

Zahl des Monats

143 Mio.

Schoko-Nikoläuse und -Weihnachtsmänner hat die deutsche Süßwarenindustrie in diesem Jahr produziert.

Quelle: BDSI

Mehr Kaufkraft, aber kaum Bewegung im Ranking

Die Kaufkraft der Deutschen wird laut GfK 2018 auf 22.992 Euro pro Kopf steigen. Das entspricht einem Plus von nominal 2,8 Prozent beziehungsweise 633 Euro mehr pro Kopf. Unter Kaufkraft versteht man das nominal verfügbare Nettoeinkommen der Bevölkerung inklusive staatlicher Transferzahlungen wie Renten, Arbeitslosen- und Kindergeld. Auf Ebene der Bundesländer verändert sich im Jahr 2018 wenig. Hamburg liegt mit 25.242 Euro nach wie vor an der Spitze des Rankings; Berlin zieht allerdings mit 21.033 Euro an Bremen auf Rang 10 vorbei. Brandenburg rangiert mit 20.938 Euro weiter auf Platz 12, und Mecklenburg-Vorpommern bildet mit 19.356 Euro unverändert das Schlusslicht aller Bundesländer.



Ausgezeichneter Ziegenkäse

Die „Bruschetta Ziegenfrischkäsezubereitung in Öl“ des Landwirtschaftsbetriebs der Familie Schallmea aus Drehnow (Spreewald) ist vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) mit der „Käseharfe in Silber“ prämiert worden. Das Produkt belegte in einem Wettbewerb den zweiten Platz unter 128 eingereichten Käsespezialitäten, die von Verbrauchern bei einer Publikumsprüfung bewertet und von einer Fachjury professionell getestet wurden. Aus der Punktzahl beider Prüfungen wurden die Gewinner ermittelt. Platz eins („Käseharfe in Gold“) ging nach Österreich, Platz drei („Käseharfe in Bronze“) in die Schwäbische Alb.

Inhalt

AKTUELL Neues für die und aus der Region	1
PORTRÄT Fläminger Genussland	2
PRODUKTE Spezialitäten aus der Region	3
PARTNER Lieferservice soregio	4
PARTNER Agrarforschung (3)	5
MESSE Internationale Grüne Woche	6
TERMINE Wichtige Daten und Fakten	7

IGW 2018: Einladung zu einer kulinarischen Reise in die Zukunft

Insektenburger, Cold Brew Kaffee aus der Dose oder Acai-Limonade – die Trends von heute geben einen Vorgeschmack auf die Ernährung der Zukunft. Während der Internationalen Grünen Woche in Berlin (19. bis 28. Januar 2018) laden die beiden Spitzenverbände Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) sowie die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) auf ihrem Gemeinschaftsstand in Halle 22a zu einer kulinarischen Reise unter dem Motto „Wie schmeckt die Zukunft?“ ein. Im Blickpunkt stehen dabei Superfoods, alternative Proteinquellen, angereicherte Proteine, innovative Rezepturen, Nachhaltigkeit und Regionalität. In einer Showküche werden die Produkte verarbeitet (siehe auch Seite 6).

Kontakte zu IT-Spezialisten

Der IT-Verband Berlin-Brandenburg (SIBB) vermittelt kostenfrei Kontakte zu regionalen Anbietern aus dem breiten Spektrum von Leistungen rund um den Einsatz von Software, Hardware oder Internet-Services und IT-Beratung. Mit dem „SIBB Digitalisierungsfinder“ können Unternehmen schnell und unkompliziert ihr geplantes IT-Projekt beschreiben und vom SIBB eine passende Auswahl kompetenter Anbieter erhalten. Das spart viel Zeit und Mühen für die Recherche - der Weg zu qualifizierten Angeboten und einem möglichst zügigen Projektstart wird kürzer. Mit einem **Formular** auf der Internetseite des SIBB wird die Anfrage abgewickelt.

FLÄMINGER GENUSSLAND

Erzeugung von Lebensmitteln im Einklang mit der Natur

Die Brüder Ronny und Tino Ryll aus Reinsdorf fassten 2009 den Entschluss, bestimmte Erzeugnisse aus ihrem landwirtschaftlichen Betrieb selbst zu verarbeiten und direkt zu vermarkten. Sie gründeten die Fläminger Genussland GmbH mit dem Ziel, ihre Produkte zunächst auf benachbarten Wochenmärkten zu verkaufen. Aber sie gingen auch mit der Zeit und ergänzten die Vermarktung später um einen Online-Shop im Internet. Heute sind Sie auch bei der Edeka und Rewe gelistet.

Vor der Produktion stand jedoch erstmal die Investition. Auf dem Gelände des 650 ha-Betriebes installierten die Landwirte für viel Geld eine hochmoderne Ölmühle, mit deren Hilfe sie ab 2010 den selbst angebauten Raps verpressten und zu unterschiedlichen Speiseöl-Produkten veredelten. Bald darauf erweiterten sie ihr Portfolio um weitere Erzeugnisse: Sonnenblumen-, Mohn- und Leinöl (einschl. Leindotter) sowie Senf- und Sanddornöl, die ein (bis drei) Jahre später „reif“ für die Vermarktung waren. Die reine Öl-Produktion ist inzwischen erweitert worden: um Liköre, Säfte, Mehle, Wurst im Darm und Glas sowie den Fläminger Honig, der von eigenen Bienenvölkern stammt, die auf den Ryll'schen Feldern fleißig Rapshonig sammeln.

Aber dabei ließen es die findigen Bauern (Foto: Ronny Ryll links, Tino Ryll rechts) nicht bewenden und wandten sich einer weiteren landwirtschaftlichen Domäne zu: der Rinderhaltung. Auch hier sollte es etwas ganz Besonderes sein, nämlich das Wagyu-Rind. Es stammt ursprünglich aus Japan und ist in Deutschland besser bekannt unter dem Namen Kobe-Rind (benannt nach der japanischen Region Kobe). Da indessen die Herkunftsbezeichnung streng geschützt ist, nennt man es hierzulande Wagyu-Rind. Erst 2006 kamen die ersten Wagyus nach Deutschland; sie sind bei uns immer noch eine große Seltenheit. Auf den Weiden der Landwirte Ryll stehen inzwischen 25 Tiere; der Bestand wird kontinuierlich ausgebaut.

Gourmetköche und Feinschmecker schätzen das zarte Fleisch als überaus gesund und schmackhaft. Das besondere Muskelfleisch des Rinds zeigt sich in der sehr feinen gleichmäßigen Marmorierung. Die extra-dünne Fettauflage sorgt für seinen unverwechselbar saftigen und würzigen Geschmack. Zusätzlich ist das Wagyu-Fleisch mit einer günstigen Verteilung an ungesättigten und gesättigten Fettsäuren ausgestattet, so dass es deutlich gesünder ist als andere Fleischsorten. Nur: Wer dieses Tier bis zur Schlachtreife bringen will, muss geduldig sein. Das Fläminger Wagyu braucht besondere Aufmerksamkeit, wertvolle Nahrung und artgerechte Haltung. Es ist mit anderen Worten eine Investition in Zeit und Zukunft.

Zu den Rindern gesellten sich im Laufe der Zeit noch Mangalitza-Wollschweine dazu. Dies ist eine ungarische Urrasse, die eine besonders dicke Fettauflage hat. Der Speck ist weicher und zergeht auf der Zunge wie Butter. Das Fleisch ist gut marmoriert und bei Köchen beliebt.

Geduld – das haben sich die Brüder Ryll auf die Fahne geschrieben. Deshalb gehört es zu ihrer Philosophie, Landwirtschaft bewusst im Einklang mit der Natur zu betreiben und dadurch für den Erhalt und Schutz des Ökosystems zu sorgen – durch ressourcenschonenden Anbau und umweltschonende Produktion. Dadurch erreichen sie etliche Ziele gleichzeitig: Schutz von Boden, Klima und Trinkwasser einerseits, Produkte von bester Qualität und höchstem Genuss andererseits. Fläminger Genussland eben.



Fläminger Genussland GmbH

Hohenkuhnsdorfer Weg 8
 14913 Reinsdorf
 Tel. 033746/80610
kontakt@flaeminger-genussland.de
www.flaeminger-genussland.de



Mit dem **Wild-Rollbraten** (Hirsch, Wildschwein) trägt Golßener unter der neuen Eigenmarke „Wildmacher“ der wachsenden Nachfrage nach Wildprodukten Rechnung. Die frische Rohware stammt aus den Brandenburger Wäldern und der Mecklenburgischen Seenplatte. Der Fleischverarbeiter bietet in diesem Sortiment eine breite Produktpalette an – vom Braten für die Winterzeit über Wildsteaks im Sommer bis zu Wildknackern für zwischendurch. Zusätzlich gibt es Varianten, die in selbstgemachten Marinaden eingelegt sind. Langfristig wird die bundesweite Listung angestrebt.

**Golßener und mago Vertriebs OHG, Am Klinkenberg 1
15938 Golßen, Telefon 030/43558282
info@mago-wurst.de**



Bei dem **Ölmüller-Müsli** handelt es sich um ein naturbelassenes Produkt mit außergewöhnlichen Zutaten (Ölkuchen) in einer kompakten Form, das sowohl platz- als auch zeitsparend ist. Das Müsli vereint alle wichtigen Komponenten auf sich: hoher Anteil an Ballaststoffen und Proteinen, geringer Anteil an Kohlehydraten sowie regionale und unverarbeitete Zutaten. Weder Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker noch fragliche Zuckerarten werden hinzugefügt. Das einzige Süßungsmittel stammt aus unbehandelten Rosinen. Das Müsli in der Flasche ist eine Sonderedition; das übliche Gebinde ist ein wiederverschließbarer Beutel.

**Kanow-Mühle Sagritz, Kanow-Mühle 1
15938 Golßen, Telefon 035452/507
info@kanow-muehle.de**



American "Sensation" nennt sich die neue BBQ-Sauce aus dem Hause Werder Feinkost. Ihr Name ist Programm: Cranberries, Tomatenmark, geräuchertes Salz, Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Chili und der typische Pulled Pork-Geschmack geben ihr eine spezifische Note. Verwendet werden kann das würzig-rauchige Produkt vor allem bei gegrilltem Fleisch, Burgern oder Wraps. Es eignet sich ebenfalls für den Einsatz beim Pulled Pork-Klassiker. Die Sauce ist gluten- und lactosefrei, das MHD beträgt 18 Monate. Neben unterschiedlichen Ketchups bietet das Unternehmen Fruchtwine und Früchte in Alkohol an.

**Werder Feinkost GmbH, Phöbener Straße 1
14542 Werder/Havel, Telefon 03327/3314-0
vertrieb@werder-feinkost.de**



Original Wriezener Senf stammt aus einer Traditionsfabrik am westlichen Rand des Oderbruchs (Märkisch-Oderland), wo seit über 50 Jahren Senf hergestellt wird. Nach einer wechselvollen Geschichte werden heute die unterschiedlichsten Sorten produziert – von traditionell bis exotisch, von mittelscharf bis scharf. Für den Winter gibt es den Weihnachtssenf im Glas – eine der Jahreszeit angepasste Kreation mit Zusatz von Zimt und Lebkuchen. Zum Portfolio gehören desweiteren Ketchup (im Becher) und die „Scharfe Marina“, eine Marinade zum Einlegen von Fleisch (insbesondere Grillfleisch).

**Original Wriezener Senf, Odervorstadt 1
16269 Wriezen, Telefon 033456/71193
info@wriezener-senf.de**



Das **Diedersdorfer Rapsöl** wird bei geringem Druck gepresst, so dass sich das daraus gewonnene Öl nicht über 40 Grad erwärmt (daher die Bezeichnung kaltgepresst bzw. nativ). Danach durchläuft das Öl ein mehrstufiges Behältersystem, in dem sich nach und nach die beim Pressen ausgelösten Trübeilchen absetzen. Das Öl verfügt über eine gesundheitlich günstige Fettzusammensetzung (rund 60 Prozent einfache ungesättigte Fettsäuren, ca. 32 Prozent mehrfach ungesättigte Omega 6- und Omega 3-Fettsäuren). Es eignet sich zum Verfeinern von Salaten sowie zur Herstellung von Dips, Marinaden und Mayonnaisen.

**Landwirtschaftsges. Diedersdorf mbH, Diedersdorf 13
15306 Vierlinden, Telefon 03346/8925
info@diedersdorfer-oehmuehle.de**

Mehr Geld für Regionales

So viel Prozent der Verbraucher greifen dafür tiefer in die Tasche

2010	43
2012	45
2014	48
2016	50

Quelle: GfK

NEU AM MARKT: SOREEGIO

Home-Lieferservice für Produkte aus Elbe-Elster

Im Februar 2018 soll in der Elbe-Elster-Region der Home-Lieferservice „soreegio“ gegründet werden, der als Absatzmittler in der regionalen Wertschöpfungskette zwischen Produzenten und Kunden agiert. Er steht gleichzeitig für Vertrauen in hochwertige regionale Lebensmittel sowie für Verantwortung gegenüber der Natur, aber auch für Transparenz, Frische und regionale Identität.

Seit Dezember 2013 betreibt Andreas Richter gemeinsam mit seinem Stiefvater Ulrich Wackernagel (Foto) die „Morgengold Frühstücksdienste Lausitz“ als Franchisenehmer. Inzwischen beliefert das Unternehmen über 700 Kunden in der Elbe-Elster-Region mit frischen Backwaren der Bäckerei Bubner. Um den Home-Lieferservice zu erweitern, wurde 2017 gemeinsam mit der Regionalen Wirtschaftsförderungsgesellschaft Elbe-Elster mbH (RWFG) eine Konzeption zum Aufbau einer Vertriebsorganisation für regionale Produkte speziell aus der Elbe-Elster Region, aber auch aus dem Spreewald, der Lausitz und dem südlichen Brandenburg erarbeitet. Die bei Morgengold gesammelten Erfahrungen beim Aufbau von Logistikstrukturen waren und sind dabei eine gute Basis für den Start mit dem soreegio Home-Lieferservice und dem Onlineshop.

Zur Schaffung von Vertrauen und Transparenz gegenüber den Kunden wurde gemeinsam mit der RWFG das Regionalsiegel Elbe-Elster entwickelt. Es wird an Unternehmen mit Sitz in der Region vergeben, deren Produkte mindestens eine Wertschöpfung von über 50 Prozent hier in der Region haben sowie nachhaltig, traditionell und handwerklich gefertigt sind. Eine zusätzliche Vertrauensgarantie bietet soreegio bei Bio-Produkten durch die ECO-Zertifizierung. Wer saisonale Lebensmittel aus der Region kauft, bekommt nicht nur besondere Frische und Geschmack, sondern unterstützt die lokalen Produzenten und tut zugleich etwas für den Klima- und Umweltschutz.

Jeden einzelnen der Landwirte und Produzenten kennen die Unternehmer persönlich und wählen sie nach ihrer nachhaltigen Anbauweise und traditionellen Herstellung der Produkte aus. Auf der künftigen Webseite findet man zusätzliche Informationen und Links zu den Produzenten



sowie zu Herkunft und Nachhaltigkeit der einzelnen Produkte. Ab Februar 2018 wird ein umfassendes Sortiment von frischen, regionalen und Bio-Lebensmitteln direkt an die Haustür der Kunden geliefert: Obst und Gemüse, Molkereiprodukte, Fleisch-, Fisch- und Backwaren sowie eine Fülle weiterer Produkte.

In der Startphase wird zwei Mal pro Woche in einem Umkreis von ca. 30 km um Finsterwalde geliefert. Zu diesem Zweck stellen die Kunden die Lieferung individuell im soreegio-Onlineshop zusammen. Bei Liefertermin oder -rhythmus ist man flexibel: entweder regelmäßig jede Woche oder nach Bedarf. Es gibt keine Mindestlaufzeit oder vertragliche Bindung. Beliefert werden Privathaushalte, Büros, Betriebe, Händler, Schulen sowie Kindergärten, Caterer und Restaurants. Die Kunden müssen bei Lieferung nicht persönlich anwesend sein – die soreegio-Box wird auch an einen vereinbarten Abstellort gebracht. Um die Nachhaltigkeit auch bei den logistischen Prozessen zu sichern, werden für den Home-Lieferservice als Umverpackungen bewusst Mehrweg-Lösungen und recyclefähige Materialien bevorzugt. Geliefert wird übrigens nicht nur „rund um den Kirchturm“. Wie bei jedem herkömmlichen Versandhandel werden auch Pakete bundesweit verschickt. So gelangt ein Stück Elbe-Elster auch in die entlegensten Ecken der Republik.

soreegio

Uhlandstraße 1
 03238 Finsterwalde
 Tel. 03531/439929
 service@soreegio.de

AGRARFORSCHUNG IM LAND BRANDENBURG FOLGE 3

Praktische Hilfe nicht nur für Imker – auch für Bienenvölker

In loser Folge stellen wir branchenrelevante Institute vor, die 1991/92 mit Unterstützung des brandenburgischen Landwirtschaftsministeriums gegründet und in einem Verbund zusammengefasst worden sind. Das Spektrum reicht von Bienenwirtschaft, Binnenfischerei, Tierzucht und -haltung, Milchwirtschaft, Ernährungswirtschaft bis zur umweltgerechten Bergbausanierung.

THEMA HEUTE: Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V. (LIB)

Das LIB ist eine von den Bundesländern Brandenburg, Berlin, Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen gemeinsam getragene Forschungseinrichtung. Sein Auftrag ist die praxisorientierte Forschung zu verschiedenen Aspekten der Bienenbiologie wie Zucht, Bienengesundheit, Honigqualität und Bestäubung. Mit seinen 14 Mitarbeitern (darunter vier Wissenschaftler) obliegen dem Institut zusätzlich die Aus- und Weiterbildung von Imkern und die Information der Öffentlichkeit. Weitere Forschungsprojekte werden – über Drittmittel finanziert – von Gastwissenschaftlern, Doktoranden und Diplomanden bearbeitet.

Die Arbeit der Abteilung „Zucht und Verhalten“ konzentriert sich auf Verhalten und Eigenschaften von Einzelbienen oder Bienenvölker besonders unter den Aspekten Krankheitsresistenz und Leistungsfähigkeit. Die Forschungsprojekte sollen ebenso zum Erhalt der genetischen Vielfalt innerhalb der Rassen beitragen wie auch die Resistenz gegen den gefährlichen Bienenparasiten Varroa Milbe stärken.

In der Abteilung „Molekulare Mikrobiologie und Bienenkrankheiten“ wird an der Entwicklung molekularbiologischer Methoden zur Krankheitsdiagnostik bei Honigbienen geforscht.



Dabei stehen die drei Bienenpathogene im Vordergrund, die zu erheblichen Verlusten bei der Honigbiene führen: der Erreger der Amerikanischen Faulbrut *Paenibacillus larvae*, das Flügeldeformations-Virus und die Mikrosporidien *Nosema Apis* und *Nosema ceranae*.

Die Untersuchung der Honigqualität ist seit vielen Jahren ein Forschungsschwerpunkt des LIB. Im Fokus stehen die Entwicklung neuer Analysemethoden und die Untersuchung von Honiginhaltsstoffen. Der Nektareintrag von einer Vielfalt von Pflanzen bestimmen ebenso wie äußere Faktoren die Zusammensetzung und Qualität des Honigs. Neue Erkenntnisse auf diesem Gebiet können dazu genutzt werden, die Imker bei der Verbesserung der Honigqualität oder der Suche nach neuen Vermarktungswegen zu unterstützen.

Kein Produkt ist so sehr mit einer ganz bestimmten Landschaft verbunden wie der Honig. Demzufolge ist die Vermarktung als Regionalprodukt für den Verbraucher eine Orientierungshilfe für geprüfte Qualität und für die Region ein Imagegewinn. Dazu LIB-Direktor Prof. Dr. Kaspar Bienefeld (Foto): „Ob Großstadt oder ländliche Region – das mikroskopische Pollenbild spiegelt nicht nur die pflanzliche, sondern auch die geografische Herkunft eines Honigs wider.“

Die Aus- und Weiterbildung ist seit jeher Bestandteil der Institutsarbeit. Um dem stark gewachsenen Bedarf besser gerecht zu werden, wurde vor zehn Jahren ein gesonderter Arbeitsbereich eingerichtet. Durch die Entwicklung von Lehrmaterial, die Aus- und Weiterbildung von Multiplikatoren soll die Eigeninitiative der Imker(-vereine) angeregt und unterstützt werden. Dadurch soll eine hohe Breitenwirkung mit nachhaltigem Nutzen erzielt werden.

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V.

Friedrich-Engels-Straße 32
16540 Hohen Neuendorf
Tel. 03303/2938-30
bienenkunde@hu-berlin.de
www.honigbiene.de

INTERNATIONALE GRÜNE WOCHEN (IGW) IN BERLIN

Branche auf dem Präsentierteller in der Brandenburghalle

Die weltgrößte Ausstellung für Landwirtschaft, Ernährung und Gartenbau findet vom 19. bis 28. Januar 2018 zum 83. Mal statt. Die von der Messe erwarteten 400.000 Besucher – darunter etwa 80.000 Fachbesucher – treffen auf ein Angebot von über 1.500 Ausstellern mit mehr als 100.000 Produkten aus Deutschland und der Welt. Auch die Brandenburger Ernährungswirtschaft ist wieder zahlreich vertreten.

In der Brandenburghalle (21a) präsentieren sich an 75 Messeständen über 200 heimische Unternehmen, was durch den teilweise täglichen Austausch von Ausstellern auf mehreren Wechselständen möglich wird. Kulinarischer Anziehungspunkt ist wieder das täglich geöffnete „Gläserne Kochstudio“, wo Brandenburger Köche im Beisein prominenter Gäste ihre Künste unter Einsatz von regionalen Produkten vor dem Publikum zeigen. Ein Überblick über die Highlights:

19. pro agro-Marketingpreis 2018. Einer der Höhepunkte für die Lebensmittel- und Touristikbranche ist am **19.01.2018** die Verleihung des 19. pro agro-Marketingpreises „Natürlich Brandenburg“. Dieser wird in den Kategorien Ernährungswirtschaft, Direktvermarktung sowie Land- und Naturtourismus vergeben. Hinzu kommt der **EDEKA-Regionalpreis** in der Kategorie Ernährungswirtschaft. Unter dem Motto „Innovative Produkte und Produktvermarktung“ wurden am 30. November insgesamt 50 Bewerbungen von einer kompetenten Fachjury begutachtet und bewertet (25 Ernährungswirtschaft, 17 Direktvermarktung, 8 Land- und Naturtourismus). Einer der Wettbewerbsbeiträge wird mit einem pro agro-Sonderpreis prämiert. Weitere Programmpunkte des Tages: Vorstellung des **pro agro-Jahresthemas 2018**, Bekanntgabe des Austragungsorts der zentralen Eröffnungsveranstaltung der **24. Brandenburger Landpartie 2018**, sowie Präsentation eines Branchenunternehmens („Brandenburg traditionell & innovativ“).

Effiziente Branchenkontakte. pro agro wird wieder individuelle Termine mit branchenrelevantem Fachpublikum aus Handel und Gastronomie sowie weiteren Absatzpartnern vereinbaren und sie an verschiedenen Tagen durch die Brandenburghalle begleiten. Wer an welchem Tag kommt, wird den Ausstellern und weiteren interessierten Branchenunternehmen rechtzeitig mitgeteilt. Schon jetzt stehen Rundgänge mit den folgenden Fachbesuchern fest:



19.01.2018, 9 Uhr:

ca. 25 Vertreter von **Kaufland**
(Regionalleiter/Einkäufer Hauptstadtregion)

23.01.2018, 9 Uhr:

ca. 190 Vertreter der **EDEKA** Minden-Hannover
(Einzelhändler und Großfläche Großstadtregion)

24.01.2018, 9 Uhr:

ca. 100 Brandenburger **Gastronomen** mit Interesse an regionalen Produkten.

Ein weiterer wichtiger Programmpunkt ist die **Eröffnung des Brandenburgtages** durch Ministerpräsident Dr. Dietmar Woidke in Begleitung von Landwirtschaftsminister Jörg Vogelsänger (22.01.2018, 10:30 Uhr). Überdies treffen sich die Mitglieder und Partner von pro agro zum **Unternehmerstammtisch** der regionalen Ernährungswirtschaft. Das Meeting findet am 25.01.2018 um 15 Uhr statt (Details siehe Seite 7).

Last but not least: Wie im Vorjahr werden unter dem Titel **„Ein Land voller Ideen“** alle Wettbewerbsteilnehmer und Preisträger des pro agro-Marketingpreises 2018 sowie ihre Produkte, Produktideen und Vermarktungskonzepte in einer Broschüre vorgestellt. Sie liegt am pro agro-Stand aus und kann im Jahresverlauf über den Verband bezogen werden.

19.01.-28.01.2018

Internationale Grüne Woche in Berlin

Die 83. Internationale Grüne Woche (IGW) in Berlin, die weltgrößte Ausstellung für Landwirtschaft, Ernährung und Gartenbau, öffnet wieder ihre Tore. Die Themen nachwachsende Rohstoffe, Bio, Regionalität und ländlicher Raum gewinnen weiter an Bedeutung. Im Blickpunkt des Interesses steht erneut die Brandenburghalle (21a) mit einer Vielzahl heimischer Unternehmen. Das pro agro-Kochstudio wird ebenso Anziehungspunkt sein wie die Verleihung des „pro agro-Marketingpreises – natürlich Brandenburg“ in den Kategorien Ernährungswirtschaft, Direktvermarktung sowie Land- und Naturtourismus. Weitere Informationen: maeurer@proagro.de

25.01.2018

Stammtisch Brandenburger Ernährungswirtschaft

Wie in den Vorjahren treffen sich die Mitglieder und Partner des Verbandes pro agro im Rahmen der Internationalen Grünen Woche (IGW) zum Unternehmerstammtisch. Das Meeting beginnt um 15 Uhr und findet wie gewohnt im Besprechungsraum der Brandenburghalle (21a) statt. Themen sind u.a. eine Zwischenbilanz zur IGW sowie die Vorstellung der von pro agro für das Jahr 2018 geplanten Aktivitäten und Maßnahmen. Dabei geht es auch um die Erarbeitung von Themen für Workshops und Informationsveranstaltungen sowie die Erörterung des Jahresthemas 2018. Weitere Informationen: maeurer@proagro.de

07.-09.02.2018

Fruit Logistica in Berlin

Auf dem Gelände der Messe Berlin werden wieder um die 3.000 Unternehmen der gesamten Wertschöpfungskette des Grünen Sortiments – vom Global Player bis zu kleinen und mittelständischen Anbietern – vertreten sein. Die Fruit Logistica umfasst weltweit alle Geschäftsbereiche und Marktteilnehmer des Fresh-Produce-Sortiments und bietet einen kompletten Überblick über Innovationen, Produkte und Dienstleistungen in allen Handelsstufen. Produktverpackung und Etikettierung gehören ebenso zum Portfolio wie Transport- und Logistiksysteme oder Anbautechnik und Sortenentwicklung. Weitere Informationen: www.fruitlogistica.de

15.02.2018

Fachveranstaltung Webmarketing und Kundenansprache

Ab 25. Mai 2018 müssen sich alle im EU-Gebiet tätigen Unternehmen verpflichtend an die neue Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) halten. Sie regelt ab diesem Datum europaweit, wie Unternehmen und Institutionen die personenbezogenen Daten von Kunden, Angestellten, Geschäftspartnern und Dritten schützen und in welchem Umfang sie die IT-Sicherheit erhöhen müssen. Die Fachveranstaltung bietet einen kompakten Überblick über die neuen Vorschriften und informiert über das Datenschutzrecht in der Praxis. Dazu zählen auch die rechtlichen Anforderungen an Webseiten. Weitere Informationen: maeurer@proagro.de

20.-21.02.2018

Food Safety Kongress in Berlin

„Vertrauen in Lebensmittel – vom Erzeuger bis zum Verbraucher“ lautet das Leitmotiv des Kongresses. Jahresaktuell ergänzt wird es durch das Motto „innovativ – sicher – international“. Es geht dabei um Trends und Perspektiven des Labeling und des Packaging, um sichere Liefer- und Wertschöpfungsketten sowie um internationale Regulierungen und Zusammenarbeit. Mit Vorträgen, Impulsen und im Networking-Center werden diese und andere Themen vorgestellt und diskutiert – von Behördenvertretern, Produzenten, Händlern, Analytikern und Zertifizierern, von Etablierten und von Newcomern. Weitere Informationen: www.managementforum.com

Impressum



HERAUSGEBER

pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V.

Gartenstraße 1-3
14621 Paaren-Glien

Kristin Mäurer, Tel.: 033230/207733
maeurer@proagro.de

REDAKTION

Matthias Kersten
Dipl.-Volkswirt/Journalist

Baseler Strae 136
12205 Berlin

Tel.: 030/76 90 45 45
Mobil: 0177/960 84 42
m.kersten@mediafritzen.de

GEFÖRDERT DURCH

