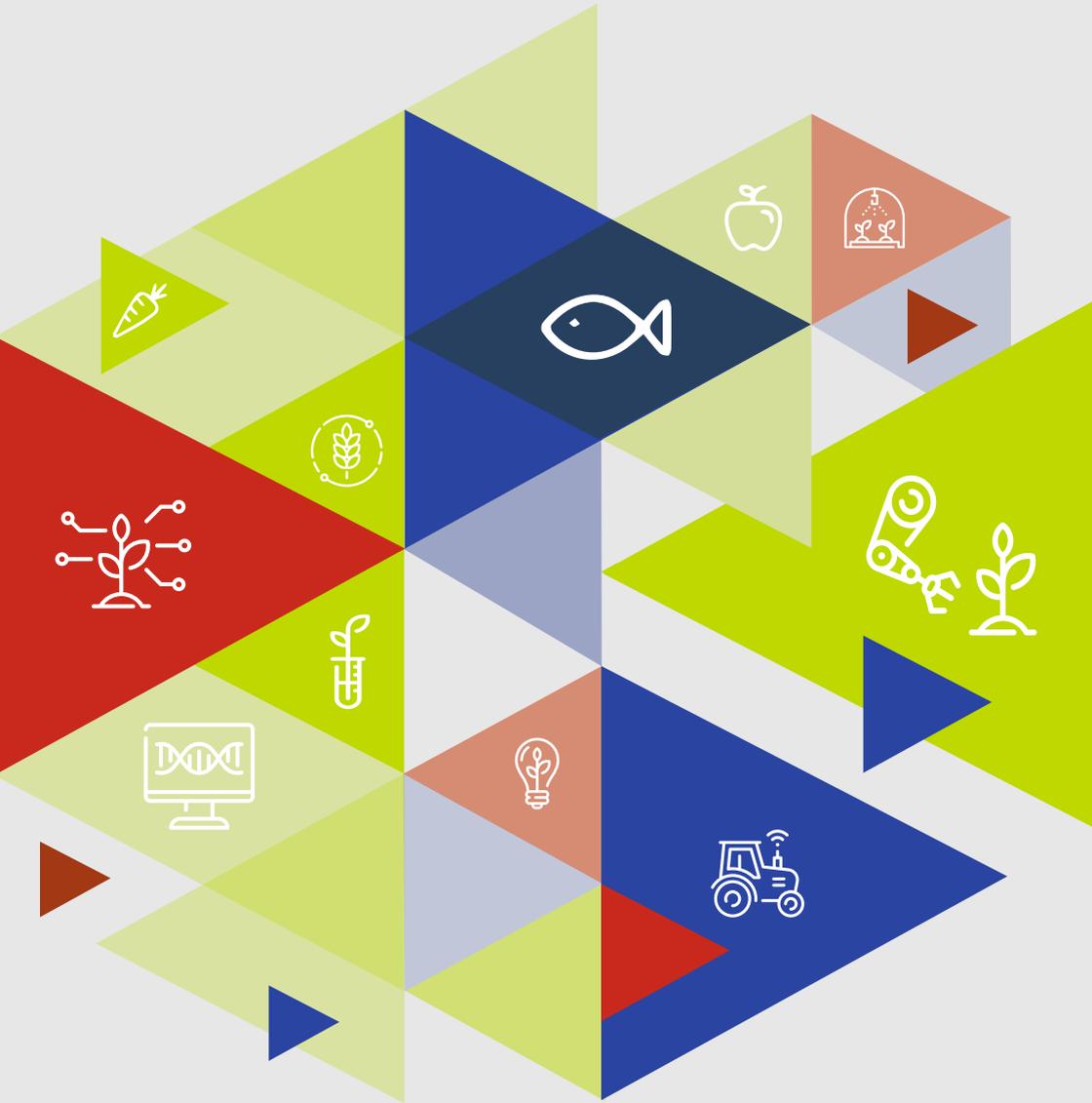


Jahresbericht 2023



INHALT



Unsere neuen Mitglieder 2023.....	▶	Seite 5
Ernährungswirtschaft in Schleswig-Holstein.....	▶	Seite 6-7
Ein Blick in unsere Arbeitskreise	▶	Seite 8-9
Netzwerkveranstaltungen von und mit foodRegio	▶	Seite 10-11
Projekteinblick	▶	Seite 12-13
Auf einen Blick	▶	Seite 14-15
foodRegio informiert und kommuniziert.....	▶	Seite 16
Unsere Azubikampagne FOODSTARTER.....	▶	Seite 17-18
foodRegio Schulungen	▶	Seite 20
foodRegio Insights	▶	Seite 21
foodRegio Netzwerk	▶	Seite 22-23

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: foodRegio Management GmbH

DESIGN & TEXT: Werbeagentur grafix GbR, foodRegio Management GmbH

FOTOGRAFIE: foodRegio / Olaf Malzahn / Shutterstock / John Garve



EDITORIAL

LIEBE KOLLEGINNEN, LIEBE KOLLEGEN UND PARTNER

das foodRegio Jahr 2023 war wieder spannend und arbeitsreich - aus positivem Grund.

Sie erinnern vielleicht, dass der schleswig-holsteinische Wirtschaftsminister Claus Ruhe Madsen auf unserem diesjährigen Trendtag eher beiläufig erwähnte, dass Schleswig-Holstein das foodRegio Netzwerk nachhaltig unterstützen wird. Was so beiläufig daher kam, war das Ergebnis unserer gemeinsamen Bemühungen seit dem Jahr 2007: die Ernährungswirtschaft im Norden als eine Schwerpunktbranche zu verankern, die eine dauerhafte Unterstützung seitens der Landesregierungen verdient.

Konkret unterstützt das Land Schleswig-Holstein unser foodRegio Netzwerk seit Juli diesen Jahres nicht mehr auf der Basis eines (zeitlich befristeten) Projektes aus Mitteln der Europäischen Union, sondern institutionell aus dem Landeshaushalt. Dies ermöglicht es unsere Aktivitäten planbarer und langfristiger auszurichten.

Mit der Umstellung der Förderung war eine organisatorische Anpassung verbunden: Während die foodRegio Geschäftsstelle bisher bei der Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH angesiedelt war, wurde die Ausgliederung in eine eigene Gesellschaft möglich und notwendig.

Zum 01. Juli 2023 wurden die foodRegio Netzwerkaktivitäten auf die foodRegio Management GmbH übertragen. Unser Verein ist alleiniger Gesellschafter und unterstützt die Arbeit der foodRegio Management GmbH im gleichen Umfang wie bisher.

Wir freuen uns, dass unser langjähriger Projektmanager Marco Kuhlow zum 01. Juli 2023 die Geschäftsführung übernommen hat. Auch die bekannten Ansprechpartnerinnen, Frau Meifort und Frau Schlabritz sind als Projektmanagerinnen an Bord und sichern die Kontinuität unserer Arbeit.

Die Ausgliederung erforderte auch eine räumliche Veränderung: foodRegio befindet sich ab 01. Januar 2024 in neuen Räumlichkeiten in Lübeck. Hier haben wir die Möglichkeit Arbeitskreistreffen und Schulungen direkt in unseren Räumlichkeiten durchzuführen.

Ohne die tatkräftige und zielorientierte Unterstützung aus dem Wirtschaftsministerium Schleswig-Holstein, der Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH, dem Team der foodRegio Geschäftsstelle und allen Vorstandsmitgliedern wäre diese Umstellung in acht Wochen nicht zu bewerkstelligen gewesen. Allen Beteiligten möchte ich dafür sehr herzlichen danken.

Diese Umstellung hat Auswirkungen auf unseren foodRegio e.V.. So wurde im Rahmen der Mitgliederversammlung unsere Satzung auf den aktuellen Stand gebracht und der Vorstand vorzeitig neu gewählt. Die Weichen für eine erfolgreiche foodRegio sind gestellt.

In diesem Sinne blicken der foodRegio Vorstand und das Team der foodRegio Geschäftsstelle mit Spannung, Neugier und einer großen Portion Optimismus in das Jahr 2024. Ich freue mich auf das Treffen mit Ihnen - Anlässe wird es wieder ausreichend geben. Nehmen Sie diese wahr.



Jochen Brüggem
Vorsitzender des foodRegio e.V.
Geschäftsführer foodRegio Management GmbH

UNSERE NEUEN MITGLIEDER 2023

Netzwerke entstehen aus der Einsicht der Mitglieder, dass Kooperation zu Mehrwerten führt. foodRegio ist im Jahr 2007 von zwölf Mitgliedern aus der Region Lübeck gegründet worden, die alle weiterhin an Bord sind. In unser Geschäftsjahr 2023 sind wir mit 87 Mitgliedern aus allen fünf norddeutschen Bundesländern gestartet. Sie leben den norddeutschen Kooperationsgedanken wie kein zweites Netzwerk. Dabei sind wir unserem Anspruch treu geblieben: Mitglied bei foodRegio wird, wer sich im Kreis Gleichgesinnter aktiv in die Netzwerkaktivitäten einbringt.

Wir freuen uns, dass sich auch im Jahr 2023 weitere Unternehmen und Organisationen entschieden haben die Ernährungswirtschaft im Norden gemeinsam voranzubringen. Dazu gehören die Fachhochschule Kiel mit dem Fachbereich Agrarwirtschaft, die CRConsultants GmbH & Co. KG, die BoBe GmbH, die AQUAMONDIS Germany GmbH sowie die Erasmi & Carstens GmbH.

Unsere neuen Mitglieder treffen Sie auf dem foodRegio Trendtag – jedes Jahr im Mai.



ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

DREI MERKER ZUR SH ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

1. Nach Beschäftigten, Umsatz und Betrieben ist die Ernährungswirtschaft mit deutlichem Abstand die größte Branche des verarbeitenden Gewerbes in Schleswig-Holstein.
2. Nach Beschäftigten, Umsatz und Anzahl der Betriebe ist die Ernährungswirtschaft in Schleswig-Holstein so groß wie die Ernährungswirtschaft in Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern zusammengenommen.
3. Die Ernährungswirtschaft zeigt sich krisenresistent: Beschäftigung, Umsatz und Ausfuhrwerte haben das vor-Corona Niveau (Jahr 2019) bereits überschritten.

DIE SH ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT IN ZAHLEN (2022)

 1.053 Betriebe (900 kleine, 123 mittlere, 30 große) →

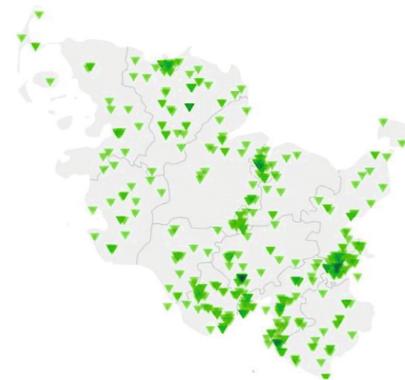
 12 der 100 größten Arbeitgeber in Schleswig-Holstein (2020) →

 38.039 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte ↑

 € 26 Milliarden Umsatz (2021) →

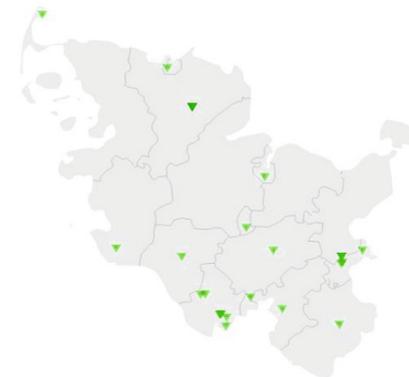
 € 2,3 Milliarden Ausfuhrwert ↑

BETRIEBE DER SH ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT



Die Betriebe der schleswig-holsteinischen Ernährungswirtschaft konzentrieren sich (nach Zahl der Betriebe) in der Region Lübeck sowie im Umland der Hansestadt Hamburg. Weitere räumliche Schwerpunkte existieren in den Regionen um die Städte Kiel und Flensburg.

Die schleswig-holsteinische Ernährungswirtschaft umfasst (nach Zahl der Beschäftigten) 900 kleine Unternehmen, 123 mittelständische Unternehmen und 30 Großunternehmen (mit mehr als 250 Beschäftigten). Die Großunternehmen konzentrieren sich räumlich im südlichen Schleswig-Holstein mit dem Schwerpunkt in der Region Lübeck.



Von den 100 größten Arbeitgebern (Jahr 2020) in Schleswig-Holstein gehören zwölf Unternehmen der Ernährungswirtschaft an. Hierzu zählen die langjährigen foodRegio Mitglieder Bockholdt GmbH & Co. KG (Rang 9), BIRGROUP Holding GmbH & Co. KG (Rang 29), H. & J. Brüggem KG (Rang 42), Schwartauer Werke GmbH & Co. KG (Rang 49), Konditorei Junge GmbH (Rang 52), J. G. Niederegger GmbH & Co. KG (Rang 70) und Nordischer Maschinenbau Rud. Baader GmbH + Co. KG (Rang 89).

BOCKHOLDT
Ein Unternehmen der STRABAG PFS

BIRGROUP
Saubere. Zuverlässig. Sicher.

Brüggem

SCHWARTAU

Junge
DE KONDITOREN

NIEDEREGGER
LUBECK

BAADER ///



EIN BLICK IN UNSERE ARBEITSKREISE

FOODREGIO ARBEITSKREISE

Die aktuell neun foodRegio Arbeitskreise sind die thematische Austauschplattform für unsere Mitglieder. Aus unseren Arbeitskreistreffen gehen Impulse, Ideen und Projekte hervor, die Einzug in die praktische Arbeit der foodRegio Mitglieder halten. Ob Qualitätssicherung, Maschinensicherheit, Verpackungslösungen, oder Maßnahmen zur Fachkräftesicherung - jedes Thema wird gehört und zusammen angegangen, um die norddeutsche Ernährungswirtschaft zu stärken. Hier finden Sie eine Übersicht aller Arbeitskreise, bei denen Sie als foodRegio Mitglied aktiv werden können.

 Beschaffung

 Maschinenbau

 Logistik

 Innovation

 Markt & Kommunikation

 Personal Allgemein

 Personal & Ausbildung

 Qualität & Zertifizierung

 Verpackung

ARBEITSKREIS „VERPACKUNG“

Neue gesetzliche Verpackungsregelungen sowie das wachsende Bewusstsein von KonsumentInnen stellen Unternehmen aus der Ernährungswirtschaft kontinuierlich vor neue Herausforderungen. Wie können Hersteller beispielsweise Anforderungen wie Recyclingfähigkeit, gesetzliche Standards, Stabilität und Optik bei Verpackungslösungen in Einklang bringen? Um diesen Fragen auf den Grund zu gehen, fand die „Herbstausgabe“ des foodRegio Arbeitskreises Verpackung in Hamburg statt. Im Rahmen des Arbeitskreises erläuterte unser foodRegio Mitglied Eurofins die Rolle des Mindeststandards der Zentralen Stellen. Intensiv diskutiert wurde, welche Faktoren bei der Bestimmung von Recyclingfähigkeit wichtig sind und wie Unternehmen die Recyclingfähigkeit von Verpackungen verbessern können.

Neben der Wissensvermittlung zeichnen sich die foodRegio Arbeitskreise durch Praxisbeispiele aus – so auch auf unserem Herbsttreffen: die aktuellen Trends und Anforderungen für Kunststoffverpackungen wurden anhand verschiedener Mono-PE und Mono-PP Verpackungslösungen aus der Praxis untermauert. Abgerundet wurde das Arbeitskreistreffen mit der Vorstellung des Entwurfs der neuen EU-Verpackungsverordnung, konkret mit den Zielen und dem Umfang in welchem Unternehmen von den bisher bekannten Maßnahmen betroffen sein werden. Abgerundet wurde das Treffen mit einer spannenden Laborführung bei Eurofins.

STIMME ARBEITSKREISPATE „LOGISTIK“

Tobias Ziemzek, M.Sc., Sachverständiger für Unfälle an Maschinen, Inh. Deutsches Institut für Maschinensicherheit®



„Die dynamische Welt des Maschinenbaus im foodRegio-Netzwerk hat in jüngster Zeit eine Fülle von Themen durchlaufen, die die Branche sowohl vor Herausforderungen als auch vor Chancen gestellt haben. Im Rahmen des Arbeitskreises Maschinenbau wurden Diskussionen über Bereiche wie automatische Reinigungssysteme, Maschinensicherheit und zukünftige Entwicklungen geführt. Insgesamt spiegelt die Arbeit des Arbeitskreises im foodRegio-Netzwerk den engagierten Einsatz für Qualität, Effizienz und Sicherheit in der Lebensmittelverarbeitung wider. Durch die fortlaufende Diskussion und Zusammenarbeit können neue Herausforderungen gemeistert und innovative Lösungen gefunden werden, um die Branche weiterhin auf Wachstumskurs zu halten.“

► www.foodregio.de/arbeitskreise
finden Sie eine Übersicht aller foodRegio Arbeitskreise!



NETZWERK- VERANSTALTUNGEN VON UND MIT FOODREGIO

FOODREGIO TRENDTAG

Während unser Trendtag in den vergangenen Jahren steigenden Zuspruch fand, wurde das Netzwerken immer schwieriger. Und so ist der foodRegio Trendtag im Jahr 2023 mit einem angepassten Konzept gestartet: Ab jetzt immer im Mai und nur für unsere Mitglieder und Partner. Und mit begrenzter Teilnehmerszahl.

Unter der Überschrift „Alles bleibt anders - Das neue Morgen der Ernährungswirtschaft“ trafen sich am 17. Mai die BranchenvertreterInnen, um sich über aktuelle Trends in den Bereichen Produktion, Handel und Innovation zu informieren und vor allem sich persönlich auszutauschen.

Statt gesetzter Worte startete der Trendtag gleich frisch mit einer Talkrunde zwischen dem schleswig-holsteinischen Wirtschaftsminister Claus Ruhe Madsen (Wirtschaftsminister SH) und unserem Vorstandsmitglied Björn P. Jacobsen. Viel wurde über die persönlichen Ernährungsgewohnheiten, vor allem aber die Bedeutung der Ernährungswirtschaft für Norddeutschland gesprochen.

In der Key-Note wurden die Hypes, Trends und Megatrends im Food Bereich beleuchtet, um anschließend die Praxis, konkret die Innovationsstrategie rund um pflanzenbasierte Alternativprodukte unseres foodRegio Mitglieds Planteneers GmbH kennenzulernen. Beibehalten wurden die nachmittäglichen Fachforen, die sich diesmal mit den Geschäftsfeldern Handel und Produktion befassten. So wurde beleuchtet, wie Hersteller durch die richtige Verhandlungsstrategie Herausforderungen in echte Wachstumschancen übersetzen können. Wie kann die Produktion der Zukunft aussehen und wie können neue Technologien zum Einsatz kommen? Diesen Fragen widmete sich ein weiteres Fachforum unter Moderation eines Innovation-Profilers.

STIMME VORSTAND „FOODREGIO TRENDTAG“

► Gülten Bockholdt, Geschäftsführerin BoBe GmbH & Co:



„Der foodRegio Trendtag ist eine ganz besondere Veranstaltung im Jahr, denn hier werden fachlich fundierte Vorträge angeboten und in den Pausen lassen sich interessante Kontakte in der Ernährungsbranche knüpfen. Die Highlights des Tages sind sicher die angenehme Atmosphäre und die wunderbare Möglichkeit miteinander ins Gespräch zu kommen, ein rundum gelungener Tag und das seit fast 20 Jahren.“



HANSEATIC HACKATHON

Seit Anfang des Jahres begleitet foodRegio das Programm „Innovative Hochschule“ in dessen Rahmen sich die Universität zu Lübeck und die Technische Hochschule Lübeck zu vier Fokusfeldern gemeinsam weiterentwickeln möchten. foodRegio gibt dabei gerne Impulse aus der Wirtschaft in dem Fokusfeld „Ernährung & Bioökonomie“.

In diesem Rahmen startete am 10. und 11. November der Hanseatic Hackathon unter dem Motto „A Race of Innovations“. Im Vorfeld der Veranstaltung konnten Unternehmen und Organisationen skalierbare und praxisnahe Cases aus ihrem Alltag einreichen, die während des Hackathons umgesetzt wurden.

In zwei Tagen haben acht Teams neue KI-Modelle, Chatbots, Ideen und Lösungen speziell für Large Language Models entwickelt, trainiert und umgesetzt. Unternehmen, IT ExpertInnen, Studierende und WissenschaftlerInnen trafen hier aufeinander, um am Ende ihre spannenden KI-Innovationen zu pitchten.

Die Diakonie Nord-Nord-Ost suchte in ihrem Case nach einer smarten Lösung für die Lebensmittelbranche, um komplizierte Anleitungen und Anweisungen im Bereich der Lebensmittelhygiene und der Gebäudereinigung verständlich zu übermitteln. Hierfür wurde während des Hanseatic Hackathons ein Chatbot entwickelt, der Mitarbeitenden den Zugang zu komplexen Vorschriften durch personalisierte, benutzerfreundliche sprachliche Dialoge in der jeweiligen Muttersprache ermöglicht.

Realisiert wurde der Hackathon von: Technische Hochschule Lübeck, Universität zu Lübeck, GründerCube und AI.STARTUP.HUB. Unterstützer waren neben foodRegio auch das EnergieCluster Digitales Lübeck e.V. und Life Science Nord.



PROJEKTEINBLICK

INNOVATIVE HOCHSCHULE LÜBECK: DAS FOKUSFELD ERNÄHRUNG & BIOÖKONOMIE



Im Rahmen des Programms „Innovative Hochschule“ der Lübecker Hochschule findet seit Anfang des Jahres ein intensiver Austausch zwischen der Universität zu Lübeck, der Technischen Hochschule Lübeck und foodRegio statt.

Über die Ziele hat unser Vorsitzender Jochen Brüggem (JB) ein Gespräch mit Prof. Dr. Christian Sina (CS) (Direktor, Leiter des Instituts Ernährungsmedizin), Prof. Dr. Veronika Hellwig (VH) (Sprecherin des Centrum Industrielle Biotechnologie - CIB) und Pia von Haxthausen (PvH) (Projektmanagerin in dem Programm „Innovative Hochschule“ geführt.

JB: Frau von Haxthausen, kurz für unsere foodRegio Mitglieder, um was geht es in der Initiative?

PvH: Es sollen Forschung, Lehre und die Ernährungswirtschaft in der Hansebelt Region zusammengebracht werden.

Die Initiative – kurz HI Lübeck – ist aus dem BMBF-Programm „Innovative Hochschule“ gefördert. HI Lübeck ist dabei in vier Fokusfelder unterteilt: Intelligente Gesundheit, Energie/Smart City, Produktion von Morgen und unser Fokusfeld Ernährung/Bioökonomie.

JB: Und wer ist an dem Projekt beteiligt?

PvH: HI Lübeck ist ein Verbundvorhaben der Technischen Hochschule Lübeck (THL) und der Universität zu Lübeck (UzL). Es wird in enger Kooperation mit den Partnern in der Hansebelt Region durchgeführt. Wir von foodRegio sind Teil des Fokusfelds Ernährung/Bioökonomie und unterstützen so die THL und die UzL von Seiten der Ernährungswirtschaft.

Prof. Dr. Sina, Prof. Dr. Hellwig was ist das Projektziel?

VH: Ziel des Projekts ist die Entwicklung maßgeschneiderter Ernährungslösungen und die effiziente Nutzung von Ressourcen in der Ernährungswirtschaft. Besonderes Augenmerk liegt auf kleinen und mittelständischen Unternehmen, die oft vor großen Herausforderungen bei der Umsetzung von wissenschaftlichen Erkenntnissen stehen.

Als konkrete Projekte haben wir zum einen die Generierung des Food Facility Finder für eine niederschwellige Unterstützung der Ernährungswirtschaft. Zum anderen wollen wir ein „Haus der Ernährung“ kreieren. Hier soll ein Ort geschaffen werden der unter anderem die Bearbeitung und den Austausch zu den Themen wie personalisierte Ernährungsmedizin, medizinische Anwendungen und Ressourceneffizienz in der Industrie ermöglicht.

CS: Die Idee vom „Haus der Ernährung“ ist es, eine ganzheitliche Ernährungswende zu fördern. Wir denken dabei an eine Zukunft, in der Ernährung individuellen Bedürfnissen entspricht und positive Auswirkungen auf die Umwelt hat und die innovativen, gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensmittel in den Mittelpunkt stellt.

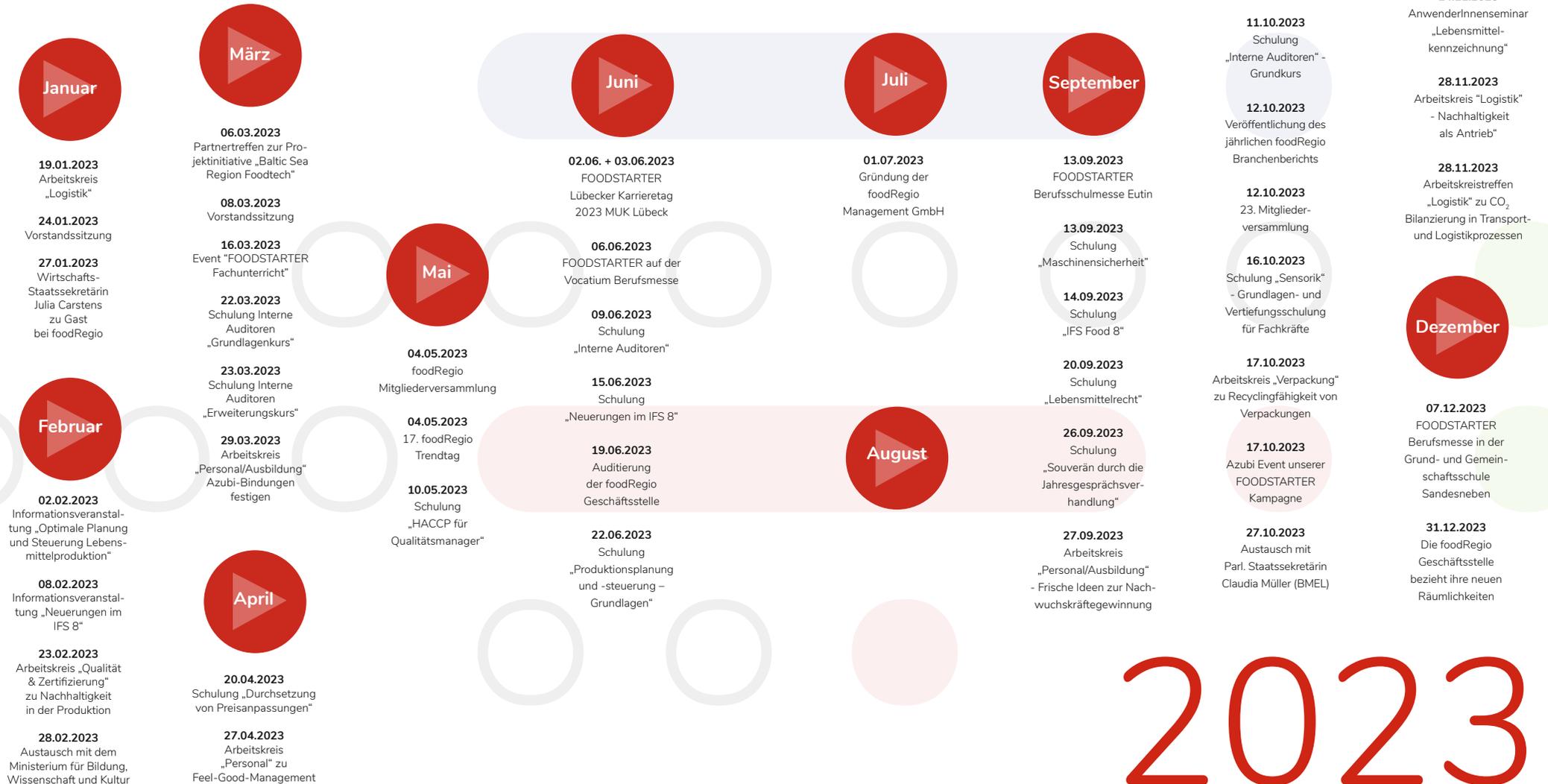
VH: Zusammengefasst zielt das Projekt darauf ab, die Ernährungswissenschaft und -wirtschaft voranzubringen, eine Plattform für Innovationen zu entwickeln, ein Bindeglied zur Industrie bereitzustellen und einen realen Raum für Austausch, Forschung und Unternehmertum zu schaffen.



Eine Initiative von:



AUF EINEN BLICK - UNSERE AKTIVITÄTEN IM JAHR 2023



2023

FOODREGIO INFORMIERT UND KOMMUNIZIERT

FOODREGIO MITGLIEDERVERSAMMLUNGEN

Im Jahr 2023 hat foodRegio zwei Mitgliederversammlungen durchgeführt. Die erste Mitgliederversammlung fand im Vorfeld unseres Trendtages statt. Die zweite foodRegio Mitgliederversammlung war am 12. Oktober zu Gast im Hause der Konditorei Junge GmbH. Auf der Tagesordnung standen unter anderem die vorgezogenen Neuwahlen des Vorstands. Alle bisherigen Vorstandsmitglieder haben sich zur Wiederwahl gestellt.

Die Mitglieder bestätigten Jochen Brügggen (H. & J. Brügggen KG) als Vorstandsvorsitzenden. Dirk Meyercordt (Hela Gewürzwerk GmbH) wurde als 1. Stellvertretender Vorsitzender gewählt, Prof. Dr. Björn P. Jacobsen (Nordic Management Consulting GmbH) als 2. Stellvertretender Vorsitzender, Gülden Bockholdt (BoBe GmbH & Co. KG) als Schatzmeisterin, Axel Junge (Konditorei Junge GmbH) als Schriftführer und Dr. Eckard Jantzen (GALAB Laboratories GmbH) als weiteres Vorstandsmitglied. Der Geschäftsführer der foodRegio Management GmbH ist satzungsgemäßes Mitglied des Vorstandes.



Jochen Brügggen
H. & J. Brügggen KG
1. Vorsitzender



Dirk Meyercordt
Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH
1. Stellvertretender Vorsitzender



Prof. Dr. Björn P. Jacobsen
Nordic Management Consulting GmbH
2. Stellvertretender Vorsitzender



Gülden Bockholdt
BoBe GmbH & Co.
Schatzmeisterin



Axel Junge
Konditorei Junge GmbH Schriftführer



Dr. Eckard Jantzen
GALAB Laboratories GmbH
Vorstandsmitglied



Marco Kuhlow
foodRegio Management GmbH
Vorstandsmitglied

Nach dem offiziellen Teil der Versammlung nutzten die Mitglieder bei leckeren Franzbrötchen und Kaffee die Zeit zum Austauschen und Netzwerken. Abschließend lud Axel Junge alle Teilnehmenden auf eine Besichtigungstour der Räumlichkeiten ein.



FOODREGIO RE-ZERTIFIZIERT

foodRegio ist seit dem Jahr 2009 Mitglied der Initiative „go-cluster“ des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz. Voraussetzung dieser Mitgliedschaft ist eine regelmäßige, unabhängige Zertifizierung der Geschäftsstelle und der Netzwerkarbeit nach den europaweit einheitlichen Kriterien der European Cluster Excellence Initiative (ECEI).

Die Kriterien werden gestaffelt nach dem Entwicklungsgrad des Netzwerkes angewandt. foodRegio ist seit dem Jahr 2014 als erstes deutsches Netzwerk und erstes europäisches Ernährungsnetzwerk nach den Kriterien des „Silver Labels“ zertifiziert: „Das Silber-Label des European Secretariat for Cluster Analysis (ESCA) erhalten Netzwerkorganisationen, die herausragende Managementstrukturen, effiziente Prozesse, sehr hohe Leistungsfähigkeit und Innovationskraft nachweisen können und sich kontinuierlich weiterentwickeln.“

Der Vorstand und die Geschäftsstelle freuen sich über die erneute Anerkennung der Netzwerkarbeit durch externe Gutachter.

► UNSERE AZUBI-KAMPAGNE FOODSTARTER

„WERDE FOODSTARTER“ WELCOME DAY



Im Oktober lud foodRegio zum siebten Azubi Welcome Day nach Lübeck ein, um Teamgeist, Kommunikationsfähigkeit und soziales Handeln unserer Auszubildenden zu fördern. Rund 30 Auszubildende aus den Unternehmen Nordgetreide GmbH & Co. KG, Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG, H. & J. Brügggen KG, Bockholdt GmbH & Co. KG und Schwartauer Werke GmbH & Co. KG waren an diesem spannenden Tag dabei. Unter dem Motto „Bewahrt einen kühlen Kopf“ ging es für die Azubis aus dem ersten Ausbildungsjahr raus in die Natur, um die eigenen Grenzen auszutesten und die Teamfähigkeit zu stärken. Neben Gedankenexperimenten und kniffligen Teamaufgaben absolvierten die Teilnehmenden auch gemeinsam komplexere Planaufgaben. Bei einem leckeren Mittagessen ließen die Azubis den ereignisreichen Vormittag gemeinsam ausklingen.

Öffentlichkeitswirksam begleitet wurde das Azubi-Event von dem Stadtmagazin „Die Piste“.

STIMME MITGLIEDSUNTERNEHMEN „FOODSTARTER-KAMPAGNE“

Vera Schmidt, HR-Generalist, KaTech Ingredient Solution GmbH

„Durch die aktive Werbung auf Jobmessen und an Schulen ist die Foodstarter-Kampagne eine sehr gute Unterstützung bei der Besetzung von Ausbildungsplätzen in der Lebensmittelindustrie, gerade für kleinere Unternehmen wie KaTech Ingredient Solution GmbH. Das Netzwerk mit anderen Mitgliedsunternehmen durch regelmäßige Arbeitskreistreffen ist ebenfalls sehr hilfreich.“

Man wird direkt gut aufgenommen, integriert und informiert.“



WEITERE FOODSTARTER AKTIVITÄTEN

Im Rahmen der Foodstarter Kampagne veranstaltete foodRegio in diesem Jahr einen zweiteiligen Workshop zum Thema „Azubibegleitung before-the-Job“. Hierbei wurden gemeinsam Preboarding Maßnahmen entwickelt, um zukünftige Auszubildende möglichst früh an das Ausbildungsunternehmen zu binden.

Darüber hinaus beteiligte sich foodRegio im Jahr 2023 unter anderem an der vocatium und dem 6. Lübecker Karrieretag in der MUK Lübeck sowie an der Berufsmesse in der Gemeinschaftsschule Sandesneben und in der Berufsschule Eutin.

Foodstarter macht mit der Kampagne auf die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten in der norddeutschen Ernährungswirtschaft aufmerksam.

Haben auch Sie Interesse der Kampagne?

Dann werden Sie Foodstarter!

Erfahren Sie mehr unter www.foodstarter.de.



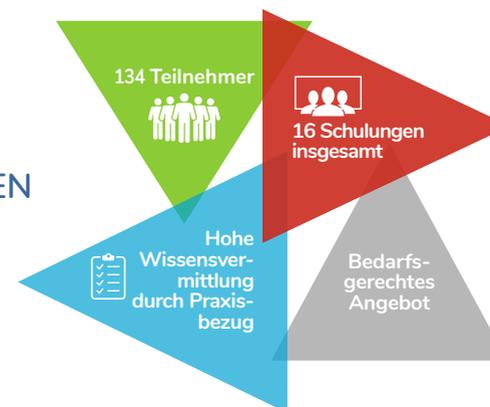
FOODREGIO SCHULUNGEN

FOODREGIO SCHULUNGSANGEBOT

foodRegio bietet seinen Mitgliedern über zahlreiche Schulungen die Möglichkeit sich im Kreis von engagierten KollegInnen zu aktuellen Themen zu informieren, auszutauschen und weiterzubilden. Ohne lange Reisekosten und zum Selbstkostenpreis stellt das Schulungsangebot einen Eckpfeiler der foodRegio Dienstleistungen dar. So wurde in den vergangenen Jahren ein nachfrageorientiertes Angebot von Qualifizierungsmaßnahmen entwickelt. Unsere Schulungen werden halbjährlich in unserem Termineflyer veröffentlicht.

Neben einem Angebot an offenen Online- und Präsenzs Schulungen bietet foodRegio auch unternehmensspezifische Weiterbildungsformate an. Die so genannten Inhouse-Schulungen bieten die Möglichkeit unternehmensinterne Abläufe und Merkmale in die Schulung einfließen zu lassen. Für mehr Informationen hierzu melden Sie sich gerne bei Marco Kuhlow (kuhlow@foodregio.de) aus der foodRegio Geschäftsstelle.

ÜBERSICHT FOODREGIO SCHULUNGEN 2023



SCHULUNGSTERMINE FÜR DAS 1. HALBJAHR 2024 STEHEN BEREITS FEST:

- 06.02.2024 Workshop „Produktionssteuerung - Besser im Alltag agieren und reagieren“
- 07.02.2024 Schulung „Interne Auditoren - Grundkurs“
- 08.02.2024 Schulung „Interne Auditoren -Erweiterungskurs“
- 14.03.2024 Schulung „HACCP aus Sicht des Food 8“
- 23.04.2024 Schulung „Verpackung“
- 25.04.2024 Schulung „Allergenmanagement aus Sicht der GFSI Standards“
- 30.04.2024 Power-Workshop: „Gesprächsführung und Rhetorik in Verhandlungen“
- 14.05.2024 Workshop Food-Fotografie „Erste Schritte zu einem schmackhaften Bild“
- 15.05.2024 Workshop: „Health & Nutrition Claims“

► Anmelden können Sie sich über unseren Eventkalender unter www.foodregio.de/eventkalender.

FOODREGIO WISSENSWERFT

In Ergänzung zu unseren Präsenzs Schulungen, bauen wir schrittweise unser Online-Schulungsangebot im Rahmen der foodRegio Wissenswerft aus.

Die foodRegio WissensWerft ist unsere E-Learning Plattform, die ausgewählte Präsenzs Schulungen aus dem foodRegio Portfolio auch als digitales Format bereitstellt. Es werden kontinuierlich neue Schulungen in die Plattform integriert, die sich an den Bedarfen unserer Mitgliedsunternehmen orientieren.

Die foodRegio WissensWerft ermöglicht eine kompetente Aus- und Weiterbildung, unabhängig von Ort und Tageszeit. Unsere SchulungsteilnehmerInnen haben jederzeit vollen Zugriff auf die Inhalte und können sich diese in Ihrem eigenen Tempo aneignen. Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses erhalten die TeilnehmerInnen ein persönliches Zertifikat.

Besuchen Sie unsere foodRegio Wissenswerft unter www.wissenswerft-foodregio.com und erfahren Sie mehr über unser digitales Schulungsangebot. Gerne entwickeln wir auch zusammen mit Ihnen hausinterner E-Learning Schulungen und Workshops, die passgenau auf Ihr Unternehmen zugeschnitten sind.

Die Realisierung unserer foodRegio WissensWerft wurde ermöglicht durch das „Förderprogramm von Modellprojekten im Rahmen des Programms „go-cluster“ des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWi)“.

FOODREGIO INSIGHTS

Auch im Jahr 2023 hat die foodRegio Geschäftsstelle gemeinsam mit dem Vorstand und den Unternehmensvertretern des foodRegio Netzwerkes viel Energie und Leidenschaft gegeben, um die Ernährungswirtschaft in Norddeutschland voranzubringen und neue Impulse zu setzen.

Fliegen können, sich unsichtbar machen, Formwandlung - um einen persönlichen Einblick von den MitarbeiterInnen der foodRegio Geschäftsstelle zu bekommen, sind die einzelnen Teammitglieder kreativ geworden und haben sich überlegt, welche Superkraft sie gerne hätten und wie sie diese spezielle Fähigkeit im beruflichen sowie privaten Kontext einsetzen würden.



Marco Kuhlow :
(Geschäftsführer)
„Unendlich viel Kraft zu haben, um alle Herausforderungen und Aufgaben im Leben erfolgreich zu stemmen.“



Inken Meifort:
(Projektmanagerin)
„Nicht mehr müde zu sein, um viele weitere Stunden des Tages mit schönen Erlebnissen füllen zu können und gleichzeitig genug Zeit für Beruf, Familie und Freunde zu haben.“



Christina Schlabritz:
(Projektmanagerin)
„Meine Superkraft wäre das Beamen. Diese würde ich nutzen, um den persönlichen Austausch mit unseren Mitgliedern zu fördern und die schönsten Plätze der Welt zu bereisen.“



Pia von Haxthausen:
(Projektmanagerin)
Ich hatte gerne ein multidisziplinäres Sprachwissen, um Projekte durchführen zu können ohne sprachliche Grenzen. Auch für die Tiersprache.“



Sarah Giuliano:
(Projektassistentin)
Ich würde mich gerne teleportieren können, um zu Reisen und unabhängiger bei Veranstaltungen zu sein.“



Lara Chabowski:
(studentische Mitarbeiterin)
„Meine gewünschte Superkraft wäre „Multilingualität“.“



IHR WEG ZU UNS

foodRegio Management GmbH
Am Burgfeld 10A
23568 Lübeck

Telefon: +49 173 405 307 9

E-Mail: info@foodregio.de



foodRegio IM NETZ

www.foodregio.de
www.foodstarter.de
www.linkedin.com/company/foodregio

