

Garantiert weiß-blau

Verbraucher wollen regionale Lebensmittel / Eine Chance für Landwirte

Die Verbraucher fragen verstärkt nach regionalen Lebensmitteln in hoher Qualität. Damit Landwirte und Ernährungswirtschaft diese Nachfrage decken können, wurde in Bayern bereits vor Jahren das System „Geprüfte Qualität“, kurz GQ, entwickelt. Neben Rindfleisch sind inzwischen viele andere Lebensmittel im GQ-System – seit November 2011 auch Schweinefleisch.

Der Einzelhandel setzt seit einiger Zeit – neben der Listung von Bioprodukten – verstärkt auf regionale Lebensmittel. Die Verbraucher entwickeln in Zeiten der Globalisierung und anonymer Warenströme zunehmend ein Bewusstsein für heimische Ware. Denn Regionalität steht für Frische, kurze Wege, Nachhaltigkeit, Sicherheit und meist auch für Qualität. Darüber hinaus verbinden Verbraucher mit Regionalität auch Vertrauen und Nähe sowie das Gefühl, die heimische Produktion zu unterstützen.

Diese Erwartungen seitens der Verbraucher bestätigt auch eine Umfrage des München-Instituts für Marktforschung zum staatlichen Zeichen GQ-Bayern vom Juni 2011. Neben dem Beleg der bayerischen Herkunft (70 %) steht das Zeichen nach 37 % der befragten Verbraucher für die Unterstützung der bayerischen Bauern.

83 Prozent der Käufer wollen Herkunft wissen

Für einen ständig steigenden Anteil der Verbraucher werden Informationen zur Herkunft immer wichtiger. So stieg nach

Umfragen der Zeitschrift Lebensmittelpraxis der Anteil von Verbrauchern, der beim Fleischeinkauf über die Herkunft informiert werden will, von 2007 bis 2009 von 67 % auf 83 % (Lebensmittel-Praxis, Heft 95/2010).

Deutschlandweit und auch in Bayern entsprechen immer mehr Einzelhandelsketten diesem Trend und bieten gezielt regionale Marken an, nutzen Marken von Regionalinitiativen oder entwickeln sogar in Eigenregie Dachmarken für regionale Produkte.

Der Verbraucher erwartet auch im Bereich der Herkunft glaubwürdige Informationen, die über neutrale Kontrollen abgesichert sind. Verbraucherschutzorganisationen kritisieren hier aber immer häufiger, dass „regionale Produkte“ angeblich gar nicht aus der angegebenen Region stammen und es somit zu einer Irreführung der Verbraucher kommt. Die Beschwerden über irreführende Werbung und unlautere Geschäftspraktiken nehmen laut der Wettbewerbszentrale in diesem Segment zu.

Was bietet GQ-Bayern?

Im Gegensatz zu vielen anderen Programmen

oder verschiedenen Marketingaktivitäten des Lebensmitteleinzelhandels gewährleistet GQ-Bayern die bayerische Herkunft als einziges, bayernweites System lückenlos über die gesamte Lebensmittelkette. GQ-Lebensmittel müssen in Bayern erzeugt und verarbeitet werden.

Auch die Beständigkeit spricht für das staatliche Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ (GQ-Bayern). Es wurde bereits vor neun Jahren infolge der BSE-Krise entwickelt, um eine gesicherte Erzeugung und Vermarktung von bayerischem Rindfleisch zu gewährleisten und das Verbrauchervertrauen zu erhalten.

Das damals neu konzipierte Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ baut auf eine langjährige Tradition der bayerischen Qualitäts- und Herkunftssicherung auf. Bereits im Jahr 1985 wurde das Vorgängerprogramm „Qualität aus Bayern – Garantierte Herkunft“ für Erzeugnisse der bayerischen Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft eingeführt. Veränderte Rahmenbedingungen und das Inkrafttreten der EU-Werbeleitlinie im Jahr 2001 machten allerdings die Neuausrichtung der bayerischen Qualitäts- und Herkunftssicherung notwendig.

2002 wurde „Geprüfte Qualität – Bayern“ als erstes Qualitätsprogramm

mit regionalem Herkunftsbezug von der EU für Rinder und Rindfleisch genehmigt. In den folgenden Jahren wurden die GQ-Richtlinien für weitere tierische Produktbereiche wie Kälber und Kalbfleisch, Lämmer und Lammfleisch, Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis sowie Eier und Honig verabschiedet. Außerdem wurde GQ-Bayern auch für diverse pflanzliche Produktbereiche wie Speisekartoffeln, Brotgetreide, Gemüse einschließlich Salate sowie für verschiedene Verarbeitungsprodukte wie Mehl und Mahlerzeugnisse, Brot und Kleingebäck sowie Feinsauere Delikatessen zugelassen.

Inzwischen umfasst das Programm 28 mögliche tierische und pflanzliche Produktbereiche der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung, von denen derzeit 18 mit zahlreichen verschiedenen Produkten bayernweit genutzt werden.

Durch die Zertifizierungsförderung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird den bayerischen Erzeugerbetrieben der Einstieg in andere Qualitätssicherungssysteme erleichtert. GQ-Bayern unterstützt die Beteiligten in der Einhaltung der gesetzlichen und privatwirtschaftlichen Forderungen nach einer gläsernen Produktion und transparenter Rückverfolgbarkeit auf allen Stufen der Lebensmittelkette.

Was fordert GQ von den Teilnehmern?

Geprüfte Qualität – Bayern basiert auf den Grundsätzen der guten fachlichen Praxis mit den zugrunde liegenden rechtlichen Anforderungen und auf übergesetzlichen Regelungen. Es fordert zudem die Gewährleistung der bayerischen Herkunft. In den Bereichen Lebensmittelsicherheit und -qualität sowie Tier- und Umweltschutz hat GQ-Bayern mit Vorgaben, die teils über die gesetzlichen Standards hinausgehen

Foto: Imago



Der Schweinebraten schmeckt gleich viel besser, wenn das Fleisch garantiert aus Bayern stammt. Das erfordert eine durchgehende Kennzeichnung und separate Erfassung und Verarbeitung.

Geprüfte Qualität – Bayern

Was erwarten Sie von einem Produkt mit diesem Zeichen?

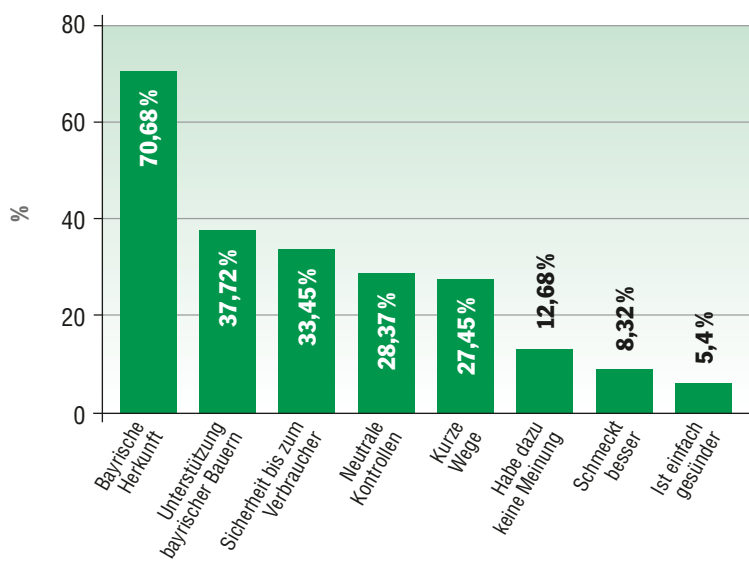


Foto: LfL



Der Lebensmittelhandel wirbt immer häufiger mit Qualität aus Bayern.

hen (zum Beispiel genereller Verzicht auf Klärschlamm), eine Vorreiterrolle bei der Erzeugung von qualitativ hochwertigen und regionalen Lebensmitteln übernommen. Für jeden Produktbereich und jede Ebene der Produktionskette wurden von Fachleuten spezifische Programmanforderungen erarbeitet, die für GQ-Bayern eingehalten werden müssen.

Regionalität alleine reicht als Erfolgsfaktor nicht mehr aus. Entscheidend sind klare Qualitätsdefinitionen, die in die Praxis umgesetzt werden müssen. Zudem wird bei sämtlichen Produktbereichen auf jeder Produktionsebene besonderer Wert darauf gelegt, dass das jeweilige Erzeugnis klar zuordnungsbar und rückverfolgbar ist sowie getrennt von Nicht-GQ-Ware gelagert und gehandhabt wird.

Die konkreten Programmvorgaben und die praktische Umsetzung werden vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten als Zeichenträger in Abstimmung mit dem Lenkungsausschuss als beratendes Fachgremium beschlossen. Im Lenkungsausschuss sind neben den Lizenznehmern und Fachbehörden die wichtigsten Organisationen und gesellschaftlichen Interessenvertreter wie der Verbraucherschutz oder der landwirtschaftliche Berufsstand eingebunden. Dies sorgt für eine möglichst praxisnahe Umsetzung und einen großen gesellschaftlichen Konsens.

Wie wird die Qualität sichergestellt?

Im Programm Geprüfte Qualität - Bayern unterstützen Produktuntersuchungen die Kontrollen zur Einhaltung der Programmanforderungen. Diese Produktuntersuchungen werden auf allen Stufen der Lebensmittelkette – bei Erzeugern und Verarbeitern bis hin zum Handel – durchgeführt.

Futtermittel werden auf unzulässige, unerwünschte und verbotene Substanzen untersucht. Das Prüfspektrum umfasst dabei Untersuchungen auf Hemmstoffe (Antibiotika etc.), tierische Bestandteile (etwa Fischmehl), PCBs, Schwermetalle, Dioxine und Salmonellen. In den Jahren 2004 bis 2010 wurden allein von teilnehmenden Rinderhaltern über 52200 Futtermittelproben analysiert. Lediglich zweimal bestätigten sich Verdachtsfälle, davon in einem Fall ein Fischmehlanteil durch Verschlep-

pung, im anderen Fall ein erhöhter Dioxin-Wert, der jedoch deutlich unter dem Grenzwert lag.

Lebensmittel werden, abhängig vom Produktbereich, auf unterschiedliche gefährliche Inhaltsstoffe und Substanzen hin untersucht.

Für Rindfleisch werden zum Beispiel Untersuchungen auf Arzneimittel- und Antibiotika-Rückstände, Leistungsförderer, Hormone, PCBs, Dioxine und Schwermetalle durchgeführt. In den Jahren 2005 bis 2010 wurden über 4000 Rindfleisch-Gewebeproben analysiert.

Bei sämtlichen pflanzlichen GQ-Produkten werden stichprobenhaft Pflanzenschutzmittel-Rückstandsanalysen im Rahmen von Monitoring-Programmen durchgeführt. Beispielsweise wird Brotgetreide zusätzlich auf Schwermetalle und DON-Gehalte untersucht.

Außerdem werden im Rahmen der GQ-Bayern-Audits stichprobenweise firmeninterne Laborergebnisse und Unterlagen eingesehen.

Fortsetzung auf Seite 40

Wie werden die Programmvorgaben überwacht?

Die Programmvorgaben werden bei Geprüfte Qualität – Bayern auf allen Ebenen der Produktions- und Handelskette durch ein dreistufiges Kontrollsystem überwacht. Teilnehmende Betriebe werden in regelmäßigen externen Kontrollen durch akkreditierte und zugelassene neutrale Zertifizierungsstellen (QAL, TÜV, ABCert, Lacon etc.) überprüft und erst nach erfolgreichem Audit zertifiziert. Je nach Zertifizierungsergebnis und Produktbereich finden auf Erzeugerebene risikobasierte Folgezertifizierungen im 1- bis 3-jährigen Turnus statt. Auf Verarbeitungsebene und Handelsebene finden mindestens jährliche Kontrollen der Betriebe statt. Die überwiegende Zahl der GQ-Teilnehmer muss sich aufgrund der Marktanforderungen oft Kontrollen weiterer Qualitätssicherungssysteme (GLOBALGAP, Prüfsystem QS, IFS etc.) unterwerfen. Dies bringt für das Programm GQ-Bayern zusätzliche Sicherheitsaspekte, für die Betriebe aber erhöhten Aufwand. Um die Mehrbelastung zu begrenzen, wird versucht, die GQ-Audits mit anderen Systemen zu kombinieren.

Die Umsetzung der GQ-Bayern-Anforderungen wird durch kontinuierliche und unangekündigte Begleitaudits sowie durch verschiedene Systemprüfungen von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) als staatliche Behörde überwacht. Die LfL führt zur Herkunftssicherung zusätzlich stufenübergreifende Mengenplausibilisierungen und für pflanzliche Produkte sogar Isotopenanalysen durch.

Seit Programmbeginn im Jahr 2002 wurden auf Erzeugerebene rund 75000 externe Kontrollen von zugelassenen Zertifizierungsstellen nach Geprüfte Qualität - Bayern durchgeführt. In diesem Zeitraum mussten 9,7 Prozent der Erzeugerbetriebe aufgrund von Beanstandungen die Zulassung zu GQ-Bayern verweigert werden. Die überwiegende Mehrheit der Programmteilnehmer produziert aber unter strikter Beachtung der Programmanforderungen.

In nachgelagerten Verarbeitungsstufen wurden 114 Zeichennutzer, das heißt Unternehmen der Be- und Verarbeitung (zum Beispiel Abpackbetriebe, Mühlen, Handel, Direktvermarkter)

für Erstzertifizierungen kontrolliert. Im Rahmen der Folgezertifizierungen wurden bis Ende 2010 258 Kontrollen durchgeführt. Bislang musste ein Betrieb ausgeschlossen werden. Bei Auffälligkeiten oder Unstimmigkeiten werden die Unternehmen im regelmäßigen Turnus durch zusätzliche Kontrollen überprüft, für deren Kosten sie vollständig aufkommen müssen. Daneben werden Zeichennutzer verpflichtet, Aktions- bzw. Korrekturpläne zur Beseitigung von Mängeln zu erstellen und entsprechend festgelegte Maßnahmen umzusetzen.

Von 2005 bis 2010 begleitete die LfL im Rahmen der Kontrollüberwachung 174 Vor-Ort-Audits und führte jährliche Systemkontrollen der externen Zertifizierungsstellen und Lizenznehmer durch. Daneben kontrollierte die LfL die Zeichennutzung im LEH hinsichtlich der Kennzeichnung der Ware in rund 50 Fällen.

Diese Systemprüfungen durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft als unabhängige, staatliche Behörde gewährleisten Transparenz, Einheitlichkeit und Neutralität der Kontrollen.

Garantiert ...

Fortsetzung von Seite 39

Bisher wurden im gesamten Untersuchungszeitraum bei GQ-Bayern ausgelobten Lebensmitteln keine auffälligen Gehalte an gefährlichen Stoffen und Substanzen festgestellt. Jegliche untersuchte Lebensmittel waren bzgl. dieser Substanzen einwandfrei. Dies macht deutlich, dass GQ-Bayern als bayerisches Qualitätssicherungssystem für qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region tatsächlich ein zusätzliches Netz für Lebensmittelsicherheit bietet.

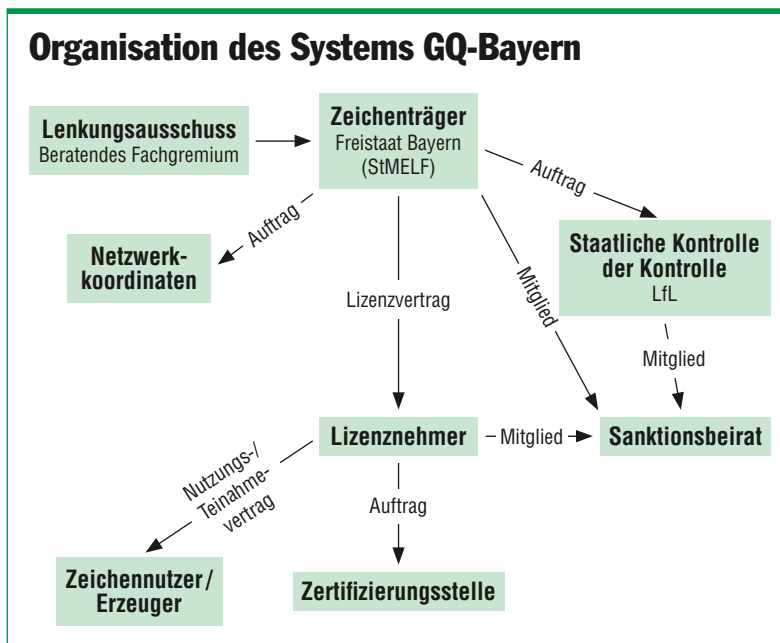
Wie wird die Herkunft nachgewiesen?

Die Herkunft und die stufenüberreifende Rückverfolgbarkeit müssen alle Beteiligten durch entsprechende Dokumentationen, Kennzeichnungen und Etikettierungen nachweisen. Für pflanzliche Produkte werden neben Mengenplausibilisierungen mittlerweile in Stichproben und bei Verdachtsfällen Isotopenanalysen durchgeführt. Hierfür werden von spezialisierten Labors die Produkte auf Isotopengehalte bei Sauerstoff, Kohlenstoff, Stickstoff und Schwefel untersucht. Anhand der spezifischen Isotopenstruktur eines Lebensmittels kann es einer bestimmten Herkunft zugeordnet werden. So kann zusätzlich die bayerische Herkunft der GQ-Produkte überwacht werden.

Wie weit sind GQ-Produkte verbreitet?

Rindfleisch: Der Produktbereich „Rinder und Rindfleisch“ hat bei Geprüfte Qualität – Bayern nach

Organisation des Systems GQ-Bayern



wie vor die größte Bedeutung und den höchsten Verbreitungsgrad. Derzeit nehmen rund 18000 Erzeugerbetriebe an Geprüfte Qualität – Bayern für Rinder/Rindfleisch teil. Allein im Jahr 2010 wurden in über 400 LEH-Filialen rund 181000 Kühe und 194000 Bullen unter dem staatlichen Zeichen vermarktet. Das Programm brachte den Erzeugern dafür einen geschätzten Mehrerlös von über fünf Millionen Euro ein.

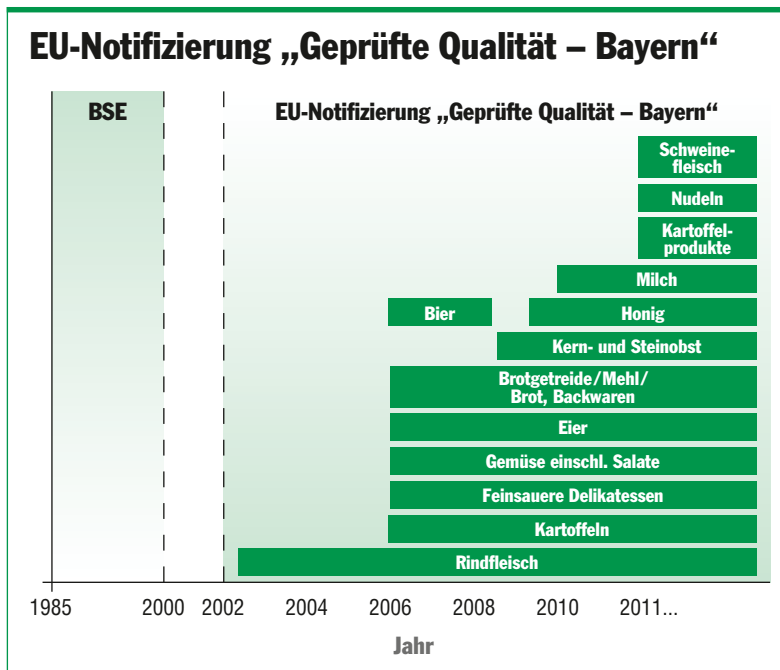
Schweinefleisch: Seit Ende November 2011 wird GQ-Bayern-Schweinefleisch von derzeit über 600 bayerischen Mastbetrieben an Frischfleischtheken in regional orientierten LEH-Filialen angeboten.

Milch: Im Produktbereich Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis wurden im Jahr 2010 erstmals rund 16,5 Mio. Liter Milch unter der Marke „Ein gutes Stück Heimat“ vermarktet, für die Geprüfte Qualität – Bayern die Basis darstellt. In rund 450 LEH-Filialen konnten unter dieser Marke Milch, Butter, Schlagrahm, Joghurt, Quark und Käse bezogen werden. Die derzeit rund 270 Milcherzeuger erhielten hierfür von den beteiligten Molkeereien bis Ende September 2011 einen Zuschlag von etwa 3,88 Mio. Euro.

Eier: Auch GQ-Eier werden zunehmend von Verbrauchern nachgefragt und im Handel gelistet. Im letzten Jahr wurden in diversen LEH-Ketten rund 26,6 Mio. Eier über GQ-Bayern vermarktet. Seit 2011 sind weitere Zeichennutzer hinzugekommen, die den Marktanteil merkbar erhöhen.

Pflanzliche Produkte: Bei pflanzlichen Produkten wird in den letzten Jahren ein stetiges Wachstum

EU-Notifizierung „Geprüfte Qualität – Bayern“



Zum Thema

Auf die Markierung kommt es an!

Wenn es auf den Agrarmärkten einmal nicht so gut läuft, sind wir Landwirte geneigt, nach dem Schutz des Staates zu rufen: Die Inländer wollen vor den Ausländern geschützt werden, die Schwachen vor den Starken oder die Kleinbetriebe vor den Großbetrieben. Errichtet der Staat dann Schutzwälle, besteht jedoch die Gefahr, dass sich die Produzenten abschirmen und nicht mehr mitbekommen, wenn sich die Anforderungen ihrer Kunden verändern.

Der Blick auf die Kunden ist jedoch das Entscheidende in der Marktwirtschaft. Denn modern organisierte Märkte ähneln heute sehr stark einem Schönheitswettbewerb: Es geht darum, aus der Masse herauszustechen; jeder Beteiligte muss zeigen, was er zu bie-

ten hat. Den Wettbewerb um Kunden gewinnen jene Produkte, die andere Menschen besonders anziehend oder nützlich finden. Bei Lebensmitteln geht es neben der Schönheit (das Auge isst mit) beispielsweise auch um Genuss, Gesundheit, Handhabung, Haltbarkeit oder Lebensgefühl.

Besonders gefragt sind bei den Verbrauchern derzeit Lebensmittel, die ihnen – neben anderen Vorzügen – ein Heimatgefühl vermitteln. Die Deutschen sind im Urlaub viel im Ausland und sehnen sich zu Hause neuerdings wieder nach dem Heimischen aus der Region. Das ist eine Riesenchance, die sich die bayerische Landwirtschaft nicht entgehen lassen sollte. Schließlich wurde lange über den undankbaren Verbraucher

gejammert – jetzt steht er im Laden und hält Ausschau nach Regionalem. Wer hätte sich das träumen lassen?

Die Landwirte haben dabei jedoch eine „Bringschuld“: Mit der Erzeugung von qualitativ hochwertigen Rohwaren ist es nämlich noch nicht getan, der Verbraucher muss

Aufgabe der Landwirte, für diese Markierung zu sorgen. Die Mühe, unseren Erzeugnissen den eigenen Stempel aufzudrücken, müssen wir uns schon selbst machen.

Natürlich ist das kein leichtes Unterfangen; denn Schlachttiere und Ackerbauerzeugnisse wandern durch unzählige Verarbeitungsstufen und werden zu den verschiedensten Lebensmittelprodukten verarbeitet. Auf den ersten Blick scheint es unmöglich zu sein, hier eine Markierung durchzuhalten. Doch es geht, in anderen Wirtschaftszweigen funktioniert es ja auch.

Die wichtigste Bedingung dafür ist bereits vorhanden: Seit Jahrzehnten sind die Landwirte in großen Erzeugergemeinschaften und Genossenschaften zusammengeschlossen. Leider haben sich diese Verbände bisher nur als reine Mengenbündler verstanden mit dem



Hans Dreier

die heimischen Produkte im Supermarkt auch erkennen können. Das kann er jedoch nur, wenn die Lebensmittel entsprechend „markiert“ sind. Und es ist eindeutig die

festgestellt. Inzwischen nehmen am Produktbereich Brotgetreide rund 175, am Produktbereich Speisekartoffeln etwa 135 und am Produktbereich Gemüse einschließlich Salate rund 125 Erzeugerbetriebe teil. Neben Zwiebeln, Kartoffeln und Getreide werden in den Geschäften verschiedener LEH-Ketten viele neue Produkte, wie Gelbe Rüben, Tomaten, Spargel und Salate mit dem Label Geprüfte Qualität – Bayern angeboten.

Auch zahlreiche Verarbeitungsprodukte wie Mehl, Brot, Kleingebäck, feinsauere Delikatessen und neuerdings Nudel- und verarbeitete Kartoffelprodukte werden nach den Programmvorgaben hergestellt und vermarktet. Die Zahl von kontrollierten Erzeugern, Abpackern und Verarbeitern steigt in diesen Bereichen an.

Honig: Einen recht neuen Produktbereich stellt Honig dar. Inzwischen werden rund 750 Bienenvölker nach den Programmvorgaben gehalten, deren Honig über einige Imker und die Landesanstalt für Wein- und Gartenbau direkt, aber auch über einzelne Filialen des Lebensmitteleinzelhandels vermarktet wird.

Die zunehmende Verbreitung, aber auch die Beständigkeit und Glaubwürdigkeit des staatlichen Programms unterstützen die Verbraucherakzeptanz und ermöglichen mittlerweile zusätzliche Mehrerlöse für beteiligte Landwirte und Verarbeiter aus Bayern. Laut der aktuellen Umfrage des München-Instituts für Marktforschung erkennen inzwischen – bei Vorlage des GQ-Logos – über 63 Prozent der bayerischen Konsumenten das Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“.

Ziel, über große Angebotsmengen bessere Preise auszuhandeln. Völlig übersehen wurde dabei die viel größere Chance, die gebündelten Mengen auch zu kennzeichnen und damit bis hin ins Ladenregal sichtbar zu bleiben. Produkte, die keinen Namen haben und kein Gesicht, die keine Geschichte erzählen, mit denen man nichts verbindet, die für nichts stehen, sind für den Verbraucher jedoch uninteressant und landen bestenfalls in der Ramschecke.

Inzwischen erkennen immer mehr Erzeugerzusammenschlüsse, dass sie aus der Anonymität raus und sichtbar werden müssen, dass sie sich vom Mauerblümchen zu einer ins Auge stechenden Blüte entwickeln müssen. Dieser Weg erfordert jedoch ein aktives Zugehen auf die verarbeitende Industrie. Die Landwirtschaft darf sich hier nicht länger bitten lassen,

Ausblick

Geprüfte Qualität - Bayern ist inzwischen gut im Handel positioniert. Viele Lebensmittelhändler haben GQ-Bayern-Produkte gelistet. Regional und nachhaltig erzeugte Produkte stellen einen wichtigen Trend in der Lebensmittelbranche dar. Außerdem gewinnt die Zertifizierung nach Qualitäts-

sicherungssystemen immer mehr an Bedeutung. Geprüfte Qualität – Bayern, das die Zertifizierung von Qualitätsstandards mit der regionalen Herkunft verbindet, trifft die Erwartungen vieler Verbraucher.

Nicht zuletzt deshalb, weil die hochwertige Qualität und die regionale Herkunft der Produkte durch ein glaubwürdiges Kontrollsystem mit staatlicher Systemkontrolle

überwacht werden, kann sich GQ-Bayern auf dem Markt gut etablieren. So können bayerische Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe ihre Marktposition stärken.

Angelika Miller, Josef Schnell, Florian Schlossberger

LfL, Ernährung und Markt, München

Nächste Woche stellen wir das neue Angebot „GQ – Schweinefleisch“ vor.

Sich selbst gekonnt präsentieren

Herrschinger Jungunternehmertagung am 10. und 11. Februar 2012

Das Highlight des Winters für engagierte Jungunternehmerinnen und Jungunternehmer ist die Jungunternehmertagung im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching.

Junge Unternehmer **selbstbewusst-aktiv** auf jedem Feld“ lautet das Motto der diesjährigen Jungunternehmertagung des Bayerischen Bauernverbandes in Herrsching. Im Mittelpunkt steht dabei die Wirkung der eigenen Persönlichkeit auf andere Menschen. Es geht um Fragen wie: Was kann ich persönlich tun, um meine Wirkung auf andere zu optimieren? Sei es im privaten oder beruflichen Kontext. Wie präsentiere ich mich in meinem Umfeld, wie hinterlasse ich bei Geschäftspartnern, Behörden, Kunden und Bekannten einen bestmöglichen Eindruck? Wie erhöhe ich durch eine gute Außenwirkung die Chance, meine Ziele erreichen zu können? Der Fokus der Tagung wird auf dem bewussten, aktiven Nutzen der eigenen Möglichkeiten liegen.

sondern muss von sich aus mit geeigneten Konzepten auf die Lebensmittelhersteller und den Lebensmittelhandel zugehen. Nur in Kooperation mit dem nachgelagerten Bereich lässt sich die Herkunft in bare Münze umsetzen.

Ein Lichtblick ist, dass diese Erkenntnisse jetzt endlich auch bei den Schweineproduzenten angekommen sind. Seit einigen Wochen gibt es in den Läden der EDEKA Schweinefleisch aus garantiert bayerischer Herkunft zu kaufen. Rund 600 Schweinemäster haben sich verpflichtet, aus bayerischen Ferkeln unter Einhaltung strenger Qualitätsmaßstäbe Fleisch der Marke „Geprüfte Qualität – Bayern“ zu erzeugen. Allen, die dazu beigetragen haben, dass dieser mutige Schritt getan wurde, kann man von hier aus nur ein großes Lob aussprechen – endlich passiert was!



Die Jungunternehmer diskutieren in Herrsching in kleinen Gruppen.

Wie in jedem Jahr werden interessante Referenten und Persönlichkeiten aus nah und fern die Tagung bereichern. Kommen Sie zu einer informativen Tagung, bei der auch Zeit bleibt für den intensiven Austausch mit Berufskolleginnen und Berufskollegen.

Freitag, 10. Februar

9.00 Uhr: Begrüßung an der Cafebar

10.00 Uhr: Junge Unternehmer **selbst-bewusst-aktiv** auf jedem Feld

10.30 Uhr: Das Image der Landwirtschaft

11.30 Uhr: Von der Macht der Bilder

12.30 Uhr: Mittagspause

14.00 Uhr: Bild junger Landwirte – wie andere uns sehen:

- ein Agrarversicherer
- ein Bürgermeister
- eine Agrarjournalistin
- eine Milchkönigin
- eine Dorfhelferin

15.30 Uhr: Kaffee und Kuchen

16.00 Uhr: Small-Talk – Outfit – Networking: Aus der Praxis für die Praxis

18.30 Uhr: Festlicher Empfang: Netzwerken mit Persönlichkeiten aus nah und fern

Samstag 11. Februar

8.45 Uhr: Mein Image – mein Erfolg – mein Feld: Herausforderungen gekonnt bewältigen, zum Beispiel

- den Betrieb erweitern
- mit einer Bürgerinitiative umgehen
- in ein neues Geschäftsfeld, zum Beispiel Erneuerbare Energien, einsteigen
- passende Kooperationspartner finden

11.45 Uhr: Von der Vision zur Realität **selbst-bewusst-aktiv**

12.30 Uhr: Mittagessen und Ende der Tagung

13.30 Uhr: Zusatz-Angebot: Der FC Bayern München als Premiummarke. Exkursion zur Allianz-Arena zum Fußball-Bundesliga-Spiel FC Bayern München – 1. FC Kaiserslautern, begleitet und kommentiert vom Stadionsprecher der deutschen Nationalmannschaft. Und am Abend kann man feiern und seine Wirkung testen – bei der Fete des 118. Herrschinger Grundkurses.

Anmeldung im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching: Tel.: 08152-938-000, E-Mail: info@HdbL-Herrsching.de, Internet: www.HdbL-Herrsching.de -> Buchungsplaner. □