



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

REPORT

Wir schaffen Verbindungen.

1-2015



BioFach 2015 in Nürnberg

Mitglieder und Fördermitglieder berichten

Aus dem Vereinsleben

Mecklenburg
Vorpommern 
MV tut gut.



Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2014 war für unseren Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV) wieder ein erfolgreiches. Zahlreiche Aktivitäten unterschiedlichster Art prägten die Vereinsarbeit. Ich möchte neben den Messebeteiligungen auf der BIOFACH und der Welt der Handelsmarken PLMA in Amsterdam da nur einige wenige hervorheben: Zweifellos waren unser Branchentag mit Invest in MV und unsere Markterkundungsreise nach Finnland zwei Höhepunkte in 2014. In Finnland hat uns vor allem die Gesprächskultur in den Handelszentralen stark beeindruckt. Die gemeinsame Reisevorbereitung

von AMV und Deutsch-Finnischer Handelskammer in Helsinki verlief professionell. Ein weiterer Höhepunkt war unser Parlamentarischer Abend im Mecklenburgischen Staatstheater Schwerin. Hier nutzte der AMV die Möglichkeit, gemeinsam mit der Landespolitik über viele aktuelle Fragestellungen zu sprechen, so u. a. den Mindestlohn und den Fachkräftemangel.

Auch das Jahr 2015 wird voller spannender Themen sein: Der AMV geht mit seinem im November neu gewählten Vorstand in das 15. Jahr seines Bestehens. In diesem Jahr stehen die BIOFACH und die Anuga auf dem Messeplan und vielleicht auch erneut das Messeduo Natural Products Scandinavia & Nordic Organic Food Fair in Malmö. Am 8. April treffen wir uns zum Branchentag. Vom 17. – 22. Mai 2015 führt uns unsere Markterkundungsreise nach Italien – zunächst zur EXPO und dann nach Südtirol.

Und ein weiteres Thema wird unsere Arbeit beherrschen: Im Rahmen der Gesundheitswirtschaft wird der AMV über einen Zeitraum von drei Jahren mit Unterstützung des Wirtschaftsministeriums Dienstleistungen für die Stärkung regionaler Produkte in Groß-



**Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.**

versorgungseinrichtungen erbringen. Alle Produzenten des Landes, die in diesem Bereich tätig sind, sollten diese Chance für sich nutzen.

Ich rufe alle Mitglieder im AMV dazu auf, alle persönlichen Kontakte und Netzwerke noch besser als bisher dafür zu nutzen, dass der AMV noch besser wahrgenommen wird. Ein Verein ist so stark wie seine Mitglieder sich dafür einbringen.

Ich wünsche allen viel Erfolg und Gesundheit für 2015!

Ihr Günther Neumann

Wir begrüßen neue Fördermitglieder in unserem Verein:



NETTO ApS & Co. KG



dvi. vernetzt. impulse.

Deutsches Verpackungsinstitut e.V.

Wir begrüßen neue Kooperationspartner in unserem Verein:



Landkreis
Vorpommern-Rügen



Landkreis
Nordwestmecklenburg



Landkreis
Ludwigslust-Parchim



Bäderverband Mecklenburg-
Vorpommern e.V.

BIOFACH 2015 – Verbraucher setzen auf regionale Bio-Produkte

Einmal im Jahr versammelt die BIOFACH als Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel Vertreter der gesamten Bio-Branche in Nürnberg.

Vom 11. bis 14. Februar 2015 werden erneut über 42.000 Fachbesucher erwartet. Rund 2.200 Aussteller aus 80 Ländern präsentieren erfolgreiche Ideen, Trends und Neuheiten.

In den letzten zehn Jahren hat sich der Umsatz der gesamten Bio-Branche auf 7,55 Mrd. EUR verdreifacht. Damit stellt Deutschland den größten Bio-Markt in Europa dar. Vor allem der Naturkostfachhandel, aber auch die Vollsortimenter trugen überdurchschnittlich zum Umsatzplus bei. Grundlage für den kontinuierlichen Zuwachs im

Bio-Handel ist der deutliche Ausbau der Verkaufsflächen für Bioprodukte. Damit einher steigt das Interesse der Verbraucher an Bio-Lebensmitteln nach wie vor kontinuierlich (Quelle: BÖLW, Zahlen, Daten, Fakten – Die Bio-Branche 2014).

Laut Ökobarometer 2013 geben 52 Prozent der Verbraucher an, gelegentlich nach Lebensmitteln aus ökologischem Anbau zu greifen. 22 Prozent kaufen häufig oder sogar ausschließlich Bio-Lebensmittel. Erstmals wird die regionale Herkunft als wichtigster Grund für den Kauf von Bio-Produkten genannt, gefolgt von artgerechter Tierhaltung und geringer Schadstoffbelastung. Demnach ist der Trend zur Regionalität auch

im Bio-Bereich ungebrochen und die Bereitschaft für regionale Produkte einen höheren Preis zu zahlen steigt (Quelle: BMEL, Ökobarometer 2013).

Vor allem für den Fach- und Lebensmitteleinzelhandel bietet die Vermarktung regionaler Bioprodukte Profilierungschancen, um Transparenz und Vertrauen als wichtige Kaufaspekte, die mit der regionalen Herkunft assoziiert sind, anzusprechen.

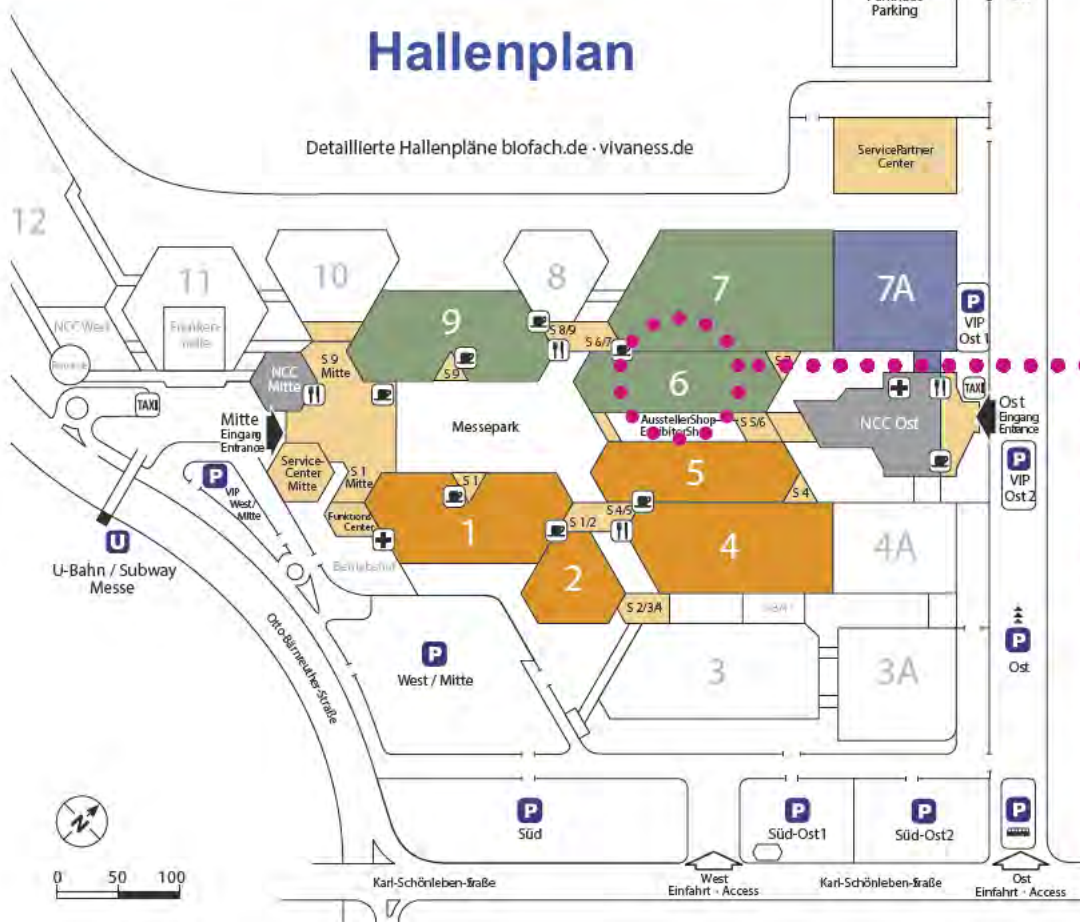
Gleichzeitig werden mit dem Kauf regionaler Bio-Produkte eine umweltschonende Landwirtschaft, Arbeitsplätze und Wertschöpfung im ländlichen Raum gesichert.

BIOFACH2015
into organic

VIVANESS2015
into natural beauty

Hallenplan

Detaillierte Hallenpläne biofach.de · vivaness.de



- Bio-Lebensmittel, Schwerpunkt Internationale Unternehmen
- Bio-Lebensmittel, Schwerpunkt deutsche Unternehmen

Mecklenburg Vorpommern
MV tut gut.

Gemeinschaftsstand Mecklenburg-Vorpommern Stände 6-119, 6-221 und 6-319

- VIVANESS Naturkosmetik
- Kongress / Foren
- Service



Liebe Leserinnen und Leser,

der ökologische Landbau genießt in der Agrarpolitik der Landesregierung in MV einen hohen Stellenwert, der explizit in den Koalitionsvereinbarungen der Landesregierung benannt und damit verankert ist. Dieser Stellenwert ergibt sich insbesondere aus den hohen Tierschutz- und Umwelanforderungen der ökologischen Wirtschaftsweise. Denn der ökologische Landbau trägt in besonderer Weise u. a. zum Erhalt der Artenvielfalt bei, er wirkt sich positiv auf die Umsetzung der WRRL aus, er ist klimaschonend, er hat hohe Anforderungen an Standards in der Tierhaltung.

In MV sind mit Stand 31.12.2013 1.069 Betriebe der Land- und Ernährungswirtschaft entsprechend der EG-Ökoverordnung zertifiziert.

808 landwirtschaftliche Unternehmen bewirtschaften ca. 124.923 ha Landwirtschaftsfläche ökologisch (9,2 %).

Zum Vergleich: der Bundesdurchschnitt lag Ende 2013 bei ca. 6,4 % (1.060.669 ha). Fakt ist, dass der ökologische Landbau in MV sich auf hohem Niveau befindet.

Mecklenburg-Vorpommern gehört mit seinem Flächenanteil von über 9 % unbestreitbar zu den Vorreitern des ökologischen Landbaus in Deutschland. Hier werden ca. 10 % des Bio-Schweinefleisches, ca. 15 % Bio-Rindfleisch sowie 20 % der Bio-Eier Deutschlands erzeugt. Daran hat die kontinuierliche Unterstützung der Öko-Betriebe durch die Politik der Landesregierung einen entscheidenden Anteil.

Doch muss auch zur Kenntnis genommen werden, dass das Wachstum an Geschwindigkeit verliert. Für MV ergibt sich ein Flächenzuwachs von ca. 2.500 ha im Jahr 2012 und ca. 250 ha im Jahr 2013. Im ersten Halbjahr 2014 sind in MV wie auch in anderen Bundesländern Rückumstellungen erfolgt, der Umfang in MV beträgt ca. 5.000 ha.

Die Ursachen hierfür sind vielschichtig. Während in der konventionellen Landwirtschaft in den letzten Jahren kontinuierliche Ertragssteigerungen verzeichnet werden konnten, ist dies im ökologischen Landbau kaum der Fall. In Kombination mit der deutlich kleiner gewordenen Spreizung der Erzeugerpreise zwischen konventionell und ökologisch, aber auch logistisch bedingter Mehraufwendungen, hat dies Auswirkungen auf die Wettbewerbsfähigkeit des ökologischen Landbaus. Dabei erwarte ich auch Ansätze der ökologischen Anbauverbände, wie noch besser regionale Erzeugnisse vermarktet werden können.

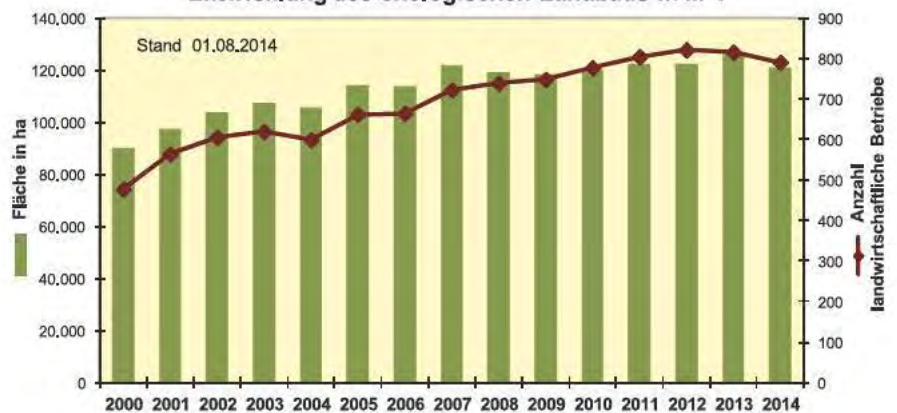
Die BIOFACH bietet auch hierzu eine Gelegenheit. Die ökologisch wirtschaftenden Betriebe, die sich hier präsentieren, belegen durch die Veredelung ihrer Produktion, dass sie sich den Anforderungen des Marktes stellen und gehen damit beispielhaft voran. Dafür danke ich Ihnen. Öffentlichkeitsarbeit mit dem Ziel umfassender Handels- und Verbraucherinformation ist nötiger denn je. Ich wünsche allen Akteuren unseres Landes auf der BIOFACH 2015 viel Erfolg und danke herzlich für Ihr Engagement.

Ihr

Till Backhaus

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

Entwicklung des ökologischen Landbaus in M-V



Ökologischer Landbau in MV – Stellenwert und Ausrichtung in der Landespolitik

Im LU wird derzeit die Strategie für den ökologischen Landbau in MV für die kommende Förderperiode mit dem Titel „Öko-Kompetenz Mecklenburg-Vorpommern 2020“ erarbeitet. Schwerpunkte der Strategie sind u. a. folgende Themen:

- Nachhaltige Förderung des ökologischen Landbaus: Neueinsteiger sollen zukünftig 260 statt 150 und Beibehalter 200 statt 150 Euro je Hektar erhalten. Auch in der neuen Förderperiode wird es über die Förderung der ökologischen Wirtschaftsweise hinaus Kombinationsmöglichkeiten zu anderen Agrarumweltprogrammen geben.
- Auch in Zukunft soll und wird der Ökolandbau eine bedeutende Stellung im Agrarinvestitionsförderprogramm haben und ein Zuschuss von bis zu 40 % (Premiumförderung) künftig gewährt werden.
- Vergabe von Landesflächen: Unter Berücksichtigung des Besatzes an Arbeitskräften und dem Investitionsvolumen besitzt die ökologische Wirtschaftsweise bei der Vergabe von Landesflächen eine hohe Bedeutung.
- Vermarktung: Neben der Belieferung des Lebensmitteleinzel- und Naturkosthandels sowie der Direktvermarktung besitzt die weitere Vernetzung der heimischen Landwirtschaft und Gastronomie eine hohe Bedeutung.
- Förderung der Beratung zum ökologischen Landbau und Förderung eines Kompetenznetzwerkes Ökolandbau mit der Zielstellung einer besseren Vernetzung zwischen den Akteuren und Wissenstransfer.
- Ausweitung des Fortbildungsangebotes mit Fortbildungsprüfungsordnung „Geprüfter Fachagrarwirt/-in ökologischer Landbau“. Inhalte dieser Fortbildung sind die Vertiefung des Fachwissens in den Bereichen Erzeugung von ökologischen Produkten und deren wirtschaftliche Betrachtung, die Verarbeitung und Vermarktung ökologischer Produkte sowie agrarpolitische und rechtliche Regelungen in diesem Bereich.
- Erweiterung des Angebotes im Forschungsbereich zu weiteren Themen u. a. in der Tierhaltung.

Bio-Branche Mecklenburg-Vorpommerns stark auf der BIOFACH 2015 in Nürnberg vertreten

Neuer Messeauftritt des Gemeinschaftsstandes Mecklenburg-Vorpommern

Im Auftrag des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz organisiert und betreut der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV) seit mehreren Jahren den Gemeinschaftsstand Mecklenburg-Vorpommern auf der BIOFACH in Nürnberg. Mit einem neuen Design des Gemeinschaftsstandes Mecklenburg-Vorpommern bietet der AMV den Ausstellern aus Mecklenburg-Vorpommern eine attraktive Plattform zur Präsentation. Schon von weitem lenkt ein auffällig gestalteter Turm mit großer Mecklenburg-Vorpommern-Karte die Aufmerksamkeit auf den Gemeinschaftsstand. Der starke regionale Bezug zum Land wird dadurch unterstützt, dass auf dieser Landkarte der jeweilige Unternehmensstandort der Aussteller markiert ist.

Die Unternehmen präsentieren sich mit neuen Countern, bewährten Kühl- und Präsentationselementen sowie auffälligen Leuchtstelen. Die vom Land unterstützte MV-Lounge mit dem Strandkorb vom Landesmarketing unterstreicht das landestypische Flair des Standes. In einer Showküche werden Bio-Produkte des Landes täglich frisch angeboten.

11 Unternehmen aus Mecklenburg-Vorpommern nutzen erneut den Gemeinschaftsstand, um ihre breite Palette an Bio-Produkten vorzustellen und sich gegenüber dem Wettbewerb zu positionieren. Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Fischkonserven, Eier, Kartoffeln, Obst und Gemüse, Sanddorn-Produkte, Trockenobst, Kräutertees sowie Bierspezialitäten werden dem Fachpublikum präsentiert. Die Landeswirtschaftsfördergesellschaft Invest in Mecklenburg-Vorpommern GmbH ergänzt mit ihrem Leistungsangebot den gemeinschaftlichen Auftritt.

Eine weitere Besonderheit ist die Größe des Standes. In diesem Jahr erstreckt sich der Gemeinschaftsstand MV in Halle 6 über drei gegenüberliegende Flächen, umfasst 257 qm und bietet damit eine starke Präsenz in der Halle.



Auf der BIOFACH 2015 präsentiert sich der Gemeinschaftsstand Mecklenburg-Vorpommern mit 11 Ausstellern auf 257 qm.

Aussteller unter dem Dach des AMV e.V.:

BEHR AG



Biopark Markt GmbH



biosanica Manufaktur GmbH



Erzeuger-zusammenschluss Fürstenhof GmbH



Invest in Mecklenburg-Vorpommern GmbH



Kräutergarten Pommerland eG



LFW Ludwigsuster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG



Qualitätsfleisch-erzeugergemeinschaft "Weidehof" w.V.



Sanddorn Storchennest GmbH



Schwaaner Fischwaren GmbH



Störtebeker Braumanufaktur GmbH



TriniTea – Vereint Körper, Geist und Seele Drei neue Tees von Kräutergarten



TriniTea – vereint Körper, Geist und Seele. Die drei speziellen Kräutertee-mischungen von TriniTea sprechen den ganzen Menschen in seiner Dreigliedrigkeit an. Dabei geht das Unternehmen, das diese Serie zusammen mit einer erfahrenen Phytotherapeutin entwickelt hat, von dem dreigliedrigen Menschenbild des mittelalterlichen Heilers Paracelsus aus, der sich von damals üblichen Methoden der Medizin wie z. B. Aderlass abwandte, das alte Kräuterwissen sammelte und vor allem heimische Kräuter verwendete.

„Für jede Lebenslage ist etwas dabei!“ So beschreiben die Frauen von Kräutergarten Pommerland ihr buntes Teesortiment:

Blütenreigen als Frühstückstee, Drachenglut für kalte Tage, Nachtfeuer und Stemenklang zum abendlichen Aus-

klang ... und nicht zu vergessen: Allegro, Andante und Amabile, die Fasten- und Wellnesstees für Diät und Fastenkuren.

Zur BIOFACH 2015 stellt Kräutergarten Pommerland eine neue Serie vor:

Kräutergarten Pommerland eG
Am Sonnenacker 3 - 5
17440 Lassan, OT Pulow
Tel.: 038374-80652, Fax: -809915
info@kraeutergarten-pommerland.de
www.kraeutergarten-pommerland.de

Alles für eine gesunde Ernährung



Und worauf auch geachtet wird: Der Fettanteil in den einzelnen Erzeugnissen soll so gering wie nur irgend möglich sein. Ohne Abstriche am Geschmack zu machen, versteht sich.

Fachhändler bundesweit wissen das zu schätzen. Sie ordern zunehmend mehr Schwaaner Fischerzeugnisse. „Wir wollen diese Kooperation weiter intensivieren, neue Kunden hinzugewinnen. Die BIOFACH bietet dafür ideale Möglichkeiten“, heißt es aus der Schwaaner Chefetage. Und wer weiß, vielleicht wird das ohnehin umfangreiche Gesamtortiment noch erweitert. Auf Kundenwünsche hat das Traditionsunternehmen schon immer flexibel reagiert.

„Fisch ist schon mal vom Grundsatz her gesund. Wir tun alles dafür, dass auch das Drumherum optimal darauf abgestimmt ist“, verweist Siegfried Kobs auf die breite Biopalette aus den Schwaaner Fischwaren. Mit Bio-Marinaden oder auch Bio-Saucen beispielsweise. Tomatensauce ist nach wie vor der absolute Renner. Aber auch Hering in Gelee erfreut sich zunehmenden Inte-

resses bei den Verbrauchern. Wann immer die Möglichkeit besteht, ordert der Geschäftsführer des traditionsreichen Fischverarbeitungsunternehmens Rohstoffe in der unmittelbaren Umgebung rund um die mecklenburgische Kleinstadt. Hauptsache Bio. Zum Angebot gehören inzwischen rund 10 verschiedene Artikel. Grundlage bilden fast ausschließlich die Bratheringsfilets.

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

Weit gestellte Fruchtfolgen für eine optimale Bodenqualität

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. Seit 1998 produzieren wir in den Sommermonaten an unserem Standort in Gresse (Mecklenburg-Vorpommern) Bio-Freilandgemüse nach den Richtlinien des Anbauverbandes BIOPARK e.V. auf der Grundlage der EG-Öko-Verordnung.

In enger Zusammenarbeit mit einem seit 1991 biologisch wirtschaftenden Gutsbetrieb in der Region stehen uns insgesamt etwa 1.000 Hektar Bio-Anbaufläche zur Verfügung. Die großzügige Flächenverfügbarkeit erlaubt es uns, eine weit gestellte Fruchtfolge einzuhalten. Das ist ein außergewöhnlicher Vor-

teil, den wir in unserem ökologischen Landbaubetrieb nutzen können. Unter diesen Bedingungen werden wir im Sommer 2015 rund 200 Hektar mit Bio-Gemüse bewirtschaften. Geplant sind Eisberg- und Mini-Romanasalat, Broccoli, Zucchini, Fenchel, Bunte Salate und Hokkaido-Kürbisse. Letztere wurden bereits 2014 in Gresse angebaut und durch Rezepte auf unserer Homepage und sogar Rezeptetiketten direkt auf den Kürbissen erfolgreich begleitet



Broccoli unter Netz



Die Besonderheiten und Tücken der Bioproduktion, zum Beispiel warum wir unseren Bio-Broccoli aufwendig mit Netzen abdecken, zeigen unterhaltsam und informativ die Bio-Folgen unserer produktspezifischen Filmreihe, zu finden auf unserer Webseite www.behr-ag.com.



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

„Bio-Eier sind unser Antrieb – ganzheitliche Kreislauflandwirtschaft ist unser Grundsatz



Seit gut 11 Jahren arbeiten wir im Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof schon nach dem Biopark e.V. Standard. Ein lückenloser Kreislauf, bei dem die Tiere möglichst vom eigenen Boden ernährt werden können und die Tiere aus eigener Nachzucht kommen, das war von Beginn an unser ehrgeiziges Ziel.

Mit der Einstellung der ersten ökologischen Elterntiere in Norddeutschland im Sommer 2014 konnten wir dem Ziel um ein großes Stück näher kommen. Die robust gehaltenen Hennen und Hähne der französischen Rasse Novogen sorgen für den passenden Nachwuchs für unsere 14 landwirtschaftli-

chen Höfe.

Bisher gab es in der EU kaum ökologische Elterntiere für Bio-Legehennen, weshalb die Küken aus unseren Elterntieren nun auch anderen Bio-Betrieben zur Verfügung stehen und so die Zukäufe konventioneller Eintagsküken reduziert werden können. Nach erfolgreichen Tests mit einer Rückzüchtung zum bäuerlichen Zweinutzungshuhn möchten wir zudem stärker auf diese sehr sinnvolle Alternative zum Legehybrid setzen und hierdurch auch die Aufzucht unserer männlichen hähnlein Küken noch weiter ausbauen.

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

Bio-Fleisch aus der Region



Bereits zum zwölften Mal präsentieren sich die LFW Ludwigslust Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG auf der BIOFACH in Nürnberg. Auch in diesem Jahr wird die enge Zusammenarbeit mit der Erzeugergemeinschaft Weidehof durch einen gemeinsamen Auftritt demonstriert. Schließlich ist die Erfassung und kontinuierliche Bereitstellung von bestem Bio-Fleisch wichtigste Voraussetzung für die Produktion hochwertiger Fleisch- und Wurstprodukte.

Regionale Erfassung, höchste Fleisch- und Produktqualität, kundengerechte Verarbeitung und zuverlässiger Kundenservice – das sind die Maßstäbe, die sich die Ludwigslust seit Jahren setzen. So wird das Fleisch für die Bio-Lust-Produkte ausschließlich aus Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg und hauptsächlich über die Erzeugergemeinschaft Weidehof bezogen.

Transparenz vom Erzeuger bis zum Endverbraucher werden hier täglich gelebt. Die geschlossene vertikale Kette ist sicherlich einmalig. Landwirtschaftliche Betriebe, geführt von absolut kompetenten Fachleuten, zusammenschlossen in einer Erzeugergemeinschaft mit eigener Futtermittelproduktion und Kontrolle, Aufzucht und Schlachtung sprechen für optimale Abläufe. Kurze Wege und kompetente Be- und

BioLust

Verarbeitung garantieren eine Bedienung der Kunden mit Produkten erstklassiger Qualität und individuellem Zuschnitt.

BioLust steht für Nachhaltigkeit und ein faires Miteinander von Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern. Angemessene marktgerechte Preise ermöglichen es, Perspektiven für eine zukunftsorientierte Landwirtschaft und genügend Raum für den verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Lebewesen zu schaffen.

LFW Ludwigslust Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
 Bauernallee 9
 19288 Ludwigslust
 Tel.: 03874-42200, Fax: -21016
info@lfw-ludwigslust.de
www.lfw-ludwigslust.de

Strandräuber BioBiermix: Erfolgreiche Markteinführung



Natur pur und ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen: Das zeichnet den ersten BioBiermix der Störtebeker Braumanufaktur aus. Die erfrischend-fruchtigen Strandräuber-Produkte blicken nun auf eine erfolgreiche Markteinführung zurück. Der Biermix auf Basis der Störtebeker Biobiere in Kombination mit besten Biosäften konnte erfolgreich in ein attraktives Segment hineinwachsen. Die Strandräuber sind derzeit in über 1.000 Handelsmärkten bundesweit verfügbar und können in mehr als 260 Gastronomie-Objekten in ganz Deutschland probiert werden.


Störtebeker
 BRAUMANUFAKTUR

Mit einem jungen und ernährungsbewussten Zielpublikum rückt auch eine sportliche Ausrichtung in den Fokus der Marke. Bereits zwei Großevents begleitete der BioBiermix als Hauptsponsor: Die Baltic Outrigger Challenge und den ersten Strandräuber IRONMAN 70.3 Rügen.

Der Strandräuber BioBiermix mit insgesamt 6 verschiedenen Sorten ist im gut sortierten Fachhandel, Lebensmittelhandel oder im Störtebeker Online-Shop unter www.stoertebeker.com/shop erhältlich.

Störtebeker Braumanufaktur GmbH
 Greifswalder Chaussee 84 - 85
 18439 Stralsund
 Tel.: 03831-255251, Fax: -255513
info@stoertebeker.com
www.stoertebeker.com

Bio-Birne folgt Bio-Apfel – Gesundes für Leib und Seele aus Süderholz



Apfel an Apfel drängelt sich im Wasserbett. Frisch gewaschen geht es anschließend in die Verarbeitung. Stil ab, Kerngehäuse raus. Anschließend werden Bioäpfel aus Deutschland, Ös-

terreich und Südtirol (im Bild gerade aus der nahegelegenen Plantage in Lüssow/Stralsund) in Deutschlands größter Biomanufaktur für die Obsttrocknung in die gewünschte Form gebracht.

„Chips, Würfel, Ringe, Pommes, auch Mehl, alles ist möglich“, sagt Geschäftsführer Martin Nätcher und weist dabei auf höchst unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten. Trockenobst zum Knabbern, als Müslibestandteile oder auch zum Backen – die Nachfrage steigt ständig. Deshalb wird die erst Anfang 2013 am sogenannten Pommerndreieck, direkt an der A 20, völlig neu gebaute Produktionsstätte gerade um einen weiteren Trockner erweitert. Und zudem werden zusätzliche Kühllhäuser und Trockenlager gebaut. Statt 4.000 bis 5.000 Tonnen können so künftig jährlich bis zu 8.000 Tonnen Bio-Äpfel von über 30 Sorten auf optimal



schonende Art und Weise verarbeitet werden. Auch ohne Schale, wenn der Kunde es wünscht.

Gerade wurde das zweite IFS Audit mit dem Ergebnis „Higher Level“ erfolgreich bestanden und damit eine optimale Basis für Qualität geschaffen. „Und weil alles von Anfang an hervorragend klappt, wollen wir jetzt auch mit Birnen starten“, schaut Produktionsleiter Sebastian Jacob voraus und verrät zugleich, auch vor Gemüse künftig nicht halt machen zu wollen. Mehr dazu können BIOFACH-Besucher am Gemeinschaftsstand Mecklenburg-Vorpommern erfahren.

biosanica Manufaktur GmbH
Pommerndreieck 3
18516 Süderholz
Tel.: 038326-53150, Fax: -531529
info@biosanica.de
www.biosanica.de

Sanddorn – vitaminreiches Wildobst im Kulturanbau – Storchennest GmbH mit erweiterter Angebotspalette

Gesundheitsexperten haben es schon immer gewusst: Sanddorn ist eine besondere Gabe der Natur. Die Einsatzmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.

Der mit über 100 Hektar größte und zugleich einer der traditionsreichsten Bio-Anbauern in Deutschland – die Sanddorn Storchennest GmbH im mecklenburgischen Ludwigslust – hat ihre ohnehin schon vielfältige Angebotspalette in diesem Jahr noch einmal erweitert um Sanddorn-Ingwer und Sanddorn-Kakao-Tee. „Damit haben wir jetzt über 50 verschiedene Sanddorn-Erzeugnisse im Angebot“, bilanziert Silvia Hinrichs mit sichtbarem Stolz.

Die Geschäftsführerin hat mit ihrem Team 2014 rund 80 Tonnen der goldgelben bis rot gefärbten Beeren eingefahren. Die Farbunterschiede sind sortenbedingt. In enger Zusammenarbeit



mit der Versuchsplantage der Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft und Fischerei in Gülzow bei Güstrow werden auf den Plantagen am Rande der mecklenburgischen Kleinstadt Jahr für Jahr auch neue Sorten gepflanzt mit dem Ziel, Quantität und Qualität des Ertrags weiter zu erhöhen, um der wachsenden Nachfrage gerecht zu werden.



Bio ist beim Vitaminwunder Sanddorn mit seinem zudem hohen Anteil an Mineralstoffen und Spurenelementen besonders gefragt. Ob Saft, Likör, Wein, Aufstriche, Konfitüren oder eben Tees – auf der BIOFACH wird die ganze Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten anschaulich präsentiert.

Sanddorn Storchennest GmbH
Friedrich-Naumann-Allee 26
19288 Ludwigslust
Tel.: 03874-21973, Fax: -663244
info@sanddorn-storchennest.de
www.sanddorn-storchennest.de

Investitionsziel Mecklenburg-Vorpommern – Länderfokus als Akquise-Strategie

Die zentrale Lage in Nordeuropa, die gesunde Umwelt, Rohstoffverfügbarkeit sowohl aus der Region als auch über den Hamburger Hafen und Energieversorgung aus Erneuerbaren Quellen sind u. a. Argumente für eine Ansiedlung in Mecklenburg-Vorpommern. Im vergangenen Jahr konnten über die Messen BIOFACH, Internationale Süßwarenmesse (ISM), SIAL (Salon International Agro-Alimentaire), Seafood Expo Global und Health Ingredients wertvolle Kontakte zu expandierenden Unternehmen auf Grundlage dieser Standortvorteile aufgebaut werden.

Gezielte innereuropäische Investorenveranstaltungen in Österreich, Schweiz, Italien, Belgien und den Niederlanden haben zahlreiche Interessenten angezogen. Unterstützt wurde die Invest in Mecklenburg-Vorpommern durch Testimonials, die ihre Wurzeln in den Zielländern haben, aber seit Jahren auch hier



Gerhard Berssenbrügge - Business Lunch Frankfurt: 20.11.2013 (Bild: TV Schwerin)

in der Region erfolgreich produzieren, wie z. B. durch Diederik Parlevliet von der Euro-Baltic Fischverarbeitungs GmbH.

Über nationale Formate wie das Business Dinner in Hamburg und die Roadshow in Stuttgart und Frankfurt



konnten weitere Unternehmen auf Mecklenburg-Vorpommern aufmerksam gemacht werden, nicht zuletzt durch die tatkräftige Unterstützung von Herrn Berssenbrügge, Vorstand der Nestlé Deutschland AG.

Die Invest in MV wird auch in 2015 über Messen und Veranstaltungen verstärkt Investoren aus den Segmenten Süßwaren, Bio- und vegane Lebensmittel sowie Food Ingredients ansprechen.

Treffen Sie uns auch dieses Jahr auf der BIOFACH 2015 in Halle 6/6-119.

Invest in Mecklenburg-Vorpommern GmbH
Schlossgartenallee 15
19061 Schwerin
Tel.: 0385-592250, Fax: -5922522
info@invest-in-mv.de
www.invest-in-mv.de

Bio- und Fairtrade-Kompetenz bei J.J. Darboven Die perfekte Verbindung von Verantwortung und Genuss für Heißgetränke

J.J. Darboven führt bereits seit 1993 als einer der ersten Lizenznehmer Fairtrade-Kaffee im Sortiment. Heute hat der Heißgetränkespezialist viele Produkte aus den Bereichen Kaffee, Tee und Kakao im Sortiment, die biologisch angebaut werden, aus fairem Handel stammen oder beide Kriterien erfüllen.

Im Bereich Bio-Kompetenz überzeugt J.J. Darboven mit zwei Produkten: Zum einen mit Café Verde, einem hochwertigen Kaffee für die Gastronomie, der aus 100 Prozent kontrolliert biologischem Anbau gewonnen wird, und zum anderen mit dem Klassiker Café Intención in Bio-Qualität. Beide Sorten sind mit dem europäischen Bio-Siegel versehen. Mit Mönepick CORAZÓN ist schließlich



ein Premium-Kaffee für die Gastronomie erhältlich, der beide Kriterien erfüllt und sowohl bio- als auch fairtradezertifiziert ist.



Im Sortiment von EILLES TEES sind in einer umfassenden Bio- und Fairtrade-Auswahl vielfältige Varianten erhältlich.

Um das nachhaltig produzierte Heißgetränkeangebot abzurunden, bietet J.J. Darboven im Bereich Kakao mit CO-CAYA Premium Organic und CO-CAYA Classic Organic zwei Biovarianten an.

J.J. Darboven GmbH & Co. KG
Pinkertweg 13, 22113 Hamburg
Tel.: 040-733350, Fax: -73335121
info@darboven.com
www.darboven.com

Prolupin-Entwicklerin mit Deutschem Zukunftspreis 2014 geehrt



(v.l.n.r.) Dipl.-Ing. agr. Katrin Petersen, Bundespräsident Joachim Gauck, Dr.-Ing. habil. Peter Eisner, Dr. rer. nat. Stephanie Mittermaier
Foto: Deutscher Zukunftspreis / Bildschön

Bundespräsident Joachim Gauck verlieh am 19. November 2014 in Berlin den 18. Deutschen Zukunftspreis. Gemeinsam mit zwei Fraunhofer-Forschern erhielt Katrin Petersen, erste Geschäftsführerin der Prolupin GmbH,

den mit 250.000 Euro dotierten Preis, der hervorragende technische, ingenieur- oder naturwissenschaftliche Innovationen prämiert, die in marktfähige Produkte umgesetzt werden können und somit zur Schaffung neuer Arbeits-

plätze beitragen. Die drei Forscher erhielten die prestigeträchtige Auszeichnung für ihr Projekt zur Schaffung eines Verfahrens, mit dem sich aus den Samen von Lupinen Zutaten für vegetarische und vegane Lebensmittel gewinnen lassen, die tierischen Proteinen ähneln. Auf diese Weise können geschmacklich überzeugende Fleisch- und Milchersatzprodukte produziert und der Verzehr pflanzlicher Lebensmittel gesteigert werden.

Der Vertriebs- und Entwicklungsleiter, der Prolupin GmbH, Oliver Gollnick, bezeichnet die Auszeichnung mit dem Deutschen Zukunftspreis als tolle Bestätigung für die Arbeit des gesamten Unternehmens und seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Gleichzeitig kündigt Gollnick für 2015 an, dass die Prolupin GmbH mit der Markteinführung einer breiten Palette von Lebensmitteln auf Lupinen-Basis weiter für Schlagzeilen sorgen wird.

Der AMV gratuliert seinem Mitglied Prolupin GmbH ganz herzlich zur Auszeichnung und freut sich auch über die tolle Strahlkraft für die gesamte Ernährungsbranche in Mecklenburg-Vorpommern.

Prolupin GmbH
Triebseeser Chaussee 1
18507 Grimmen
Tel.: 038326-53830, Fax: -538311
info@prolupin.de
www.prolupin.de



Fotos: Deutscher Zukunftspreis / Ansgar Pudenz



Bewusst essen durch weniger Fett



GF Walter Kienast (rechts) in der Wurstproduktion

„Das entscheidende ist die Fleischauswahl. Allein dadurch, dass wir wesentlich magere Rohstoffe einsetzen als bisher, aber auch die Reduzierung der reinen Fette wie Flomen und Rückenfett, senken wir den Fettanteil schon mal um die Hälfte“, sagt Walter Kienast und wirft einen kontrollierten Blick in den Kutter. Wenig später werden darin alle Zutaten für die bei Kunden beliebte Streichmettwurst fein zerkleinert und gemischt.

Der Geschäftsführer der Greifen-Fleisch GmbH hat es sich zur Aufgabe gemacht, gleich eine ganze Palette des umfangreichen Wurstangebots künftig mit deutlich geringerem Fettanteil zu produzieren. So liegt der absolute Anteil am Ende nur noch bei lediglich 10 bis 12%. Als normal gelten durchschnittlich 20 bis 30% Fettgehalt, je nachdem, um welche Wurstsorte es sich handelt. An die Stelle von tierischem Fett rückt eine pflanzliche Alternative,



das ernährungsphysiologisch hochwertige Lupineneiweiß oder -fasern.

Spezialisten ist es gelungen, die für Mecklenburg-Vorpommern typische Blaue Süßlupine so aufzubereiten, dass die bewährte Qualität der Greifswalder Wurstspezialitäten auch mit dem deutlich reduzierten Geschmacks-träger Fett erhalten bleibt bzw. sogar noch verbessert wurde. Zum fettreduzierten Auftaktsortiment gehören außer der Streichmettwurst auch Wiener Würstchen, Leberwurst und vier verschiedene Aufschnittzeugnisse.

Neben dem Groß- und Einzelhandel haben vor allem auch Krankenhäuser und Altenheime bereits Interesse an diesen Produkten. Diese Produkte sind eine echte Alternative für Verbraucher, die sich bewusst ernähren wollen.

Greifen-Fleisch GmbH
Wolgaster Str. 114
17489 Greifswald
Tel.: 03834-57140, Fax: -502867
kontakt@greifen-fleisch.de
www.greifen-fleisch.de

Alte Pomeranze macht rote Backen

Sie wissen nicht, was eine Landpomeranze ist? So geht es den meisten Menschen, wenn Sie zum ersten Mal von unserer „Alten Pomeranze“ hören. Ein junges Mädchen vom Land, naturgemäß mit frisch roten Backen, wurde früher als sogenannte „Landpomeranze“ bezeichnet. Der negative Wortlaut rührt daher, dass es zu der damaligen Zeit nicht schick war, gesund rotbackig auszusehen, sondern eher „eine vornehme Blässe“ zu tragen.

Dass unsere Alte Pomeranze wunderbar zu genießen ist, hat uns erst kürzlich der „Feinschmecker“ bestätigt. Die Alte Pomeranze wurde mit mehreren Bittern verglichen. Darauf sind wir sehr stolz!



Verena Gräfin Hahn von Burgsdorff

Versuchen Sie es doch selbst einmal



**HAHNSCHE
GUTSMANUFAKTUR**
POMMERSCHER BITTERLIKÖR

jetzt im Winter: Unser Glühweinrezept mit einem Schuss Alte Pomeranze. Das macht auch rote Backen! 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
Dorfstr. 15, 17153 Rottmannshagen
Tel.: 039955-39539, Fax: -399032
manufaktur@alte-pomeranze.de
www.alte-pomeranze.de

Feine Landkost



In 2014 feierte das Hanse Tee Contor das 10jährige Jubiläum von Markus Brenner als Geschäftsführer des familiengeführten Unternehmens.

Und auch das Jahr 2015 soll an die Erfolgsserie anknüpfen. Das Team um Markus Brenner versucht stets, den Wünschen seiner Kunden gerecht zu werden und mit immer neuen Kreationen in allen Bereichen (sei es Tee, Aufstriche, Liköre, Präsente usw.) am Puls der Zeit zu bleiben.

So wird in diesem Frühjahr die neue Sparte „Feine Landkost“ mit leckeren Feinkostspezialitäten vorgestellt und

seit  1992
HANSE TEE CONTOR

hoffentlich bald in aller Munde sein.

Seien Sie gespannt und besuchen Sie das Hanse Tee Contor auf den Messständen oder direkt vor Ort in Babelin.

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

Das fängt ja gut an: 125 Jahre Molkerei Rücker Unverschämt leckerer Küstenkäse seit 1890: Die Traditionsmolkerei Rücker aus Aurich und Wismar feiert Jubiläum.



125 JAHRE
DAS FÄNGT JA GUT AN

1890 gegründet, feiert das Traditionsunternehmen Rücker dieses Jahr 125 Jahre Milch- und Käsekompetenz. Kontinuität und Vertrauen sind die Schlüssel der Unternehmensführung: Das persönliche Engagement der Familie Rücker und die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Milcherzeugern haben es der Molkerei ermöglicht, inzwischen ihren Platz unter den zehn größten Milchverarbeitern in Deutschland zu finden.

Das Käsehandwerk hat in der Familie Rücker Tradition. Seit den Anfängen 1890 vererbt der Vater die Kunst des KäSENS an seine Söhne: Gründer Eduard Rücker gab sein Wissen an seine Nachkommen weiter, so dass mit Klaus Rücker, Molkereifachmann und studierter Molkerei-Ingenieur, inzwischen die vierte Generation die Erfahrung des Urgroßvaters in sich trägt. Dieses Wissen, verbunden mit modernen und innovativen Technologien, macht die Molkerei Rücker so besonders.

RÜCKER

„Wir sind kein großer Konzern, sondern ein Familienunternehmen, in dem man sich noch kennt und persönliche Beziehungen pflegt. Wir denken in Generationen“, so Inhaber Klaus Rücker.

Rücker vertraut auf die hohe Milchqualität seiner Partner und legt großen Wert auf langfristige stabile Beziehungen. Die Eigenständigkeit seiner Molkerei ist für Klaus Rücker wichtig: „Wir sind und bleiben ein unabhängiges Familienunternehmen und damit eine Alternative zu den immer größer werdenden Konzernen. Seit 125 Jahren sichert uns dieser Kurs Kontinuität, auf die sich unsere Partner verlassen können. Daran werden wir auch weiterhin festhalten.“

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

RBS RoeverBroennerSusat Advisors als Mitglied des Netzwerks Agrarmarketing Mecklenburg-Vor- pommern e.V.



MOORE STEPHENS



Liebe Leserinnen und Leser,

RBS RoeverBroennerSusat Advisors ist seit Januar 2014 Fördermitglied im Netzwerk Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. Ich möchte die Möglichkeit nutzen, unser Unternehmen und unser Spektrum an Dienstleistungen etwas näher vorzustellen.

RBS RoeverBroennerSusat Advisors GmbH & Co. KG ist eine Beratungsgesellschaft, die ihre Mandanten insbesondere in den Bereichen Finanzierung, Organisation und Prozesssteuerung berät. Weitere Tätigkeitsfelder sind die Bewertung von Unternehmen und Immobilien, ebenso Treuhand- und Restrukturierungsthemen sowie die Erstellung von Due Diligence-Berichten.

Dabei ist RBS RoeverBroennerSusat Advisors Teil der RBS RoeverBroennerSusat-Gruppe, einer führenden unabhängigen mittelständischen Wirtschaftsprüfungs- und Steuerberatungsgesellschaft mit 10 Standorten in Deutschland. In Mecklenburg-Vorpommern (MV) sind wir in Greifswald vertreten, angrenzend in Hamburg und Berlin (Hauptsitz von RBS RoeverBroennerSusat).

Mein Name ist Martina Göhr. Als ehemalige Bankerin bin ich seit Jahrzehn-

ten in MV aktiv – war viele Jahre im Firmenkundengeschäft tätig und verantwortete zuletzt als Direktorin der IKB Deutsche Industriebank AG Berlin den Bereich Corporate Finance für die Regionen Berlin, Brandenburg und MV. Über die Jahre habe ich mir ein umfassendes Know-How bezüglich der meisten betriebswirtschaftlichen Themen des deutschen Mittelstandes aneignen können und verfüge über ein umfangreiches Netzwerk zu Banken und anderen Finanziers.

Momentan entwickelt sich der ifo-Geschäftsklimaindex u. a. durch die politischen Unruhen in der Ukraine und in Russland, im Irak und im Nahen Osten leicht rückläufig. Dennoch sind aktuell die Rahmenbedingungen für den deutschen Mittelstand gut. Die Zinsen befinden sich auf einem historisch niedrigen Niveau; dazu können mittelständische Unternehmen noch immer von vielfältigen Fördermöglichkeiten profitieren.

Die Investitionsbereitschaft der Unternehmen steigt spürbar. Auch im Betriebsmittelbereich gibt es vielfältige Finanzierungsanlässe, sei es die Finanzierung von Forschungs- und Entwicklungsaufwendungen, die Vorfinanzierung von Aktionen des Handels oder einfach nur die Sicherung der Liquidität. Bei all diesen Themen und ihrer Umsetzung möchten wir Sie gerne unterstützen.

Wie bereits erwähnt, verfügen wir über ein großes Netzwerk mit umfangreichen Instrumenten.

Produkte wie der klassische Bankkredit, aber auch Leasing, Factoring, Schuldscheindarlehen, Kapitalmarktinstrumente oder Anleihen (Private Placements) gehören dazu. Gern entwickeln wir mit Ihnen das für Ihr Unternehmen passgenaue Finanzierungskonzept, identifizieren den geeigneten

Partner und begleiten Sie bei den Gesprächen mit den Finanziers.

Dazu stellen wir Ihnen gerne unsere Expertise und detaillierte Kenntnis der Prozesse und Anforderungen – die beispielsweise Banken für eine positive Finanzierungsentscheidung benötigen – zur Verfügung.

Wir haben keine Benchmarks hinsichtlich der Unternehmensgröße oder einer bestimmten Branche. Unser Haus ist komplett neutral und unabhängig was die Wahl der entsprechenden Finanzierungsinstitute betrifft.

Ihr unternehmerischer Erfolg ist uns sehr wichtig. Wir arbeiten stark erfolgsabhängig und bieten eine persönliche Mandatsbetreuung sowie die Nutzung unseres vielfältigen Netzwerkes für Ihren unternehmerischen Erfolg.

Gerne unterstützen mein Team und ich Sie bei jeglichen Finanzierungs- oder Beratungsthemen – sprechen Sie mich gerne auf einer unserer gemeinsamen Veranstaltungen an oder rufen Sie mich direkt an – ich freue mich auf Sie.

Ihre

Martina Göhr
Partner

Diplom-Kauffrau, Bankdirektor a.D.

**RBS RoeverBroennerSusat
Advisors GmbH & Co. KG**
Rankestr. 21
10789 Berlin

Tel.: 030-208881092, Fax: -208881176
M.Goehr@rbs-partner.de
www.rbs-partner.de

Grünen Strom direkt vermarkten? Wir managen das für Sie! BusinessStrom Marktprämie

Mit BusinessStrom Marktprämie sichern Sie sich die Direktvermarktung mit allem Komfort. Wir vermarkten die Energie aus Ihrer EEG-Erzeugungsanlage und zahlen Ihnen dafür einen attraktiven Preis.

Energie-Fakten:

- Das EEG regelt die Möglichkeiten und Voraussetzungen der geförderten Direktvermarktung.
- Sie veräußern die Energie aus Ihrer EEG-Erzeugungsanlage nicht an den Netzbetreiber, sondern an uns als Vermarktungspartner.
- Dafür zahlt der Netzbetreiber die Marktprämie.

Ihre Vorteile:

- Sie nutzen neue Marktchancen.
- Sie partizipieren von unserer Erfahrung.



- Sie benötigen kein eigenes „Vermarktungspersonal“, sondern nutzen unser Know-how.
- Sie haben jederzeit kompetente Ansprechpartner.
- Sie können einen zusätzlichen Erlös zur EEG-Förderung erzielen.

So funktioniert's für Sie:

- Als Betreiber einer EEG-Erzeugungsanlage können Sie sich auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren – wir kümmern uns um die Direktvermarktung.



- Sie liefern uns die Energie aus Ihrer EEG-Erzeugungsanlage und wir zahlen Ihnen die vereinbarte Vergütung.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren persönlichen Ansprechpartner oder senden Sie eine E-Mail an:

Geschaeftskunden@enviam.de.

VORWEG GEHEN

envia Mitteldeutsche Energie AG
Vertriebsbüro Schwerin - Geschäftskunden Nord

Platz der Jugend 6, 19053 Schwerin
Tel.: 0385-39583010, Fax: -39583029
wolfram.klein@enviam.de
www.enviam.de

Genussland Mecklenburg Vorpommern ländlich fein – gemeinsames Engagement von Biobauern und Gastronomen



Vor gut 4 Jahren wurde eine Idee Wirklichkeit: Regionale Bio-Produkte aus Mecklenburg-Vorpommern im engen Zusammenwirken von Gastronomen und Produzenten ländlichfein zu vermarkten. Seit 2010 ist ländlichfein Programm. Waren es anfangs nur einige wenige Mitglieder, die sich unter dem Dach des gleichnamigen Vereins für eine nachhaltige Esskultur engagierten, so sind es inzwischen weit mehr als 60.



Regionaler Genuss findet immer mehr Interessenten. Bei Anbietern und Gästen gleichermaßen. Nicht nur Einheimische, sondern zunehmend auch Touristen nutzen inzwischen regelmäßig das Angebot, die ursprüngliche Küche des Landes in immer neuen Varianten zu erleben.

Handwerkliche Qualität verbunden mit echter Kochkunst auf Basis bester ökologischer Lebensmittel hat lange Zeit versteckte Gastronomie-Potenziale an die Öffentlichkeit gebracht. Die Vision aller Beteiligten, Mecklenburg-Vorpommern als Genussland zu etablieren, überzeugt auch immer mehr Landwirte und Fischer. „Es ist die Vielfalt der Mög-

lichkeiten, die unsere Gemeinschaft ständig wachsen lässt“, verweist Vereinsvorstandsmitglied und Mitbegründerin von ländlichfein, Nicole Knapstein, auf ein schier unerschöpfliches Reservoir an Rohstoffen. Ob Fisch oder Fleisch, Gemüse oder Obst, Zutaten wie Öle, Gewürze, Kräuter – alles wird unter zertifizierten ökologischen Kriterien in Mecklenburg-Vorpommern produziert. Fordert so die Küchenchefs heraus und bildet letztlich die Basis für ehrlichen, regionalen Genuss. Probieren lohnt sich!

ländlichfein e.V.
Hageböcker Str. 10
18273 Güstrow
Tel.: 03843-7769455, Fax: -7769456
info@laendlichfein.de
www.laendlichfein.de

K&K baut auf seine Mitarbeiter



Von der Vertriebsmitarbeiterin zur Niederlassungsleiterin, vom 400-Euro-Jobber zum IT-Projektleiter – bei der K&K Industriebau und Personalbetreuungs GmbH sind solche Berufswege keine Seltenheit.

„Personalbetreuung“ – das ist bei K&K nicht nur ein Teil des Firmennamens – sondern wird jeden Tag gelebt. Seit kurzem gibt es ein Bonussystem, in Feedbackgesprächen wird über berufliche Weiterentwicklung gesprochen. Bei Kun-

deneinsätzen nimmt das Unternehmen auf persönliche Wünsche Rücksicht, in Notlagen können die Mitarbeiter mit Unterstützung ihres Arbeitgebers rechnen. In einer demnächst erscheinenden Broschüre erhalten interessierte Bewerber einen Überblick über alle Vorteile, welche die K&K ihren Mitarbeitern bietet.

„Für uns ist es enorm wichtig, dass wir auf unsere Mitarbeiter bauen können. Nur wenn sie zufrieden sind, können wir bei unseren Kunden mit erstklassi-



... zeitgemäß arbeiten

ger Arbeit überzeugen“, betont Inhaberin Manuela Muhsal. Seit 1993 bietet das Unternehmen deutschlandweit moderne Zeitarbeitsdienstleistungen an. An mittlerweile sechs Standorten in Norddeutschland – in Waren, Stralsund, Rostock, Wismar, Hamburg und neu in Neubrandenburg – werden K&K-Mitarbeiter bei Kunden in der Lebensmittelbranche, Logistik, Entsorgung sowie Industrie- und Unterhaltsreinigung eingesetzt.

K&K Industriebau und Personalbetreuungs GmbH
www.kuk-personal.de

Hauptsitz:
Brückenstr. 5a, 10179 Berlin
Tel.: 030-4284200, Fax: -42842028
berlin@kuk-personal.de

Niederlassung Waren:
Weinbergstr. 20, 17192 Waren
Tel.: 03991-747400, Fax: -747896
waren@kuk-personal.de

Aquakultur in Vorpommern gewinnt an Bedeutung



Foto: Fotolia, Jonas Ginter

Vorpommern bietet mit einer Reihe von konkreten Standortmöglichkeiten für die Ansiedlung von landbasierten Aquakulturanlagen beste Bedingungen.

Zwar ist die traditionelle Teichwirtschaft letztlich auch als Aquakulturanlage zu sehen, im Normalfall spricht man aber heute über solche Anlagen als Beckenhaltung in Kreislaufsystemen, geschützt durch Hallen. Insbesondere sind hierfür Standorte in Vorpommern in Wassernähe geeignet – an Bodden- und Ostseeküste, aber auch an Flüssen und in Gebieten mit ausreichend Grundwasser.

„Für die Aquakultur in Vorpommern sprechen viele Gründe: In der Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft und Fischerei und im Ozeaneum Stralsund haben wir viele ausgewiesene Experten in der Region, die sich mit Arten und Spezies, aber auch mit Filtertechnik und Tierwohl sehr gut auskennen. Für die Veredlung gibt es mit den kleinen und mittelständischen Verarbeitungsbetrie-



Wirtschaftsförderung
Vorpommern

ben die perfekte Ergänzung für regionale Kreisläufe in der Ernährungswirtschaft“, so Rolf Kammann, Geschäftsführer der Wirtschaftsfördergesellschaft Vorpommern.

Gemeinsam mit starken Partnern ist die WFG Vorpommern auf Investorenakquise und Ansiedlungsbegleitung in Vorpommern ausgerichtet und betreut im östlichen Landesteil ansässige Unternehmen in ihrer Entwicklung.

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

Der Bäderverband M-V e.V.

wurde 1990 gegründet und hat seinen Sitz im Ostseeheilbad Graal-Müritz. Er ist Dienstleister und Lobbyist seiner Mitglieder, zu denen Kur- und Erholungsorte, Rehabilitationseinrichtungen und Kurmittelhäuser sowie gesundheitsorientierte Hotels in M-V zählen. Sein Anliegen war und ist es, den weiteren Auf- und Ausbau des von der Historie geprägten Gesundheitstourismus in unserem Land zu forcieren.

Als Lobbyist nimmt er Einfluss auf die Schaffung von Rahmenbedingungen und wird als Träger öffentlicher Belange bei Richtlinien, Gesetzgebungen und bei Planfeststellungsverfahren angehört. Somit trägt er erheblich zur Profilierung der tragenden Säulen des Gesundheitstourismus in M-V bei.

Auf Bundesebene ist er im Deutschen Heilbäderverband e.V. und auf europäi-



scher Ebene beim Europäischen Heilbäderverband e.V. organisiert. Dem Verband obliegen PR und Marketingaufgaben. Außerdem ist der Verband bemüht, seine Kooperationspartner in seine Arbeit mit einzubinden und das Land Mecklenburg-Vorpommern mit seinen vielfältigen Facetten dem Gast für einen erholsamen, erlebnisreichen Urlaub, für Prävention und Rehabilitation mit regionalen Produkten nahe zu bringen.

Bäderverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Rostocker Str. 3
18181 Ostseeheilbad Graal-Müritz
Tel.: 038206-78850, Fax: 77851
info@mv-baederverband.de
www.mv-baederverband.de
www.mv-kurorte.de
www.mv-reha.de
www.mv-gesundheitsangebote.de



Heiligendamm
„Ältestes Seebad Deutschlands, die Wiege der Thalassotherapie“

Wo die Seele lächelt



Entlang der Sternberger Seenlandschaft

„Wir haben alles“, sagt Christine Stellmacher. Die Tourismusmanagerin des Landkreises Nordwestmecklenburg,

NWM, hat ein breites Spektrum an Urlaubsmöglichkeiten im Westen von Mecklenburg-Vorpommern anzubieten. Ob Top-Hotel, Pension, Ferienhaus oder ein paar erholsame Tage auf dem Hof eines Landwirtes – alles ist möglich. Bis hin zum shoppen der besonderen Art – beispielsweise in einem der vielen Hofläden in der Region, in denen vor allem landestypische Erzeugnisse angeboten werden. Die Liste der Spezialitäten ist so lang wie vielfältig.

Und erst einmal die Natur: Weite Landschaften, Wälder, viele Seen und natürlich die Ostsee zwischen Boltenhagen und Rerik bieten das ganze Jahr über vielfältige Möglichkeiten zur Entspannung. Nicht zu vergessen; die Ostseeinsel Poel. Sie ergänzt das umfassende Angebot zu Lande auf ganz besondere Art und Weise.

Und das Wetter? „Egal, wir haben



immer was zu bieten“, lässt Christine Stellmacher erst gar keine Zweifel aufkommen, das sich ein Besuch der Region womöglich nur im Sommer lohnt und verweist in diesem Zusammenhang auf die vielfältigen „Schietwetterangebote“. Und was der Gast unbedingt gesehen haben sollte: Die Kreisstadt Wismar mit ihrer Tradition als Hansestadt, die zum Weltkulturerbe der UNESCO gehört. Oder auch Grevesmühlen, Gadebusch, Rehna, Neukloster – der Landkreis bietet unendlich viele Möglichkeiten.

Landkreis Nordwestmecklenburg
Rostocker Str. 76, 23970 Wismar
Tel.: 03841-30409830, Fax: -304089830
c.stellmacher@nordwestmecklenburg.de
www.nordwestmecklenburg.de

Fördermitgliedertreffen in Dodow und Schwechow

Zum alljährlichen Treffen mit den Fördermitgliedern und Kooperationspartnern des AMV wurde am 17. September 2014 zu riha Wesergold nach Dodow und in die 1. Mecklenburger Obstbrand Gut Schwechow GmbH eingeladen.

läuterte Holger Schneider die Funktionsweise der Brennerei. So mancher erlebte im Anschluss seinen Wocheneinkauf im Hofladen, wo es neben den vielen Obstbränden auch Honig, Konfitüren, Säfte, Wurst und vieles mehr gab.

Abgerundet wurde der Tag mit dem Forstamt Schildfeld am Grill und mit einer Mecklenburger Schlachteplatte. Eine sehr gelungene Veranstaltung, für die der AMV DANKE an den Gastgeber sagt.



Geschäftsführer Frank Jehring informierte die Anwesenden bei einem Rundgang umfassend über die Produktion in Dodow und zeigte stolz die neuesten Investitionen.

Getagt wurde dann auf dem Gut Schwechow. In lebhafter Diskussion ging es in großer und in kleinen Runden um vergangene Aktivitäten und künftige neue Kooperationen. Bei einem anschließenden Rundgang er-



Parlamentarier trafen mit Agrarmarketing zusammen: Ernährungsbranche vor vielfältigen Herausforderungen

Zu einem Parlamentarischen Abend lud der AMV am 2. September 2014 in das Mecklenburgische Staatstheater Schwerin ein.

Knapp die Hälfte der Parlamentarier der demokratischen Parteien aus Mecklenburg-Vorpommern im Bund und im Land war der Einladung des AMV gefolgt. „Diese hohe Beteiligung werde ich als Ausdruck der Wertschätzung für unsere Branche und vor allem für unseren Verein“, sagte AMV-Vorsitzender Günther Neumann in seiner Begrüßung.

Vor ca. 160 Gästen sprach Günther Neumann im Namen des AMV über die Stärke der Branche in MV. Etwa 37% des Umsatzes im gesamten verarbeitenden Gewerbe kamen in 2013 aus dem Ernährungsgewerbe. Die Branche liegt in MV damit unangefochten auf Platz 1, mit weitem Abstand folgt der Maschinenbau. Deutschlandweit nimmt die Branche Platz 4 ein.

Neumann hob hervor, dass die Herausforderungen an die Ernährungswirtschaft weiter steigen. Energie, Rohstoff- und Transportkosten, aber auch Fachkräfte und Mindestlohn in Betrieben mit einem hohen Anteil an Handarbeit sowie die Umsetzung immer neuer Regulierungen fordern jeden Unternehmer täglich aufs Neue und beeinflussen die vorhandenen Kapazitäten und Mittel für Innovationen und Marketing und damit den Absatz der Produkte am Markt.



AMV-Vorsitzender Günther Neumann und Geschäftsführerin Jarste Weuffen begrüßen Sylvia Bretschneider, Präsidentin des Landtages, Harry Glawe, Minister für Wirtschaft, Bau und Tourismus, Dr. Peter Sanftleben, Staatssekretär im Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz, Dr. Christian Frenzel, Chef der Staatskanzlei



Erfolg sei nur machbar, wenn bestehende Märkte gefestigt und ausgebaut, neue Märkte erobert und das Verbrauchervertrauen gestärkt werden. Die Branche sei stabil, brauche aber stärkere Unterstützung beim Aufbau von neuen Märkten. Hier spiele der Aufbau von Exportmärkten eine entscheidende

Rolle. Die Exportquote von 16,7% in 2013 ist nur etwa halb so hoch wie die bundesdeutsche Exportquote im Ernährungsgewerbe. Ebenso sei eine Marketingstrategie des Landes für den Bereich der Ernährungswirtschaft dringend notwendig, die die Branche insgesamt und somit auch der AMV für seine

Außendarstellung nutzen können.

Der Abend klang mit kulinarischen Genüssen aus dem Bundesland bei guten Gesprächen im prächtigen Ambiente des Mecklenburgischen Staatstheaters in Schwerin aus.



Gutes aus MV auf dem Weihnachtsteller für Rostocker und Wismarer Studenten



Severiner Putenroulade mit Vanillesteckrüben, Mecklenburger Ente mit Rotkohl, Spinatknödel mit geriebenem Käse – die Angebotsliste war lang und vielfältig. Nahrungsmittelhersteller aus Mecklenburg-Vorpommern haben speziell für Studenten einmal mehr lecker aufgetischt.



Zum nunmehr bereits 3. Mal haben der AMV und das Studentenwerk Rostock eine kulinarische Rundreise durch Mecklenburg-Vorpommern gestartet. Eine Woche lang konnten sich Mitte Dezember Studenten in Rostock und Wismar vom vielfältigen Angebot der abwechslungsreichen hiesigen Landesküche überzeugen.

„Es macht einfach Spaß, immer mal wieder etwas Neues auszuprobieren, Rezeptideen zu kreieren. Das Angebot an Nahrungsmitteln ist einfach überwälti-

gend. An uns liegt es, das Beste daraus zu machen“, zeigte sich Michael Bösenner, Küchenchef in der Rostocker Mensa in der Ulmenstraße. Ähnlich angetan zeigte sich auch Petra Martini, Mensachefin der Rostocker St.-Georg-Straße.

Insgesamt hatten fünf Produzenten aus dem Land entsprechende Rohstoffe geliefert; darunter auch Wild und Wels. Der Fisch wurde für viele Mensagänger überraschend mit Kakao zubereitet, ergänzt durch Wirsing-Pastinaken-Püree und Pimentschaum.

„So etwas bekommt man nicht alle Tage gereicht“, freute sich Student Roland Pahnke aus einem kleinen Ort in Rheinland-Pfalz, der zugleich die Südstadtmensa insgesamt in den höchsten Tönen lobte.



Mit von der Partie bei der Präsentation war auch Güstrower Schlossquell. Ein Azubi im Unternehmen der Barlachstadt hat zum Abschluss seiner Ausbildung das erste Mate-Minz-Getränk deutschlandweit entwickelt.

Bereits auf der „Gastro“ im November gab es für diese Getränke viel Lob. Und nun waren auch die Studenten hellauf begeistert. Künftig soll in den Kühlschränken fortlaufend Nachschub stehen.

Und auch die während der Weihnachtstelleraktion angebotenen Gerichte sollen sich immer mal wieder auf der Speisekarte wiederfinden. „Alle durch die Bank sind gut angekommen. Da müssen wir einfach nachlegen“, so Küchenchef Michael Bösenner, der sich bereits jetzt auf nächste Aktionen freut.

Bauerntage bei Globus



Vom 16. – 18.10.2014 fanden erstmals Bauerntage im Globus Rostock-Roggentin statt. An diesen Tagen erfuhren Verbraucher mehr über landwirtschaftliche Erzeuger und deren Produkte.

Zusätzlich informierten am 18.10. die Junglandwirte MV auf dem Außenge-



lände rund um die Landwirtschaft.

Die Nachfrage nach regionalen Produkten ist ungebrochen. Dabei wollen immer mehr Verbraucher auch wissen, woher die Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden. In die ersten Globus-Bauerntage, eine gemeinsame

Aktion von Globus Roggentin und AMV, wurden die landwirtschaftlichen Erzeuger unmittelbar eingebunden.

Von den Erzeugern wurden typische Agrarprodukte wie Kartoffeln, Obst, Gemüse, Salat, Eier sowie Fleisch- & Wurstwaren und Geflügel präsentiert.

Die Teilnehmer waren mit der Aktion

sehr zufrieden. Ziel war es, Produkte aus dem Land bekannter zu machen und deren Wertschätzung weiter zu erhöhen. Die Teilnehmer führten zahlreiche Gespräche mit den Verbrauchern und informierten sie über das eigene Unternehmen und die Produkte.

Messe-Duo NOFF & NPS bietet Einstiegstor zum Bio-Markt Skandinavien



Neben dem Bereich Bio-Lebensmittel lässt sich eine neue Wachstumssparte in der Ernährungsindustrie beobachten. Nicht erst seit der IGW 2015 ist der sich verstärkende Fokus der Branche auf sogenannte „free-from“-Produkte zu erkennen. Im schwedischen Malmö wurde bereits 2012 mit der „Natural Products Scandinavia“ (NPS) eine Messe für naturbelassene Produkte etabliert.

2013 wurde die NPS um die Bio-Messe „Nordic Organic Food Fair“ (NOFF) ergänzt.

Der Bio-Markt in Skandinavien ist aufgrund der hohen Nachfrage sehr attraktiv. Nicht zufällig sind Dänemark und Schweden in den europäischen Top 5 beim Pro-Kopf-Umsatz mit Bio-Lebensmitteln. Da die heimischen Produzenten den hohen Bedarf an Bio-Produkten allein nicht decken können, sind skandinavische Händler offen für geeignete Importe. Und dank hervorragender Qualität, hoher Innovationsfähigkeit und der guten infrastrukturellen Anbindung des Landes an Südsandinavien haben Produzenten aus MV hier ein gutes Potenzial.

Der AMV hatte vor diesem Hintergrund erstmalig 2013 und erneut 2014 eine MV-Ausstellergemeinschaft im Landesauftrag für die Messe organisiert und



betreut. Bei der 2. Ausgabe der NOFF & NPS (26. – 27.10.2014) waren biosanica Manufaktur GmbH, Greifenfleisch GmbH, Mosterei Satow und Prolupin GmbH dabei. Durch die Öffnung des Auftritts für Food Made in Germany kam Marschland Naturkost GmbH aus Niedersachsen hinzu. Der im landestypischen Design gestaltete MV-Gemeinschaftsstand war im Übergangsbereich beider Fachmessen platziert und trug somit dem Umstand Rechnung, dass sich Aussteller von beiden Messen auf ihm befanden.

Teilnehmer des „AMV-Exportprojektes“ zogen Bilanz

„AMV-Exportprojekt“ – so nannten die neun beteiligten Unternehmen das vom AMV initiierte und von der Insellogistik Rügen/Hiddensee GmbH getragene Förderprojekt „Aufbau von Geschäfts- und Lieferbeziehungen von Mitgliedsunternehmen des AMV e.V. in die Schwerpunktländer Finnland und Russland im Nachgang zur Wirtschaftsdelegationsreise im Oktober 2012“ kurz und prägnant.

Nach 18 Monaten gemeinsamer Arbeit endet das Projekt zum Jahresende. Im November trafen sich die Akteure, deren Produktpalette von Fleisch- und Wurstwaren über Backwaren und Konditoreiprodukte bis zu alkoholfreien und alkoholischen Getränken reicht, zum gemeinsamen Erfahrungsaustausch, um das Erreichte zu reflektieren und Ideen für die Zukunft zu diskutieren.

Geduld, höfliche Hartnäckigkeit und Flexibilität braucht es, um Grundlagen für einen erfolgreichen Export zu legen. Keiner der beteiligten Unternehmer möchte die während des Exportprojektes gesammelten Erfahrungen und Erkenntnisse über fremde Märkte missen. Die Heterogenität von Herstellern, Produkten und Zielkunden stellte besondere Anforderungen an das Projekt, so dass basierend auf den Erfahrungen aus zwei flankierenden Markterkundungsreisen und dem regelmäßigen Erfahrungsaustausch einige Projektmitglieder das Thema Export zurückgestellt haben und andere individuell mit kleinen Maßnahmen weiter daran arbeiten werden.

Dies gilt insbesondere für den finni-



Besuch bei der S-Gruppe

schen Markt, wo eine Reihe Kontakte in den finnischen Lebensmittelhandel geknüpft bzw. gefestigt werden konnten, nachdem sich für den russischen Markt bereits in der ersten Projekthälfte Ernüchterung einstellte. Bürokratische Hürden, hohe Markteintrittskosten, wählerische russische Einkäufer mit besten Kenntnissen der deutschen Verhältnisse kennzeichneten auch die nicht

zum Abschluss geführten Verhandlungen mit einem Handelshaus in St. Petersburg für einen „kleinen“ Markteintritt in Form von Aktionstagen mit Produkten aus MV.

Die Idee als solche bleibt – Genussvolles aus MV – als Aktion in fremden Ländern. Und der AMV wird das Thema Export nicht aus den Augen verlieren.



Treffen mit Händlern

Markterkundung Italien 2015

Der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV) plant für Mai 2015 im Auftrag des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz eine Markterkundungsreise nach Italien.

Die Reise vom 17. bis 22. Mai 2015 umfasst den Besuch der EXPO in Mai-

land zum Start der Mecklenburg-Vorpommern-Woche, die Teilnahme am Empfang des Ministerpräsidenten am 18. Mai auf der EXPO und eine Markterkundung Südtirol. Inhaltlich geht es in Südtirol darum, die enge Verknüpfung von Ernährung und Tourismus zu studieren und Handlungsempfehlungen für die eigene Arbeit zu generieren.



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Ziele der Reise sind die Erkundung der Rahmenbedingungen für Exporte, eine Marktübersicht insbesondere zu Essgewohnheiten, geschmacklichen Präferenzen, Preisniveau und Vorlieben für importierte Lebensmittel.

Barometer Ernährungswirtschaft: Ernährungswirtschaft blickt verhalten



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

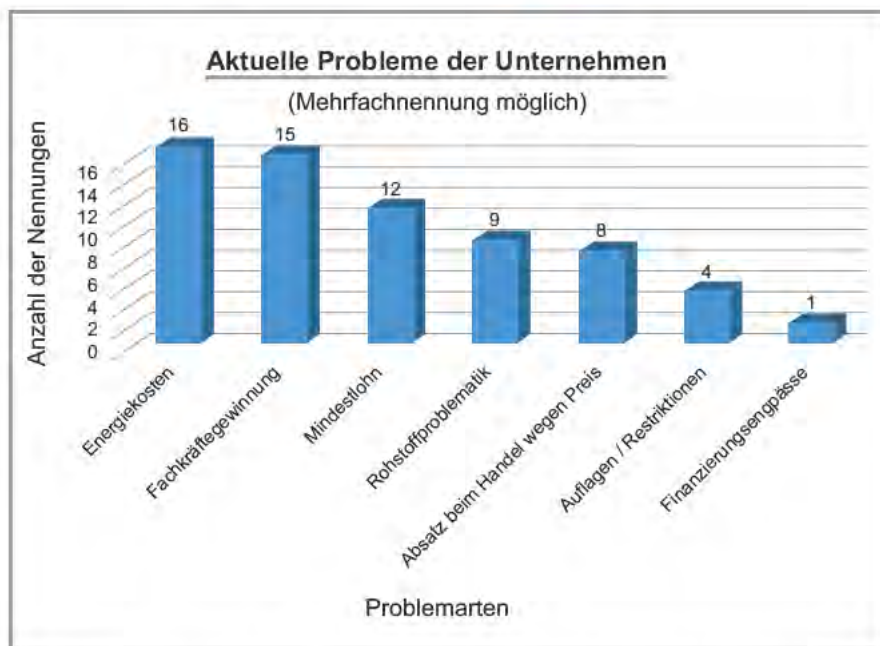
Seit vier Jahren erhebt der AMV zweimal jährlich Daten zum Geschäftsklima in der Ernährungsbranche des Landes. Das zweite Barometer Ernährungswirtschaft 2014 gibt eine Einschätzung zum Jahresende und einen Ausblick auf 2015.

Von 121 angeschriebenen Unternehmen antworteten 30 Unternehmen (N = 100), das entspricht einer Rücklaufquote von 25%, bei AMV-Mitgliedern 35%. Die größte Gruppe stellt, wie in allen früheren Befragungen, wiederum die Fleisch- und Wurstwarenbranche dar, gefolgt von Fisch, Getränken sowie Süßwaren und Dessertprodukten.

Nach der Umsatzgröße setzten sich die Befragungsteilnehmer wie folgt zusammen: 50% kleine und mittelständische Unternehmen, 23% Kleinunternehmen und 17% große Unternehmen. 10% machten keine Angaben zur Unternehmensgröße.

Die Spanne zwischen Umsatz und Ertrag hat sich in 2014 nicht verbessert. Die erreichten Ziele in 2014 stimmen nur zum Teil mit der Prognose der Unternehmen vom Jahresende 2013 für 2014 überein. Der Ertrag ist trotz gesteigener Investitionen nicht nur bei 7% (Prognose aus 2013), sondern bei 17% der Unternehmen gesunken. Hinter diesen 17% verbergen sich vorrangig im Lebensmitteleinzelhandel tätige KMU mit bundesweitem Lieferradius.

Hinsichtlich des Produktprogramms ist erkennbar, dass 90% der Befragungsteilnehmer konventionell produzieren sowie 43% zusätzlich oder ausschließlich im Biogeschäft tätig sind. Naturbelassene Produkte spielen eine zunehmend größere Rolle, immerhin 1/3 produziert in diesem Segment. Einige Unternehmen wenden sich bestimmten Trends stärker zu wie Produkten mit gesundheitlichem Zusatznutzen, aber auch vegetarischen und veganen Produkten. Der deutsche Markt bietet z.Z. ca. 7 Mio. Vegetarier (darunter ca. 1% Veganer).



Aktuelle Probleme in der Branche

Während in 2012 und 2013 die Rohstoffpreise das größte Problem für die Branche darstellten, ist diese Problematik nunmehr auf Platz 4 gerutscht. Im gleichen Zeitraum sind die Energiekosten von Platz 3 in 2012 (Platz 2 in 2013) in diesem Jahr auf Platz 1 gerückt und stellen jetzt das größte Problem für die Branche dar.

Der Fachkräftemangel ist in großen Teilen der Branche angekommen und von Platz 4 in 2012 und 2013 auf Platz 2 in 2014 geklettert. Im Jahre 2011 bezeichneten 61% (2012: 63%, 2013: 59%) der Unternehmen die Fachkräftesituation als gut bzw. noch nicht beunruhigend. Ende 2014 lag die Zahl bei 57%. Jedoch schätzen nun bereits 43% die Situation als beunruhigend ein (2011: 32%, 2012: 34%, 2013: 39%).

Aktuell ist die Problematik des Mindestlohns auf Platz 3 gerückt. Sie betrifft in erster Linie Unternehmen mit einem hohen Anteil an Handarbeit und Kleinproduzenten. Für viele Unternehmen ist nicht absehbar, wie in so kurzer Zeit eine Anpassung erfolgen kann, wenn gleichzeitig die Marktpräsenz aufrechterhalten werden soll. Verständnis in der

Preisgestaltung ist seitens des Handels nicht zu erwarten.

Nach den wichtigsten **Aufgaben für den AMV** befragt, stehen Lobbyarbeit und Messebeteiligungen an erster Stelle, gefolgt von AMV-Seminaren und Workshops. Die Netzwerkarbeit wird weiterhin als sehr wichtig angesehen, ebenso die jährlich stattfindenden Branchentage und die Erkundung ausländischer Märkte. In den Mittelpunkt rücken auch immer mehr die Dienstleistungen des AMV für Unternehmen, sie entlasten und helfen, Aufwand in den Unternehmen zu verringern.

Geschäftserwartung

Erfreulicherweise erwarten 57% der Unternehmen für 2015 steigende Umsatzzahlen und 43% steigende Ertragszahlen. Allerdings befürchten alarmierende 30% der Unternehmen (2013: 17%) sinkende Erträge für 2015. Damit ist die Stimmung insgesamt als verhalten positiv einzuschätzen. Es wird deutlich, dass zwischen den einzelnen Aussagen eine sehr große Spannweite liegt.

Das nächste Barometer Ernährungswirtschaft wird im Juni 2015 erstellt.

Agrarmarketing wählte turnusmäßig neuen Vorstand



Auf seiner Jahreshauptversammlung am 25. November 2014 im Recknitztal-Hotel in Marlow wählte der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern turnusmäßig seinen Vorstand.

Alter und neuer Vorsitzender ist Günther Neumann, Mecklenburger Backstuben GmbH aus Waren/Müritz. Aus dem Vorstand scheidet nach langjähriger Tätigkeit Klaus-Dieter Wilke, EO Mecklenburger Ernte GmbH, und Walter Kienast, Greifen-Fleisch GmbH, aus. AMV-Geschäftsführerin Jarste Weuffen dankte beiden für ihr langjähriges Engagement für den Verein.

Die Mitgliederversammlung wurde genutzt, um Rechenschaft und Ausblick für den Verein zu geben. Vereinsvorsitzender Neumann dankte dem Land-

Der neue Vorstand

Vorsitzender



Günther Neumann
Mecklenburger
Backstuben GmbH

drei stellvertretende Vorsitzende



Tobias Blömer
Die Rostocker
Wurst- und Schinken-
spezialitäten GmbH



Frank Röntgen
Classic Conditorei GmbH



Frank Jehring
riha Wesergold Getränke
GmbH & Co. KG, BS Do-
dow und 1. Mecklenbur-
ger Obstbrand
Gut Schwewchow GmbH

Schatzmeister



Manfred Remus
Arla Foods Deutschland
GmbH



Frank Kremer
Mecklenburger
Landpute GmbH



Jürgen Krug
Hanse Sektkellerei
Wismar GmbH



Torsten Laatsch,
Kartoffel-Gemüse-Service
Plate GmbH



Wolfgang Voß
Darguner Brauerei
GmbH



Ehrenvorsitzender
Hubert Getzin

wirtschaftsministerium für das in den letzten drei Jahren entgegengebrachte Vertrauen hinsichtlich der Auftragserteilung für die Ausstellergemeinschaften auf Fachmessen. Damit habe Mecklenburg-Vorpommern sichergestellt, dass sich die Unternehmen der Ernährungswirtschaft professionell auf der BIO-FACH in Nürnberg, der Welt der Handelsmarken der PLMA in Amsterdam und der Natural Products Scandinavia/Nordic Organic Food Fair in Malmö präsentieren konnten.

Die Mitgliederzahl im AMV ist stabil geblieben, Zuwächse gab es bei den Fördermitgliedern und Kooperationspartnern. Nunmehr sind alle Landkreise und die beiden kreisfreien Städte Rostock und Schwerin Kooperationspartner. Besonders freut sich der AMV über die Fördermitgliedschaft von Globus Roggentin und ab 2015 von NETTO Stavenhagen.

Neumann und Weuffen machten in ihren Ausführungen auf die Hauptprobleme der Branche aufmerksam, sie betreffen den Mindestlohn, den qualifizierten Fachkräftenachwuchs und die immer größer werdende Schere von Umsatz und Ertrag. Dazu passte inhaltlich sehr gut das Impulsreferat zum Thema „Wie man als Wirtschaftskapitän den Kurs zu den Unternehmenszielen sichert“. Dr. Siegfried Friedrich

von der Baker Tilly Roelfs AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft gab einen prägnanten Überblick, deckte Tücken

auf und zeigte Möglichkeiten der Umschiffung.



Dr. Siegfried Friedrich (Baker Tilly Roelfs AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft) und AMV-Vereinsvorsitzender Günther Neumann



Impressionen von der Abendveranstaltung

AMV betreut neues Projekt zur Stärkung regionaler Lebensmittel in Großversorgungseinrichtungen



Das Projekt wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) für Vorhaben der Gesundheitswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern gefördert.

Ende 2014 erhielt der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern vom Wirtschaftsministerium des Landes den Zuschlag für ein aus EFRE-Mitteln gefördertes Projekt, das die Bezeichnung „Dienstleistungen für die Koordinierung zur Stärkung regionaler

Lebensmittel für eine Ernährung für die Gesundheit in Großversorgungseinrichtungen“ trägt.

Das Projekt beginnt am 01.01.2015 und endet am 31.12.2017. Betreut wird es von Robert Wolter, der zuvor bereits als Projektassistent und Assistent der Geschäftsführung im Verein tätig war.

Das Projekt hat das Ziel, zunächst eine Übersicht über geeignete Produkte für die Gesundheitswirtschaft zu erstellen und laufend zu aktualisieren. In diesem Zusammenhang wird eine Präsenz auf

der AMV-Internetseite eingerichtet, auf der Fachkunden Zugriff über die Produktübersicht erhalten.

Weiterhin sollen durch das Projekt Kontakte zwischen Großverbraucher und Produzenten vermittelt werden, wobei einmal jährlich eine Mecklenburg-Vorpommern-Woche in einer Großversorgungseinrichtung durchgeführt werden soll.

Außerdem wird während der Projektlaufzeit ein weiteres Symposium „Ernährung für die Gesundheit“ durchgeführt.

Wichtige Termine für 2015

16.01. – 25.01.2015

Internationale Grüne Woche in Berlin (IGW)

20.01.2015

Tag des Handels auf der IGW in Berlin

04. – 06.02.2015

Internationale Fachmesse Fruit Logistica

06.02.2015

Erscheinungstermin Länderreport MV in der Lebensmittel Zeitung

11. – 14.02.2015

Gemeinschaftsstand MV auf der internationalen Fachmesse BIOFACH in Nürnberg

04.02.2015

Workshop „Hygiene in der Lebensmittelverarbeitung“

26.03.2015

Workshop „HALAL und KOSCHER“

08.04.2015

Branchentag Ernährungswirtschaft des AMV e.V.

17. – 22.05.2015

Markterkundung Expo Mailand und Südtirol

19./20.05.2015

Gemeinschaftsstand MV auf der internationalen Fachmesse PLMA in Amsterdam, weltgrößte Messe der Handelsmarken

Ende Mai 2015

Technologieabend in Zusammenarbeit mit der IHK zu Rostock

16./17.07.2015

Nationale Branchenkonferenz Gesundheitswirtschaft in der Yachthafenresidenz Hohe Düne

10. – 13.09.2015

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

40. KW 2015

ET Länderreport Mecklenburg-Vorpommern in der Lebensmittel Praxis

10. – 14.10.2015

Ausstellergemeinschaft MV auf der ANUGA in Köln



Das besondere Präsent. Probieren Sie Deutschlands schönen Norden!

Mit einem Hanseland-Arrangement in einer rustikalen Holzkiste oder in einem edel gestalteten Tragekoffer überraschen Sie Ihre Kunden, Verwandten und Freunde mit Produkten aus Mecklenburg-Vorpommern. Hanseland ist ein liebevoll von Hand gefertigtes Präsent des AMV mit einer einzigartigen Angebotsvielfalt. Und weil Geschmäcker verschieden sind, wird bei den Angeboten zwischen der „Windsbraut“ und dem „Seemann“ unterschieden. Dazu gesellen sich verschiedene Tragekoffer und eine jährlich variierende weihnachtliche Sonderedition.

Eine Initiative des



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.