



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

REPORT

Wir schaffen Verbindungen.

2-2018



© AMV e.V.

MeLa 2018 in Mühlengeez

**Mitglieder, Fördermitglieder
und Kooperationspartner berichten**

Aus dem Vereinsleben

Mecklenburg
Vorpommern 
MV tut gut.



Liebe Leserinnen und Leser,

die MeLa als bedeutendste Land- und Ernährungswirtschaftsmesse des Landes Mecklenburg-Vorpommern steht vor der Tür. Wie in jedem Jahr wird die Landwirtschaft auch 2018 eine Leistungsschau absolvieren, und wir Unternehmen aus der Ernährungsbranche präsentieren unsere Produkte.

Die lange Trockenperiode in diesem Sommer stellt die Landwirte vor enorme finanzielle und persönliche Belastungen. Die Folgen für die Ernährungswirtschaft sind derzeit noch nicht abzusehen, in der Regel spüren die meisten Produzenten dies erst später. Derzeit können wir nur hoffen, dass der Schaden nicht größer wird und auch die Politik ihrer Verantwortung nachkommt. Denn steigende Preise auf Seiten der

Urerzeugung stellen uns vor massive Probleme, da wir diese nicht ohne weiteres weitergeben können.

Im April dieses Jahres fand unser Norddeutscher Ernährungsgipfel in Warnemünde statt. Der Einladung folgten über 200 Interessierte aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft. Das Thema Personalmangel rückt bei allen immer mehr in den Fokus und wird unsere Geschicke in der Zukunft grundlegend beeinflussen. Entscheidend wird sein, für sich und sein Unternehmen die richtigen Antworten zu finden, um dem Problem Arbeitskräftemangel entgegen zu wirken.

Im Juli dieses Jahres hat der AMV den Bescheid für ein Projekt aus dem Strategiefonds der Landesregierung erhalten. Im AMV wurde eine Stelle geschaffen, um die Koordination von Wettbewerbsanträgen vorzunehmen, als Ansprechpartner für die Unternehmen zu dienen und die Unterlagen für die Jury vorzubereiten.

In der fünfköpfigen Jury sitzen neben dem Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus und der Landtagsabgeordneten Elisabeth Aßmann je ein Vertreter der IHK, der Hochschule Neubrandenburg und des Bauernverbandes.

Die Absatzförderung von Produkten aus dem Land steht hierbei im Vordergrund. Im Rahmen dieses Projektes werden verschiedenste Wettbewerbe ausgerufen, um die Vermarktung von Produkten aus Mecklenburg-Vorpom-

mern voranzutreiben. Der erste Wettbewerb lief bis zum 22. August, zur MeLa werden die ersten Wettbewerbsgewinner verkündet.

Vereinsintern hat der Arbeitskreis Strategie sich zum vorerst letzten Mal vor der Jahresmitgliederversammlung getroffen. Im Vorfeld der Versammlung erhalten alle AMV-Mitglieder den aktuellen Sachstand übermittelt, damit auf der Mitgliederversammlung am 27. November Beschlüsse dazu gefasst werden können.

Nutzen Sie die Möglichkeit und diskutieren Sie mit, denn es wurden einige Ideen und Neuerungen erarbeitet.

Auf der Mitgliederversammlung finden in diesem Jahr turnusmäßig die Neuwahlen zum Vorstand statt. Stimmen Sie zum einen darüber ab, wer in Zukunft die Interessen des Vereins vertritt, aber machen Sie auch gerne mit und stellen Sie sich zur Wahl. Denn Vielfalt und verschiedenste Meinungen sind wichtig, damit wir auch in Zukunft die Interessen aller Mitglieder vertreten können.

Nutzen Sie den AMV als Ihren Verein!

Ihr Tobias Blömer

Wir begrüßen als neues Mitglied in unserem Verein:



HANF FARM GmbH



Gesellschaft für Gesundheit
und Pädagogik mbH

Wir begrüßen als neues Fördermitglied in unserem Verein:



PanterKarton
c/o Mailingmanufaktur GmbH



„Das Beste im September“ auf der 28. MeLa in Mühlengiez



Vom 13. bis 16. September 2018 ist es wieder soweit: die MeLa, eine der größten Fachausstellungen für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau im Nordosten Deutschlands, öffnet zum 28. Mal ihre Tore.

Auf 172.000 qm Ausstellungs- und Aktionsfläche erwartet die mehr als 70.000 Besucher das gesamte Spektrum der Agrarbranche.

In diesem Jahr steht die MeLa im Zeichen der Pommerngans, einer alten und verbreiteten Gänserasse.

Die Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommerns präsentiert sich wie gewohnt in Halle 1. Mit ihren Produkten kochen im MeLa-Kochstudio prominente Gäste regionale Gerichte, die die Be-



sucher verkosten können. Das Projekt wird von der Initiative „So schmeckt MV“ unterstützt.

Im großen Vorführring bieten abwechslungsreiche Programmpunkte wie die Landeselitestutenschau, Vorführungen historischer Landmaschinen oder die

beliebte Landestierschau Unterhaltung für Groß und Klein.

2018 finden neben regionalen Leistungs- und Jungzüchterwettbewerben auch die 10. Bundeszüchterwettbewerbe der Fleischrinder statt. Auf der Aktionsfläche Forst messen sich die Teilnehmer bei den Waldarbeiter- und Forwardermeisterschaften sowie der Nachwuchs bei den Azubi-Meisterschaften.

Auf der MeLa-Jobbörse und dem MeLa-Karrieretag können Interessierte mit den Firmen über Berufsmöglichkeiten sprechen und bei der Berufe-Rallye sowie dem Berufe-Parcours Praxisluft schnuppern.

Die kleineren Besucher erfahren bei der Kinder-MeLa, warum und wie Nutztier-rassen gehalten werden und können mit den Tieren auf Tuchfühlung gehen.

Als Plattform von Innovationen aus Forschung und Technik aus den Bereichen Land- und Kommunaltechnik präsentiert die MeLa auch die Themen „Erneuerbare Energien“, „Leben und Freizeit im ländlichen Raum“ oder „Wald und Forst“.

Auf dem Landesbauerntag oder im Fachforum können Landwirte und Besucher mit Vertretern der Branche und der Politik aktuelle agrarpolitische Themen diskutieren. Diese Kombination aus landwirtschaftlichen Themen und abwechslungsreichen Programmpunkten geben der MeLa ihren einzigartigen Charakter.

Weitere Informationen unter www.mela-messe.de.

MAZ Messe- und Ausstellungs-
zentrum Mühlengiez GmbH
Grabenstr. 16
18273 Güstrow
Tel.: 03843-773330, Fax: -7733320
maz@maz-messe.de
www.maz-messe.de



Veranstalter: MAZ Messe- und Ausstellungszentrum Mühlengiez GmbH
Messegebäude: Linderker 10 | 111 18276 Güstrow-Prizen OT Mühlengiez
Geschäftsstelle: Coburnstraße 15 | 18273 Güstrow
Telefon: +49 (0) 3843 77 333-0
www.mela-messe.de

© Doku | Visualisierung: alpha3 | Stand: 07/2018



© Fotostudio Berger

Liebe Leserinnen und Leser,

der Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e. V. ist ein funktionierendes Netzwerk, das seit über 15 Jahren von engagierten Unternehmerinnen und Unternehmern aus unserem Bundesland aufgebaut worden ist und mittlerweile mehr als 100 Unternehmen, Verbände und Institutionen umfasst.

Es gibt außerdem eine intensive Zusammenarbeit mit den Regionen des Landes. Die Bedeutung dieses Netzwerkes zeigt sich für mich deutlich darin, dass die Unterstützung des AMV explizit im Koalitionsvertrag der Landesregierung festgeschrieben worden ist.

Der Verein hatte zunächst vor allem Mitglieder aus der Ernährungswirtschaft. Mit der Zeit wurde der Radius jedoch immer größer gezogen, und es ist dem AMV gelungen, mit seinen aktiven, aber auch den vielen fördernden Mitgliedern und Partnern nicht nur Maßnahmen des Gemeinschaftsmarketings wie gemeinsame Messebeteiligungen oder Verkaufsförderaktionen im Lebensmittel Einzelhandel umzusetzen.

Mittlerweile verfolgt der AMV über diese Kernkompetenzen hinaus ein ganzes Bündel von Zielen, damit der Absatz heimischer Erzeugnisse innerhalb und außerhalb unseres Bundeslandes verbessert wird. Davon profitieren letzten Endes alle Mitglieder.

Es ist daher folgerichtig, dass die Landesregierung Mittel aus dem Strategie-

fonds an den Stellen einsetzt, wo Effekte für die Wertschöpfung und die wirtschaftliche Entwicklung am ehesten zu erwarten sind.

Ich habe mich persönlich dafür eingesetzt, eine Unterstützung für regionale Kreisläufe beim AMV und somit genau dort zu implementieren, wo die Bearbeitung derartiger Projekte zur Kernkompetenz zählt. Es freut mich, dass dies gelungen ist und eine Projektstelle beim Verein zunächst bis Ende 2021 finanziert werden kann.

Die Zielrichtung dieses neuen Projektes sind die kleinen und Kleinstunternehmen aus der landwirtschaftlichen Direktvermarktung sowie der Ernährungswirtschaft. Sie verfügen nicht über Marketingabteilungen oder große Werbeetats, haben aber viele innovative Ideen und Konzepte. Sie müssen mit ihren Produkten am Markt bestehen und sollen von der Projektstelle beim AMV bei der Umsetzung unterstützt werden.

Für die auf der Basis von Wettbewerben ermittelten besten Projektideen werden weitere finanzielle Mittel zur Verfügung stehen. Ich erhoffe mir mittelfristig einen Schub für viele dieser meist noch sehr jungen Unternehmen und eine Stärkung der Branche.

Die MeLa ist die größte Messe in Mecklenburg-Vorpommern und bietet die Möglichkeit, neue Unternehmen und neue Produkte einem Publikum von mehr als 70.000 Menschen an vier Tagen vorzustellen. Erfreulicherweise haben es die Macher der Messe bisher immer verstanden, eine Mischung aus hohem fachlichen Anspruch und Unterhaltung anzubieten, so dass sich sowohl die Zahl der Ausstellerinnen und Aussteller als auch die der Besucher positiv entwickeln.

Die Ernährungswirtschaft ist auch 2018 mit vielen Unternehmen präsent und stellt sich und ihre Produkte umfangreich in Halle 1 aus. Am Stand des AMV wird man einen Eindruck davon gewinnen können, was der Verein für seine Mitglieder umsetzt. Für Unternehmen, die bisher nicht zum Netzwerk des AMV gehören, gibt es die Möglichkeit, den

Verein kennen zu lernen und sich mit Mitgliedern darüber auszutauschen, welche Vorteile die Mitgliedschaft sowie die Mitarbeit in dem skizzierten Projekt bieten kann.

Der AMV-Report hat nicht nur den Messeauftritt auf der MeLa zum Thema. Er macht vielmehr mit jeder Ausgabe deutlich, wie vielfältig die Tätigkeiten des Vereins und seiner Mitglieder sind. Es gibt immer wieder neue Herausforderungen und Unternehmen, die sich diesen Herausforderungen auf ganz eigene Weise stellen. Die Mitarbeit in Netzwerken hilft dem einzelnen Unternehmen, man kann von den Erfahrungen anderer profitieren, Fehlentscheidungen vermeiden und von den Nachbarn lernen.

Ich wünsche allen Unternehmerinnen und Unternehmern aus Mecklenburg-Vorpommern viel Erfolg auf der MeLa und bei allen weiteren Projekten.

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



Schmeck die Natur



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



© AMV e.V.

v. r.: Minister Dr. Till Backhaus, Elisabeth Aßmann, Jarste Weuffen, Tobias Blömer

Unter dem neuen Claim „Schmeck die Natur“ stellte Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) auf der MeLa 2017 fünf Kleinunternehmen in den Mittelpunkt des Gemeinschaftsauftritts. Ein attraktiver 5 m hoher Turm lenkte die Aufmerksamkeit der Besucher schon von weitem auf den Stand. Auf 70 qm präsentierten sich vor allem Kleinunternehmen, die erstmals auf der MeLa ausstellten.

Probiertresen unter dem Slogan „Schmeck die Natur“, an denen Produkte verkostet und verkauft wurden, schufen ein einheitliches Bild und boten

eine hervorragende Plattform, um mit den Produzenten ins Gespräch zu kommen. Die Werbemittel wurden im Rahmen des mit EFRE-Mitteln geförderten Marketingprojektes „Ernährung für die Gesundheit“ entwickelt. Das Landesmarketing komplettierte den Gemeinschaftsauftritt und nahm mit seinem Imagefilm die Besucher mit auf eine Reise durch MV mit Facetten des Landes nicht nur von der Ostsee und Seenplatte. Menschen aus dem Land stehen im Mittelpunkt des Films und zeigen: MV ist kreativ, innovativ, offen und voller Perspektiven und Freiräume.



© AMV e.V.



© AMV e.V.



© AMV e.V.



© AMV e.V.



© AMV e.V.



© AMV e.V.



© AMV e.V.



© AMV e.V.



© AMV e.V.

Auch in diesem Jahr steht der Gemeinschaftsauftritt des AMV mit Kleinunternehmen unter dem Claim „Schmeck die Natur“.

Bereits zum vierten Mal laden der Messeveranstalter MAZ und der AMV am Eröffnungstag zu einem Standempfang ein.

Im lockeren Gespräch treffen sich Unternehmer der Ernährungsbranche mit Vertretern anderer Netzwerke sowie mit Wissenschaftlern und Multiplikatoren zum branchenübergreifenden Gedanken- und Erfahrungsaustausch.

Drehen – Glück haben – Stöbern – Schnäppchen machen! Auch am Wochenende lohnt sich ein Besuch des AMV-Standes in Halle 1. Hier können viele tolle Preise bei der Glücksrad-Aktion „erdreht“ werden. Alle Preise werden von den Netzwerkpartnern des AMV zur Verfügung gestellt. Der Erlös der Einnahmen aus der Glücksrad-Aktion wird wiederum für einen guten Zweck gespendet.

Insgesamt präsentieren sich 23 Netzwerkpartner des AMV auf der diesjährigen MeLa in Mühlengiez. Mit 20 Partnern stellt die Mehrzahl in Halle 1 aus.

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

		Stand-Nr.
Halle 1	Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V.	119
	Bauernverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.	132
	Byoma Naturkost GmbH	119
	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	130
	Die Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH	103
	EO Mecklenburger Ernte GmbH	151
	Erste MÄNNERHOBBY GmbH & Co. KG	142
	Glashäger Brunnen GmbH	148
	Greifen-Fleisch GmbH	107
	Güstrower Schlossquell GmbH & Co. KG	113
	Landesmarketing Mecklenburg-Vorpommern	135
	Landurlaub/Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.	108
	MARTINS BIO GmbH	119
	Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH	105
	Mecklenburger Landpute GmbH	106
	Mecklenburgische Brauerei Lübz GmbH	111
	MÖWE Teigwarenwerk GmbH	102
	Müritz-Milch GmbH (DMK Deutsches Milchkontor GmbH)	143
	Neue Nottorf Räucherfisch GmbH & Co. KG	119a
	TORNEY Landfleischerei Pripsleben GmbH	110
Wildbret MV KG	119	
Halle 2	Textil Service Mecklenburg GmbH	258
Halle 3	Müritz-Milch GmbH (DMK Deutsches Milchkontor GmbH)	313
Freigelände	Brinkmann GmbH	A-22
	w.Holz GmbH	

Halle 1, Stand-Nr. 107

Tradition und Moderne: Greifen-Fleisch verbindet beides



Das Sortiment von Greifen-Fleisch ist vielfältig und lecker.

Das Unternehmen Greifen-Fleisch wurde vor über 125 Jahren als Schlachthof gegründet. Nach der Privatisierung haben die Inhaber 1992 fast 12 Mio. Mark in Umbau und Modernisierung des Betriebes investiert. Von 2004 bis 2006 wurde Greifen-Fleisch neu strukturiert. Danach wurde jährlich in Modernisierung und Erweiterung investiert.

Halle 1, Stand-Nr. 102

Das Teigwarenwerk Möwe aus Waren (Müritz)

ist auch auf der diesjährigen MeLa in Mühlengiez vertreten. Der Tradition dieser Messe für die Landwirtschafts- und Ernährungsindustrie folgend, mit Innovationen und Neuheiten aufzuwarten, wird auch die Möwe ihr erweitertes Markensortiment vorstellen. Sehr im Verbraucherfokus steht zunehmend die gesundheitsbewusste Ernährung. Umfragen ermittelten, dass geschätzte 70 % aller Konsumenten sich dafür besonders interessieren und ihre Lebensmittel nach den Kriterien Gesundheit und Nachhaltigkeit auswählen. Drei Vollkornprodukte in neuen Ausformungen und Verpackungsgestaltungen sowie ein Dinkeler-



© Sabine Mahnke
Nino Beisler, Absolvent des Dualstudiums an der FHS Neubrandenburg bei der Präsentation des erweiterten Möwe-Sortimentes

Heute liegt der Erfolg des Unternehmens in der Kombination aus traditionellem Handwerk, modernster Technik, der Weiterentwicklung eigener Produkte sowie der Arbeit engagierter Mitarbeiter. Die hohe Produktqualität und der exzellente Geschmack der Wurst werden von den Kunden honoriert. Das zeigt sich auch in den Produktionszahlen: 40 t Wurst stellt Greifen-Fleisch jede Woche her. Von Bockwurst und Wiener Würstchen über Grütz- und Streichmettwürste bis hin zu Schlackwürsten, Räucherlingen und Schinkenspeck reicht das Sortiment. Insgesamt bietet der Wursthersteller über 60 verschiedene Sorten an. Mit diesen Produkten beliefert Greifen-Fleisch fast den gesamten deutschen



LEH und einige regionale Großhandelsunternehmen sowie Tankstellen und gastronomische Einrichtungen. Der Wursthersteller verkauft seine Produkte aber auch über die eigene Filiale im Nettomarkt in der Sandfuhr und im Werksverkauf am Standort in Greifswald.

Auf der MeLa können sich die Besucher von der hohen Qualität der Produkte überzeugen. Neu im Sortiment sind Leberwürste mit Wildfleisch in verschiedenen Geschmacksrichtungen (mit Blaubeeren, Cranberries oder Waldpilzen) sowie mediterran gewürzte Räucherfilets und Mettwürste.

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



zeugnis, hergestellt aus regionalem Dinkelgetreide, werden hierzu neu vorgestellt und auch zum Verkauf angeboten.

Das Team aus der mittlerweile einzigen norddeutschen Nudelfabrik verspricht sich von diesem Sortiment eine weitere Akzeptanz für ihr Markensortiment.

In den Handelsketten laufen bereits die Leistungsgespräche, erste Übereinkünfte gibt es mit Kaufland und einigen REWE- und EDEKA-Häusern.

Möwe Teigwarenwerk GmbH
Am Alten Bahndamm 15
17192 Waren (Müritz)
Tel.: 03991-7420, Fax: -742110
info@moewe-teigwaren.de
www.moewe-teigwaren.de

Halle 1, Stand-Nr. 103

Gesunde Wurst aus Rostock

Ohne Geschmacksverstärker, ohne Farbstoffe und glutenfrei: Der Pfeife rauchende Matrose auf den Produktverpackungen von „Die Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH“ präsentiert den Dreiklang des Traditionsunternehmens.

Geschäftsführer Tobias Blömer drückt das so aus: „Die Küstenregion und wir, das gehört zusammen. Wir verbinden damit das geliebte Wertesystem des Unternehmens; beste Rohstoffe, hochwertige Verarbeitung, gesunde Produkte, vielfältige Angebote und zufriedene Kunden.“

Die etwa 100 verschiedenen Erzeugnisse aus dem Rostocker Traditionsunternehmen sind mittlerweile auch weit über die Küstenregion hinaus zu haben, beispielsweise in der Pfalz oder in Sachsen. Auch in diesem Jahr bietet das Unternehmen den Kunden wieder eine Reihe von



Gesunde Wurst, die schmeckt: Die Rostocker präsentieren auf der MeLa ihre neuesten Produkte.



Neuheiten an wie Wurstbeutel und einen Imbiss mit Knackern, Wienern und anderes. Diese Produkte können die Kunden am Stand auf der MeLa 2018 verkosten und ihr eigenes Urteil abgeben.

Auch über die Ausbildung als Fleischer/in oder Kauffrau/-mann für Büromanagement können sich Interessierte hier informieren.

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. 105

Kartoffelgenuss auf der MeLa – natürlich!

Die Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH ist natürlich wieder mit dabei und wiederholt Aussteller auf der bedeutendsten Landwirtschaftsausstellung im Norden. Bei den Besuchern beliebt und sehr gut angenommen, steht wieder die Verkostung des breiten Sortimentes im Mittelpunkt des Messeauftritts.

Die Kartoffelexperten aus Hagenow gehen auch in diesem Jahr davon aus, dass mehr als 2.000 Kostproben in den 4 Tagen über den Tresen gereicht werden. Im Gegensatz zu Verkostungsaktionen im Einzelhandel nehmen sich die Kunden hier gern die Zeit, probieren verschiedene Produkte und lassen sich ausführlich beraten.

Die Verbraucher nutzen die Messe aber nicht nur zum Probieren, auch für konkrete Fragen zu einzelnen Produk-



ten wird die Präsenz genutzt. Einige Kunden kommen ganz gezielt an den Stand, um sich mit unseren Artikeln zu bevorraten.



In diesem Jahr wird an die erfolgreiche Aktion aus dem Vorjahr angeknüpft, wo mit Produkten gefüllte Rucksäcke bei den Messebesuchern der absolute Renner waren.

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

Halle 1, Stand-Nr. 151



Bereits 2009 fand ein gemeinsames Projekt der Erzeugerorganisation Mecklenburger Ernte GmbH, der BEHR AG (Vertragsvermarkter der Mecklenburger Ernte), der AMG Agrarmanagement GmbH und der Bayer CropScience Deutschland GmbH statt.

Das Ziel war, integrierte Kulturlösungen für eine nachhaltige Gemüseproduktion zu entwickeln, die das Gemüse vor Krankheiten und Schädlingen schützen und dem Erzeuger helfen, verantwortungsbewusst zu produzieren.

Der Schwerpunkt lag auf Blühstreifen als Maßnahme zur Förderung der Biodiversität und zum Bienenschutz. Es galt, sie sinnvoll zu etablieren und in bestehende Betriebsabläufe zu integrieren, ohne den Ertrag und die Qualität zu beeinträchtigen. Als Ergebnis konn-

In der Natur mit der Natur



Blühstreifen

te die Zahl von Wildbienenarten und anderen nützlichen Insekten deutlich gesteigert werden. Seitdem wird innerhalb der Mecklenburger Ernte das Thema Artenschutz durch eine Vielzahl von Maßnahmen aktiv und kontinuierlich im wahrsten Sinne des Wortes „mit Leben erfüllt“.

Zudem ist als Erzeugerbetrieb der Mecklenburger Ernte GmbH die BioBehr GmbH Mitglied und Förderer des UNES-



CO Welterbes „Biosphärenreservat Schaalsee“.

Die Erzeugerorganisation Mecklenburger Ernte GmbH ist eine nach Vorgaben der Europäischen Union anerkannte Erzeugerorganisation. Im Sektor Obst und Gemüse ist sie das einzige in dieser Form tätige Unternehmen in Mecklenburg-Vorpommern.

EO Mecklenburger Ernte GmbH
Wölzower Weg 7, 19243 Wittenburg
Tel.: 038852-68010, Fax: -68070
info@eo-gmbh.de
www.eo-gmbh.de

BEHR AG
Parkstr.2, 21220 Seevetal-Ohlendorf
Tel.: 04185-79330, Fax: -797739
verkauf@behr-ag.com
www.behr-ag.com

Halle 1, Stand-Nr. 142

Spirituosen in hoher Qualität

„Spirituosen sind unser Hobby.“ Martin Neumann und Torsten Gebert haben dieses Hobby zum Beruf gemacht und im Mai 2016 die Erste MÄNNERHOBBY GmbH & Co. KG gegründet. Ihr Anliegen ist es, der Spirituosenbranche neuen Schwung zu geben: mit handgemachten Spirituosen in hoher Qualität.

Begonnen hat die Unternehmung mit dem legendären Kaland-Kümmel: einem brandenburgischen Kümmel mit Zitronengeschmack. Mittlerweile besteht das Portfolio aus 36 Produkten wie Obstgeiste, Liköre und Gin, die nicht – wie oft in der Branche üblich – aus Aromen hergestellt werden, sondern aus echten Rohstoffen. Außerdem verzichten die Unternehmer auf Farbstoffe und Konservierungsstoffe. Qualitätsunterschiede,



@ Erste MÄNNERHOBBY GmbH & Co. KG

Statt künstliche Aromen reine Rohstoffe: Das zeichnet die hohe Qualität der Spirituosen der Ersten MÄNNERHOBBY GmbH & Co. KG aus.



die sich in 40 Preisen widerspiegeln, die der Spirituosenhersteller auf den unterschiedlichsten Wettbewerben seit seiner Gründung bekommen hat.

Gelistet werden die Produkte im hochwertigen Getränkefachhandel sowie bei EDEKA und Globus.

Aber der interessierte Kunde kann die Spirituosen auch in Hotellerie, Gastronomie und auf der Homepage der Klein Kussewitzer beziehen.

Erste MÄNNERHOBBY GmbH & Co. KG
Siedlungsweg 4a/b
18184 Klein Kussewitz
Tel.: 038202-43331, Fax: -43332
kontakt@maennerhobby.eu
www.maennerhobby.eu

Halle 1, Stand-Nr. 119

Spezialitäten vom Wild: Die Wildbret MV KG setzt auf das ökologische Naturprodukt



© Heiko Klar

Fleisch und Wurst von heimischem Wild steht im Fokus der Wildbret MV KG.

Wildfleisch aus Mecklenburg-Vorpommern ist ein gesundes und ökologisches Naturprodukt.

Ziel des kleinen Familienunternehmens ist die ganzjährige Vermarktung von Wild aus MV für MV.

Die Wildbret MV KG kauft ausschließlich regionales und weidgerecht erlegtes Wild aus Mecklenburg-Vorpommern ein.

Rotwild, Schwarzwild, Damwild und Rehe verarbeitet das Unternehmen zu saftigen Bratenstücken, zu edlem Filet, deftigem Gulasch oder Grillspezialitäten wie Steaks und Koteletts.

Auch Wildspezialitäten wie Wildbratwurst, Wildleberwurst und Wildsalam

mi sind im Angebot. Diese Produkte verkauft die Wildbret MV KG in den Markant-Märkten in Stralsund, im „Nah & Frisch“-Lebensmittelmart im Domcenter Greifswald, aber auch im eigenen Hofladen in Neuendorf. Hier findet

der Kunde alles, was er für ein leckeres Wildgericht benötigt: vom passenden Wein bis zu Flyern mit Rezeptvorschlägen.

Auch in der Gastronomie findet man die Produkte der Wildbret MV KG. So wird unter anderem das Loev Hotel in Binz, das Gutshaus Stolpe, die Ostseelounge in Dierhagen und das Grand Hotel Heiligendamm beliefert.

„Der Aufbau des Vertriebs über das Internet ist eine Zukunftsaufgabe“, beschreibt Torsten Klar die Pläne des Unternehmens.

Wildbret MV KG
Dörpallee 54
OT Neuendorf
18516 Süderholz
Tel.: 015208553924
kontakt@wildbret-mv.de
www.wildbret-mv.de

Halle 1, Stand-Nr. 108

LANDURLAUB M-V – überraschend vielseitig



© LANDURLAUB M-V e.V.

Besuchen Sie uns auf der MeLa – Halle 1, Stand 108

Wir als Fachverband LANDURLAUB M-V e.V. binden mit dem Projekt "Typisch Regional" neben den landtouristischen Unterkünfts- und Erlebnis Anbietern auch die regionalen Produzenten mit ihren Hofläden und Hofcafés in die touristi-

sche Vermarktung ein. Ob Milchtankstelle, Sanddorn oder Öl – in unserer beliebten Hofladenkarte, welche Ende dieses Jahres neu aufgelegt wird, präsentieren wir Sie und Ihr Angebot.

Zu unseren Printprodukten gehören auch die Kataloge Landurlaub, Reiten und Exklusiver Reiturlaub in Mecklenburg-Vorpommern.

Für die Vermarktung der landtouristischen Angebote sind wir auf zahlreichen Messen und Veranstaltungen im ganzen Land unterwegs und integrieren unsere Partner aktiv in das Online-marketing des Tourismusverbandes.

Wir bieten Weiterbildungen und Workshops an, sind Netzwerkpartner und beraten Anbieter im ländlichen Raum. Möchten Sie mehr über unsere Arbeit und Projekte erfahren oder aktiv eingebunden werden, melden Sie sich gerne bei uns oder nutzen Sie die Möglichkeit für ein persönliches Gespräch an unserem Stand auf der MeLa 2018.

LANDURLAUB
Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Konrad-Zuse-Str. 2
18057 Rostock
Tel.: 0381-4030631, Fax: -4030556
landurlaub@m-vp.de
www.landurlaub.m-vp.de

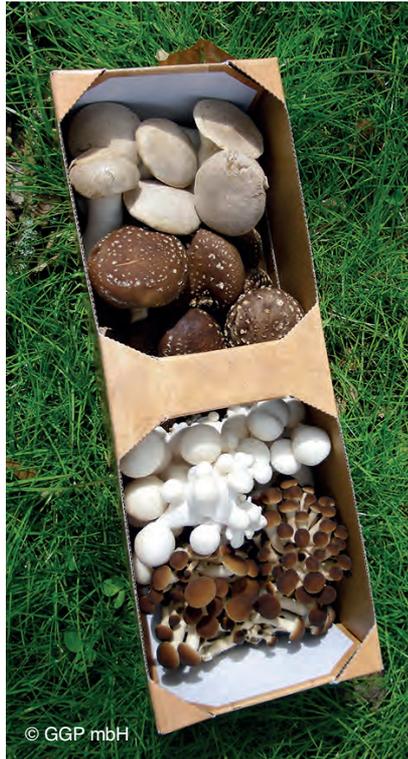
Pilzproduktion in ehemaligen NVA-Bunkern

Die Gesellschaft für Gesundheit und Pädagogik mbH ist ein noch junges Mitglied im Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. Unsere Pilzproduktion gibt es dafür schon länger.

Im Jahr 2004 richteten wir am Rande von Rostock-Markgrafenheide – mitten in der Rostocker Heide und nahe der Ostsee – die Arbeitstagesstätte »In der Lehmkuhl« für Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen ein.

Wir begannen, neben Waldgärtnerei und Bienenzucht, in ehemaligen Armeebunkern eine Champignonzucht aufzubauen. Zu den weißen und braunen Kulturchampignons kamen 2014 noch Bio-Edelpilze (Shiitake, Kräuterseitling, weißer Buchenpilz, Samthäubchen) hinzu.

2017 wurde auch die Produktion der weißen und braunen Champignons auf biologischen Anbau umgestellt.



© GGP mbH
Bio-Edelpilze aus unserem Anbau



© GGP mbH
Weiße und braune Bio-Kulturchampignons

Damit sind all unsere Pilze nach Bio QAL DE-Öko-060 zertifiziert. Seitdem produzieren wir erfolgreich Biopilze und haben unsere Produktion stetig erhöht.

Gesellschaft für Gesundheit und Pädagogik mbH

Carl-Hopp-Str. 19a, 18069 Rostock

Tel.: 0381-123710, Fax: -1237120

kontakt@ggp-gruppe.de

champignon@ggp-gruppe.de

www.ggp-gruppe.de

Regionale Produkte und regionale Kunden?

Neulich war ich in der Süßwarenabteilung eines Kaufhauses und fragte nach Schokoladen oder Pralinen aus der Region. Die Antwort der Verkäuferin: „Da muss ich nachfragen“, und nach der Nachfrage: „Wir haben schön bedruckte Rostocker Verpackungen, aber regionale Hersteller haben wir nicht.“

Dabei rufen Vorteile wie wohnortnahe Herstellung, Aroma, Qualität, Transparenz des Produzenten sowie geschaffene Arbeitsplätze geradezu nach Listungen im Einzelhandel, aber es ist ein langer Weg. Diesen gehen wir gern.

Unsere Schokoladen, Pralinen, das Marzipan und die Schokoladenaufstriche sind nach bester Handwerkstradition hergestellt. Dazu direkt eingekaufte



© Schokoladerie de Prie

Schokoladenmeister Ulli Deprie mit einer frisch erzeugten 12,8 kg Bio-Tafel aus „Sur del Lago“ Kakaobohnen und Rohrohrzucker



beste Rohstoffe und hoch motivierte Fachkräfte. Das ergibt dann Rezeptgrundlagen für den einheimischen Genießer, für die Gastronomie und auch den suchenden Mitbringseltouristen. So ein „Schokoladeriefischbrötchen“ aus hauseigenem Marzipan und einem Schokofisch, gekonnt kombiniert und abgeflämmt, ist seit Jahren einer unserer Renner.

Besser geht eine Identifikation mit unserem Land kaum. Dafür steht die Schokoladerie de Prie.

Schokoladerie de Prie

Warnowufer 59

18057 Rostock

Tel.: 0381-3759954, Fax: -3777488

info@feine-schokoladen.de

www.schokoladerie.com

Bei MARTINS BIO GmbH steht alles im Zeichen des Genusses

Bereits seit April 2017 produziert MARTINS BIO GmbH am Standort Greifswald getrocknete Bio-Früchte wie Äpfel, Mangos, Ananas, Zitronen, Orangen, Kiwis, Bananen, aber auch getrocknetes Gemüse wie Tomaten, Zucchini, Paprika, Möhren und vieles mehr.

Vor allem auf dem Bio-Apfel basiert ein Großteil der Produktion. Er ist die Grundlage für eine ganze Reihe von Produkten wie Bio-Apfelwürfel für Müslis, Bio-Apfelchips und -ringe, Bio-Apfelsaft, aber auch Apfelmehl für Bäckereien.

MARTINS BIO GmbH liefert die Trockenfrüchte teilweise als Zutat an die Lebensmittelindustrie oder als Knabberartikel an den Lebensmitteleinzelhandel, Hofläden und Bio-Feinkostläden. Weiter-



Bio-Spaß zum Knabbern: von MARTINS BIO GmbH in Greifswald

hin veredelt das Unternehmen die Trockenfrüchte mit Bio-Schokolade. So entstehen sehr interessante Varianten: weiße Bio-Schokolade mit Blaubeeren oder Erdbeeren oder Mango u. a. Gerade die Kombination Zartbitter mit Früchten ist sehr beliebt.



Geschäftsführer Martin Nätscher will das Portfolio künftig noch um eigene Gewürzmischungen zum Grillen, Braten und Würzen erweitern, auch eigene Bio-Müslis sollen die Produktvielfalt noch bereichern, natürlich mit den eigenen Trockenfrüchten.

MARTINS BIO-Manufaktur ist sehr stark von der Apfelernte abhängig. Fällt diese schlecht aus wie beispielsweise 2017, hat dies Auswirkungen auf Mitarbeiterzahl und Umsatz. 2018 erwartet Martin Nätscher jedoch eine durchschnittliche Ernte und will mit 15 bis 20 Mitarbeitern in die Saison starten.

MARTINS BIO GmbH
Am Koppelberg 22
17489 Greifswald
Tel.: 03834-2317118, Fax: -2311948
info@martins-bio.de
www.martins-bio.de

Neues Design und neuer TV-Spot für MADE WITH LUVE

Was mit einem einzelnen Spot im November 2017 begann, wurde inzwischen zur TV-Kampagne ausgebreitet. Nach den rein pflanzlichen Alternativen zu Joghurt, die seit März beworben wurden, steht im neuen Spot, passend zur Jahreszeit, jetzt das Eissortiment von MADE WITH LUVE im Fokus. Der neue Eis-Spot läuft seit Mai auf reichweitenstarken Sendern wie Pro7 oder Sat1.

Doch das ist nicht die einzige Marketing-Aktivität des in Grimmen ansässigen Start-Up-Unternehmens. Auch das Verpackungsdesign wurde komplett überarbeitet und fließt nun sukzessive in den Handel ein. „Unser Ziel war, dass die Produkte noch leckerer ausse-



© Prolupin GmbH

hen, die Sorten besser zu differenzieren sind und insgesamt die Sichtbarkeit im Regal erhöht wird“, so Roland Brandstätt, Direktor Marketing bei Prolupin.

Alle MADE WITH LUVE Produkte basieren auf dem einzigartigen Eiweiß der Süßlupine. Damit sind sie eine heimi-



sche Alternative zu Soja-, Reis-, Mandel- und Kokosprodukten. Die Produkte sind rein pflanzlich, ohne Gentechnik sowie von Natur aus laktose-, gluten- und sojafrei.

MADE WITH LUVE Produkte sind im Geschmack sowie in der Verwendung den klassischen Molkereiprodukten sehr ähnlich. Weitere Informationen unter www.madewithluve.de.

Prolupin GmbH
Tribseeser Chaussee 1
18507 Grimmen
Fax: 038326-538311
info@prolupin.de
www.prolupin.de

Jackle & Heidi verbindet eine coole Leidenschaft: Eis

Eis ist ihre große Leidenschaft: Die Macher von Jackle & Heidi hatten sich während einer Reise durch Australien in das leckerste Sorbet des Landes verliebt und wollten dieses Eis nach Mecklenburg-Vorpommern bringen – ohne Konservierungs- und Farbstoffe, ohne Emulgatoren, Aromen und Weichmacher, dafür mit möglichst vielen Zutaten aus der Region.

Herausgekommen ist Eis am Stiel und im Becher in den ungewöhnlichsten Kreationen und vor allem mit selbstgemachten Zutaten wie Keksen für Cookies, Karamell oder Eierlikör für Eierliköreis. Aber es gibt auch Eis mit Schuss wie Mojito, Gin Tonic oder Biereis – mit Porter von Störtebeker: Geschmacksrichtungen, die vor allem für Events im Sommer sehr beliebt sind.



© Franziska Göttsche

Franziska Göttsche und Martin Horst

Die Verkaufsstandorte sind mittlerweile in ganz Mecklenburg-Vorpommern verteilt, in Berlin und ganz neu auch in Hamburg. „Aber natürlich sind wir ständig auf der Suche nach neuen Wiederverkäufern. So sind wir zum Beispiel noch nicht in Rostock oder auf der



JACKLE & HEIDI
Wir brechen das Eis

Halbinsel Darß“, berichtet Mitgründerin Franziska Göttsche.

Seit Mai ist Jackle & Heidi mit einem Food Truck unterwegs, um ihre Eismission in den heißen Sommermonaten flexibler erfüllen zu können. Es werden leckere Eissorten, Heißgetränke und Ice Cream Rolls vom Cold Stone an den unterschiedlichsten Orten aus dem Truck heraus verkauft.

Jackle & Heidi GmbH
Gerstenstr. 2
17034 Neubrandenburg
Tel.: 0395-77750501, Fax: -77750502
hallo@jackle-heidi.com
www.jackle-heidi.com

Die HAB Hallen- und Anlagenbau GmbH – ein Unternehmen mit einmaliger Vision

Die HAB aus Wusterhusen bei Greifswald, ein international agierendes Unternehmen, hat sich neben dem schlüsselfertigen Errichten von Gewerbe- und Industriebauten auf den Anlagen- und Spezialbau fokussiert. So ist die HAB weltweiter Systemlieferant für die Firma Still in Hamburg, einem der wichtigsten Lieferanten für Hebefahrzeuge und Lagertechnikgeräte, baut Achterbahnen und Wildwasserbahnen für internationale Kunden. Im Herbst geht eine weitere Wildwasserbahn nach Dubai, eine Achterbahn wird im Frühjahr 2019 nach Australien ausgeliefert.



© Willy Walser, abc-rides

Neben hochqualitativen Produktionsstätten für die Lebensmittelbranche beliefert die HAB internationale Kunden mit Wasserbahnen und Achterbahnen.

Auch für die Lebensmittelbranche baut die HAB qualitativ hochwertige Produktionsgebäude. Um all diesen Bereichen auch künftig gerecht zu werden,

investiert die HAB am Standort Wusterhusen bis 2020 mehr als 5,5 Mio. Euro in technische Anlagen und Produktionsgebäude. Das Team um Geschäftsführer Andreas Pörsch geht von



einem jährlichen Umsatzplus von 15 bis 20 Prozent aus. Weitere Beschäftigte sollen eingestellt werden.

Zurzeit arbeiten bei der HAB über 60 Mitarbeiter und sieben Azubis.

Wie wichtig die Menschen für das Unternehmen sind, weiß Pörsch: „Wir sind ein von der Vision – Freiheit, Leidenschaft, Balance – geleitetes Unternehmen, das gemeinsam mit den Menschen bei bestmöglichen Arbeitsbedingungen Ideen und Ziele kreiert und umsetzt“, beschreibt er die Unternehmensphilosophie.

HAB Hallen- und Anlagenbau GmbH
Greifswalder Str. 14
17509 Wusterhusen
Tel.: 038354-3580, Fax: -35829
info@hab-wusterhusen.de
www.hab-wusterhusen.de

Individuelle Lösungen für die Lebensmittelbranche



@ Antonina Yarovaya

Die Experten von abacus individualisieren Software-Lösungen für die Lebensmittelbranche.

Das IT-Unternehmen abacus edv-lösungen GmbH mit Sitz in Wittenburg entwickelt seit 1992 zertifizierte Branchen- und Speziallösungen für Unternehmen der Lebensmittel- und Kosmetikbranche sowie für Handel, Produktion und Logistik.

Strategische Partnerschaften, insbesondere mit Sage und Microsoft, sorgen für ein professionelles Fundament.

Das Unternehmen arbeitet vor allem mit Sage 100, einer betriebswirtschaftlichen Software für den Mittelstand verschiedener Branchen. Abacus hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Lücke zwischen dieser Standardlösung und den individuellen Anforderungen der Branchen zu schließen.

Vor allem mit ihrem Lebensmittelpaket, einer Software, die auf die Lebensmittel-



branche zugeschnitten ist, hat sich das Unternehmen dieser Herausforderung gestellt. So bietet abacus seinen namhaften Kunden zum Beispiel Lösungen zur Chargen-Rückverfolgung, Optimierung von Lagerprozessen sowie zur Sicherstellung der Produktqualität.

Praktizierte Kundennähe sowie ein offenes Ohr für die Bedürfnisse der Branche ermöglichen die Modifizierung der Software. 26 Jahre Erfahrung, ein hoch qualifiziertes Team, das sein Knowhow aus verschiedenen anspruchsvollen Projekten gewinnen konnte, sorgen für präzise individuelle Umsetzung.

abacus edv-lösungen GmbH
Südring 16
19243 Wittenburg
Tel.: 038852-6010, Fax: -60111
kkluth@abacus-edv.de
www.abacus-edv.de

Was kostet es, wenn keine Fachkräfte aus dem Ausland zur Verfügung stehen?



Personallösungen mit Zukunft



@ K&K GmbH

Laut aktuellen Studien ist Deutschland heute das attraktivste europäische Ziel-land für Arbeitskräfte.

Es reicht nicht mehr aus, nur innerhalb der EU zu rekrutieren, um den branchenübergreifenden Personalbedarf zu decken.

Insbesondere Nicht-EU und außereuropäische Länder gewinnen zunehmend an Bedeutung.

Aber wie gelingt erfolgreiche internationale Personalgewinnung?

Wir sind Spezialisten auf diesem Gebiet und in unterschiedlichen Ländern aktiv. Dadurch verfügen wir über ein breites Netzwerk an Partnern und Know-how.

Beispielsweise erwarten wir im Januar 2019 über 80 Fachkräfte aus den Philippinen und China, die wir deutschlandweit vermitteln werden. In Vietnam ermitteln unsere Recruiting-Teams derzeit das Potenzial an Azubis für eine Ausbildung in Deutschland bei unseren Kunden im technischen Bereich ab 2019.

Bis dahin war und ist es ein weiter Weg,

denn Sprache, Anerkennung und Integration als Schlüsselfaktoren zum Erfolg lassen sich nicht mit dem nationalen Recruiting vergleichen. Das macht uns aus: Denn darauf sind wir spezialisiert.

Mit der Bündelung von Aktivitäten in der Personalgewinnung, der Qualifizierung und der Integration möchten wir Alternativen schaffen. Wenn auch Sie nicht mehr an diesem Thema vorbeikommen, dann schließen Sie sich unserem Netzwerk an:

K&K Industriebau und Personalbetreuungs GmbH
Luise Dunkel
Gerhart-Hauptmann-Str. 14
18055 Rostock
Tel.: 0381-37582070, Fax: -375820720
rostock@kuk-personal.de
www.kuk-personal.de



DLE GmbH aus Penzlin veranstaltet 2. Auflage des Events „BURMÉ®-Gourmet auf der Burg Penzlin“

DLE
Dienstleistungsgesellschaft
für Lebensmitteltechnologie
und Ernährung Penzlin mbH



@ Sebastian Haerter

Alte Burg Penzlin

Per aspera ad astra – am 16. September 2018 wird es wieder soweit sein, es findet die zweite Auflage des von der DLE GmbH Penzlin veranstalteten Gourmet-Events „BURMÉ®“ auf der Alten Burg in Penzlin statt.

Zu diesem exklusiven Kochevent sind auch in diesem Jahr die besten Köche und Küchenkünstler des Landes – da-



@ Sebastian Haerter

Nicht nur für die Gäste, auch für die Köche ist das BURMÉ® ein Vergnügen.

von 12 Sterneköche – eingeladen, es gibt zahlreiche kulinarische Präsentationen rund um das Thema Essen, Trinken und Genuss, genial-regionale Produzenten, Livemusik und Kultur in historischem Ambiente zu erleben.

Die Highlights, Akteure, Unterstützer,

Macher, Freunde und Mitstreiter dieser gustatorischen STERNSTUNDE können auf der Internetseite www.burme.de genauer unter die Lupe genommen werden.

Dieses Projekt wird gefördert durch:



Europäische Fonds EFRE, ESF und ELER
in Mecklenburg-Vorpommern 2014-2020

**Dienstleistungsgesellschaft für
Lebensmitteltechnologie
und Ernährung Penzlin mbH**

Am Markt 4

17217 Penzlin

Tel.: 03962-2216464, Fax: -2216465

info@dle-mv.de

www.dle-mv.de

PanterKarton macht Geschenke



@ PanterKarton

Seit über 20 Jahren werden in Röbel durch die Familie Panter Verpackungen produziert.

Seit 2006 firmiert das Unternehmen als GmbH, seit 2014, durch die Übernahme eines Display- und Kartonagen-Betriebes aus Berlin, als Marke PanterKarton. Seither wurde die Produktion am Standort Röbel ausgebaut und in modernste Technik investiert.

Die Fertigung von Sondereditionen und Premiumverpackungen für jedweden



@ PanterKarton

Bereich sind das Kerngeschäft des Unternehmens.

PanterKarton entwickelt und fertigt bereits Kleinauflagen ab 1 Stück bis hin zur serienmäßigen Produktion in Millionenauflagen für Faltschachteln und Bänderolen und Sekundärverpackungen im Food-Bereich.

Erfolgreich gestartet ist das junge Team im Online-Handel mit der Plattform www.present-package.de. Hier werden



exklusive Geschenkverpackungen für Firmen entwickelt und befüllt mit regionalen Produkten. Die Idee dahinter ist die Wertschätzung von regionalen Erzeugern und deren Produkten, die durch das Bündeln in einer Verpackung zu einem einmaligen Geschenk werden.

Unternehmen aus Mecklenburg-Vorpommern verschenken zum Firmenjubiläum oder Festanlässen gezielt Waren, die komplett hier gefertigt werden.

PanterKarton

c/o Malingmanufaktur GmbH

Gustav-Melkert-Str. 13a

17207 Röbel/Müritz

Tel.: 039931-530754, Fax: -530750

info@panterkarton.de

www.panterkarton.de



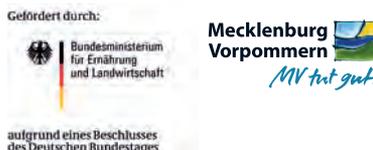
Land(auf)Schwung im Landkreis Vorpommern-Rügen



Land(auf)Schwung Vorpommern-Rügen erfolgreich auf der Internationalen Grünen Woche 2018

Gemeinsam mit bundesweit 12 weiteren Landkreisen und als einziger Landkreis Mecklenburg-Vorpommerns ist der Landkreis Vorpommern-Rügen als Träger des Modellvorhabens Land(auf)Schwung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aktiv. Bis Ende 2019 stehen der Region 2,25 Millionen Euro Fördermittel zur Verfügung, mit denen Projekte gefördert

werden können, die zur Zielerreichung des Regionalen Zukunftskonzepts beitragen. Auch die Landesregierung Mecklenburg-Vorpommern unterstützt den Landkreis aktiv bei der Umsetzung.



Der Schwerpunkt liegt dabei auf einer dauerhaften nachhaltigen Inwertsetzung der regionalen Qualitäten sowie auf der Verbesserung der Lebensqualität und Sicherung der Grundversorgung. Die Weiterverarbeitung und Hochveredelung regionaler Ressourcen, die verbesserte Vernetzung und das Zusammenwirken regionaler Akteure stehen dabei im Mittelpunkt.

Weitere Informationen, u.a. über die über 20 erfolgreich initiierten Projekte, sind zu finden unter www.landaufschwung-vr.de.

**Landkreis Vorpommern-Rügen
Stabstelle Wirtschaftsförderung und
Regionalentwicklung
Carl-Heydemann-Ring 67
18437 Stralsund
Tel.: 03831-3571252, Fax: -357441250
FD02@lk-vr.de
www.lk-vr.de**



Partner für Premiere auf der Grünen Woche gesucht



Der Landkreis Rostock liegt mittendrin: in Mecklenburg-Vorpommern und im Ostseeraum. Mittendrin wird der Landkreis Rostock im Januar 2019 daher erstmals bei der Grünen Woche in Berlin sein.

„Wir wollen unsere vielfältige Region zwischen Ostseeküste, Mecklenburgischer Seenplatte, dem Warnowtal und der Mecklenburgischen Schweiz vorstellen. Vor allem kleinen und mittleren Unternehmen möchten wir die Chance auf einen reichweitenstarken Auftritt auf der größten Verbrauchermesse geben“, wirbt Landrat Sebastian Constien.

Für den Premierenauftritt sucht der Landkreis Partner aus Agrar-, Lebens-, Nahrungs- und Genussmittel- sowie Tourismuswirtschaft. Die Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Landkreises Rostock WLR unterstützt Interessierte bei der Realisierung des Messeauftritts gemeinsam mit dem Landkreis Rostock.

Ansprechpartner sind Frau Silvana Stehr (Tel.: 03843/75561470) aus dem Marketing der WLR und Frau Katja Berger (Tel.: 03843/75512006) aus der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Landkreises Rostock.



Landrat Sebastian Constien

**Wirtschaftsförderung Landkreis
Rostock GmbH
Am Wall 3 - 5, 18273 Güstrow
Tel.: 03843-75561000, Fax: -75510800
silvana.stehr@lkros.de
katja.berger@lkros.de
www.w-lr.de**

Bei Globus Roggentin steht Regionalität im Fokus



© Janine Karaski

Unsere Frischetheken mit ihren Verantwortlichen (v. l.): Fachmetzgerei - Ernst Rittmeister, Käse-, Fisch- und Salatbar - Martina Behlau und Meisterbäckerei - Knut-Uwe Burkard

Regionalität ist in Mecklenburg-Vorpommern für viele Kunden ein wichtiges Kaufargument. Für Globus Roggentin ist das Grund genug, sich konzeptionell auf diesen Kundenwunsch einzustellen. Mit einem ganzen Maßnahmenpaket widmet sich das Unternehmen diesem Thema.

So sind Globus-Einkäufer das ganze Jahr über als Scout unterwegs, um neue regionale Lieferanten wie z. B. den Honigdieb oder biosanica zu finden, die spannende Produkte im Angebot haben. Diese Lieferanten bekommen im Globus-Roggentin einen Listenplatz, um sich zu bewähren.

Mit Aufbauten, Plakaten und großen Verkostungen macht Globus im Markt auf die regionalen Produkte aufmerksam. Vor allem während der MV-Woche können die Globus-Besucher die regionalen Hersteller und ihre Produkte kennenlernen. Sie können mit den Unternehmen sprechen und deren Lebensmittel verkosten.

„Während wir uns für Produkte und Lieferanten aus Mecklenburg-Vorpommern ganzjährig engagieren, stellt die Mecklenburg-Vorpommern-Woche das Highlight eines jeden Jahres dar“, sagt Globus-Geschäftsleiter Frank Meißler. Und der Erfolg gibt ihm Recht. Die MV-Woche wird jedes Jahr größer, es kommen jährlich zwei bis drei neue Lieferanten hinzu.

Globus Handelshof St. Wendel GmbH & Co. KG
Globusing 1
18184 Roggentin/Rostock
Tel.: 038204-650, Fax: -65290
www.globus.de

Impressionen von der letzten MV-Woche im Mai 2018 mit unserem Fördermitglied Globus Roggentin



© Daniel Stohl

v. l. Rudolf Behr, Jarste Weuffen, Minister Dr. Till Backhaus, Frank Meißler, Tobias Blömer, Bürgermeister Erhard Bünger



© Daniel Stohl



© Daniel Stohl



38. Hansetag in Rostock: WISSEMARA und HIIU INGEL bringen Waren aus Mecklenburg-Vorpommern in den Rostocker Stadthafen



Die Hanse und 800 Jahre Rostock standen vom 21. bis 24. Juni 2018 im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit in Rostock.

Am Holzkran im Rostocker Stadthafen verwöhnten auch 8 Unternehmen unter dem Dach AMV im Hansekontor gemeinschaftlich die Besucher des Spektakels.

Alle hatten sich bestens auf das Ereignis 2018 im Bundesland vorbereitet: Die Hanse der Neuzeit traf sich in Ros-

tock. Und da durften die Produzenten von hiesigen Lebensmitteln nicht fehlen. Am 19. Juni verladen sie ihre Waren in Stralsund und in Wismar.

In Stralsund wurden rustikale Fischkisten der Schwaaner Fischwaren, eine Ladung von Wildbret MV sowie Brauereispezialitäten der Darguner Brauerei um 15:00 Uhr an Bord der estnischen HIIU INGEL in Empfang genommen.

Der AMV verschiffte um 19:00 Uhr in Wismar in einer riesigen Hanseland-Schatzkiste seine Hanseland-Präsente an Bord der WISSEMARA, wo darüber hinaus auch Hanse Sekt, Sanddornprodukte aus dem Hanse Tee Contor und Schwewower Spezialitäten geladen wurden. Die Mecklenburger Backstuben brachten dort ein Rostocker Schipperknust an Bord, ein eigens für die Hansetage gefertigtes XXXL-Steinofenbrot in der Größe 1,3 m x 1,3 m.



Zur Entladung der beiden Schiffe am 22. Juni waren alle wieder pünktlich vor Ort.





Unser Angebot zum Verzehr vor Ort: Räucherfisch, Fischbrötchen und Fischburger, Wildbratwurst aus heimischem Wild, Kaffee und Kuchen, Speiseeis handgemacht, natürlich und ohne Firlefanz, Darguner Biere und mehr, Sekt Hanse Edition Flaschengärung, Hanse-land-Präsente, Sanddornlikör und weitere Produkte unter der Marke Sanddornland, Schwewower Spezialitäten, Fischkonserven, Wildsalami, Wildschinken, Wildschmalz, Spezialbrot Schipperknust u.v.a.m.



© AMV e.V.



© AMV e.V.

Beteiligte Unternehmen mit Ständen im Rostocker Stadthafen (Stände 306 – 312)

- > Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV)
- > Aquaro GmbH
- > Darguner Brauerei GmbH
- > Hanse Tee Contor Wismar GmbH
- > Jackle & Heidi
- > Mecklenburger Backstuben GmbH
- > Schwaaner Fischwaren GmbH
- > Schwewower Obstbrennerei Frank Jehring e.K.
- > Wildbret MV KG

Der AMV unterstützte die NDR-Moderatoren bei der Einlösung der Stadtwette mit 600 Schmalzstullen. Schipperknust von den Mecklenburger Backstuben und Wildschmalz von Wildbret MV



© AMV e.V.



© AMV e.V.

Strategiefondsmittel für die gemeinsame Vermarktung regionaler Produkte Neue Projektstelle beim AMV eingerichtet

Im Koalitionsvertrag der Landesregierung 2016 – 2021 ist unter Ziffer 158 formuliert, dass die Entwicklung und gemeinsame Vermarktung regional hergestellter Produkte bedeutsam ist, um die Chancen regionaler Produzenten weiter zu stärken.

Nunmehr sind aus dem Strategiefonds Mittel zur Unterstützung von Projekten bereitgestellt worden, die der Eröffnung neuer Absatzwege für regional hergestellte Produkte dienen. Dabei geht es vorrangig darum, effiziente gebündelte Aktivitäten für möglichst viele kleine und Kleinunternehmen anzubieten, die auf der Basis bisheriger Förderprogramme nicht unterstützt werden konnten.

Für den Zeitraum bis 31.12.2021 stehen dafür insgesamt 600.000 EUR zur Verfügung.

Der AMV hat im Rahmen dieser Mittel die Bewilligung für eine Projektstelle von knapp dreieinhalb Jahren erhalten und zum **1. August 2018 Frau Katalin Theophile als „Projektverantwortliche Regionalvermarktung“** befristet eingestellt.

Die übrigen Mittel gehen in Projekte. Im Juli hat das Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt MV einen ersten



Katalin Theophile

Katalin Theophile hat zum 31. Mai 2018 ihr Studium mit einem Master sowohl in „Agribusiness“ als auch in „Ernährungs- und Verbraucherökonomie“ an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel abgeschlossen.

Wettbewerb zur Ideenfindung ausgeschrieben. Unter dem Motto „Klein aber fein aus MV – Wettbewerb zur Verkaufsförderung regionaler Produkte“ wurden bis zum 22. August 2018 Anträge abgegeben, deren Förderwürdigkeit von einer fünfköpfigen Jury begutachtet und entschieden wird.

Die Vermarktungsideen sollen innovativ und nachhaltig sein und neue Wege der Verkaufsförderung beschreiten. Ebenso sollen sie überregionale Ausstrahlungskraft haben.

Auf der MeLa in Mühlengiez werden die Gewinner des Wettbewerbs öffentlich präsentiert.

Der AMV hat sich mit mehreren Ideen am Wettbewerb beteiligt und ist gespannt auf die Bewertung und Entscheidungen der Jury.

Jurymitglieder:

Elisabeth Aßmann	<i>Vorsitzende des Agrarausschusses im Landtag MV und Sprecherin der SPD-Fraktion für Agrar- und Kleingartenpolitik sowie für Tierschutz- und Umweltpolitik</i>
Dr. Till Backhaus	<i>Minister für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Mecklenburg-Vorpommern</i>
Prof. Michael Harth	<i>Hochschule Neubrandenburg</i>
Dr. Kathrin Naumann	<i>Geschäftsführerin GGAB Agrarbetrieb Groß Grenz</i>
Klaus Uwe Scheifler	<i>IHK zu Schwerin</i>

Dank an den AMV-Arbeitskreis Strategie

Seit 2½ Jahren beschäftigen wir uns im AMV mit der strategischen Ausrichtung für die nächsten 5 bis 10 Jahre. Dazu hatte sich im Ergebnis einer Ideenkonferenz im Januar 2016 unter Leitung von Dr. Siegfried Friedrich, Baker Tilly GmbH & Co. KG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft, in Zusammenarbeit

mit der AMV-Geschäftsstelle ein Arbeitskreis Strategie gebildet und fünfmal getagt.

Auf seiner Juli-Sitzung haben sich die anwesenden Mitglieder einstimmig zu konkreten Ergebnissen verständigt, die der Vorstand auf seiner letzten Sitzung

bestätigt hat. Sie werden als Anträge zusammen mit der Einladung zur Jahresmitgliederversammlung übersandt.

Vorstand und Geschäftsstelle des AMV danken allen Strategiekreismitgliedern für die zahlreichen Ideen, Vorschläge und das Engagement.

Vertreter dieser Unternehmen wirkten im Arbeitskreis mit:



Branchenexperten trafen sich zum 2. Norddeutschen Ernährungsgipfel



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



© Holger Martens

Vorstandsvorsitzende pro agro e.V.: Hanka Mittelstädt und Vorsitzender AMV e.V.: Tobias Blömer

Mehr als 200 Fachleute aus der Ernährungsbranche und Dienstleistungsbereichen, aus Handel, Politik und Verwaltung, Wissenschaft, Kammern und Verbänden sowie von anderen Partnernetzwerken aus Deutschland trafen sich am 10. April im Warnemünder Kurhaus zum 2. Norddeutschen Ernährungsgipfel.

Organisator war der AMV, der größte Branchenverband der Ernährungswirtschaft im Bundesland. Unterstützung erhielt er durch die Netzwerke pro agro e.V. – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin – und foodactive e.V. – das Ernährungsnetzwerk der Metropolre-

gion Hamburg. Mehr als 20 % der Teilnehmer kamen aus anderen Bundesländern.

Gute Mitarbeiter gewinnen und halten – aber wie? Arbeitgeberimage – Arbeitsmarktpolitik – Rekrutierungsstrategien“ – über dieses Thema diskutierten die Anwesenden alte und neue Strategien zur Arbeitskräfteerkrutierung und -sicherung. Zahlreiche Praxisbeispiele unterstrichen die Vielfalt der möglichen Wege. Neben der rein klassischen Arbeitskräftewerbung über Anzeigen, Portale und Jobbörsen haben neue Medien ihren Platz im Ringen um gute Arbeitskräfte und Auszubildende eingenommen.

Das engere Heranrücken an Schulen und die klare Auflistung von Vorteilen in einem Unternehmen tragen Früchte. Das Arbeitsklima und ein vertrauensvolles Miteinander erlangen neben einer natürlich zuallererst angemessenen Entlohnung eine immer größere Bedeutung. Die Sozialleistungen spielen für viele eine wachsende Rolle und erhöhen die Attraktivität des Arbeits- oder Ausbildungsplatzes.

Solche Vorteile sind beispielsweise ein betriebliches Gesundheitsmanagement, günstige Einkaufsmöglichkeiten im Fabrikverkauf, die Übernahme von Tickets für öffentliche Verkehrsmittel oder die Gewährung von Tankgutscheinen, die finanzielle Unterstützung des Mittagstisches und der Kinderbetreuung in Einrichtungen oder sogar eigene Kindeinrichtungen und Wohnunterkünfte unter der Woche.

Dennoch fehlen mancherorts vor allem Helfer für bestimmte Tätigkeiten, die über Agenturen auch aus dem Ausland rekrutiert werden müssen.

AMV-Vorsitzender Tobias Blömer präsentierte auf dem Norddeutschen Ernährungsgipfel konkrete Zahlen für MV, die die AMV-Geschäftsstelle in den ersten Wochen des Jahres mit Unterstützung der Vereinigung der Unternehmensverbände in einer umfangreichen Befragung in der Ernährungswirtschaft in MV zur Arbeitskräftesituation ermittelt hatte.



© Holger Martens



© Holger Martens

Während man bisher nur die allgemeine Aussage tätigen konnte, dass Arbeitskräfte fehlen, konnte nunmehr eine konkretere Zuordnung der Bedarfe vorgenommen werden. Ermittelt wurden vor allem fehlende Facharbeiter und Helfer. Die am stärksten betroffenen Gruppen sind das Schlachten und die Fleischverarbeitung, die Süßwarenindustrie und die Fischverarbeitung. Daneben fehlt es vor allem an Verkaufspersonal, Kraftfahrern und Lagerarbeitern. Azubis fehlen neben den klassischen Ausbildungsberufen in der Ernährungsbranche vor allem im Bereich Logistik.

Die Bundesagentur für Arbeit präsentierte die aktuellen Zahlen für die Branche auf dem Arbeitsmarkt in Norddeutschland und führte Gründe für Besetzungsprobleme von offenen Stellen auf: Neben fehlender Mobilität und Qualifikation sowie geringer Attraktivität bestimmter Berufsbilder oder auch des Arbeitgebers spielen unattraktive Arbeitsbedingungen und der demografische Wandel eine wesentliche Rolle. Chancen sieht sie in der Reduzierung der Ausbildungsabbrüche, der Erhöhung der Beschäftigung von Frauen und von Menschen über 55, der Erhöhung des Arbeitszeitvolumens bei Teilzeitbeschäftigten und dem Vorantreiben von Aus- und Weiterbildung. Hier setzte der Vortrag der Food Academy e.V. an, in dem Weiterbildungsangebote für verschiedene Berufe vorgestellt werden. Genau diese Möglichkeiten helfen bei der Überwindung von Fachkräfteproblemen.

„Die Wirtschaft ist im Wandel. Die Anforderungen wachsen, Spezialisierung und Qualifizierung für Beschäftigte werden auch im Bereich der Ernährungswirtschaft gebraucht. Das Wirtschaftsministerium unterstützt die Unternehmen und ihre Beschäftigten bei der Bewältigung ihrer Aufgaben. Wichtig ist es, die Herausforderungen aktiv anzugehen, um im Wettbewerb mit anderen weiter vorn mithalten zu können“, sagte der Minister für Wirtschaft, Arbeit und Gesundheit Harry Glawe in seinem Grußwort.

Minister Glawe machte auf die Richtlinie zur Förderung der berufsbegleitenden Qualifizierung von Beschäftigten in

Unternehmen (Qualifizierungsrichtlinie) aufmerksam. Unternehmen können für die Kompetenzfeststellung der Beschäftigten, die Analyse des Qualifizierungsbedarfs der Arbeitsplätze in dem Unternehmen oder für die berufliche Qualifizierung ihrer Beschäftigten einen externen Dienstleister beauftragen. Das wird mit 50 Prozent der förderfähigen Kosten unterstützt. Die Höchstförderung kann bis zu 100.000 Euro pro Förderfall betragen.



Minister Harry Glawe

Weiterhin gibt es die Möglichkeit, Bildungsschecks zu beantragen. Zudem werden kleine und mittlere Betriebe bei der Einstellung von Hochschulabsolventen mit technischem Hochschulabschluss unterstützt. „Wir wollen damit den Ausbau der Kapazitäten im ingenieurtechnischen und im IT-Bereich der Unternehmen weiter voranbringen“, sagte Glawe.

Die Höhe des Zuschusses beträgt 50 Prozent der förderfähigen Ausgaben und wird in den ersten 12 Monaten auf maximal 30.000 Euro und in den folgenden 12 Monaten auf maximal 15.000 Euro je geschaffenen Arbeitsplatz begrenzt.

Eine Podiumsdiskussion beleuchtete das Thema der Sicherung von Arbeitskräften und Auszubildenden aus unterschiedlichen Herangehensweisen. Laut verschiedener deutschlandweiter sta-

tistischer Erhebungen wird jeder vierte neu abgeschlossene Ausbildungsvertrag vorzeitig gelöst. In Hamburg liegt die Quote bei knapp 28,8 %, in MV bei 32,9 % und in Brandenburg sogar bei 33,9 %. Baden-Württemberg weist dagegen eine Abbrecherquote von 21,2 % und Bayern von 22 % aus.

Der AMV war erstmals parallel zum Ernährungsgipfel mit einer Beilage in der Ostsee Zeitung präsent und machte so an der gesamten Küste auf das Event aufmerksam.

Unterstützungsangebote nach dem Präventionsgesetz sind eine gute Hilfe für die Unternehmen vor Ort. Die AOK Nordost – Die Gesundheitskasse praktiziert dies seit vielen Jahren vorbildlich und gab auf dem Ernährungsgipfel einen Einblick in die praktische Arbeit.

Mit seinem abschließenden Vortrag "Respekt! Ansehen gewinnen bei Freund und Feind" schloss René Borbonus den Bogen zum Thema des Tages, indem er konsequent auf die Bedeutung der Führungsqualitäten verwies und Fachwissen mit Praxisnähe meisterhaft verband. Alle Teilnehmer waren sich nach der Veranstaltung einig: Dieser praxisnahe Vortrag bildete das Highlight des Tages.

Die fachbegleitende Ausstellung zum Ernährungsgipfel vereinte 16 Aussteller. Sie bot ein breites Informationsfeld zu zahlreichen Dienstleistungen für die Branche wie z.B. Energiedienstleistungen und Leistungen im Montage-, Maschinen-, Hallen- und Anlagenbau, aber auch zu Fördermittelberatungen, zu Angeboten für die Digitalisierung und Produktentwicklung, zu touristischen Angeboten sowie zu Gesundheitsleistungen.

Insgesamt 20 Sponsoren, allen voran die envia Mitteldeutsche Energie AG, 30 Produzenten sowie das Landesmarketing Mecklenburg-Vorpommern unterstützten die Veranstaltung. Medienpartner war die Lebensmittel Zeitung.

Ein rundum gelungener Tag, der mit einer tollen Abendveranstaltung seinen Ausklang nahm.

Impressionen vom Norddeutschen Ernährungsgipfel



Erfolgreicher Abschluss des Großversorger-Projektes – ein Rückblick über 3 Jahre und 4 Monate Projektlaufzeit

In diesem Projekt wurden Dienstleistungen zur Stärkung regionaler Produkte für eine Ernährung für die Gesundheit in den Großversorgungseinrichtungen des Landes erbracht. Unter anderem wurden Großversorgungseinrichtungen darin unterstützt, sich über das Thema einer qualitativ hochwertigen, regionalen Ernährung für die Gesundheit zu profilieren sowie über Konzepte zur Kunden-/Patientenbindung als wichtigen Faktor nachzudenken.

Die Land- und Ernährungswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern ist mit hoher Kompetenz aufgestellt und bietet mit ihrer breiten Vielfalt an Produkten die idealen Voraussetzungen für eine engere Verflechtung der Ernährungswirtschaft mit der Gesundheitswirtschaft.

Kunden und Besucher von Großversorgungseinrichtungen erhielten die Möglichkeit, qualitativ hochwertige, regionale Lebensmittel für eine gesunde Ernährung mit möglichst vielen frischen Produkten näher kennen zu lernen, die auf kurzen Transportwegen in die Einrichtungen gelangen können.

Schwerpunkte des Projektes waren die Schaffung einer Online-Produktdatenbank, die Durchführung der Aktionswochen „MV auf dem Teller“ sowie das Symposium „Ernährung für die Gesundheit“.

Aufbau der Online-Produktdatenbank



Die Produktdatenbank bietet dem Nutzer eine Übersicht über verschiedenste regionale Lebensmittel und Getränke aus Mecklenburg-Vorpommern.

Angesprochen sind in erster Linie Kü-

chen-, Verwaltungs-, Einrichtungs- und Hauswirtschaftsleiter und andere verantwortliche Personen von Kitas, Mensen, Betriebskantinen sowie Krankenhäusern, Reha-Kliniken, Alten- und Pflegeheimen und weiteren Gesundheitseinrichtungen.

Mit Hilfe einer Suchmaschine können sie einfach und schnell nach bestimmten Waren- und Produktgruppen, nach Unternehmen oder nach Artikeln unter Ausschluss einzelner Allergene suchen. Überdies dient die Datenbank als Kommunikationsplattform, mit deren Hilfe die Nutzer direkt mit den Produzenten in Kontakt treten können.

Die Artikel können mittels einer Suchmaske unter anderem hinsichtlich Allergenen, Unverträglichkeiten, aber auch Bio-Zertifizierung selektiert werden.

Außerdem wurde die Datenbank perspektivisch so entwickelt, dass für einzustellende Artikel auch die Zertifizierungen für „halal“ und „koscher“ hinterlegt werden können und damit gesondert abrufbar sind.

Die Nutzung der Datenbank ist kostenfrei und passwortgeschützt. Melden Sie sich gerne an unter www.mv-ernaehrung.de!

Aktionswochen „MV auf dem Teller“

Unter dem Titel „MV auf dem Teller“ wurden im Projektzeitraum sechs Aktionswochen mit dem Studierendenwerk Rostock-Wismar zu verschiedenen Zeiten im Jahr und unter den Mottos „MV auf dem Teller – Feines zur Spargelzeit,



Agrarmarketing
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



Herbstzeit, Weihnachtszeit und Winterzeit“ organisiert.

Im Juni 2016 wurde zusätzlich eine Aktionswoche mit den Unternehmen A+S Service GmbH und A+S Westmecklenburg GmbH parallel an verschiedenen Standorten durchgeführt.

Auch nach Projektende werden weitere Aktionswochen mit dem Studierendenwerk Rostock-Wismar durchgeführt.

Diese Aktivität hat sich erfolgreich nachhaltig integriert und zeigt auch Wirkung. Ziel der Aktionen ist es, regionale Produzenten und Großversorgungseinrichtungen wie das Studierendenwerk Rostock-Wismar zusammen zu bringen, um die Möglichkeiten einer Zusammenarbeit auszuloten.

Die Studierenden werden auf regionale Produkte aufmerksam gemacht und können sich von deren Geschmack und Qualität überzeugen.

Highlight Symposium „Ernährung für die Gesundheit“

Am 16. Mai 2017 führte Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. das Symposium „Ernährung für die Gesundheit“ im Radisson Blu Hotel in Rostock durch.

Die Schirmherrschaft für das Symposium übernahm Harry Glawe, Minister für Wirtschaft, Arbeit und Gesundheit des Landes Mecklenburg-Vorpommern. Das Symposium startete mit einer sehr gut besuchten Pressekonferenz mit Staatssekretär Dr. Stefan Rudolph.

In der Fachausstellung präsentierten 61 Hersteller aus Ernährungsindustrie und -handwerk im konventionellen und Bio-Bereich sowie branchennahe Dienstleister ihre Produkte. Zahlreiche Firmenpräsentationen im Dialog mit einer Moderatorin und 7 Fachvorträge rundeten das Bild ab.

Die Veranstaltung traf auf breites Interesse: über 300 Fachbesucher aus Gesundheitseinrichtungen wie Kliniken, Reha-Kliniken und Pflegeeinrichtungen, Caterer, Groß- und Einzelhändler, Einkaufsentscheider und Küchenleiter in Hotels und Restaurants, Logistiker, Produzenten sowie Vertreter aus Politik und Verwaltung, Kammern, Verbänden und Vereinen nahmen an der Veranstaltung teil.

Zusätzlich bot die Veranstaltung die ideale Möglichkeit, sich zum Einsatz re-



© Danny Gohlke

gionaler Lebensmittel in der Verpflegung in den folgenden Vorträgen zu informieren:

„Local Food in Mensen – Möglichkeiten und Grenzen“, „Speisenversorgung an der Universitätsmedizin Rostock für Patienten“, „Einführung regionaler Esskultur in der Gemeinschaftsverpflegung in der Mecklenburgischen Seenplatte“, „Kita- und Schulverpflegung als Teil regionaler Verpflegungsnetzwerke“. Weiterhin gab es aktuelle Informationen zu den Themen „Natürliche Folate in Lebensmitteln“, „Vollwertig verpflegt mit den DGE-Qualitätsstandards“ und

„Personallösungen mit Zukunft“.

Das Symposium bildete die bislang größte Plattform für den Austausch von Ernährungswirtschaft und Gesundheitswirtschaft im Bundesland.

Der AMV dankt dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Gesundheit des Landes Mecklenburg-Vorpommern für die Unterstützung der so wichtigen Arbeit zur besseren Vernetzung beider Branchen. Damit wurde ein wesentlicher Beitrag zur Stärkung regionaler Produkte aus MV geleistet.



Das Projekt **Dienstleistungen für die Koordinierung zur Stärkung regionaler Lebensmittel für eine Ernährung für die Gesundheit in Großversorgungseinrichtungen** wird kofinanziert von der Europäischen Union aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und aus Mitteln des Landes Mecklenburg-Vorpommern.



Bitte vormerken!



Norddeutscher Ernährungsgipfel

15. Mai 2019 Hotel Neptun / Rostock-Warnemünde



Mitglieder laden Mitglieder ein

Die Veranstaltungsreihe „Mitglieder laden Mitglieder ein“ läuft nun das 2. Jahr beim Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV). Der Verein hat mit diesem Format dem Wunsch der Mitglieder entsprochen, sich untereinander noch besser kennen zu lernen und einen Blick hinter die Kulissen in den Unternehmen werfen zu können.

Die Veranstaltung wird eigenständig vom jeweiligen Mitglied/Fördermitglied

oder Kooperationspartner ausgerichtet. Der AMV übernimmt das Einladungsmanagement.

Die Teilnehmer sind stets überrascht, was man alles Neues bei einem solchen Treffen erfahren kann.

Globus SB-Warenhaus

In diesem Jahr machte das Globus SB-Warenhaus in Roggentin den Anfang. Neben der Vorstellung des Unternehmens durch den Geschäftsführer Frank

Meißler, als produzierender Händler und der dahinterstehenden Philosophie, konnten die Teilnehmer die hauseigene Fachmetzgerei und Meisterbäckerei aus nächster Nähe begutachten. Es wurde das eigens im Unternehmen produzierte Eis verkostet und die Teilnehmer durften sich an der Herstellung von Eclairs sowie Torten „to go“ versuchen. Natürlich gab es ausreichend Zeit für Gespräche und Austausch sowie die Anbahnung neuer Geschäftsbeziehungen.



Textil-Service Mecklenburg GmbH

Im März ging es nach Parchim zur Textil-Service Mecklenburg GmbH. Nach einer ersten Vorstellung des Unternehmens durch den Geschäftsführer Knut

Wetzig stellten Mitarbeiter eine Auswahl an Berufsbekleidung in einer eindrucksvollen Modenschau vor. Während eines Betriebsrundganges wurde der Weg der Wäsche über die zahlreichen Zwi-

schensritte verfolgt. Ein Fachvortrag von Ecolab Deutschland zum Thema: „Umsetzung der Anforderungen an Textilhygiene in einem modernen Leasingunternehmen“ rundeten den Besuch ab.



Hanse Sektkellerei Wismar GmbH

Das Unternehmen der Hanse Sektkellerei GmbH in Wismar war im Juni das Ziel. Nach einer Vorstellung der Unternehmensgeschichte durch die Ge-

schäftsführerin Frau Ratz ging es weiter zur Besichtigung der Sektkellerei. Der Kellermeister zeigte den Teilnehmern die vielen von Hand durchzuführenden Arbeitsschritte, welche nötig sind, um

eine Flasche in Flaschengärung herzustellen. In den umfangreichen Gesprächen zwischen den Teilnehmern wurden Ideen ausgetauscht und Wege für eine Zusammenarbeit ausgelotet.



Seminare 2018 im Überblick

Bis Ende 2018 bietet der AMV e. V. weitere zwei Seminare zum Lebensmittelrecht an. Beide Veranstaltungen werden im ITC in Bentwisch durchgeführt und stehen jedem interessierten Unternehmen (auch außerhalb des AMV-Netzwerkes) offen.

26.09.2018 Lebensmittelrecht – Kennzeichnungsanforderungen für die Praxis

Grundlagen des Lebensmittelrechts sowie Grundlagen des prozessualen Wettbewerbsverhältnisses für die Lebensmittelbranche; verpflichtende Kennzeichnungsvorgaben der LMIV; Fokus auf Zutatenverzeichnis mit QUID-Kennzeichnung sowie Allergenkennzeichnung; Vorgaben der Nährwertdeklaration; spezielle Aspekte vegetarischer und veganer Lebensmittel; spezifische Auslobungen des Clean Labeling (natürlich, frei von, ohne) im Lichte des wettbewerbsrechtlichen Verbots der Irreführung; Verwendungsbeschränkungen bei Herkunftsangaben; Einordnung und Bestimmung anhand von konkreten Fallbeispielen, insbesondere aus der Rechtsprechung, Praxisteil zur Erstellung von Beispietiquetten

07.11.2018 Lebensmittelrecht – Rechtliche Herausforderungen und Fallstricke in der Praxis

Grundlagen des Lebensmittelrechts sowie Grundlagen zur behördlichen Lebensmittelüberwachung; Anforderungen der neuen EU-Kontroll-Verordnung; verpflichtende und freiwillige Kennzeichnungsvorgaben für Lebensmittel unter Berücksichtigung verschiedener Branchen; behördliche Beanstandungspraxis, insbesondere zur LMIV und unter Berücksichtigung des Verbots der Irreführung; konkrete Fallbeispiele, insbesondere aus der Rechtsprechung, Diskussionsrunde

Weitere Informationen hierzu finden Sie auch auf unserer Webseite www.mv-ernaehrung.de und im monatlich erscheinenden Newsletter.

Mitglieder laden Mitglieder ein

Um eine stärkere Vernetzung der Mitglieder des AMV untereinander aufzubauen, wurde das Veranstaltungsformat „Mitglieder laden Mitglieder ein“ 2017 ins Leben gerufen. Zwei Termine stehen dieses Jahr noch aus, in denen unsere Netzwerkpartner die Möglichkeit haben, hinter die Kulissen der Unternehmen zu schauen und sich fachlich auszutauschen. Wir freuen uns auf folgende Besuche:

Sanddorn „Storchennest“ GmbH	Ludwigslust	25.09.2018
Rostocker Fracht- und Fischereihafen GmbH	Rostock	16.10.2018

Wichtige Termine für 2018/2019

13. – 16. September 2018

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

25. September 2018

Mitglieder laden Mitglieder ein – Sanddorn „Storchennest“ GmbH, Ludwigslust

26. September 2018

Seminar Lebensmittelrecht – Kennzeichnungsanforderungen für die Praxis

16. Oktober 2018

ET Länderreport Mecklenburg-Vorpommern in der Lebensmittel Praxis

16. Oktober 2018

Mitglieder laden Mitglieder ein – Rostocker Fracht- und Fischereihafen GmbH, Rostock

17. Oktober 2018

Russland-Tag in Rostock

22. – 26. Oktober 2018

Aktionswoche „MV auf dem Teller“ mit dem Studierendenwerk Rostock-Wismar

07. November 2018

Seminar Lebensmittelrecht – Rechtliche Herausforderungen und Fallstricke in der Praxis

14. – 15. November 2018

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

18. – 21. November 2018

GastRo in Rostock

27. November 2018

AMV-Jahresmitgliederversammlung im SCHLOSS Fleesensee

18. – 27. Januar 2019

Internationale Grüne Woche in Berlin

06. – 08. Februar 2019

FRUIT LOGISTICA in Berlin



Hanseland – das besondere Präsent zu Weihnachten

Mecklenburg-Vorpommern handverpackt zum Verschenken

Das Jahr geht schnell vorbei und bald steht Weihnachten vor der Tür. Und wieder einmal stellt man sich die Frage: „Was schenken?“ Hier kann Ihnen der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern gerne behilflich sein. Unsere Präsente umfassen eine repräsentative Auswahl von Produkten unserer Mitgliedsfirmen aus Mecklenburg-Vorpommern.

Ansprechend und liebevoll in einer rustikalen Holzkiste oder einem geschmackvoll gestalteten Tragekoffer verpackt, erhalten Sie ein ideales Geschenk für Ihre Geschäftspartner, Freunde, Verwandten, Bekannten oder Mitarbeiter.

Haben Sie noch Fragen, dann rufen Sie uns an! Wir beraten Sie gern!

www.hanseland.de
Tel.: 0381-2523871

Eine Initiative des

