



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

REPORT

Wir schaffen Verbindungen.

2-2015



25. MeLa 2015 in Mühlengeez



Mitglieder, Fördermitglieder und
Kooperationspartner berichten

Aus dem Vereinsleben

25
JAHRE

Mecklenburg
Vorpommern

MV tut gut.



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

der AMV feiert in diesem Jahr sein 15-jähriges Bestehen, während viele andere das 25-jährige Jubiläum begehen. In den 15 Jahren gab es so manchen Stolperstein zu überwinden. Aber gemeinsam haben wir ihn aus dem Weg geräumt und sind besonders stolz darauf, dass es uns gelungen ist, ein Netzwerk für die Branche zu etablieren, das im Land anerkannt ist und in

das sich jeder nach Herzenslust mit Ideen und Initiativen einbringen kann. Wie schnell die Jahre vergangen sind, zeigen die Regelungen zur Unternehmensnachfolge bei unseren Mitstreitern. Denken wir an Siegfried Kobs von den Schwaaner Fischwaren oder an Walter Kienast von Greifen-Fleisch. Beide sind von Anbeginn stets aktiv mit dabei gewesen. Nun sind sie in den wohlverdienten Ruhestand getreten, wobei beide noch nicht wirklich loslassen können und sich neuen Aufgaben widmen. Schön, dass beide die Nachfolge so gut und kompetent regeln konnten. Für Siegfried Kobs sind nun Tochter Antje und Ralf Bösch in die Geschäftsführung getreten. Walter Kienast hat den Staffstab an Bernd Dittmann übergeben. Beiden Unternehmen wünschen wir ein glückliches Händchen und freuen uns auf eine weiterhin aktive Zusammenarbeit.

Heute möchte ich aber auch einmal die Bedeutung der Einbindung von großen Unternehmen hervorheben, denn sie tragen wesentlich zur Stärkung und

zum Ansehen des AMV bei. Unsere Gemeinschaft, der zahlreiche Kleinst-, kleine und mittelständische Betriebe angehören, kann die Branche am besten vertreten, wenn die Interessen aller Unternehmensgrößen einfließen.

Auf der 25. MeLa in diesem Jahr treffen wir treue Wegbegleiter des AMV wie die Arla Foods Deutschland GmbH, die Rücker GmbH, das DMK, die Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH aus Hagenow, die Mecklenburgische Brauerei Lübz GmbH und die EO Mecklenburger Ernte GmbH. Aber auch die Mecklenburger Landputte GmbH und die Torney Landfleischerei Pripsleben GmbH haben ein großes Stück MeLa-Geschichte geschrieben.

25 Jahre MeLa – das ist eine Erfolgsgeschichte für unser Bundesland. Ich gratuliere der MAZ ganz herzlich und wünsche ihr und allen Ausstellern viel Erfolg.

Ihr Günther Neumann

Wir begrüßen neue Mitglieder in unserem Verein:



Fisch Domke

Wir begrüßen neue Fördermitglieder in unserem Verein:



VARIOVAC
PS SystemPack GmbH

Neue Projektmanagerin beim AMV



Seit Mitte August arbeitet Grit-Kerstin Hintze als Projektmanagerin beim AMV. Sie löst Frau Dr. Michaela Cornehl ab, die sich neuen beruflichen Herausforderungen widmen möchte.

Frau Hintze ist Diplomlehrerin für Englisch und Russisch mit einem berufsbegleitenden Studienabschluss für Informatik. Außerdem hat sie in einem

weiterbildenden Fernstudium „Medien & Bildung“ ihren Mastertitel erworben. Sie verfügt über umfangreiche Kenntnisse in den Branchen Gesundheitswirtschaft, Life Science und Gesundheitsförderung.

Wir freuen uns auf Grit-Kerstin Hintze und wünschen ihr einen guten Einstieg beim AMV.



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



25. „MeLa“ in Mühlengiez öffnet bald ihre Türen



Zum 25. Mal öffnen sich in Mühlengiez bei Güstrow die Tore zur größten landwirtschaftlichen Fachmesse im Nordosten des Landes. Als eine der ältesten Messen in Norddeutschland hat die MeLa kontinuierlich an Vielfalt gewonnen. Im vergangenen Jahr kamen rund 68.000 Besucher nach Mühlengiez. Auf 170.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche wird den Besuchern vom 10. bis 13. September auch dieses Jahr wieder ein tagesfüllendes Programm rund um die Themen Landwirtschaft, Ernährung, Fischerei, Forst, Jagd und Gartenbau geboten.

Neben der Show der Auszubildenden am Donnerstag und Samstag werden auf der MeLa erstmals eine „Jobbörse“ und ein „Karrieretag“ angeboten. „Landwirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern hat Zukunft. Gegen den Fachkräfte-

mangel in der Branche wollen wir etwas tun“, erklärt Messechefin Weinhold. Imposanter Auftakt zur Eröffnung der MeLa sind am Donnerstag um 10 Uhr die Schaubilder der Zuchtverbände mit Geflügel, Kaninchen, Schweinen, Schafen, Pferden und Rindern. Im Mittelpunkt der 25. Landestierschau steht die „Deutsche Holsteins“ als „Tier der MeLa“.



Wie jedes Jahr werden auf der MeLa zahlreiche Landes-, Europa- und Weltneuheiten präsentiert. Unternehmen schätzen die Möglichkeit, die Akzeptanz neuer Produkte auf der Messe zu testen.

In Halle 1 präsentiert sich die Ernährungswirtschaft des Landes mit modernen, neuen Ständen. Ob Wurst- oder Backwaren, Fisch, Wild, Obst und Gemüse – die MeLa hat sich längst zur Probier- und Verkostungsmeile, zur „Grünen Woche“ Mecklenburg-Vorpommerns gemauert.

Im Zentrum der Halle, am Stand des Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V., können sich die Besucher zu aktuellen Themen rund um die Ernährung informieren.

Neu ist in diesem Jahr auch eine Sonderschau zum Thema Gartenbau. Die 25. MeLa gibt den Startschuss für dieses 3-jährige Projekt, welches von einer renommierten Designerin konzipiert und mit heimischen Unternehmen umgesetzt wurde. Weitere Informationen zur MeLa finden Sie unter www.mela-messe.de.

MELA ORIENTIERUNGSPLAN 2015

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



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

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

MAZ
 Messe- und Ausstellungszentrum Mühlengiez GmbH
 Ostsee Mühlengiez | Leute Wiese 8
 18276 Gülzow-Prüzen
 Telefon: +49 (0) 38450 | 302 0
www.mela-messe.de

©opus. | Visualisierung: alpha3



Sehr geehrte Damen und Herren,

die MeLa hat sich im 25. Jahr ihres Bestehens zur größten und besucherstärksten Messe in Mecklenburg-Vorpommern entwickelt – eine bemerkenswerte Erfolgsgeschichte. Dieser Erfolg kam nicht von ungefähr, sondern war das Ergebnis harter Arbeit und des Engagements vieler Menschen.

Mit Fingerspitzengefühl, Weitsicht und Entscheidungen, die zur rechten Zeit getroffen wurden, wurde die MeLa seit ihren eher bescheidenen Anfängen schrittweise entwickelt.

Bereits 1991 waren es rund 180 Aussteller, die sich auf 10.000 qm Fläche präsentierten, und knapp 15.000 Besucher, die die Messe besuchten. Zur damaligen Zeit war das ein großes Ereignis, dass ein Zeichen für unsere Landwirte in Mecklenburg-Vorpommern setzte.

Heute präsentieren sich mehr als 1.000 Ausstellerinnen und Aussteller auf einer Ausstellungs- und Freifläche von mehr als 170.000 qm. Die Besucherzahlen haben seit einigen Jahren die Marke von 70.000 überschritten.

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, bei der MeLa sind es übrigens vor allem Macherinnen, bisher immer verstanden, eine Mischung aus hohem fachlichem Anspruch und Unterhaltung anzubieten, so dass sich auch viele, die nichts mehr 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. Neben den Zelten, in denen die Tierzuchtverbände sich präsentieren, und der Freifläche, auf der die Landtechnik ausgestellt wird, ist von je her die Ernährungswirtschaft ein wichtiger Pfeiler der Messe. Sie ist auch 2015 mit vielen Unternehmen präsent und stellt sich und ihre Produkte umfangreich in Halle 1 aus. Man kann ohne Übertreibung sagen, dass die Halle 1 das kulinarische Zentrum der MeLa ist und daher für die meisten Besucherinnen und Besucher ein unbedingter Anlaufpunkt.

Viele der Unternehmen, die in Halle 1 ausstellen, sind Mitglieder des Vereins Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV). Der AMV bündelt die Interessen der kleinst-, klein- und mittelständischen Unternehmen und präsentiert seine Projektarbeit auf der diesjährigen MeLa.



Der AMV ist ein Beispiel für ein funktionierendes Netzwerk, das aus sich selbst heraus gewachsen ist. Die Initiative für die Gründung und inhaltliche Ausrichtung der Vereinsarbeit ging dabei von engagierten Unternehmerinnen und Unternehmern aus.

Dem Verein ist es seitdem gelungen, mit seinen aktiven, aber auch den vielen fördernden Mitgliedern Maßnahmen des Gemeinschaftsmarketings

wie gemeinsame Messebeteiligungen oder Verkaufsförderaktionen im LEH 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.

Die MeLa 2015 wird im Zeichen von Regionalität und dem Aufbau besonderer Kundenbindungen, aber auch von innovativen Ansätzen in der Produktionskette stehen. Die Menschen möchten auf Produkte aus ihrer Region, aber auch auf interessante neue Produkte zugreifen können. Heimische Erzeuger punkten hier, weil der Kunde ihnen vertraut und die Qualität kennt und schätzt.

In Halle 1 des Messegeländes gibt es eine Vielzahl solcher Produkte und ich bin davon überzeugt, dass der Publikumszuspruch entsprechend hoch sein wird.

Der AMV-Report macht deutlich, wie vielfältig die Tätigkeiten des Vereins und seiner Mitglieder sind und es immer wieder neue spannende Herausforderungen gibt. Unser Haus unterstützt an mehreren Stellen mit Mitteln aus dem ELER.

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 den Unternehmen aus Mecklenburg-Vorpommern und besuchen Sie auch die MeLa 2015.

Ihr
Dr. Till Backhaus
Minister für Landwirtschaft, Umwelt
und Verbraucherschutz

Halle 1, Stand-Nr. 151

Agrarmarketing stellt Verbraucherinformation in den Mittelpunkt



Mit insgesamt 20 Ständen ist der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern auf der diesjährigen MeLa in Halle 1 vertreten. Dazu kommen weitere Aussteller in anderen Hallen und im Außenbereich.

Mittig in Halle 1 präsentiert sich der Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) im Netzwerk gemeinsam mit dem DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e.V., der AOK Nordost - Die Gesundheitskasse, der BioCon Valley GmbH, mit Landurlaub Mecklenburg-Vorpommern e.V. und ländlichfein e.V. auf 120 qm.

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

		Stand-Nr.
Halle 1	Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V.	151
	AOK Nordost – Die Gesundheitskasse	151
	Arla Foods Deutschland GmbH	101
	Bauernverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.	118
	DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.	151
	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	117
	Die Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH	134
	EO Mecklenburger Ernte GmbH	147
	Greifen-Fleisch GmbH	108
	Hochschule Neubrandenburg	155
	Landesmarketing Mecklenburg-Vorpommern	159
	ländlichfein e.V.	151
	Landurlaub Mecklenburg-Vorpommern e.V.	130 + 151
	Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH	102
	Mecklenburger Landpute GmbH	104
	Mecklenburgische Brauerei Lübz GmbH	144
	MÖWE Teigwarenwerk GmbH	135
	Müritz-Milch GmbH (DMK Deutsches Milchkontor GmbH)	141
	Ostsee-Molkerei Wismar GmbH	143
	TORNEY Landfleischerei Pripsleben GmbH	145
TrendFood GmbH	156	
Halle 2	DKB Deutsche Kreditbank AG	253
	Textil Service Mecklenburg GmbH	232
Halle 3	Fischgut Nord eG (PAL Anlagenbau GmbH)	360
Freigelände	BrinkmannBleimann GmbH	A-56

Halle 1, Stand-Nr. 151

Agrarmarketing stellt Verbraucherinformation in den Mittelpunkt



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



Hoch hinaus – für alle gut sichtbar – ragt ein 5 m hoher Mecklenburg-Vorpommern-Turm, an dessen Frontseite eine MV-Karte alle Netzwerkpartner des AMV auf der MeLa kennzeichnet. Um den Turm herum positionieren sich alle genannten Partner.

Verbraucherinformation und -aufklärung sowie alles rund um regionale Produkte stehen im Mittelpunkt des AMV-Auftritts. AMV und die AOK Nordost werden mit mehreren Aktionen das Publikum informieren und unterhalten. Geplant ist ein tägliches Gewinnspiel, zu dem die Auslosung des Gewinners jeweils um 14:00 Uhr erfolgt.



Ergänzt wird der AOK-Auftritt durch eine Ernährungsberatung, so dass die Besucher sich allumfassend zu diesem Thema informieren können.

Die BioCon Valley GmbH bewirbt im Rahmen der Strategieguppe V „Ernährung für die Gesundheit“ vor allem regionale Produkte. Da geht es um Innovationen unter Einsatz von Lupinen-Eiweiß. Aber auch Fisch aus Aquakultur und Wildfrüchte sind für die Strategieguppe wichtige Themen, die auf der MeLa eine Rolle spielen. In Zusammenarbeit mit dem DEHOGA und ländlich-fein wird über Restaurants mit ausgeprägter regionaler Küche informiert.



Unter dem Dach des Vereins Landurlaub macht die Lewitz an allen vier Messtagen mit informativen Aktionen rund um die vielfältige Knolle auf die 3. Tüfelwochen im Oktober in der Lewitz neugierig. Hier werden die Besucher aktiv einbezogen und erfahren alles „Rund um die Kartoffel“.

Täglich wird im DEHOGA-Kochstudio regionale Küche angeboten. Verschiedene Häuser aus dem Land stellen sich vor. Am 11. September kochen und bewerben AOK Nordost und AMV die VitalMenüs für die KiTa- und Schulverpflegung. Besucher sind zur Verkostung herzlich eingeladen.

Halle 1, Stand-Nr. 134

Es geht um die Wurst – Rostocker Traditionsunternehmen wirbt um beruflichen Nachwuchs

„Wir setzen voll auf Tradition und Regionalität“ sagt Geschäftsführer Tobias Blömer und zählt gleich eine ganze Reihe von Erzeugnissen auf, die für diese Aussage stehen; verschiedene Schinkensorten, spezielle Brühwürste, Salamis und nicht zu vergessen die Bratwurst ohne Darm und die Hafenerleberwurst. Eine spezielle Kreation, die inzwischen wohl jeder Wurstliebhaber in Norddeutschland und darüber hinaus kennt. Wer nicht, der hat dazu auf der MeLa die Möglichkeit und wird vom Geschmack begeistert sein, ist sich das Team von „Die Rostocker“ sicher.

Hier ist noch alles in Familienhand. Eigene Schlachtung in Garrel, Zerlegung in Vorland bei Grimmen bis hin zur Verarbeitung zu qualitativ hochwertigen Fleisch- und Schinkenspezialitäten in



Rostock. Am Ende gelangen über 100 verschiedene Erzeugnisse in die Laden-



theken, besonders in Nord- und Ostdeutschland.

Und natürlich wird bei aller Tradition permanent an neuen Kreationen gearbeitet, damit immer mal etwas Neues angeboten werden kann.

Wer Interesse hat das engagierte Team am Stadtrand von Rostock zu ergänzen, ist jederzeit willkommen. Das Ausbildungsangebot reicht vom Fleischer bis hin zur Bürokauffrau mit anschließender Arbeitsplatzgarantie.

Die Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH
Erlensumpfstr. 1
18147 Rostock
Tel.: 0381-65843, Fax: -6584431
info@die-rostocker.com
www.die-rostocker.com

Halle 1, Stand-Nr. 102

Kartoffelgenuss auf der MeLa – natürlich!

In 25 Jahren ist die MeLa zu einer Institution in Mecklenburg geworden.

Die Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH, von Anfang an mit dabei, ist mittlerweile ein echtes Urgestein auf der beliebten Ausstellung. Dabei ist nichts stetiger als der Wandel.

Nicht nur die MeLa, auch das Hagenower Unternehmen hat eine beeindruckende Entwicklung vorzuweisen. 1990 mit einer Hand voll Kunden neu begonnen, ist das Unternehmen, welches heute zur Emsland-Group mit Sitz in Emlichheim gehört, einer der bedeutendsten Lieferanten von Kartoffeltrockenprodukten im Europäischen Handel.

Neben der Produktion von Handelseigenmarken gibt es in der Unternehmensgruppe ein klares regionales Bekenntnis, was durch Investitionen, wie die jüngst umgesetzte nationale Zei-

tungswerbung mit der Marke „Mecklenburger Küche“, unterstrichen wird.

Von Norddeutschen Landwirten geerntet, ausschließlich aus Kartoffeln der Region, entstehen Kartoffelpüree, Knödel und Klöße, Bratkartoffeln, aber auch herzhaftere Kartoffel-Snacks. Diese Vielfalt können die Messebesucher der



Marketingleiter Michael Greve bereitet auf der MeLa 2014 frische Bratkartoffeln zu.



MeLa auch in diesem Jahr wieder erleben. Bei der Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH gibt es immer etwas zu kosten, spezielle Messeangebote locken zum Kauf und auch den einen oder anderen neuen Artikel gibt es zu entdecken.

Mehr Informationen zur Marke und den Produkten finden interessierte Kunden auf dem neu gestalteten Internetauftritt unter www.mecklenburger-kueche.de.

Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH
Dr.-Raber-Str. 3, 19230 Hagenow
Tel.: 03883-7350, Fax: -735135
info@diemecklenburger.de
www.diemecklenburger.de

Halle 1, Stand-Nr. 156

TrendFood GmbH profiliert sich weiter in der Nische – auch vegan



produzieren wir in Kooperation mit der Industrie verschiedene Halbprodukte.

Unser Slogan: das, was der Wettbewerb vegetarisch macht, können wir vegan und besser.

Ein Großteil unseres Sortimentes ist TK- und Thermo, so dass die Produkte für die verschiedensten Applikationen eingesetzt werden können.

Insbesondere die Entwicklung des Marktes in den letzten 2 Jahren bestätigt uns in der Auffassung, dass vegetarische und vegane Produkte nicht nur „in“ sind, sondern das sie auch aufgrund der inzwischen sehr hohen Qualität auch für jeden „Fleischesser“ eine echte Alternative auf dem Weg zu einer gesünderen Lebensweise sind.



Es dürfte allgemein anerkannt sein, dass die Reduzierung des Verzehrs von tierischem Eiweiß und Fett nicht nur positiven Einfluss auf eine gesündere Lebensweise unserer Gesellschaft hat. Eine „flexitarische“ Ernährung ist ebenfalls ein Beitrag zum Klimaschutz und trägt zur Reduzierung der Massentierhaltung und deren negativen Auswirkungen bei.

Letztendlich vertreten wir aber die Auffassung, dass Essen und Genießen auch Ausdruck und Inhalt von positivem Lebensgefühl sein sollen. Diesem Anspruch fühlen wir uns verpflichtet.

Während wir 2014 zunächst bei einem der führenden deutschen Lebensmittel-einzelhändler gelistet waren, sind wir in diesem Jahr in Zusammenarbeit mit unseren Kooperationspartnern bereits bei 6 deutschen Handelsunternehmen sowie in Benelux präsent.

Das Traditionsunternehmen in Strasburg/Uckermark ist dafür bekannt, dass es abweichend von allen anderen Unternehmen der Fleischbranche des Landes MV seinen Platz in der Nische sucht und gefunden hat.

Aufbauend auf 6-jährigen Erfahrungen in der Produktion von vegetarischen

Produkten, haben wir seit etwa 2 Jahren unsere Aktivitäten auf diesem Gebiet forciert und bieten für den Handel und die Industrie ein umfangreiches Sortiment vegetarischer und insbesondere veganer Produkte an.

Während für den Handel die Palette von Würstchen bis Aufschnitt reicht,

TrendFood GmbH
Am Wäthering 17, 17335 Strasburg
Tel.: 039753-29322, Fax: -22265
info@trendfood-vital.de
www.trendfood-vital.de

Halle 1, Stand-Nr. 143

Seit 125 Jahren sind Tilsiterbrote ein Markenzeichen der Molkerei Rücker



terbrote in der Ostsee-Molkerei Wismar erfolgt immer noch nach traditionellen Rezepten: Beide Traditionsprodukte sind naturbelassen, laktosefrei und ohne Zugabe von Konservierungsstoffen – wie auch, und das bieten nur die naturgereiften RÜCKER-Spezialitäten, frei von Farbstoffen. Beide sind gewohnt kräftig im Geschmack, dabei aber harmonisch im Mund. Das gelingt nur mit einer hohen Qualität der natürlichen Zutaten und einer perfekt darauf abgestimmten mehrmonatigen Reifezeit auf edlen Holzbrettern.

125 Jahre. Vier Generationen. Ein Familienunternehmen. Waren es früher die runden Tilsiterbrote, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts das Markenzeichen der Meierei Rücker auf Fehmarn waren, so sind es heute die naturgereiften Tilsiterspezialitäten RÜCKER „Alter Schwede“ und „Alt-Mecklenburger“. Die Herstellung der nun eckigen Tilsit-

Das feine Geschmackserlebnis und die gleichbleibende hohe Qualität der rotgeschmierten RÜCKER-Spezialitäten kommen bei Verbrauchern in ganz Deutschland sehr gut an. Kein Wunder, „Natur pur“ war schon vor 125 Jahren die Devise des norddeutschen Familienunternehmens Rücker und ist es – aktueller denn je – noch heute.



Zu probieren sind die naturgereiften RÜCKER-Käsespezialitäten u.a. auf der MeLa in Halle 1, Stand 143.

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

Halle 1, Stand-Nr. 130 + 151

Das „Knollen-Konzept“ der Lewitz

Auf der Sonderaktionsfläche in Halle 1 wird klar: Mecklenburg-Vorpommern ist das Land der Kartoffel. An allen vier Messetagen macht die Lewitz mit informativen Aktionen rund um die vielfältige Knolle auf die 3. Tüffelwochen im Oktober in der Lewitz neugierig.

Seit den 1. Tüffelwochen 2013 ist ein interessantes Konzept rund um die Knolle entstanden. So kann man das Setzen der Tüffel im Frühjahr beobachten, während der Blüte mit dem Kartoffeldoktor unterschiedlichste Sorten bestimmen und natürlich im Herbst bei der Ernte behilflich sein. Interessierte erhalten in den aktiven Betrieben einen spannenden Einblick in die moderne Landwirtschaft Mecklenburg-Vorpommerns. Den Abschluss des „Kartoffeljahres“ bilden die Tüffelwochen im Oktober. Hier können Sie in der Kartoffelsauna schwitzen oder sich im Kartoffelbogen-



schießen üben. Und mit ein wenig Glück zeigt Ihnen die Banzkower Kartoffelmaus wie Kartoffelboccia gespielt wird.

Die Lewitz zeigt, wie vielfältig unsere regionalen Produkte in MV sind und wie interessant Verbraucheraufklärung sein kann.



Wenn Sie Lust bekommen haben, sich weitere Landwirte in unserem Bundesland mal genauer anzusehen, dann schauen Sie bitte unter www.auf-nach-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 2, Stand-Nr. 232

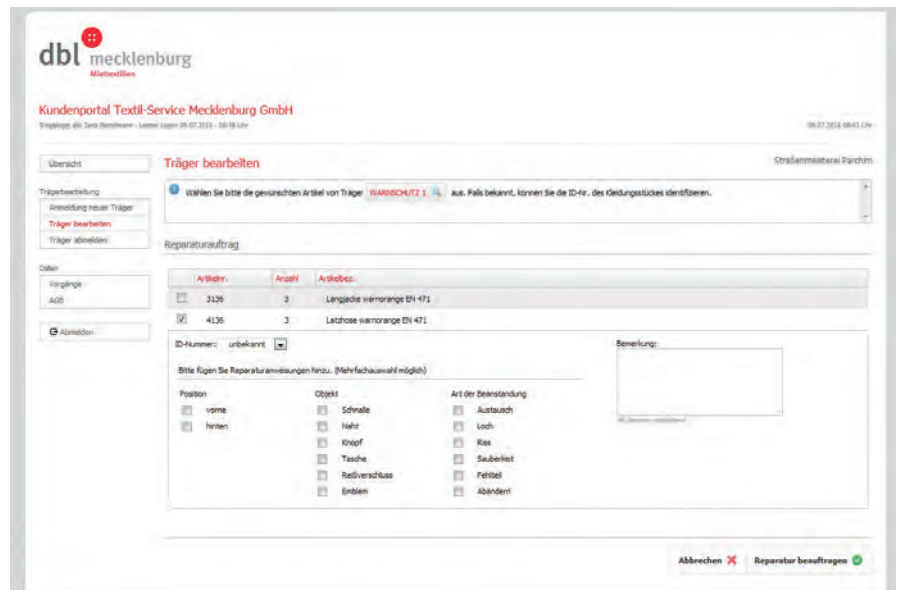
„Alles auf einen Blick“ – mit dem Serviceportal der DBL



Bei der Textil-Service Mecklenburg GmbH werden Kundenservice und der persönliche Kundenkontakt groß geschrieben.

Unsere acht Kundenbetreuer im Innen- und Außendienst stehen Ihnen jederzeit persönlich, individuell und flexibel beratend zur Seite. Zusätzlich zur gewohnten Betreuung möchten wir Ihnen unsere neue Kommunikationsmöglichkeit mit anbieten.

Schnell, rund um die Uhr erreichbar und immer aktuell – diese Vorzüge bietet unser Online-Serviceportal. Mit ihm haben Sie stets den vollen Einblick in Ihre Auftrags- und Kundendaten. Sie können jederzeit Trägerveränderungen vornehmen und Daten einsehen.



Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ständige Erreichbarkeit unseres Services 24 Stunden/Tag
- keine Zusatzkosten
- einfache Handhabung durch übersichtliche Menüführung
- jederzeit schnelle Änderung Ihrer individuellen Auftragsdaten
- bequemes An- und Abmelden Ihrer Mitarbeiter
- direkter Zugriff auf Rechnungen
- kurze Bearbeitungszeiten der beauftragten Änderungen
- individuelle Vergabe von Zugriffsrechten
- hohe Sicherheit durch komplexe Verschlüsselung
- umweltfreundlich durch Einsparung von Druck und Papier

Bei Interesse und Fragen stehen Ihnen unsere Kundenbetreuer gern zur Seite und freuen sich nach wie vor über Ihren Anruf.

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

Wir sind für Sie da – im Landkreis Rostock



Die Wirtschaftsförderung Landkreis Rostock GmbH (WLR) ist seit dem Jahr 2012 die Wirtschaftsfördergesellschaft des Landkreises Rostock mit Sitz in Güstrow. Bereits 1992 als Entwicklungsgesellschaft Bad Doberan mbH gegründet, erfolgte aufgrund der letzten Kreisgebietsreform die Umbenennung in WLR und der Umzug nach Güstrow.

Wir unterstützen die regionale Wirt-

schaft im Landkreis Rostock und können vielfältige Leistungen anbieten. Wir beraten zu geeigneten Gewerbe- und Industrieflächen für Ihr Ansiedlungsvorhaben und unterstützen Sie bei der Umsetzung Ihres Vorhabens. Wir beraten und begleiten Sie bei der Realisierung von Erweiterungsvorhaben am Unternehmensstandort. Wir unterstützen Sie bei Genehmigungsverfahren und informieren zu Fördermöglichkeiten.

Wir vermitteln Ihnen Kontakte zu Unternehmen, Institutionen oder Forschungseinrichtungen in der Region. Nehmen Sie gern Kontakt mit uns auf.

Wirtschaftsförderung Landkreis Rostock GmbH (WLR)
Am Wall 3 - 5, 18273 Güstrow
Tel.: 03843-75561000, Fax: -75510800
christian.fink@lkros.de
www.w-lr.de

MADE WITH LUVE

Neu: Lebensmittel mit Lupinen Eiweiss



Das Logo MADE WITH LUVE ist Programm. Wichtig zu wissen; LUVE steht für LUPine und VEgan, gleichwohl gemacht auch mit viel Liebe, also love gesprochen.



Veganer und Vegetarier, sondern auch für Konsumenten mit Intoleranzen, die bislang auf zahlreiche Lebensmittel mit tierischem Eiweiss verzichten mussten. Und schon gibt es mit Lupinen Drinks, Lupinen Joghurt-Alternativen, Lupinen Desserts und Lupinen Nudeln weitere Angebote im Handel.

Bei der Prolupin GmbH in Grimmen laufen alle Fäden vom Anbau der Blauen Süßlupine über Verarbeitung bis zur Produktentwicklung zusammen. Landwirte, vorwiegend in Mecklenburg-Vorpommern, produzieren den hochwertigen Rohstoff. Künftig soll es mit Blick auf die angestrebte MADE WITH LUVE Vielfalt noch deutlich mehr werden.

Entscheidend ist das Eiweiss. Nach einer langen Entwicklungsphase ist es einem engagierten Team mit Wissenschaftlern vom Fraunhofer IVV und Forschern von Prolupin gelungen in einem weltweit einzigartigen Verfahren aus der Blauen Süßlupine hochwertiges Eiweiss für die Nahrungsmittelherstellung zu gewinnen. So kann jetzt tierisches Ei-

weiss, wie beispielsweise in der Milch enthalten, durch pflanzliches ersetzt werden. Seit Mai diesen Jahres sind gleich drei leckere Eissorten in den Geschmacksrichtungen Vanille, Schokolade und Erdbeer im Handel erhältlich. Eine leckere Alternative für Jedermann, nicht nur für

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

Ein echter Drahtseilakt – Störtebeker Braumanufaktur installiert neue Gär- und Lagertanks



Mit schwerer Technik und polizeilicher Begleitung haben im April zwölf neue, knapp 14 Meter hohe Stahltanks die Störtebeker Braumanufaktur erreicht. „2 Kräne waren nötig, um die Tanks einzusetzen. Da war akribische Planung und viel Fingerspitzengefühl gefragt“, verrät der Betriebsleiter Arnd-Henning Böttlich. Bis die Stahlbehälter ihren Standort im neuen Gärkeller beziehen konnten, mussten sie rund 800 km von Bürgstadt (Sitz von ZIEMANN International) quer durch Deutschland zurücklegen. Der Transport und die Montage verliefen – trotz des Windes – ohne Probleme. Neben den Tanks wurde auch eine neue Kälte- und Reinigungsanlage installiert.



Insgesamt 12 neue Gär- und Lagertanks wurden in den vergangenen Tagen am Standort der Störtebeker Braumanufaktur installiert. (Fotografin: Christine Lorenz)

Die neuen Tanks ermöglichen vorrangig mehr Zeit und Platz für den individuellen Reifeprozess aller Brauspezialitäten, abgestimmt auf die unterschiedlichen Rohstoffe und Rezepturen. Damit wird eine gleichbleibende Qualität gesichert. Darüber hinaus eröffnet die Erweiterung mehr Möglichkeiten für die Entwicklung neuer Brauspezialitäten in den kleineren Tanks.

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

MBU GmbH – Geschäftsbereich “Managementsysteme und Beratung“, Rostocker Ingenieurbüro – Partner für Industrie, Handwerk und Dienstleister



„Branchenkenntnisse in der Lebensmittelverarbeitung gefragt? Dann sind Sie bei uns genau richtig“, sagt Heiko Harder. Der Geschäftsführer der Maschinenbau und Umwelttechnik GmbH, MBU, in Rostock und das gesamte Team stehen als beratendes Ingenieurbüro jederzeit mit Rat und Tat bereit – und das in vielen Bereichen. Das reicht von der Einführung von Managementsystemen für Energie, Umwelt, Qualität und Le-

bensmittelsicherheit (IFS/BRC/HACCP) bis hin zur Begleitung von Genehmigungsverfahren (BlmSchG). Zum Angebot gehören ferner Energieaudits nach DIN 16247-1 und die Ermittlung von Einsparpotentialen. Hinzu kommen die Gestellung der externen FASi, die fachliche Beratung im Arbeitsschutz und beim Brandschutz sowie neuerdings das 3D-Laserscanning z.B. zur Bestandsaufnahme von Objekten/Anlagen. Komplettiert wird das vielfältige MBU-Angebot durch Schulungen und Seminare zu ausgewählten Themen.

Doch nicht nur im speziellen Bereich der Lebensmittelverarbeitung können die erfahrenen Ingenieure, Konstrukteure und Berater ihre umfangreichen Branchenkenntnisse einfließen lassen.



Gleiches gilt für den Maschinen- und Schiffbau. Seit über 20 Jahren vertrauen zunehmend mehr Kunden auf dieses Know-how, verbunden mit Engagement und hoher Kompetenz. Neue Interessenten sind jederzeit willkommen.

Maschinenbau und Umwelttechnik GmbH (MBU)

Joachim-Jungius-Str. 9

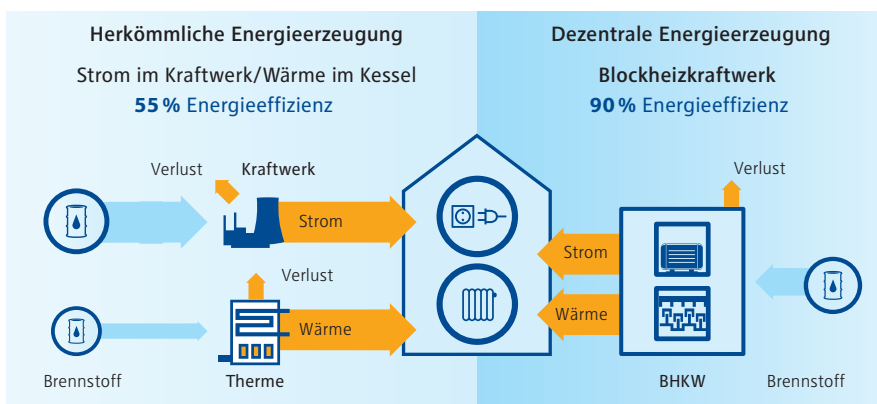
18059 Rostock

Tel.: 0381-4059300, Fax: -4059352

info@mbu-gmbh.de

www.mbu-gmbh.de

Mit dem eigenen BHKW zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen!



Blockheizkraftwerke produzieren in nur einem Vorgang Strom und Wärme für Ihr Unternehmen und sind dadurch wesentlich effizienter als konventionelle Großkraftwerke. Zudem werden Anlagen dieser Art auch über staatliche Fördermittel unterstützt und gewinnen damit nochmals an Attraktivität. Eine Investition, die sich gleich doppelt für Sie auszahlt!

enviaM ist nicht nur ein Energieversorger, sondern hilft als Energiedienstleister ihren Kunden künftig Energie selbst herzustellen. Mit einem eigenen BHKW können sogar kleine und mittelständische Unternehmen selbst Energie erzeugen und Kosten sparen. Grund hierfür ist die Flexibilität in der Leistungsgröße – vom kleinen Block für den Keller über mittlere bis hin zu großen Anlagen.



Ein BHKW sichert die permanente Energieversorgung ab und die entstehende Abwärme beheizt die Räume oder kann für den Produktionsprozess verwendet werden. Zu viel produzierter Strom wird gewinnbringend eingespeist. Attraktive Pachtmodelle, steuerliche Aspekte und Fördermöglichkeiten sind weitere Vorteile. Ob Sie eine veraltete Anlage durch eine effizientere ersetzen oder erstmalig eine solche anschaffen – Sie gewinnen an Unabhängigkeit und sichern sich gegen Strompreiserhöhungen weitestgehend ab.

Jetzt informieren:

envia Mitteldeutsche Energie AG

Vertriebsbüro Schwerin

Platz der Jugend 6

19053 Schwerin

Tel.: 0385-3958300

BHKW@enviaM.de

www.enviaM.de/BHKW

Hygiene ist das A und O in der Lebensmittelverarbeitung Gemeinsamer Workshop von AMV und IGEFA Rostock am 04.02.2015

Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. und Fördermitglied IGEFA Rostock führten am 04.02.2015 einen Workshop zum wichtigen Thema „Hygiene in der Lebensmittelverarbeitung“ durch. Abgerundet wurde die Veranstaltung mit einer Betriebsbesichtigung.



Betriebsleiter Thomas Daubitz führte die Teilnehmer durch das moderne Logistikzentrum der IGEFA Rostock in Laage-Kronskamp.

Hygiene ist unerlässlich für die Lebensmittelverarbeitung und Grundlage für sichere Lebensmittel. Die Lebensmittelhygiene liegt in erster Linie in der Verantwortung der Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten, herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen. Neben



der sorgfältigen Auswahl einwandfreier Rohmaterialien für die Herstellung der verschiedenen Produkte sind dabei vor allem saubere Arbeitsoberflächen und Werkzeuge sowie die körperliche Hygiene der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wichtig.



Dr. Christoph Küsters vom Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Güstrow sprach über den aktuellen Stand der Transparenzinitiative.

Alle Teilnehmer waren sich einig, dass gerade die Hände unentbehrliche und präzise Werkzeuge im Umgang mit Lebensmitteln sind und eine sorgfältige Händedesinfektion von Nöten ist. In diesem Zusammenhang konnte jeder Teilnehmer mittels eines fluoreszierenden Desinfektionsmittels seine Hände unter UV-Licht überprüfen, ob alle Bereiche der Hand mit Desinfektionsmittel behandelt wurden. Ebenso wurde auf Hautprobleme eingegangen, die häufiges Händewaschen und -desinfizieren sowie das häufige Tragen von Handschuhen mit sich bringen kann.

Foto links: Sebastian Michels und Volkmar Kerwarth (beide IGEFA Rostock) berichteten über Neuigkeiten aus dem Bereich Hygiene, über den richtigen Umgang mit Desinfektionsmitteln sowie über Farbcodierungssysteme in der Lebensmittelproduktion.

Workshop am 30.06.2015 – Die nächste Hürde in der Umsetzung der LMIV „Nährwertkennzeichnung gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011“

Der AMV veranstaltete am 30. Juni 2015 in Zusammenarbeit mit dem Fördermitglied BIOSERV Analytik und Medizinprodukte GmbH einen praxisorientierten Workshop zur geänderten Regelung der Nährwertkennzeichnung.

Bei der täglichen Arbeit ergeben sich häufig Fragen zur korrekten inhaltlichen und formellen Anwendung der komplexen Anforderungen der genannten Ver-

ordnung. Neben der Darstellung der Grundregeln zur Nährwertdeklaration lag der Fokus des hier angebotenen Workshops daher vor allem auf der praktischen Umsetzung und Vermittlung von Basiswissen zur Analytik und kalkulatorischen Methoden.

Die bislang weitgehend freiwillig deklarierte Nährwertinformation wandelte sich mit der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

in der gesamten Europäischen Union für verpackte Lebensmittel zur Pflicht.

Nach einer Übergangszeit gibt es nur noch eine Variante der Nährwertkennzeichnung: Der Brennwert sowie die sechs Nährstoffe – Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz – müssen nunmehr angegeben werden.

Ernährungswirtschaft traf sich am 8. April 2015 zum Branchentag

Mut zu neuen Wegen – Information, Innovation und Kommunikation

Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) hatte auch in diesem Jahr zum Branchentag Ernährungswirtschaft geladen.

Im Hotel THE GRAND im Ostseebad Ahrenshoop trafen sich etwa 130 Unternehmer und Dienstleister der Branche, Vertreter des Lebensmittel-einzelhandels und wissenschaftlicher Einrichtungen des Landes sowie Mitglieder des Bundes- und Landtages, der Kammern und Verbände.

Der Branchentag Ernährungswirtschaft zählt zu den bedeutendsten Treffen der Branche in Norddeutschland mit einer der längsten Traditionen.

Auch im 25. Jahr Mecklenburg-Vorpommerns standen der Erfahrungsaustausch unter Fachkollegen sowie die Gespräche mit den Gästen aus Politik und Verbänden im Fokus. Das Landesmarketing begleitete die Veranstaltung ebenso wie die anderen Unterstützer, die sich in einer fachbegleitenden Ausstellung präsentierten. Ganz vorn mit dabei waren enviaM, das Logistikunternehmen Kraftverkehr Nagel, die Lebensmittel Zeitung, die Maschinenbau und Umwelttechnik GmbH und die rogatec GmbH aus Rostock. Die Hochschule Neubrandenburg führte eine Befragung der Teilnehmer zu aktuellen Branchenproblemen durch.

„In den 15 Jahren seines Bestehens hat der AMV umfangreiche Arbeit für das



v.r.n.l.: Frank Meißler, Minister Dr. Till Backhaus, Stefanie Drese, Vizepräsidentin Regine Lück, Vizepräsidentin Beate Schlupp, Jarste Weuffen, Günther Neumann, Werner Prill, Kurt-Georg Scheible

Image der Branche im Land geleistet. Dabei war es von besonderer Wichtigkeit, dass sich die kleinen und mittelständischen Unternehmen stets an der Seite von Großunternehmen der Branche wussten. Nur gemeinsam kann es auch in Zukunft gelingen, der Branche noch mehr Profil und Anerkennung im Land zu verschaffen“, ist sich AMV-Geschäftsführerin Jarste Weuffen sicher. „Dazu sind manchmal auch neue Wege zu bestreiten. Die Herausforderungen werden mannigfacher und vielschichtiger.“

So hatte sich der AMV für unseren seit 2001 stattfindenden Branchentag für ein neues Format entschieden. Den Vormittag kann nun jeder Unternehmer noch in seiner Firma verbringen, um dann am Nachmittag und Abend die Kommunikation in der Branche zu pflegen. Dass dies der richtige Weg war, zeigte die Beteiligung. Das Grußwort zur Veranstaltung unter dem Motto „Mut zu neuen Wegen – Information, Innovation und Kommunikation“ hielt Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus.





Frank Meißler, Geschäftsleiter vom Globus-Markt in Roggentin, schilderte aus seiner Sicht, wie man ein Produkt am besten verkaufen kann. Zwar werden immer bestimmte Grundnahrungsmittel verspeist, aber damit ist nicht automatisch Absatz generiert.

Ein Kriterium, um erfolgreich am Markt zu bestehen, sind Innovationen, nicht zuletzt in der Verpackung. Dass den Verpackungen eine enorm wichtige Rolle im Lebensmittelbereich zukommt, arbeitete der Chef des Deutschen Verpackungsinstituts, Winfried Batzke, heraus und informierte über aktuelle Trends. Welche Megatrends verändern die Gesellschaft und wie verändern sich die Verpackungen, das waren Fragen, die er in seinem Vortrag näher beleuchtete.

Den Abschluss des Nachmittags gestaltete Kurt-Georg Scheible unter dem

Thema „Raus aus der Win-Win-Falle. Mit Menschenkenntnis verhandeln, um zu siegen“. In den letzten Jahren hat knallhartes Verhandeln an Bedeutung gewonnen. Die Win-Win-Einstellung ist immer schwieriger durchsetzbar. In den Verhandlungen gewinnt eine Partei schnell die Oberhand. Es geht um Prozente, Margen, Verdrängung und Wettbewerbsvorteile. Kurt-Georg Scheible, selbst Topmanager und Unternehmer, weiß aus seiner über 25-jährigen breiten Berufserfahrung, dass diese Art der Verhandlungsgespräche für eine Gesprächspartei mit unbefriedigenden Ergebnissen mit weitreichenden Folgen endet. Der Berater von nationalen sowie internationalen Kunden wie Nestlé, RWE oder Deutsche Bank zeigte auf, wie Führungskräfte, Unternehmer und Menschen, die täglich verhandeln müssen, einfach aber effektiv ein Jahresgespräch erfolgreich abschließen.

Der Abend war geprägt von guter Laune, inspirierenden Gesprächen und regionalen kulinarischen Höhepunkten. Der nächste Branchentag folgt bestimmt.



Bilder unten (v.l.n.r.)
Präsentation unserer Fördermitglieder:
MBU, J.J. Darboven, KV Nagel, rogatec, enviaM



Genuss aus der Region – Globus und AMV präsentierten Vielfalt an regionalen Spezialitäten



Eröffnung der MV-Woche durch Staatssekretär Dr. Peter Sanftleben (2.v.l.), Jarste Weuffen, Dr. Elke Halm, Dr. Wolfgang Kraatz, Frank Meißler (v.l.n.r.)

"Regionalität liegt im Trend und für die moderne Ernährungswirtschaft im Land, die für hohe Qualitäten steht, ist das eine gute Nachricht", sagte der Staatssekretär für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Dr. Peter Sanftleben Ende April in Rostock-Roggentin anlässlich der Eröffnung der Mecklenburg-Vorpommern-Woche im Globus-Markt.

Unter dem Motto "Genieße Mecklenburg-Vorpommern" präsentierten 23 Produzenten ihre zahlreichen Köstlichkeiten. Das Sortiment war abwechslungsreich: Molkereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Obst und Gemüse, Fischspezialitäten, Getränke und vieles mehr wurden den Verbrauchern gezeigt.

Beispielhaft zu nennen sind hier Rostocker, Greifswalder und Pasewalker Wurstspezialitäten, Molkerei-Produkte aus Poseritz, Wismar und Upahl, Erzeugnisse der Mecklenburger Kartoffelveredlung, Lauenroth-Produkte sowie Bier aus Rostock, Lübz und Stralsund.

An zahlreichen Ständen konnten die regionalen Spezialitäten während der gesamten Aktionswoche verkostet werden. Neu mit dabei waren Produkte der Torney Landfleischerei Pripsleben GmbH und der Mecklenburger Landpute GmbH. Und die Kunden konnten erst-

mals auch Produkte der Prolupin GmbH aus Grimmen in der Mall des Marktes verkosten.

Das Landesmarketing, das in diesem Jahr 25 Jahre Mecklenburg-Vorpommern in den Mittelpunkt seiner Kampagnen stellt, begleitete die Aktion.

Zur Abrundung wurde den Kunden gezeigt, wie aus regionalen Zutaten ein VitalMenü gekocht werden kann. Die VitalMenüs sind leckere und ausgewogene Gerichte mit regionalen Zutaten für die Schulverpflegung, die der AMV mit Partnern aus dem Land entwickelt und gekocht und gemeinsam mit Kindern verschiedener Altersstufen getestet hat. „Wir haben uns sehr darüber gefreut, dass die Globus-Trefferia in ihrem Speisenangebot erstmals ein VitalMenü angeboten hat. Globus ist seit einem Jahr Fördermitglied im AMV, seitdem hat sich die Zusammenarbeit besonders gut entwickelt.

Diese Aktionswoche knüpft an die gemeinsamen erfolgreichen Mecklenburg-Vorpommern-Wochen der Vorjahre an. Sie soll dazu beitragen, die Wertschätzung von regionalen Lebensmitteln weiter zu erhöhen und die heimische Land- und Ernährungswirtschaft zu unterstützen.

Verkostet wurde u.a. am Stand von:



Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof GmbH



Die Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH



Mecklenburger Landpute GmbH



Torney Landfleischerei Pripsleben GmbH

Das AMV-Großversorgerprojekt – Rückblick auf die ersten 6 Monate



Weiterhin wurden, unter anderem auch unter Mit-hilfe des Bäderverbands Mecklenburg-Vorpommern, erste Kontakte zu verschiedenen Großver-sorgungseinrichtungen der Gesundheitswirt-schaft bzw. Catering-Un-ternehmen aufgenom-men, die daran interes-siert sind, verstärkt regio-nale Lebensmittel für ihre Essensversorgung einzusetzen.

Vor dem Hintergrund der hohen und weiter steigenden Anzahl übergewichtiger bzw. stark übergewichtiger Menschen in Mecklenburg-Vorpommern, das damit im bundesweiten Durchschnitt eine bedenkenswerte Spitzenposition einnimmt, startete der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV) zum Jahresbeginn ein neues Projekt, das von der Gesundheitswirtschaft des Landes mit EFRE-Mitteln gefördert wird.

Unter dem Titel „Dienstleistung für die Koordinierung zur Stärkung regionaler Lebensmittel für eine Ernährung für die Gesundheit in Großversorgungseinrichtungen“ sollen bis Ende 2017 Maß-nahmen ergriffen werden, um die Agrar- und Ernährungsbranche mit der Gesundheitswirtschaft stärker und effi-zienter zu verknüpfen.

Zunächst musste jedoch das Projekt der Ernährungswirtschaft des Landes vorgestellt werden. Aus diesem Grund besuchte Robert Wolter als zuständiger Projektmanager über 40 Unternehmen von Rügen bis zur Mecklenburgischen Seenplatte, von Westmecklenburg bis Vorpommern, um mit ihnen über das Großversorgerprojekt zu sprechen und auszuloten, welche Möglichkeiten und Vorteile eine Teilnahme beim Projekt für sie jeweils bringen könnte.

Die umfangreiche Gesundheitsdaten-bank des AMV bildet die Grundlage für die Kontaktaufnahme mit der Gesundheitswirtschaft und die Vorstellung des Projektes vor Ort. Die Datenbank wird momentan systematisch auf den aktu-ellen Stand gebracht. Im darauf fol-genden Schritt wird die Organisation von Kontaktgesprächen zwischen bei-den Seiten angestrebt, idealerweise mit integrierten Produktvorstellungen. Das Ziel ist es hierbei, die Großver-sorger von der Vielfalt und Qualität re-gionaler Produkte zu überzeugen.

Ein Mittel zur Erreichung dieses Ziels ist die Durchführung gemeinsamer kulina-risch-regionaler Aktionswochen im Rah-men des Großversorgerprojektes unter dem Titel „MV auf dem Teller“. Durch diese Aktionswochen können die Köche die Produkte in der täglichen Praxis bes-ser kennenlernen und die Resonanz bei Kunden und Patienten direkt beobachten.

Eine weitere Maßnahme zur besseren Verknüpfung der Produzenten- und Großverbraucherseite ist die übersicht-liche Darstellung möglichst vieler regio-naler Produkte in einer digitalen Da-tenbank, damit die Verpflegungsverant-wortlichen der jeweiligen Einrichtungen zielgerichtet und mit wenigen Maus-klicks nach geeigneten Artikeln aus der Region suchen können.

Im Augenblick macht sich der AMV mit unterstützender fachlicher Hilfe Gedan-ken, ob und wie seine Konzepte tech-nisch am besten umgesetzt werden können.

Das zweite Halbjahr hält noch zahlrei-che Herausforderungen für den AMV bereit, der sich sicher ist, dass er mit allen interessierten Unternehmen die an-stehenden Aufgaben erfolgreich meis-tern wird.



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

Mecklenburg-Vorpommern auf dem Teller

Kulinarische Geschmackserlebnisse aus unserer Region

Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Feldstraße 2
18182 Bentwisch
Tel.: 0381/2523871 Fax: 0381/2523872
info@mv-ernaehrung.de
www.mv-ernaehrung.de

Dienstleistungen für die Koordinierung zur Stärkung regionaler Lebensmittel für eine Ernährung für die Gesundheit in Großversorgungseinrichtungen

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

Regional schmeckt den Kindern – Neue VitalMenüs machen Appetit auf mehr



Der AMV setzt die Arbeit im Projekt „VitalMenü – Regionale Produkte in der Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern“ in diesem Jahr dank der Unterstützung der AOK Nordost – Die Gesundheitskasse und weiterer Projektpartner mit verschiedenen Aktivitäten erfolgreich fort.

Verkostungsaktion mit Sternberger Schülern

Am 17. März 2015 startete der AMV zusammen mit dem Caterer uwm aus Demmen und der AOK Nordost eine Verkostungsaktion von drei neuen VitalMenüs an der Verbundenen Regionalen Schule und Gymnasium "David Franck" in Sternberg. 121 Schülerinnen und Schüler im Alter

von 11 bis 17 Jahren testeten die Landputenboulette mit Wirsinggemüse und Mecklenburger Pellkartoffeln, die bunte Nudelpfanne mit Severiner Putenbruststreifen sowie den Stralsunder Kuttermatjes in Honig-Senf-Soße mit Plater Kartoffeln.

Gut zwei Drittel der Kinder wünschen sich die Gerichte demnächst auf ihrem Speiseplan. Ganz vorn in der Gunst der Kinder standen die Landputenbouletten mit Wirsinggemüse.

Präsentation von VitalMenüs im Rahmen der MV-Woche im Globusmarkt Roggentin

Während der Mecklenburg-Vorpommern-Woche im Mai im Globus-Fri-

schezentrum in Roggentin wurde das VitalMenü erneut präsentiert. Auf der Aktionsfläche des Marktes verkosteten die Kunden das neue VitalMenü „Bunte Nudelpfanne mit Severiner Putenbruststreifen“.



In der Trefferia des Marktes stand ein VitalMenü erstmals auf der Speisekarte: Die süße Schweineroulade mit Hagenower Stampfkartoffeln und Möhrengemüse erfreute sich bei den Gästen großer Beliebtheit.



Workshop "VitalMenü – schmackhaft, wirtschaftlich, sicher"

Am 01. Juli 2015 fand in Rostock der erste Workshop "VitalMenü – schmackhaft, wirtschaftlich, sicher" für Caterer und Köche statt. Gemeinsam mit den Projektpartnern rogatec GmbH und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in MV führte der AMV diesen praxisorientierten Workshop mit 13 interessierten Köchen und Küchenleitern durch. Im Vordergrund des Workshops standen die VitalMenüs mit ihren regionalen Zutaten und deren nährstoffschonende und sichere Zubereitung. Mit der Teilnahme an diesem Workshop konnten sich die Kita- und Schulverpfleger selbst ein Bild von den VitalMenüs machen und bekamen praktische Tipps für deren Umsetzung.



Nationale Branchenkonferenz Gesundheitswirtschaft in Rostock-Warnemünde

Im Rahmen des Forums "Ernährung für die Gesundheit – Großversorgungseinrichtungen im Spannungsfeld zwischen Kundenwunsch, Qualität, Gesundheit und Regionalität" stellte der AMV das Projekt „VitalMenü – Regionale Produkte in der Schulverpflegung“ vor. Neben einem Kurzfilm zum Thema konnten ausgewählte VitalMenüs über die gesamte Konferenzzeit im AOK-Kochstudio verkostet werden.



Der Versuch, das VitalMenü auch in die Mittagsverpflegung auf der Konferenz einzubinden, gelang leider nicht so gut, denn die vorhandenen regionalen Rezepturen wurden nicht 1:1 umgesetzt.



Foto rechts unten: BioCon Valley@GmbH

Schülerwettbewerb startete am 31.08.2015

Zum diesjährigen Schuljahresanfang startete der AMV zusammen mit der AOK Nordost, der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und dem Landesmarketing einen Schülerwettbewerb, um neue Ideen der Schülerinnen und Schüler in die Verpflegung einzubeziehen.

Schülerinnen und Schüler ab der Klas-

senstufe 5 sowie der beruflichen Schulen können an dem Wettbewerb teilnehmen und ihre regionalen VitalMenüs als Rezeptvorschlag einreichen. Mindestens 10 neue VitalMenüs und neue fetzige Namen für die bestehenden VitalMenüs werden gesucht.

Weitere Informationen zum Schülerwettbewerb unter www.mv-ernaehrung.de/vital-aktuell.html.

Ein großes Dankeschön gilt unseren Projektunterstützern:

AOK Nordost – Die Gesundheitskasse; GLOBUS Handelshof St. Wendel GmbH & Co. KG, Betriebsstätte Roggentin/Rostock; Kraftverkehr Nagel GmbH & Co. KG, Niederlassung Güstrow; Landesmarketing Mecklenburg-Vorpommern; rogatec GmbH; uwm Kulnaria GmbH & Co. KG; Vernetzungsstelle Schulverpflegung in MV.

Wichtige Termine für 2015 / 2016

10. – 13. September 2015

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

15. September 2015

25 Jahre NETTO Stavenhagen

23. September 2015

Unternehmerforum zum Thema "Innovative Verpackungslösungen für die Ernährungswirtschaft" in Kooperation mit der Wirtschaftsfördergesellschaft Vorpommern in Neu Lüdershagen

40. KW 2015

ET Länderreport Mecklenburg-Vorpommern in der Lebensmittel Praxis

10. – 14. Oktober 2015

Ausstellergemeinschaft MV auf der Anuga in Köln – Gemeinschaftsstände in der Anuga Fine Food und in der Anuga Meat im Landesauftrag

15. – 17. Oktober 2015

Bauerntage mit Globus Rostock-Roggentin

01. – 02. November 2015

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

11. November 2015

Jahresmitgliederversammlung und 15 Jahre AMV e.V. in Rostock

10. – 13. Februar 2016

Ausstellergemeinschaft MV auf der BIOFACH in Nürnberg



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.

Weitere Informationen erhalten Sie unter
www.hanseland.de und Tel.: 0381-2523871.