) sowie der Schnittkäse-Export u. a. nach Südeuropa, Russland und Skandinavien, haben in den vergangenen Jahren kräftig zum Wachstum beigetragen: Heute verarbeitet die Ostsee-Molkerei rund 430 Millionen Kilo-

ogramm Milch und produziert rund 45.000 Tonnen Käse pro Jahr. Und insbesondere mit den Wismarer Käsen RÜCKER "Alt-Mecklenburger" und "Alter Schwede" hat die Molkerei nun zwei verkaufstarke und unerschämte leckere Botschafter, die die Region Mecklenburg-Vorpommern erfolgreich im deutschen Handel repräsentieren.



Ostsee-Molkerei Wismar GmbH
Molkereistr. 1
23970 Wismar
Tel.: 03841-26410, Fax: -264140
info@ruecker.org
www.ruecker.org

Halle 1, Stand-Nr. 104

Bio-Waldlandpute und vieles mehr ... Geflügelspezialitäten aus Severin



„Mit einem Putenschnitzel ging alles los“, lächelt Landputengeschäftsführer Frank Kremer und erzählt die nun bereits seit 1990 anhaltende Erfolgsgeschichte des Familienunternehmens. Die Idee, ein Rundum-Geflügelunternehmen mit Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Handel aufzubauen, kam Vater Arvid Kremer tatsächlich bei einem Putenessen. Gedacht, getan. Seit nunmehr 24 Jahren werden in Severin

Geflügelspezialitäten mit handwerklichem Charakter produziert. Neu im Sortiment, die Bio-Waldlandpute. Diese Tiere werden von einem Partnerunternehmen in der Nähe von Severin aufgezogen und sind kurz vor Weihnachten schlachtreif. Sie waren bereits 2013 bei vielen Familien der absolute Hit auf dem Festtagstisch. Fortsetzung 2014 folgt. Insgesamt umfasst die Angebotspalette über 100 verschiedene Erzeugnisse. Im Sommer, zur Grillzeit, sind es sogar noch ein paar mehr. Auch Fleisch von Landhähnchen gehört dazu. Ob im Lebensmitteleinzelhandel, in eigenen Ladengeschäften, in Großküchen, Kliniken, oder mobil auf Wochenmärkten, überall finden die Severiner Spezialitäten sehr guten Absatz. Absolute Renner sind Putenlachs, Putis und der erst jüngst kreierte „Severiner Bierschinken“. Wer Spaß am Feiern und Probieren hat, der ist im eigens für Putenpartys,



**MECKLENBURGER
LANDPUTE**

Familienfeiern, Seminare oder Unternehmensveranstaltungen hergerichteten Landputenspeicher herzlich willkommen. Und nicht zu vergessen; der Partyservice!



Mecklenburger Landpute GmbH
Kastanienallee 3
19374 Severin
Tel.: 038728-3060, Fax: -30622
info@landpute.de
www.landpute.de

Halle 1, Stand-Nr. 103

Hand in Hand – Schwaaner Fischwaren pachten FPG Stralsund

Seit diesem Sommer ist die Produktionspalette der Schwaaner Fischwaren noch vielfältiger. Nachdem die Stralsunder Fischereigenossenschaft „Strelasund“ Insolvenz anmelden musste, pachtete der langjährige Partner von der Warnow im Juli kurzerhand das Traditionsunternehmen.

Jetzt liegt die Entscheidung beim Insolvenzverwalter, ob dieses Engagement von Dauer ist. Sywan-Geschäftsführer Siegfried Kobs strebt dies an. Nach seiner Aussage komplettiert das Stralsunder Sortiment das ohnehin schon vielfältige Angebot des Schwaaner Traditionsunternehmens auf ideale Art und Weise. Das betrifft insbesondere unterschiedliche Heringsvariationen, wie Rollmops und Bismarck in würzigem Aufguss, bis hin zu Matjes. Die Nachfrage der Verbraucher speziell nach diesen Erzeugnissen ist ungebrochen groß. So konnten alle 22 Mitarbeiter am Standort

Stralsund übernommen werden. Inzwischen plant die Schwaaner Unternehmensspitze mit Siegfried Kobs und Ralf



GF Ralf Böschen im Mitarbeitergespräch



Böschchen die Produktion weiter auszubauen.

Auch am Standort Schwaan wird weiter investiert. Eine im Juli fertiggestellte neue Produktionslinie ermöglicht es, künftig noch mehr Dosen mit Hering in verschiedenen Soßen abzufüllen. Die Händler wissen zudem die Vielfalt der Gebinde zu schätzen. Ob Dose, Glas oder 10 Liter Eimer – die Schwaaner Fischwaren tragen nahezu jedem Wunsch von Groß- bzw. Lebensmitteleinzelhändlern Rechnung.

Auf der MeLa ist einmal mehr die gesamte Vielfalt der Erzeugnisse zu sehen. Verkosten inklusive.

Schwaaner Fischwaren GmbH
Niendorfer Chaussee 2
18258 Schwaan
Tel.: 03844-89010, Fax: -890125
info@sywan.de
www.sywan.de

Halle 1, Stand-Nr. 113

Und freundlich grüßt der Seemann auf den Spezialitäten von der Küste



„Die Küstenregion und wir, das gehört zusammen“, sagt Tobias Blömer und verweist auf das corporate identity, den glücklich dreinschauenden Matrosen, der seit dem vergangenen Jahr als Wiedererkennungsmerkmal für die Regionalisierung der Marke „die Rostocker“

steht und jede Verpackung ziert. Der Geschäftsführer der Wurst- und Schinken-spezialitäten GmbH verbindet damit das gelebte Wertesystem des Unternehmens; beste Rohstoffe, hochwertige Verarbeitung, vielfältige Angebote, zufriedene Kunden.

Längst finden die inzwischen fast 100 verschiedenen Erzeugnisse aus dem Rostocker Traditionsunternehmen auch über die Küstenregion hinaus reißenden

Absatz. Allen voran die Hafenerleberwurst, die angesichts ihrer einzigartigen Rezeptur nicht nur Mecklenburgern, sondern auch Pfälzern oder Sachsen schmeckt.

Bei „die Rostocker“ ist alles in Familienhand; eigener Schlachthof in Garrel bei



Cloppenburg, Zerlegung in Vorland bei Grimmen und letztlich die Verarbeitung zu hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren in Rostock. Mit auserlesenen Zutaten von A wie Ananaspfeffer im Saftschinken bis Z wie Zwiebeln, die viele Kunden einfach nicht missen möchten. Auf der MeLa können die allerneuesten Kreationen probiert werden. Und wer Lust hat, das engagierte 125 Frau bzw. Mann starke Mitarbeiterteam zu ergänzen, auch der ist am Stand in Halle 1 willkommen; am Fleischerhandwerk interessierte Schüler im Besonderen.

Die Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH

Erlensumpfr. 1

18147 Rostock

Tel.: 0381-65843, Fax: -6584431

info@die-rostocker.com

www.die-rostocker.com

Halle 1, Stand-Nr. 158

JOB & FIT als Beitrag zur Betrieblichen Gesundheitsförderung

Neben Fitness und Entspannung trägt gutes und schmackhaftes Essen wesentlich zu unserem Wohlbefinden bei. 14,5 Millionen Berufstätige essen täglich in Kantinen. Als Teil der betrieblichen Gesundheitsförderung nimmt eine ausgewogene Ernährung am Arbeitsplatz einen bedeutenden Stellenwert ein. Hier liegt die Chance der Betriebsverpflegung durch ein ausgewogenes Speisenangebot die Gesundheit der Mitarbeiter/Innen zu erhalten, ihre Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit zu steigern und ihre Motivation zu erhöhen. Doch wie können Betriebe ihren Mitarbeitenden eine vollwertige Verpflegung bieten? Wie können Currywurst und Gemüsepfanne gleichermaßen ihren Stellenwert auf dem Speisenplan erhalten? Die DGE -Sektion MV zeigt, dass eine ausgewogene Verpflegung und ein ansprechendes Speisenangebot nicht im Widerspruch stehen müssen.



Ihre Ansprechpartner Sina Heinrichs und Gesine Roß. (v.l.n.r.)

Ob Sie als Teil Ihres betrieblichen Gesundheitsmanagements die Verpflegung der Mitarbeiter/Innen optimieren möchten, Interesse an Aktionen mit dem



Schwerpunkt der Betriebsverpflegung bei Gesundheitstagen haben oder als Berufstätige auf der Suche nach Rezepttipps und Ernährungsinformationen sind, nutzen Sie das umfassende Angebot von „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“. Außerdem finden Sie an unserem Stand Informationen zur Kita- und Schulverpflegung.

Hintergrund:

Das Projekt „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“ findet im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz statt.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Sektion M-V)

Am Grünen Tal 50

19063 Schwerin

Tel.: 0385-5213455

info@dge-mv.de

www.dge-mv.de

Halle 1, Stand-Nr. 131

Alles Kartoffel? – 2. Tüffelwochen in der Lewitz-Region



Erdäpfel geerntet. Den ganzen Oktober widmet die Lewitz-Region der Kartoffel ihr Fest. Nach dem großen Erfolg im letzten Jahr stehen die Knolle selbst und das, was sich aus ihr zubereiten lässt, im Mittelpunkt der 2. Tüffelwochen in der Lewitz.

Sie denken, man kann Kartoffeln nur

essen? Irrtum. Was halten Sie denn von einer Kartoffelsauna? Oder wie wäre es mit Kartoffelbogenschießen und Kartoffelboccia?

Die Banzkower Kartoffelmaus wird Sie an die Hand nehmen und Ihnen zeigen, was mit Kartoffeln möglich ist.

Alle Informationen zu den Tüffelwochen finden Sie unter www.die-lewitz.de.

Sie ist wirklich überall, die vielfältige Knolle mit den illustren Namen. Agata, Nicola und ihre „Verwandten“ kommen in den unterschiedlichsten Farben und Formen daher und begeistern die Geschmäcker von Jedermann. Klar, dass unserer geliebten „Tüffel“ ein eigenes Fest gebührt, schließlich werden weltweit jährlich knapp 400 Mio. Tonnen der



Tipps, wo Sie in ganz Mecklenburg-Vorpommern Kartoffeln und viele andere regionale Produkte direkt vom Bauern kaufen können, finden Sie in unserer beliebten Faltkarte „Hofläden & Hofcafés in Mecklenburg-Vorpommern“. Diese und weitere Kataloge sowie Informationen zum Thema Landurlaub in Mecklenburg-Vorpommern bekommen Sie im Internet unter www.aufnach-mv.de/landurlaub.

LANDURLAUB Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Platz der Freundschaft 1

18059 Rostock

Tel.: 0381-4030631, Fax: -4030556

landurlaub@m-vp.de

www.landurlaub.m-vp.de

Halle 1, Stand-Nr. 154

Werde Welternährer!



Hochschule Neubrandenburg
University of Applied Sciences

Die Hochschule Neubrandenburg präsentiert sich auf der MeLa 2014 als Nachwuchsschmiede für Landwirtschaft und Agribusiness. Denn es kommt auf qualifizierte und engagierte Menschen an, damit Unternehmen, Verbände und öffentliche Institutionen ihre Beiträge zum Wohlergehen der für Mecklenburg-Vorpommern herausragend wichtigen Agrarbranche leisten können. Das ist auch künftig und nachhaltig möglich, wenn es gelingt junge Menschen für die grünen Berufe zu begeistern.

Die Hochschule Neubrandenburg versteht sich als vitaler Bestandteil der Wissenschaftslandschaft Mecklenburg-Vorpommerns. Zu den elementaren Aufgaben des Fachbereichs Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaft gehört es, junge Menschen zu qualifizieren und sie zu motivieren, Verantwortung zu übernehmen. Sie finden hier Zugänge zu Fachwissen und zu wissenschaftli-



cher Arbeitsweise. Sie entdecken in Neubrandenburg Möglichkeiten, ihre Führungskompetenzen zu entwickeln und sich auf die Übernahme von Führungsaufgaben vorzubereiten.

Die Voraussetzungen für eine Karriere in Land- und Lebensmittelwirtschaft, -wis-

senschaft und -verwaltung sind in Mecklenburg-Vorpommern mit seinen leistungsfähigen Branchenstrukturen vielfältig. Neubrandenburg bietet engagierten jungen Menschen die Möglichkeit, ihre Karrierechancen für sich zu entdecken.

Besuchen Sie den MeLa-Stand der Hochschule, treffen Sie dort unsere Studierenden oder informieren Sie sich einfach unter www.werde-welternährer.de.

Hochschule Neubrandenburg

Prof. Dr. Michael Harth

Prof. Dr. Rainer Langosch

Brodaer Str. 2

17033 Neubrandenburg

Tel.: 0395-56930, Fax: -56939999

webmaster@hs-nb.de

www.hs-nb.de

Freigelände, Stand-Nr. A-81

BrinkmannBleimann bietet Spitzen-service und Autos für jeden Bedarf

Seinen Kunden hat das Autohaus BrinkmannBleimann die wichtigste Service-Auszeichnung zu verdanken, die Mercedes-Benz an seine Partner vergibt: das „Service mit Stern“-Prädikat! Diese Urkunde erhält, wer Top-Service und ein überdurchschnittliches Qualitätsniveau zu bieten hat. Verliehen wird diese Auszeichnung nur an herausragende Vertriebspartner auf Basis einer regelmäßigen Kundenzufriedenheitsbefragung. „Wir freuen uns sehr über dieses Lob, da es unmittelbar die positiven Erlebnisse unserer Kunden widerspiegelt“, so Walter Bleimann, Serviceleiter der Firmengruppe. „Und dass wir diese Auszeichnung als einziger Betrieb Norddeutschlands für die Sparten PKW, Transporter und LKW erhalten haben, macht uns besonders stolz.“



Die neue V-Klasse von Mercedes-Benz – eine echte Groß-(T)Raum-Limousine: Kraftstoffverbrauch innerorts/außerorts/kombiniert l/100 km: 6,6 - 7,7/5,0 - 5,6/5,7 - 6,1 CO₂-Emission komb. (g/km): 149 - 159, Effizienzklasse A

Äußerst zufrieden ist man bei BrinkmannBleimann auch mit den aktuellen Fahrzeugen von Mercedes-Benz. So bietet die neue V-Klasse ein sehr großes Raumangebot und erlaubt zahllose



Sitz- und Ladekonfigurationen. Dazu kommen innovative Sicherheits- und Assistenzsysteme, die z. T. aus der neuen S-Klasse übernommen wurden.

Übrigens: Bis Ende August gibt es ein üppig ausgestattetes Sondermodell. Wir informieren Sie gern oder vereinbaren Sie online einen Probefahrtstermin unter www.brinkmannbleimann.de/service/probefahrt.htm.

BrinkmannBleimann GmbH
Steinstr. 80, 21502 Geesthacht
Tel.: 04152-80050, Fax: -800555

Siegfried-Marcus-Str. 7
17192 Waren
Tel.: 03991-61220, Fax: -612262
bleimann@brinkmannbleimann.de
www.brinkmannbleimann.de

Halle 2, Stand-Nr. 236

TSM als zuverlässiger Partner für Hygiene und Qualität



Unser Bestreben als Dienstleister ist es, Ihnen höchste Qualität und Hygiene anbieten zu können. In unserem Unternehmen arbeiten wir mit einem integrierten Managementsystem. Es beinhaltet das Qualitätsmanage-



ment nach ISO 9001, das Umweltmanagement nach ISO 14001 und das Hygienemanagement nach DIN EN 14065. Die Systeme unterliegen der regelmäßigen Auditierung durch akkreditierte Unternehmen.

Unsere aktuellen Zertifikate stehen für Sie auf unserer Website www.dbl-tsm.de zum Download zur Verfügung. Bei Bedarf stellen wir Ihnen gern eine CD für die Nachweisführung bei Ihren



Audits mit folgenden Unterlagen zur Verfügung:

- Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen (Waschprogramme, Oberflächen, Bekleidungsstücke, Personal, Wasser)
- Waschprogramme und Waschmittelinformationen
- Nachweis Personalschulungen
- Nachweis Schädlingsmonitoring
- Hygieneplan und Flussdiagramm
- aktuelle Zertifikate.

Die Kundenbetreuer und Verkäufer stehen Ihnen für Fragen und Termine gern zur Verfügung.

Textil-Service Mecklenburg GmbH
Am Spargelacker 9 - 10
19370 Parchim
Tel.: 03871-62160, Fax: -621616
info@dbl-tsm.de
www.dbl-tsm.de

Ohne Kruste, aber mit vollem Geschmack



In vielen Kliniken, Reha-Einrichtungen, Pflege- und Altenheimen erleichtert es bereits die Arbeit: das Krustenlose Brot der Mecklenburger Backstuben GmbH. Das Familienunternehmen von der Müritz hat dieses spezielle Brot, das mit

dem Food- & Health-Preis ausgezeichnet wurde, 2005 auf den Markt gebracht und konnte mit ihrer Innovation in den vergangenen Jahren zahlreiche Ernährungsberater, Ärzte, Schwestern sowie Logopäden überzeugen. Denn das Brot eignet sich besonders zur Ernährung bei Kau- und Schluckbeschwerden und ist sehr bekömmlich. Inzwischen ist das besondere Brot in drei Sorten zu haben: Weizenbrot, Roggenmisch- und Roggenvollkornbrot. Das Geheimnis liegt in seiner schonenden Gärung bei niedriger Temperatur mit viel Dampf. So bildet sich der Geschmack im Brot aus, ohne eine Kruste hervorzubringen.

Eine, die das Krustenlose Brot der Mecklenburger Backstuben GmbH schätzt, ist Anja Eichhorn. Sie arbeitet als Diätassistentin in der MEDIAN Klinik Kalbe



im Norden Sachsen-Anhalts und ist auf einer Messe in Halle auf das spezielle Brot aufmerksam geworden. „In unserer Klinik werden auf den Onkologischen Stationen viele HNO-Patienten behandelt, die unter Kau- und Schluckbeschwerden leiden. Gemeinsam mit unserer Logopädin haben wir die Brotsorten ausprobiert und entschieden, dass sich das Roggenmischbrot besonders gut für unsere Patienten eignet“, berichtete die Ernährungsexpertin.

Mecklenburger Backstuben GmbH
Am Alten Bahndamm 15
17192 Waren
Tel.: 03991-7380, Fax: -738130
info@meckback.de
www.meckback.de

Köstliche Meeresdelikatessen aus Lüdersdorf



Einblick in die Lauenroth-Produktion

Feinkost herzustellen und zu vermarkten, die für jeden wirklich ein Genuss ist und immer wieder gekauft wird – täglich gehen wir bei Werner Lauenroth dieser Philosophie nach.

1968 am Hamburger Fischmarkt gegründet, sind wir heute ein familiengeführtes, IFS-zertifiziertes Feinkostunternehmen mit rund 50 Mitarbeitern und circa 250 Produkten, die wir in Lüders-

dorf herstellen. Hier haben wir mit über 3.500 m² Produktionsfläche und modernsten Produktionsanlagen Raum für Innovationen und kundenindividuelle Lösungen.

Unser Gesamtsortiment umfasst: Meerespezialitäten, Surimi-Produkte, Antipasti, Fischfeinkostsalate, Saucen & Dips, Caviar, Krabben-Knabber-Snacks. Wir beliefern neben dem filialisierten



und selbständigen Lebensmittelhandel, den Spezialitäten-/Feinkost Einzel- bzw. Großhandel, C+C Märkte, Industrie- und Produktionsstätten national sowie im europäischen Ausland.

All dies ist nur dank partnerschaftlicher Zusammenarbeit der Lieferanten, unserer treuen Kunden und aufopferungsvollen Mitarbeiter möglich. Vielen Dank!

Werner Lauenroth Fischfeinkost GmbH
Werner-Lauenroth-Straße 1 - 3
23923 Lüdersdorf
Tel.: 040-3860620, Fax: -388278
info@werner-lauenroth.de
www.werner-lauenroth.de

Klasse statt Masse – Fokus Gastronomie



**HAHNSCHE
GUTSMANUFAKTUR**

POMMERSCHER BITTERLIKÖR

gibt es noch lange nicht auf jeder Getränkekarte. Gerade die Gastronomen und Köche aus Mecklenburg legen Wert auf ein Produkt aus der Region. Sogar Sterne-Gastronomen konnten wir schon von der Alten Pomeranze überzeugen!

Ein erfrischender Longdrink-Tip für den Sommer: Alte Pomeranze aufgefüllt mit trockenem Sekt und Ginger Ale auf Eis! Weitere Ideen für ausgefallene Getränke und Speisen für jede Jahreszeit finden Sie unter www.alte-pomeranze.de.

**Hahnsche Gutsmanufaktur GbR
Hubertus und Verena Graf und
Gräfin Hahn von Burgsdorff
Dorfstraße 15
17153 Rottmannshagen
Tel.: 039955-39539, Fax: -399032
manufaktur@alte-pomeranze.de
www.alte-pomeranze.de**



So wie wir unsere Familie stetig vergrößern (das jüngste Hähnchen ist frisch geschlüpft), so versuchen wir permanent die Alte Pomeranze weiter zu entwickeln. Nach einem guten Wachstum im letzten Jahr hat sich die Hahnsche Gutsmanufaktur in diesem Jahr der Zielgruppe der Gastronomen noch stärker angenommen.

Selbstverständlich gab es schon lange die großen 500 ml Flaschen für die Ho-

tels und Restaurants. Nun haben wir diesen Ausschank auch werbeseitig unterstützt. Ab sofort gibt es attraktive Tischaufsteller, die den Gast bereits am Tisch auf die Alte Pomeranze aufmerksam werden lassen. Der Gast erfährt etwas über die Geschichte der Familie ebenso wie etwas über den Genuss des Produktes.

Dass dies der richtige Weg ist, bestätigen uns viele Kunden. Einen Bitterlikör

Regionale Bio-Produkte – tolle Knolle



Die 14 Betriebe der Erzeugergemeinschaft Fürstenhof haben das Ziel, gesunde, wohlschmeckende und sichere Lebensmittel herzustellen.

Unter dem Aspekt der Biodiversität und dem ökologischen Vorteil der Nutzpflanzenvielfalt hat der Erzeugerzusammen-

schluss den Anbau von alten und farbigen Kartoffelsorten in Bio-Qualität mit aufgegriffen. Linda, La Ratte, Bamberger Hörnchen, Rote Emmalie, Blaue Aneliese, Violetta etc. können dem Handel ab Herbst angeboten werden.

Diese Raritäten werten nicht nur jede Gemüseauslage optisch auf, sondern den farbigen Kartoffeln wird auch eine gesundheitsfördernde Wirkung attestiert. Dabei spielen die für die rote, violette, blaue oder blauschwarze Färbung von Kartoffeln verantwortlichen natürlichen Anthocyane eine besondere Rolle. Sie können den Menschen beispielsweise vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Erkältungen und Vorstufen von Darmkrebs schützen.

Die wachsende Nachfrage nach Bio-Produkten erfordert auch innerhalb der ökologischen Bewirtschaftung eine höhere Mechanisierung. Für eine kontinuierliche Belieferung der Kunden sind sichere Erntemengen und beste Bio-Qua-

lität nötig. Dazu pflanzen sie ab April mit modernster Technik die eigens vorgekeimten Bio-Kartoffeln aus, hacken und häufeln den Bestand mit Schleppern und adäquaten Anbauelementen und schaffen Ertragssicherheit durch das Auslegen von Tröpfchenschläuchen. Auch die sichere Lagerung und flexible Abpackung erfolgt direkt durch die Betriebe.

**Erzeugerzusammenschluss
Fürstenhof GmbH
Fürstenhof 15
17179 Finkenthal
Tel.: 039971-31720, Fax: -317256
info@eg-fuerstenhof.de
www.ez-fuerstenhof.de**

Eine Küstentour mit Hanse Tee Contor

Seit nunmehr 10 Jahren leitet Geschäftsführer Markus Brenner das seit 1992 familiengeführte Unternehmen am Standort in Babelin an der schönen Ostsee. In dieser Zeit sind zahlreiche

Sanddorn-Produkte kreiert und etabliert worden, ebenso wie saisonbezogene Fruchtvariationen und Serien („Eiszeit“, „Nachbars Garten“, „Danke-Serie“ usw.). Daraus ist auch die neu-



este Serie – die Küstentour – entstanden, mit faszinierenden Bildern und Schnapsschüssen unserer norddeutschen Küsten und Inseln.

Das Hanse Tee Contor möchte auch weiterhin den Anforderungen seiner Kunden gerecht werden. Jegliche Wünsche, seien es neue Teekreationen, eigene Konfitüren-Rezepturen oder individuell gestaltete Etiketten, können erfüllt werden, damit noch viele weitere Jubiläen folgen.

HANSE TEE CONTOR Wismar GmbH
Dorfstraße 1a
23992 Züsow, OT Babelin
Tel.: 038429-44874, Fax: -44876
kontakt@hanseteecontor.de

Wilde Früchte und regionale Qualität von Deutschlands Sonnendeck

Die Ernährungswirtschaft in Vorpommern bietet vorzügliche Spezialitäten und regionale Besonderheiten. Einheimische und Gäste wissen dies sehr zu schätzen. Gerade in Vorpommern wird viel Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit gelegt. Mehr und mehr arbeiten Partner in verschiedenen Regionen Vorpommerns zusammen – Beispiele sind die Mitglieder des Rügen Produkte Vereins. Landwirte, Imkereien und Brennereien sind einige der Produzenten, die typische Produkte von Deutschlands größter Insel auf den Markt bringen. Der Verein fördert mit dem Herkunftszeichen „Original Rügen Produkt“ die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung regionaler Erzeugnisse auf der Insel Rügen.

Doch auch auf dem vorpommerschen Festland setzt sich der Trend für gute vorpommersche Küche und regionale Produkte durch. So ist die biosanica Manufaktur GmbH aus Süderholz als mittelständisches Unternehmen weiter



im Wachstum begriffen und verarbeitet hier auch Bio-Äpfel aus Vorpommern. Aber auch kleinste Manufakturen finden Wege auf den Markt. Die „Wilden Früchte“ aus Lubmin – ihren Ursprung



hat die Manufaktur für Aufstriche und Marmeladen aus wild wachsenden Früchten bei den Landfrauen Greifswald – sind inzwischen bundesweit nachgefragt.

Kurze Transportwege, schnelle Kontakte zu Landwirten und Hofläden sowie kleine und mittelständische Produzenten prägen das Bild der Regionalität in Vorpommern. Für die Begleitung von Unternehmen aus Vorpommern oder auch die Ansiedlung von Produzenten in der Region steht die Wirtschaftsförderung Vorpommern als Ansprechpartner parat. Informationen sind im Internet unter www.wfg-vorpommern.de abrufbar.

Wirtschaftsfördergesellschaft
Vorpommern mbH
Brandteichstr. 20
17489 Greifswald
Tel: 03834-550605, Fax: -550551
info@invest-in-vorpommern.de
www.invest-in-vorpommern.de

Nagel-Group mit Tiefkühlsparte auf Wachstumskurs



Als Spezialist für die temperaturgeführte Supply Chain ist die Nagel-Group für Kunden aus Industrie und Handel ein Partner erster Wahl. Ihr einzigartiges Netzwerk und hauseigene innovative IT-Lösungen gewährleisten höchste Qualität und Sicherheit. Mit mehr als 11.000 Mitarbeitern an über 100 Standorten ist der Lebensmittellogistiker in 17 Ländern Europas präsent.

Die Dienstleistungspalette reicht von Beschaffungslogistik, Transport und Distribution über Warehousing, Kommissionierung und Konfektionierung bis zu produktionsnahen Mehrwertdienstleistungen. Auch im Tiefkühlbereich ist die Nagel-Group ein kompetenter Partner. Nachdem im vergangenen Jahr in Laage-Kritzkow die Distribution von TK-Ware in Eigenregie startete, hat das Unternehmen im März die S&G Gefrier- und Lagerhaus GmbH erworben. Herzstück von S&G ist das Tiefkühl-Lager in Rostock mit einer TK-Kapazität von 35.000 m³.



Zum Dienstleistungsportfolio gehören Umschlag, Lagerung und Kommissionierung von Waren, Zollabwicklung sowie Schockfrost- und Value Added Services. Das Lager ist ein idealer Verteilerstandort für die gesamte Ostseeregion.

Die Integration in die Nagel-Group ermöglicht Kunden den direkten Zugang zum größten europäischen Multitemperatur-Netzwerk für Lebensmittellogistik. Ob Fertiggerichte, Fischprodukte oder Obst und Gemüse – alle tiefgekühlten Produkte können im PLZ-Gebiet 18 täglich abgeholt und mit Laufzeiten von 24/48 Stunden bundesweit verteilt werden, auf Wunsch europaweit.

Kraftverkehr Nagel GmbH & Co. KG
Gewerbestr. 23
18299 Laage (OT Kritzkow)
Tel.: 038454-590, Fax: -59155
ulrich.loehle@nagel-group.com
www.nagel-group.com

Pockrandt Etiketten im Digitaldruck – weiter auf Erfolgskurs

Immer mehr Kunden haben erfahren, dass wir bei vielfarbigen, hochwertigen Etiketten bis zu einer Auflage von 30.000 Stück im modernen Digitaldruck ein guter Partner sind.

Gerade bei Neulistungen im Handel für Lebensmittelhersteller spielt die Zeit eine immer größere Rolle. Den hohen Anforderungen unserer Kunden können wir durch auflagengenaue Produktion in verschiedenen Varianten entsprechen

und als zuverlässiger Lieferant zur Seite stehen.

Die Neuerungen zum Thema „Lebensmittelinformationsverordnung“ und ihre Übergangsfristen spielen für unsere Kunden in der Lebensmittelbranche eine wichtige Rolle.

Auch hier beraten und informieren wir und finden kurzfristig eine individuelle und schnelle Drucklösung.



Hier ein Beispiel von „DIE ROSTOCKER“ – produziert für NETTO Stavenhagen, das neue Etikett „Heideglück“ im Digitaldruck.



Pockrandt Etiketten
Silder Moor 2
18196 Kavelstorf
Tel.: 038208-60041, Fax: -60042
info@pockrandt-druck.de
www.pockrandt-druck.de

K&K mit frischem Wind in den Segeln



Mit einem modernen Konzept hat die K&K Industriebau und Personalbetreuungs GmbH ihren Kurs als zeitgemäßer Personaldienstleister abgesteckt. Die persönliche Betreuung der Mitarbeiter und Kunden ist dabei die oberste K&K-Maxime. „Wir legen Wert darauf, die richtigen Menschen am richtigen Ort be-

schäftigen zu können. Für unsere Kunden wollen wir jederzeit in der Lage sein, auf komfortable Art und Weise geeignetes Personal zur Verfügung zu stellen“, umreißt Geschäftsführerin Manuela Muhsal die Firmenphilosophie.

Ein Blick auf die überarbeitete Webseite www.kuk-personal.de und in die neu gestaltete Firmenbroschüre macht klar – die K&K ist in norddeutschen Gewässern bereits gut auf Kurs. An den Standorten Waren, Stralsund, Rostock, Wismar und Hamburg ist die K&K hauptsächlich in der Lebensmittelbranche, Logistik sowie im Entsorgungsbereich tätig.

Namhafte Unternehmen schätzen die hohen Standards, denen die K&K sich verschrieben hat. Mehrfach erreichte



das Unternehmen bei Audits zur Qualitätssicherung in der Lebensmittelbranche Bestnoten.

K&K Industriebau und Personalbetreuungs GmbH

Hauptsitz:

Brückenstraße 5a

10179 Berlin

Tel.: 030-4284200, Fax: -42842028

info@personal-dienstleistung.de

Niederlassung Waren:

Weinbergstr. 20

17192 Waren

Tel.: 03991-747400, Fax: -747896

kuk-waren@personal-dienstleistung.de

www.kuk-personal.de

Workshop Lebensmittelinformationsverordnung“ am 18.09.2014

Im Dezember 2014 findet das neue, europaweit einheitliche Kennzeichnungsrecht Anwendung. Mit Geltungsbeginn der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, auch Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) genannt, ergibt sich für die Praxis eine Reihe von Änderungen und Neuerungen.

Ein zweiter Workshop zum Thema findet am 18. September 2014 von 9:30 Uhr bis 16:30 Uhr statt.

Zielgruppe:

Mitarbeiter Qualitätsmanagement, Marketing und Produktentwicklung sowie alle weiteren Personen, die sich mit der Produktkennzeichnung befassen

Seminar: Außendienst – Erfolgreich verkaufen vom 17. bis 18.11.2014

Außendienstmitarbeiter sind heute weit mehr als reine Produktverkäufer. Sie müssen verstehen, wie die Wertschöpfungskette in einem Unternehmen gestaltet wird. Denn nur Produkte, die auch zur Unternehmensstrategie des Kunden passen, lassen sich erfolgreich vermarkten. Wie das mittels spezieller Techniken leicht gelingen kann, lernen die Seminarteilnehmer ebenso wie den professionellen Umgang mit Vor- und Einwänden von Kunden.

Rollenspiele und Gruppenübungen ermöglichen den Teilnehmern, ihr neues Wissen in der Praxis zu trainieren.

Referent:

Norbert Hellwich

Systemischer Coach und Organisationsentwickler mit dem Schwerpunkt der Vermittlung von Methoden und Techniken im Verkauf sowie Strategien des Vertriebs für namhafte Bildungsinstitute und Unternehmen der Lebensmittel-



Agrarmarketing

Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Referentin:

Heike Fahlandt

Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie (FH) BIOSERV Analytik und Medizinprodukte GmbH, Rostock

Bei Interesse sendet Ihnen der AMV gerne die Anmeldeunterlagen zu.



Agrarmarketing

Mecklenburg-Vorpommern e.V.

wirtschaft wie Bäko, Buitoni, demeter, Maggi, Nestle und Thomy

Zielgruppe:

Innen- und Außendienst, Innendienstleiter, Vertriebsleiter in der Ernährungswirtschaft

Teilnehmerzahl: mind. 10, max. 15 Pers.

Bei Interesse sendet Ihnen der AMV gerne die Anmeldeunterlagen zu.

Handelsmarken mit weiterem Zuwachs – Erfolgreiche Messeteilnahme in Amsterdam



Handelsmarken haben sich seit einigen Jahren sowohl in qualitativer als auch verpackungstechnischer Sicht endgültig vom reinen Billig-Image entfernt und stellen für die Verbraucher echte Alternativen zu Herstellermarken dar. Mittlerweile macht der deutsche Einzelhandel 40 % seines Gesamtumsatzes mit Handelsmarken.

Im Segment der Handelsmarken ist in den letzten Jahren eine breite Typenpalette entstanden. Grob klassifiziert reicht sie von einfachen Gattungs- oder Preiseinstiegsmarken, die mit schlichter Aufmachung und Tiefpreisen locken über klassische Handelsmarken, welche qualitativ mit durchschnittlichen Herstellermarken vergleichbar, aber preislich noch günstiger sind und Premiumhandelsmarken, die ein qualitativ und preislich hohes Niveau aufweisen und dem Verbraucher einen emotionalen Mehrwert geben sollen, bis zu Premiumlinien zu besonderen Anlässen wie z. B. Weihnachten.

Somit decken die verschiedenen Handelsmarken-Typen mittlerweile alle Produktsegmente ab, die auch von den Herstellermarken bedient werden und schließen darüber hinaus Lücken, welche von den Marken der Industrie offen gelassen werden.

Um diese positive Entwicklung weiter voranzutreiben, beobachten die Akteure des Handels ständig den Markt. Eines der wichtigsten Beobachtungsfelder ist die „World of Private Label“ als international größte und bedeutendste Messe

im Handelsmarkenbereich, die von der PLMA jährlich in Amsterdam durchgeführt wird. In diesem Jahr waren vom 20. bis 21. Mai insgesamt über 11.000 Fachbesucher aus 115 Ländern zu Gast, um sich über aktuelle Entwicklungen und Neuigkeiten zu informieren. Der Zuwachs von mehr als 2.000 Fachbesuchern gegenüber 2013 ist ein Indikator für die wachsende Bedeutung der Handelsmarken und unterstreicht die steigende Relevanz der „World of Private Label“ für die Branche.

Auch für die einheimische Ernährungswirtschaft hat die „World of Private Label“ eine hohe Bedeutung. Die meisten Unternehmen dieser Branche sind traditionell kleine und mittelständische Unternehmen. Für sie ist die Produktion für Handelsmarken lukrativ, um ihre Produktionskapazitäten besser auszulasten und um weniger eigene Marken kostenintensiv und aufwendig aufbauen und pflegen zu müssen. Um mit den wichtigsten Akteuren des Handels in Kontakt zu kommen und um bestehende Kontakte weiter zu pflegen, organisierte der AMV im Auftrag des Landes, wie bereits in den vergangenen

Jahren, eine MV-Ausstellergemeinschaft und betreute sie vor Ort. In diesem Jahr umfasste diese Ausstellergemeinschaft, die sich unter der Firmierung „Best of Northern Germany“ innerhalb der deutschen Gemeinschaftsbeteiligung „Made in Germany“ präsentierte folgende Unternehmen:

- „Der Pommeraner“ Loitz GmbH
- Klaus GmbH & Co. KG aus Laage
- Mecklenburger Backstuben GmbH aus Waren (Müritz)
- Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH aus Hagenow und
- Rügen Fisch AG aus Sassnitz.

Insgesamt zeigten sich die MV-Aussteller zufrieden mit dem Verlauf der Messe. Die Mehrzahl gab an, auch in 2015 wieder dabei sein zu wollen.



Tagesausklang am ersten Messetag mit einer gemütlichen Grachtenfahrt durch Amsterdam und einem Feierabend-Bier in der Innenstadt

Erfolgreiche Markterkundungsreise nach Finnland

Auf eine Markterkundungsreise nach Finnland begaben sich vom 17. bis 20. März 2014 Vertreter von acht Unternehmen der Ernährungsbranche des Landes. Organisiert hatte die Reise der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV).

Die insgesamt 15 Reisetilnehmer, alle Mitglied im AMV, hatten Produkte von insgesamt 13 Unternehmen des Landes im Gepäck. Nicht wörtlich im Gepäck, denn die Warenmuster waren vorab über das Unternehmen Kraftverkehr Nagel als Trocken-, Kühl- und Tiefkühlware nach Helsinki transportiert worden. Die Palette reichte von Tiefkühlbackwaren und Convenience über Fleisch- und Wurstwaren bis zu alkoholfreien Getränken, Spirituosen, Bio-Fruchtaufstrichen, Obst und Gemüse sowie Kartoffeltrockenprodukten.

An nur zweieinhalb Tagen fanden fünf Einkäufergespräche statt, davon vier auf Ebene Zentraleinkauf. Die S-Gruppe und die K-Gruppe beherrschen 85% des Lebensmitteleinzelhandels in Finnland. In beiden Ketten standen die Zentraleinkäufer zu individuellen Gesprächs-

terminen bereit. Alle Teilnehmer waren von dieser Kultur sehr beeindruckt.

Neben mehreren Store Checks ging es auch an die finnisch-russische Grenze an den Grenzübergang Nuijamaa, in dessen Umfeld sich Supermärkte und Shopping Malls für die kaufkräftige St. Petersburger Mittelschicht aneinander reihen. Auf dem Programm stand u. a. der Besuch von Disa's Fish in Lappeenranta. Er war von einer finnischen Lebensmittelimporteurin organisiert worden, die im Vorfeld umfangreiche Informationen zum finnischen und russischen Markt gab.

Am letzten Nachmittag besuchte die Gruppe die Fachmesse Gastro in Helsinki und traf dort mit einem Großhändler zusammen.

Das Programm wurde in Zusammenarbeit mit der Deutsch-Finnischen Handelskammer mit Sitz in Helsinki ausgearbeitet. Es knüpfte an die Reise unter Leitung des Ministerpräsidenten im Oktober 2012 nach Finnland und Russland an und wurde vom Landwirtschaftsministerium finanziell unterstützt.



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Alle Reisetilnehmer waren überaus zufrieden mit dieser Reise. Sie konnten im Nachgang an die Gespräche anknüpfen und konkrete Angebote abgeben. Es wurde für jeden Teilnehmer klar, ob und wo er eine Chance auf dem finnischen Markt hat. Damit wurde das Ziel der Reise voll erreicht.



Reisetilnehmer vor Laplandiamarkt

Bilderleiste:
Fachmesse Gastro in Helsinki
Besuch bei Disa's Fish in Lappeenranta
Besuch bei TUKO
Finnische Händler

Große Resonanz auf Branchentag Ernährungswirtschaft



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



Am 23. April 2014 hatten Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) und die Invest in Mecklenburg-Vorpommern GmbH (Invest in MV) zum vierten Mal gemeinsam zum Branchentag Ernährungswirtschaft eingeladen.

Dieses Mal fand die Tagung im Grand Hotel & SPA Kurhaus Ahrenshoop statt. Im beeindruckenden Ambiente trafen sich etwa 130 Gäste, darunter in erster Linie Unternehmer und Dienstleister der Branche, aber auch Vertreter des Lebensmitteleinzelhandels und wissenschaftlicher Einrichtungen des Landes sowie Mitglieder des Landtages, der Kammern und Verbände.

Zur Veranstaltung unter dem Motto „Effizient und innovativ handeln – Marktveränderungen als Wettbewerbsvorteil nutzen“ referierten hochkarätige Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Handel.

Der Branchentag Ernährungswirtschaft zählt zu den bedeutendsten Treffen der Branche in Norddeutschland. In einer fachbegleitenden Ausstellung präsentierten 11 Fördermitglieder und Kooperationspartner des AMV ihre Leistungen und Angebote.

Referenten (v.l.): Minister Dr. Till Backhaus, Dr. Andreas Auerbach, Dr. Werner Motyka, Jörg Reimer
Bild oben links: Blick ins Auditorium beim Vortrag von Dr. Andreas Auerbach
Bildreihe: Michael Sturm (l.) und Günther Neumann
Minister Harry Glawe im Auditorium (v.l.) Günther Neumann, Regine Lück, Stefanie Drese und Dietmar Eifler

Im Mittelpunkt der Konferenz standen zweifelsohne der Erfahrungsaustausch unter Fachkollegen sowie die Gespräche mit den Gästen aus Politik und Verbänden. „Die aktuellen Entwicklungen zeigen, dass Wettbewerbsvorteile nur erzielt werden können, wenn sich die Unternehmen den täglichen Herausforderungen stellen“, erklärte AMV-Vorsitzender Günther Neumann. „Und diese sind mannigfaltiger denn je.“

Den Auftakt der Veranstaltung bildeten die Ausführungen von Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus zum aktuellen Stand der Unterstützungsmöglichkeiten des Landwirtschaftsministeriums aus dem ELER (Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums). Minister Backhaus nutzte die Gelegenheit, um auf den im April gestarteten Wettbewerb zum Thema Europäische Innovationspartnerschaft (EIP) hinzuweisen.



Dr. Andreas Auerbach, Vertriebsvorstand von enviaM, zeigte im Anschluss auf, wie sich die Energiewende aktuell vollzieht und was dies für die Unternehmen der Branche bedeutet. Das von ihm vertretene Unternehmen hat in den neuen Bundesländern einen Marktanteil von 16%. Er forderte u.a., dass die Politik die Rahmenbedingungen für den Netzausbau verbessern müsse und dass nicht allein Strom, sondern auch Gas eine Rolle bei der Energieeffizienz spielt.



Große Resonanz auf Branchentag Ernährungswirtschaft Fortsetzung von Seite 18



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



Momentan ist erkennbar, dass Gaswerke schließen, so dass es bis 2020 zu einer Kapazitätslücke kommen kann. Dr. Auerbach machte auf die extrem gefallen Großhandelspreise für Strom und die rasant gestiegene EEG-Umlage aufmerksam und sprach die Notwendigkeit der Sicherstellung der Versorgung an.

Wie ein Unternehmen erfolgreicher am Markt agiert und was den Unterschied zu anderen Firmen macht, zeigte Dr. Werner Motyka, MSG Munich Strategy GmbH & Co. KG Unternehmensberatung, auf. Er bezog sich hierbei auf die Analysen des Münchner Unternehmens zum Aufstieg mittelständischer Firmen und deren Wachstumsgeschichten.

Ein Kriterium, um erfolgreich am Markt zu bestehen, sind Innovationen. Dass diese enorm wichtige Rolle im Lebensmittelbereich auch den Verpackungen zukommt, erläuterte Jörg Reimer, Geschäftsführer der Zarentiner VARIOVAC PS SystemPack GmbH.

Walter Bleimann, Geschäftsführender Gesellschafter der BrinkmannBleimann GmbH, erläuterte seinen Weg der kontinuierlichen Personalentwicklung von der „operativen Hektik zur strategischen Personalentwicklung und -bindung“ und stellte sein Mitarbeiterförderungsprogramm vor.

Während der Mittagspause besuchten die Teilnehmer des Branchentages Ernährungswirtschaft die fachbegleitende Ausstellung. Im Anschluss an eine Bewegungsaktion mit der AOK Nordost – Die Gesundheitskasse berichtete der erfolgreiche Edekaner Ingolf Schubert über seine innovativen Konzepte, beispielsweise mit Online-Plattformen in Rostock und Waren. Von seinen derzeit 190 Mitarbeitern kümmern sich zwei Kollegen ausschließlich um die Belange der Mitarbeiter. Schubert kündigte die Neueröffnung eines „Edel“-EDEKA-Marktes in der Breiten Straße in Rostock am 16. Juli 2014 an.



Monika Matschnig schloss mit ihrem Beitrag das Tagesprogramm. Sie zählt zu den TOP 100 von SPEAKERS Excellence und widmete sich dem Faktor Körpersprache im Berufsleben als Führungskraft.

Der Abend stand ganz im Zeichen der regionalen Küche. In ungezwungener Atmosphäre gab es einen interessanten Gedankenaustausch. Insgesamt bot der Tag ein umfangreiches und spannendes Programm, das den Gästen viele Denkanstöße für die tägliche Arbeit gab.



Referenten (v.l.): Walter Bleimann, Ingolf Schubert, Monika Matschnig und Moderator: Werner Prill
Bild oben links: Bewegungsaktion der AOK Nordost
Bildleiste: Impressionen
Gespräch am Stand von enviaM
Präsentation BrinkmannBleimann
Stand der IGEFA Rostock

Regional ist erste Wahl! Genieße Mecklenburg-Vorpommern.



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



„Je mehr Angebote aus der Region, umso besser. Grundvoraussetzung ist natürlich, sie müssen gut sein“; sagt Frank Meißler und verweist auf ein außerordentlich vielfältiges Sortiment an Lebensmitteln Made in Mecklenburg-Vorpommern in seinem Haus.

Der Marktleiter des Globus Marktes in Rostock-Roggentin ist ständig bemüht, neue Anbieter hinzuzugewinnen. Wie breit die Angebotspalette bereits ist, wurde während der Mecklenburg-Vorpommern-Woche vom 26. bis 31. Mai deutlich: 21 Unternehmen nutzten die vom Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. und dem Globus Frischezentrum gemeinsam initiierte Produktpräsentation, um ihre höchst unterschiedlichen Erzeugnisse den Kunden vorzustellen. Probieren natürlich inklusive.

Die Landfrauen aus der Region Bad Doberan leisteten tatkräftige Unterstützung, assistiert von einer küstentypischen Nixe. Und auch daran war gedacht: Wer zwischen den vielen Verkostungen eine Pause einlegen wollte, konnte in Strandkörben vom Landesmarketing MV Platz nehmen und sich dabei über touristische Angebote aus dem Land informieren.

Der Globus-Frischemarkt wird nicht nur von Einheimischen, sondern zunehmend auch von Feriengästen angesteuert, die hier bevorzugt landestypische Erzeugnisse für die Ferienhausküche oder den Campingplatz einkaufen.



Erstmals unter den Anbietern dabei war die SOS Dorfgemeinschaft aus Grimmen-Hohenwieden. Die vom Demeter Anbauverband zertifizierte Produktpalette umfasst sowohl tierische als auch pflanzliche BIO-Erzeugnisse, die allesamt aus im Unternehmen selbst gewonnenen Rohstoffen hergestellt werden. Gut möglich, dass einige der vorgestellten Wurst- und Molkereiprodukte schon demnächst das bereits 80.000 Artikel umfassende Sortiment im Globus-Frischemarkt ergänzen.

Doch auch längst bekannte Lebensmittelhersteller konnten bei dieser neuerlichen Messepräsentation vor den Toren Rostocks mit ihren Angeboten punkten. Mit dabei waren diesmal einmal mehr u. a. die Mecklenburger Kartoffelveredlung aus Hagenow, Werner Lauenroth Fischfeinkost, Die Rostocker mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, Möwe Teigwaren aus Waren-Müritz, Hansano Weidemilch aus Uphahl, die Tutower Gemüsekonserven sowie aus der Getränkebranche die Hanseatische Brauerei Rostock und mit einem ausgewählten Spirituosensortiment die Rittmeister Destille aus Biestow.

Alle Anbieter zogen nach insgesamt 6 Messetagen eine positive Bilanz in der Gewissheit, neue Kunden hinzugewonnen zu haben.

Für Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus ist diese Bilanz ein erneuter Beweis dafür, dass Produkte aus der Region hinsichtlich Kundenakzeptanz weiter auf dem Vormarsch sind. Er appellierte zugleich an die Hersteller, mit innovativen Erzeugnisentwicklungen diesem Trend künftig noch stärker Rechnung zu tragen.



MV auf dem Teller – Mensen mit regionalem Essen



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



Petra Martini findet die Idee einfach gut. Auch weil sie sich inzwischen bewährt hat. Die Mensa-Küchenchefin aus der Rostocker St.-Georg-Straße bietet gern Gerichte aus der heimischen Küche an.

„Kaum ein Student, der die nicht mag“, ist auch Michael Bösenner, Küchenchef in der Mensa Ulmenstraße, vom Projekt „MV auf dem Teller – Sommersemester 2014“ begeistert. Das haben der Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) und das Studentenwerk Rostock bereits im Oktober 2013 ins Leben gerufen. Jetzt im Juli gab es eine Neuauflage.

Täglich 6.500 Essen reicht das Studentenwerk Rostock in den Mensen in Rostock und Wismar aus. Warteschlangen an den Theken sind eher die Regel, denn die Ausnahme. Und wenn landestypische Gerichte aus

Mecklenburg-Vorpommern auf der Speisekarte stehen, muss noch mehr Zeit mitgebracht werden, um mit seinem Pommern-Burger, Wels im Kartoffelmantel oder dem Severiner Grillteller einen ebenso heiß begehrten Stuhl an den Tischen zu finden. Und weil auch Studenten Durst haben, sind zudem die Hanseatische Brauerei Rostock mit Bier und Güstrower Schlossquell mit alkoholfreien Getränken als Gratisbeigabe bei dieser Aktion dabei.

Vor der Mensa in der Rostocker Südstadt hatten sich zudem zahlreiche Produzenten mit ihrer vielfältigen Angebotspalette an eigenen Ständen präsentiert. Mit dabei waren die Schwaaner Fischwaren, die Mecklenburger Kartoffelveredlung, Die Rostocker, die Tutower, die Ostsee-Molkerei aus Wismar und die Sonnländer Getränke GmbH. Darüber hinaus wurde der Marktplatz durch För-

dermitglieder und Kooperationspartner des AMV und Partner des Studentenwerks ergänzt.

Frank Kremer, Geschäftsführer der Mecklenburger Landputz GmbH und AMV-Vorstandsmitglied, freute sich über die neuerliche Möglichkeit, bei Studenten aus ganz Deutschland und dem Ausland mit einer regionalen Essensauswahl zu punkten. Auch Dr. Maria Dayen aus dem Schweriner Landwirtschaftsministerium lobte die gemeinsame Initiative von AMV und Studentenwerk, Kommilitonen aus aller Welt mit speziellen Angeboten aus Mecklenburg-Vorpommern zielgerichtet zu konfrontieren.

Die Aktion soll regelmäßig fortgeführt werden, um auch neueingeschriebenen Studenten die Möglichkeit zu geben, sich einen Überblick über die regionale Küche und spezielle Lebensmittelangebote aus Mecklenburg-Vorpommern zu verschaffen. „Für uns steht die Nachhaltigkeit von Aktionen im Mittelpunkt“, sagt AMV-Geschäftsführerin Jarste Weuffen und führt weiter aus: „Mit der MV-Woche möchten der AMV und das Studentenwerk Rostock einen Beitrag dazu leisten, die jungen Erwachsenen für regionale Produkte zu sensibilisieren. Hier wächst der wissenschaftliche Nachwuchs heran, der möglichst zahlreich im Land bleiben soll und vielleicht später auch in der Ernährungsbranche Fuß fassen könnte.“



Barometer Ernährungswirtschaft – Ernährungswirtschaft blickt optimistisch in das 2. Halbjahr



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

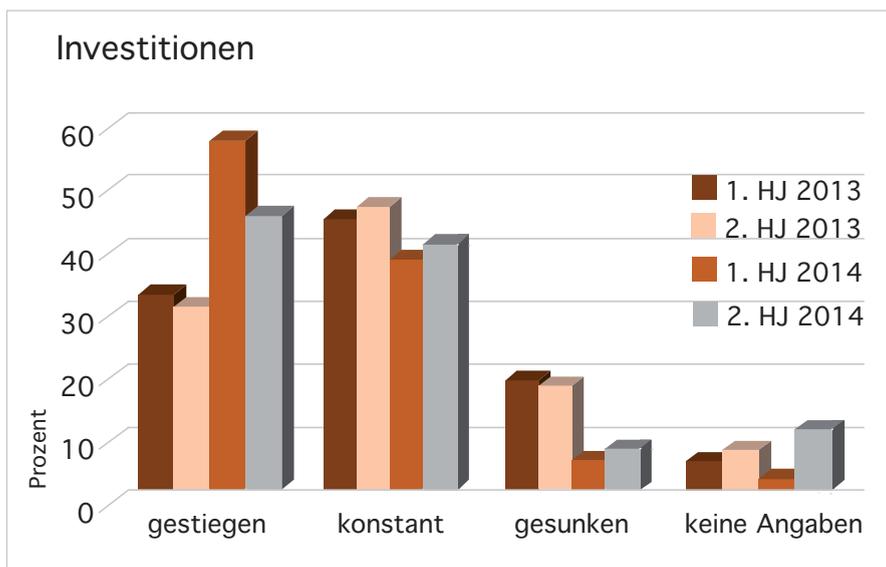
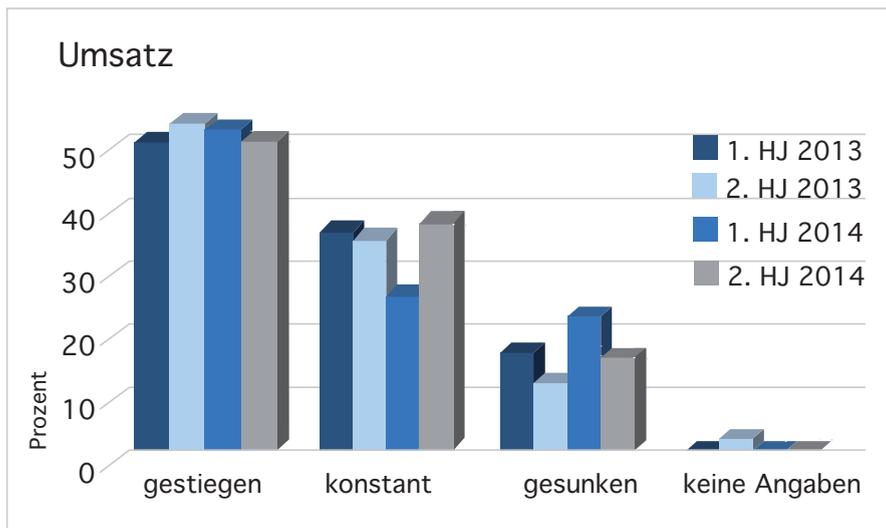
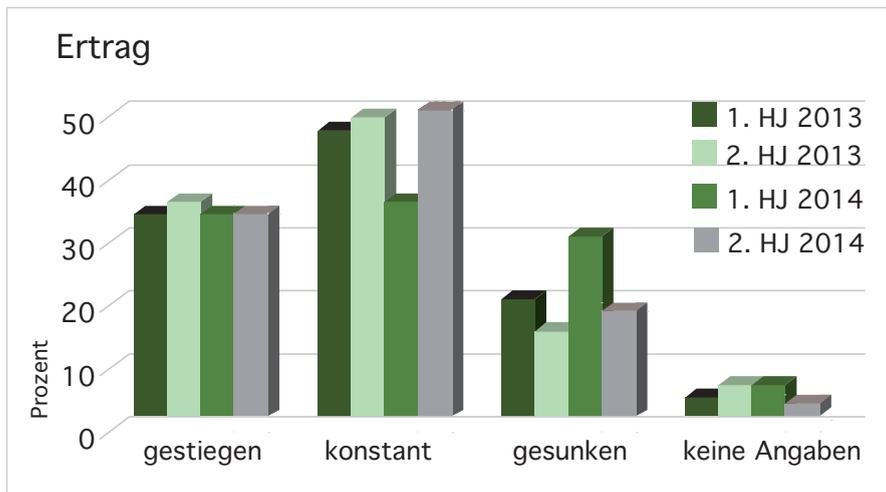
Das erste „Barometer Ernährungswirtschaft 2014“ gibt einen realistischen Stimmungsbericht der Branche.

Erhoben wurde es vom Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV). Der Rücklauf lag bei 23% (N = 100), unter den AMV-Mitgliedern sogar bei 46%, und umfasst sowohl konventionell arbeitende als auch Biobetriebe aus Mecklenburg-Vorpommern (MV). Die allgemeine Ertragssituation kann als angespannt bezeichnet werden. Während bei 50% der Unternehmen der Umsatz gestiegen ist, hat sich der Ertrag nur bei 33% der Befragten verbessert. Fast genauso viele Unternehmen (30%) melden sinkende Erträge.

Die allgemeine **Auftragslage** wird von 60% der Befragten mit gut bewertet. Erfreulich ist auch die Tatsache, dass die **Zahlungsmoral** der Kunden von 82% mit gut bewertet wird. 95% der Befragten geben an, eine bessere oder gleichbleibende **Wettbewerbsposition** im Vergleich zu 2013 zu haben. Positiv stellt sich die Entwicklung der **Investitionen** gegenüber dem Vorjahr dar: 56% der Befragten weisen Investitionssteigerungen auf. In 2013 lag die Zahl noch bei ca. 30%. Die Zahl der Unternehmen, die sinkende Investitionen aufweisen, ist um mehr als die Hälfte gesunken.

Die **Zahl der Beschäftigten** ist bei 88% der Unternehmen gestiegen bzw. gleich geblieben.

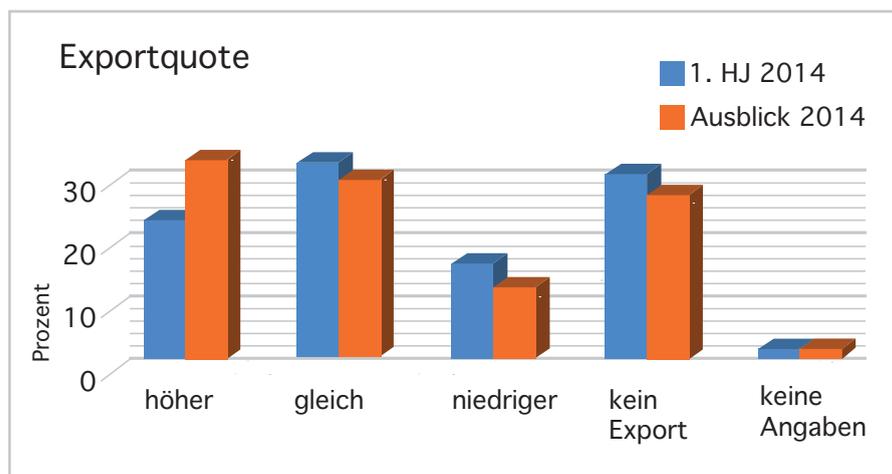
Die **Wettbewerbsposition** gegenüber dem Vorjahr wird von 58% der Befragten als gleich und von 37% sogar als besser eingeschätzt. Die durchschnittliche **Auslastung der Produktionskapazitäten** liegt bei zwei Drittel der Befragten zwischen 80 und 100%. Beim Produktprogramm halten sich die Unternehmen, die ihr Programm erweitert haben, prozentual die Waage mit denen, die es beibehalten haben.



Barometer Ernährungswirtschaft – Ernährungswirtschaft blickt optimistisch in das 2. Halbjahr



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



Zertifizierungen sind unerlässlich, wenn die Unternehmen an den Lebensmittel-einzelhandel liefern wollen. 62,5% der Befragten haben IFS-Standard (International Food Standard), 35% sind Bio-zertifiziert und 15% haben den BRC-Standard (British Retail Consortium).

Bei der **Exportquote** gestaltet sich das Bild differenziert: 22% der Unternehmen berichten über gestiegene, 32% immerhin über gleich bleibende Exporte. Dem stehen 15% mit gesunkenen und 29% ohne jeglichen Export gegenüber. Der Ausblick auf das 2. Halbjahr 2014 stimmt etwas optimistischer, denn 32% prognostizieren steigende Exporte.

Die **Fachkräftesituation** wird mit 52,5% erstmals von mehr als der Hälfte der Befragten seit Beginn der Umfragen in 2011 als beunruhigend eingeschätzt. Damit begründen sich auch die zahlreichen Aktivitäten der Unternehmen um den Fachkräftenachwuchs wie Betriebsbesichtigungen (51%), Teilnahmen an Jobbörsen (44%) und Besuche in Schulen (41%).

Die **Zusammenarbeit mit den Hochschulen** des Landes hat sich gegenüber dem Vorjahr verbessert. Während 18% diese als sehr gut und 42% als ausreichend einschätzen, sprechen 17% von schlechter und weitere 17% von gar keiner Zusammenarbeit.

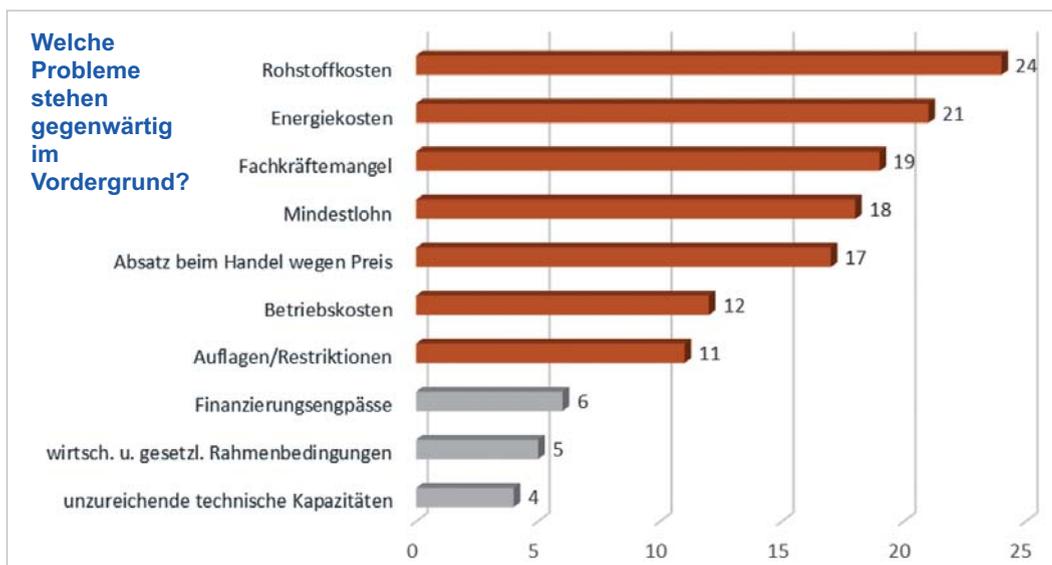
Kaum Abweichungen zu vorherigen Umfragen ergeben die Daten zu **Produktionshemmnissen** in der Ernährungswirtschaft in MV. Rohstoff- und Energiekosten dominieren bei der Nennung der aktuellen Probleme. Zudem erschweren der Fachkräftemangel und der Preisdruck des Handels die Bedingungen.

Neu mit hoher Problematik ist der Mindestlohn hinzugekommen, wobei die Aussagen hier bei näherer Betrachtung der Teilbranchen auseinander gehen. Bereiche mit einem hohen Anteil an Handarbeit haben dieses Problem besonders stark. Andere Bereiche sehen hier keine Probleme, da sie seit Jahren viel höhere Löhne zahlen.

Der **Ausblick** auf das 2. Halbjahr zeigt, dass die Schere zwischen Ertrag und Umsatz weiter wachsen wird. Steigende Produktionskosten drücken immer stärker auf die Erträge. So wird bei 42% der Befragten an neuen Produkten gearbeitet, um auf dem Weg einer besseren Preisgestaltung gegenüber dem Handel voran zu kommen.

Die Beschäftigtenzahlen bleiben zwar bei 80% der Unternehmen gleich bzw. werden steigen, bei knapp einem Fünftel werden sie aber bis Ende 2014 sinken.

Internationales Engagement wird aufgrund der Entwicklung auf dem deutschen Markt mit einer immer höheren Konzentration des Handels für viele überlebenswichtig. Erfreulicherweise prognostiziert ein Drittel eine steigende Exportquote.



Wichtige Termine für 2014/2015

02. September 2014

Parlamentarischer Abend im
Mecklenburgischen Staatstheater
Schwerin

11. – 14. September 2014

Gemeinschaftsauftritt der
Ernährungswirtschaft MV und des
AMV auf der MeLa in Mühlengiez

17. September 2014

Treffen mit Fördermitgliedern und
Kooperationspartnern

18. September 2014

Workshop zur Lebensmittel-
informationsverordnung (LMIV)

30. September / 1. Oktober 2014

Russland-Tag

08. Oktober 2014

Seminar zum Allergenmanagement

16. – 18. Oktober 2014

1. Bauertage im Globus Rostock-
Roggentin

26. – 27. Oktober 2014

Ausstellergemeinschaft MV auf der
Nordic Organic Food Fair/Natural
Products Scandinavia
in Malmö/Schweden

16. – 19. November 2014

Fachausstellung GastRo in Rostock

17. – 18. November 2014

Seminar „Außendienst – Erfolgreich
verkaufen“

20. November 2014

1. Branchenkonferenz Ernährungs-
industrie Norddeutschland
in Hannover

25. November 2014

Jahresmitgliederversammlung

16. – 25. Januar 2015

Internationale Grüne Woche in Berlin

11. – 14. Februar 2015

Ausstellergemeinschaft MV auf der
BioFach 2015 in Nürnberg

Leckere Weihnachtsgeschenke aus MV en gros HANSELAND macht es möglich



HANSELAND



Schon an Weihnachten gedacht? Solang ist es gar nicht mehr hin. Und dann alle Jahre wieder dieselbe Frage: Was schenken?

Da gibt es jetzt aber eine geniale Idee: Auserwähltes zum Essen und Trinken aus Mecklenburg-Vorpommern. Etliche im Agrarmarketing M-V e.V. organisierte Unternehmen stellen dafür eine Vielzahl an regionalen Besonderheiten bereit, ob Wurstspezialitäten aus Rostock, Fischerzeugnisse aus Schwaan, Weltmeisterbier aus Stralsund oder ein traditioneller Gerstensaft aus Rostock oder Lübz, aber auch Sekt der Marke Hanse Edition, Tee, Honig, Säfte, Konfitüren und auch tolle Kartoffelkreationen – und noch viel mehr. Und auch das ist möglich: Ein Weihnachtskoffer voller Überraschungen. Den auszupacken sollte eine helle Freude sein. Mehr soll an dieser Stelle aber nicht veratet werden – Weihnachten ist halt auch ein Fest der Überraschungen.

Jetzt müssen Sie nur noch bestellen! Möglich ist das sowohl über Fax: 0381-2523872 als auch über die AMV-Mailadresse info@mv-ernaehrung.de. Letzter Bestelltermin für die Weihnachtskiste ist der 14.11.2014. Der Versand beginnt dann ab dem 08.12.2014. Auch eine Selbstabholung in der Geschäftsstelle in Bentwisch bei Rostock ist dann jederzeit möglich.

Infos auf www.hanseland.de



Eine Initiative des



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.