



Lebensmittelkennzeichnung

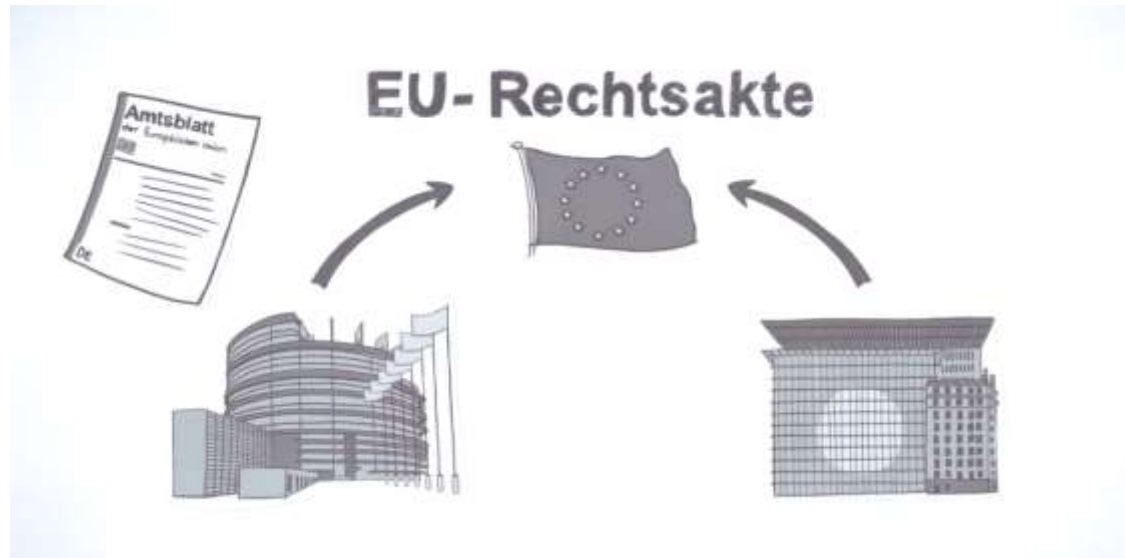
Workshop Direktvermarktung, AgroSax
Wittichenau, 23.03.2023



Allgemeines Lebensmittelrecht

Überblick über relevante EU-Rechtsakte und
nationale Gesetze

Zusammenhang EU-Recht & deutsches Recht



[Erklärvideo EU-Rechtsakte – YouTube](#)
Youtube – Kanal des Deutschen Bundestags

Zusammenhang EU-Recht & deutsches Recht



- EU-Recht steht über nationalem Recht.
- In der EU werden Richtlinien und Verordnungen beschlossen.
- EU-Verordnungen gelten unmittelbar in den Mitgliedsstaaten.
- Richtlinien müssen noch in nationale Gesetze überführt werden.



Verordnungen

Richtlinie



Gesetze

Rechtsverordnung

Allgemeines Lebensmittelrecht



EUR-Lex



Lebensmittel-Basisverordnung (VO (EG) Nr. 178/2002) als **EU-Grundlage**

- Gemeinsame Anforderungen für freien Warenverkehr
- Definitionen und Begriffsbestimmungen
- Gültigkeitsbereich
- alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen
- Rückverfolgbarkeit je einen Schritt vor und zurück

Allgemeines Lebensmittelrecht



Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch ([LFGB](#))

- Nationaler Grundsatz, Ergänzung zur EU-Basis-VO
- Verbraucherschutz
 - Gesundheitsschutz
 - Täuschung (Kennzeichnungspflicht)

Zutaten und Inhaltsstoffe

 VO (EG) Nr. 1332/2008 [Lebensmittelenzyme](#)

- Lysozym und Amylase

 VO (EG) Nr. 1333/2008 [Lebensmittelzusatzstoffe](#)

- ca. 400 zugelassene Zusatzstoffe

 VO (EG) Nr. 1334/2008 [Lebensmittelaromen](#)

- Liste chemischer Stoffe mit Aromaeigenschaft

Verpackung und Werbung



Fertigpackungsverordnung ([FpackV](#))

- Füllmengen, Toleranzen und Schriftgrößen



VO (EG) Nr. 1924/2006 nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben ([HCV](#))

- „zuckerfrei“, „kochsalzarm“
- „Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen benötigt“

Hygiene und Qualität



VO (EG) Nr. 852/2004 [Lebensmittelhygiene](#)

- Gute Hygienepaxis
- Pflicht zur Anmeldung jeder:s Lebensmittelunternehmer:in bei der Lebensmittelüberwachung vor erster Produktion (Art. 6)
- Pflicht zur Einführung eines HACCP-Konzeptes
 - Hazard Analysis and Critical Control Points / Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte, mehr Infos [hier](#).

Hygiene und Qualität

Lebensmittelhygiene-Verordnung ([LMHV](#))

- Schulungsvorgaben


Infektionsschutzgesetz ([IfSG](#))

- Meldepflichtige Krankheiten
- Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln

Rückstände und Kontaminanten

 VO (EG) Nr. 396/2005 [Pestizidrückstände](#)

- Rückstände von in Pflanzenschutzmitteln verwendeten Stoffen

 VO (EG) Nr. 1881/2006 [Kontaminanten](#)


- Rückstände durch Verunreinigung

 • VO (EG) Nr. 2073/2005 [Mikrobiologische Kriterien](#)


Lebensmittelkontaktmaterialien

 VO (EG) Nr. 1935/2004 [Rahmenverordnung](#)

- allgemeine Anforderungen

 VO (EU) Nr. 10/2011 [Kunststoffe](#)

- zugelassene Stoffe, Migrationsgrenzwerte

 VO (EU) 2022/1616 [recycelte Kunststoffe](#)

- Recyclingverfahren und Verwendungsbedingungen

 Bedarfsgegenständeverordnung ([BedGgStV](#))

- verbotene/ zugelassene Stoffe, Höchstwerte

Lebensmittelkontaktmaterialien



Stiftung Warentest  Wonach suchen Sie?  Shop Abo & Flatrate Wan

shalt Multimedia Versicherungen Geld Gesundheit Steuern + Recht Mobilität Familie Ernährung Immobilien

> Kaffeezubereitung > Adventskalender mit Schokoladenfüllung

Adventskalender mit Schokoladenfüllung

Mineralöl in der Schokolade

26.11.2012

 66  1143



Türchen für Türchen mehr Vorfreude auf Weihnachten – von wegen: Die Stiftung Warentest hat Rückstände von Mineralölen und ähnlichen Substanzen in der Schokolade von 24 Adventskalendern für Kinder nachgewiesen. Einige der Mineralölbestandteile könnten krebserregend sein. Sie dürften **vorrangig aus den Kartonverpackungen** stammen, die aus recyceltem Altpapier hergestellt wurden. Eine der weiteren Mineralöl-Quellen: **Maschinenöle aus der Produktionskette.**

Quelle: <https://www.test.de/Adventskalender-mit-Schokoladenfuellung-Mineraloel-in-der-Schokolade-4471436-0/>

23.03.2023

Workshop Direktvermarktung

13

Lebensmittelkontaktmaterialien



ÖKOTEST

Tests Hefte Ratgeber News Schwerpunkte

[Home](#) > [Tests](#)

Butter im Test: Fast alle Marken fallen durch

Magazin Dezember 2022: Butter | Autor: Lisa-Marie Karl/Heike Baier/Lena Wenzel | Kategorie: [Essen und Trinken](#) | 22.11.2022

Butter im Test oft stark mit Mineralöl verunreinigt

Der Hauptgrund: Ein Großteil der Butter war so stark mit **Mineralöl** belastet, dass sie das Ergebnis auch mit teilweise guten Noten in der Tierhaltung nicht mehr rausreißen konnten. In 19 von 20 Produkten hat das Labor **gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH)** gefunden. Und das überwiegend in Gehalten, die wir als "stark erhöht" einordnen.

So viel MOAH war noch nie in einem Lebensmittel

Eine Butter im Test sticht dabei besonders heraus: Sie ist so hochgradig mit Mineralöl-Rückständen belastet, wie wir es noch nie in einem Lebensmittel gesehen haben. Nicht nur mit dem – bei Weitem – höchsten MOSH-Gehalt. Das beauftragte Labor hat in der Butter überdies einen **Wert von 19,8 mg/kg aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen (MOAH)** gemessen.

Das ist ein in unserer Testgeschichte noch niemals gemessener Gehalt. MOAH sehen wir besonders kritisch, weil einige Verbindungen der Stoffgruppe krebserregend sind. Die EU hat einen MOAH-Richtwert von 2 mg/kg für Fette und Öle vorgeschlagen, der jedoch noch nicht rechtskräftig ist. Der Wert in der betroffenen Butter liegt fast zehn Mal so hoch.

Woher kommt das Mineralöl in Butter?

Mineralöl kann zum Beispiel **aus Schmierölen von Maschinen in Lebensmittel gelangen.** Ein Anbieter schreibt uns, dass er seit zwei Jahren an einer stärkeren Kontrolle der MOSH- und MOAH-Werte arbeite. Dabei habe man festgestellt, dass die **Verpackung in wachskaschierter Alufolie** einen wesentlichen Anteil an der MOSH-Belastung habe. Je näher sich die Butter am Ablaufdatum befinde, desto höhere MOSH-Werte seien zu erwarten.

Quelle: https://www.oekotest.de/essen-trinken/Butter-im-Test-Fast-alle-Marken-fallen-durch_13326_1.html

23.03.2023

Workshop Direktvermarktung

14

GTIN + Verpackungslizenzierung



zum Nachschauen

Agil bespricht:

Die Verkaufsverpackung —
Barcode und Meldepflichten



- GTIN (Barcode für Handel)
- Registrierung bei Verpackungsregister LUCID
- Meldung von Verpackungsmengen
- Bei Überschreiten von Schwellenwerten wird Vollständigkeitserklärung und Mengenstrom-Prüfung verpflichtend!

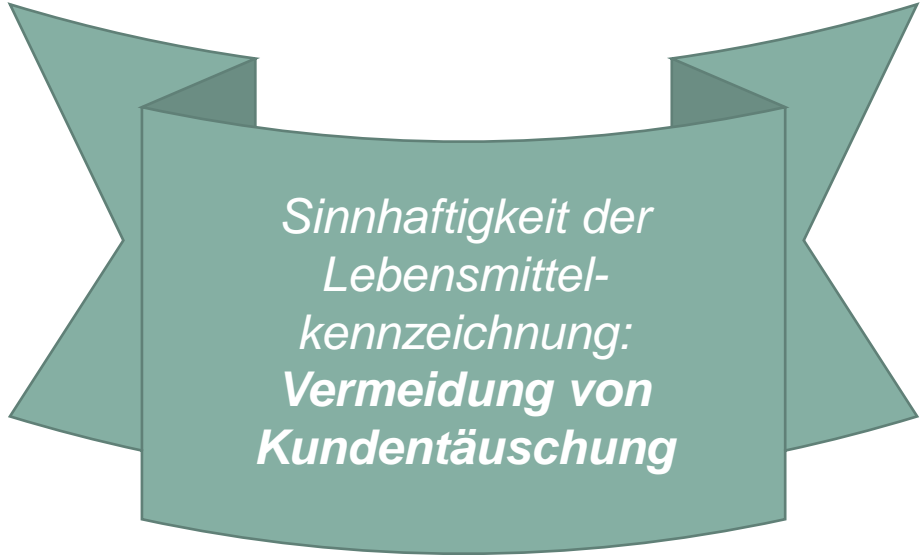
https://youtu.be/Ur_abs5nTZE

Allgemeines Lebensmittelrecht



Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch ([LFGB](#))

- Nationaler Grundsatz, Ergänzung zur EU-Basis-VO
- **Verbraucherschutz**
 - **Gesundheitsschutz**
 - **Täuschung (Kennzeichnungspflicht)**



*Sinnhaftigkeit der
Lebensmittel-
kennzeichnung:
Vermeidung von
Kundentäuschung*

Lebensmittelkennzeichnung



 Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011, [LMIV](#))

- Grundlegende Kennzeichnungselemente

 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung ([LMIDV](#))

 Loskennzeichnungsverordnung ([LKV](#))

 Fertigpackungsverordnung ([FPackV](#))

Lebensmittel- kennzeichnung

Was muss auf meiner Verpackung stehen?



Verpflichtend oder freiwillig?

Markenname

Zutaten

Produktbezeichnung

Allergene

Nährwerte

GTIN/ Barcode

Grüner Punkt

Füllmenge

Webseite des Herstellers

Adresse des Herstellers

Abbildung des Produktes

Verpflichtend oder freiwillig?

verpflichtend

Allergene

Produktbezeichnung

Füllmenge

Nährwerte

Zutaten

Adresse des Herstellers

freiwillig

Markenname

Grüner Punkt

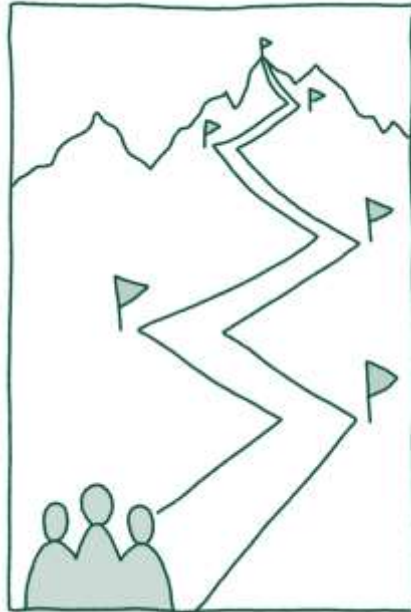
GTIN/ Barcode

Webseite des Herstellers

Abbildung des Produktes

Verpflichtende Angaben nach LMIV

- a) Bezeichnung des Lebensmittels
- b) Zutatenliste (Verzeichnis der Zutaten)
- c) Allergene
- d) QUID / Menge bestimmter Zutaten
- e) Nettofüllmenge
- f) Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)



- g) Aufbewahrungsanweisung
- h) Name, Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- i) Ursprungsland/ Herkunftsort
- j) Gebrauchsanleitung
- k) Alkoholgehalt
- l) Nährwertdeklaration



a) Bezeichnung des Lebensmittels

Was ist es eigentlich?



- **rechtlich vorgeschrieben** aus Gesetz/Verordnung oder
 - **verkehrsüblich** aus Leitsätzen* oder
 - **beschreibend**
- + Ergänzung physikalischer Zustand, z.B. „geräuchert“

* Leitsätze sind Branchenvereinbarungen, die detailliert auf bestimmte Lebensmittelgruppen eingehen, z.B. Leitsatz für Fruchtsäfte. [BMEL - Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission - Fachausschüsse und Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches](#)



a) Bezeichnung des Lebensmittels

Was ist es eigentlich?



Fantasiebezeichnung (Produkt-, Markenname)

Hot Hafer Beere

Knusperflocken

7 Zwerge Unser Original

Verkehrsbezeichnung

Flockenmischung zur Zubereitung eines warmen Haferbreis mit 16% Beeren

Roggenvollkornknäckegebrot in Vollmilchschokolade

Mehrfruchtsaft

b) Zutatenliste *Was ist drin?*

- Pflicht vorangestellt „**Zutaten**“
- **Absteigende** Reihenfolge der Gewichtsanteile (bei Herstellung)
- **Überbegriff** verwenden, z.B. „Zucker“ anstatt „Saccharose“
- Bei Zusatzstoffen **Klassenbezeichnung** muss dazu, z.B. „Geliermittel: Pektin“



b) Zutatenliste

Was ist drin?

Zusammengesetzte Zutaten, z.B. Müsli in einem Joghurt

- Zutaten: *Vollmilchjoghurt*, Basis-Müsli (*Haferflocken*, *Dinkelflocken*, *Sonnenblumenkerne*, *Weizenflocken*), *Rosinen*
oder
- Zutaten: *Vollmilchjoghurt*, *Haferflocken*, *Rosinen*, *Dinkelflocken*, *Sonnenblumenkerne*, *Weizenflocken*

c) Allergene (und daraus hergestelltes/ gewonnenes Erzeugnis)

1. glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere 
3. Eier
4. Fische 
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch
8. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. Sellerie 
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen 
14. Weichtiere

c) Allergene (und daraus hergestelltes/ gewonnenes Erzeugnis)



- Pflicht zur **Hervorhebung mit Schriftsatz** z. B.
 - **Magermilchpulver**, MagerMILCHpulver,
 - Magermilchpulver, *Magermilchpulver*,
 - Magermilchpulver,
 - Rotwein (enthält **Sulphite**)

d) QUID – Mengenangabe bestimmter Zutaten

QUID = Quantitative Ingredient Declaration

- **Prozentuale Mengenangabe**
 - innerhalb/ in unmittelbarer Nähe zur Bezeichnung oder
 - direkt im Verzeichnis der Zutaten
- **bei Hervorhebung einer Zutat**
 - in der Bezeichnung/ Produktnamen genannt
 - durch Wort und Bild hervorgehoben
 - wesentliche Charakterisierung



e) Nettofüllmenge *Wieviel ist drin?*

- Flüssige Erzeugnisse (auch Eiscreme) = Volumeneinheiten [ml, l]
- Sonstige Erzeugnisse = Masseinheiten [kg, g]



e) Nettofüllmenge

Wieviel ist drin?

- Füllmenge muss durch Stichprobenwägungen auf [geeicht](#)
[Waage](#) sichergestellt werden
- Kleinunternehmer:innen können beim Eichamt Ausnahme nach § 41 FPackV beantragen. Mehr Infos [hier](#).



Nennfüllmenge von [g]/[ml]	Nennfüllmenge bis [g]/[ml]	Größter zulässiger Eichwert e [g]
25	< 150	0,1
150	< 350	0,2
350	< 1750	0,5
1750	< 3500	1,0

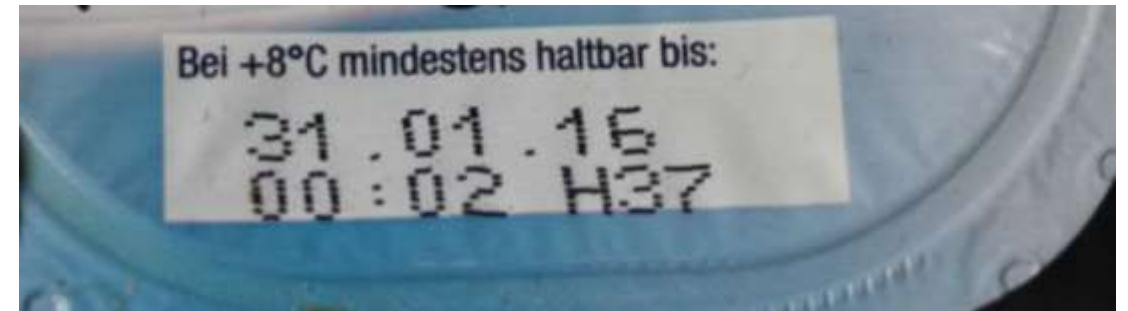
f) Haltbarkeits- und Einfrierdatum

- **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)**
 - Zusicherung für Qualitätserhalt, auch sensorisch
 - Nach Ablauf Verzehr möglich
- **Verbrauchsdatum**
 - leicht verderbliche Produkte
 - Nach Ablauf kein Verzehr mehr
- **Einfrierdatum**



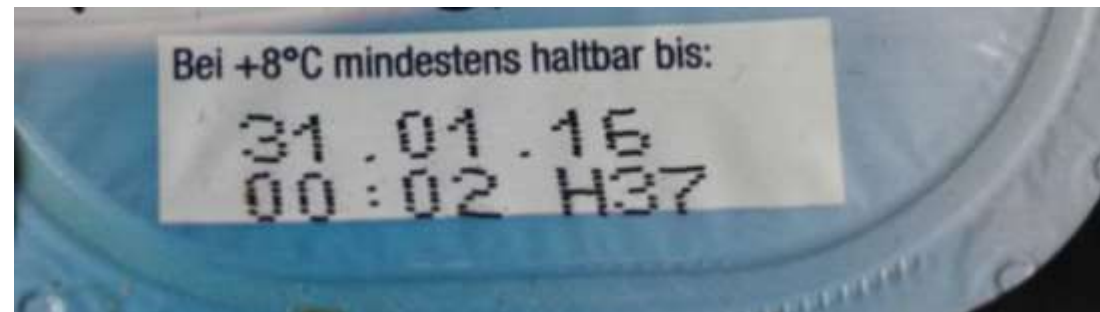
f) Haltbarkeits- und Einfrierdatum

- Verweis möglich (z.B. siehe Deckelrand)
- „mindestens haltbar bis“, „zu verbrauchen bis“, „eingefroren am“ **Tag.Monat.Jahr**
- „mindestens haltbar bis Ende“
 - **Monat.Jahr** bei Haltbarkeit $3 < x < 18$ Monate
 - **Jahr** bei Haltbarkeit > 18 Monate



g) Aufbewahrungshinweis

- Vor dem Öffnen:
 - „Bei -18°C mindestens haltbar bis“
- Nach dem Öffnen...
 - „Nach dem Öffnen kühl lagern und zügig aufbrauchen.“
 - „Verbliebenen Inhalt gekühlt aufbewahren und innerhalb von 3-4 Tagen aufbrauchen.“



h) Inverkehrbringer

Name oder Firma, Anschrift des Lebensmittelunternehmers

- Kleine Muster GmbH
Musterstraße 123
01234 Musterdorf



i) Ursprungsland oder Herkunftsort

- **keine generelle Pflicht**
- bei einigen Fleischsorten (frisch, gekühlt, gefroren) Anhang XI LMIV
- bei fast allen frischen Obst & Gemüsen
- bei Honig, ...
- wenn Verpackung Anschein einer Herkunft erweckt, z.B.
 - Italienische Flagge, aber Nudeln hergestellt in Deutschland
 - Italienische Tomatensoße mit Tomaten aus Spanien

i) Ursprungsland oder Herkunftsort

- Freiwillige Angabe:
 - Fülle an Regionalinitiativen, regionalbewegung.de
 - [Regionalfenster](http://Regionalfenster.de) - Kennzeichnung für regionale Produkte



j) Gebrauchsanleitung

- insbesondere Zubereitung von Fertiggerichten



- nicht verpflichtend
- nur, wenn erklärungsbedürftig
- kann für Empfehlung genutzt werden



k) Alkoholgehalt

- Alkoholgehalt bei Getränken > 1,2 Volumenprozent
 - „10,2 % vol“
 - „Alkohol 10,2 % vol“
 - „alc. 10,2 % vol“



I) Nährwerte: „Big 7“-Pflicht

Nährwertangaben	Je 100 g
Energie	1354 kJ 320 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	60,1 g
davon Zucker	26,3 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	0,07 g

Vitamine und Mineralstoffe sind freiwillig,

siehe Anhang XIII LMIV:
Liste mit Referenzmengen und Angabe
der „Signifikante Menge an Vitaminen
und Mineralstoffen“

I) Nährwerte: Vitamine & Mineralstoffe



- mind. 15 % der Referenzmenge für die tägliche Aufnahme pro 100 g im Produkt

		Je 100 g	% RM je 100g*
M U S S	Vitamin C	15 mg	19 %

* RM = Referenzmenge für die tägliche Aufnahme.

	Je Portion**	% RM je Portion*
	3 mg	4 %

** 1 Portion = 20 g Produkt.
Die Packung enthält ≈ 10 Portionen.

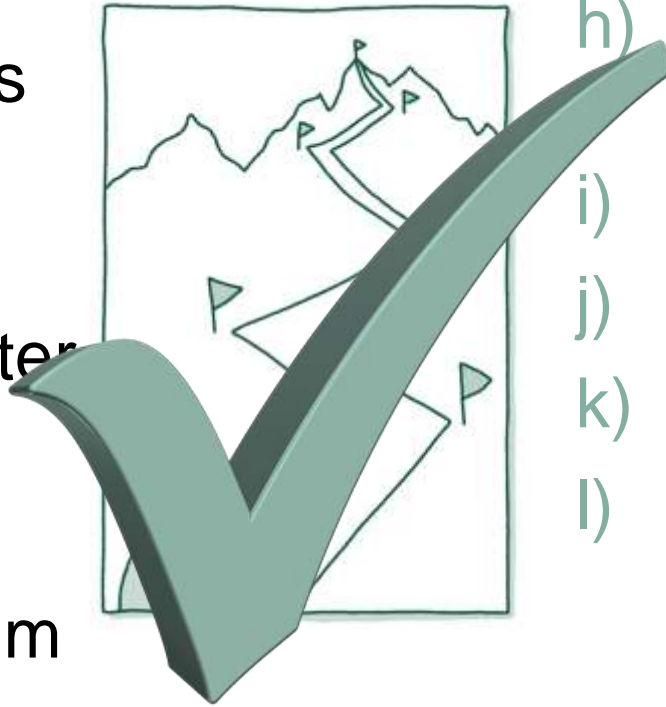
K
A
N
N

I) Nährwerte: Ermittlung der Werte

- **Laboranalyse:** am korrektesten, aber kostspielig
- **Eigene Berechnung:** Problem
 - Zugang zu allgemein anerkannten Nährwerten (z.B. Bundeslebensmittelschlüssel) ist nicht kostenfrei,
 - frei zugängliche Werte sind fraglich, fehleranfällig
- **Mittelweg Berechnungsprogramm:** z.B.,
 - Bundeslebensmittelschlüssel im [rezeptrechner-online.de](https://www.rezeptrechner-online.de),
 - überschaubare Kosten, einfache Bedienung

Verpflichtende Angaben nach LMIV

- a) Bezeichnung des Lebensmittels
- b) Zutatenliste (Verzeichnis der Zutaten)
- c) Allergene
- d) QUID / Menge bestimmter Zutaten
- e) Nettofüllmenge
- f) Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- g) Aufbewahrungsanweisung
- h) Name, Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- i) Ursprungsland/ Herkunftsort
- j) Gebrauchsanleitung
- k) Alkoholgehalt
- l) Nährwertdeklaration



Lebensmittel- kennzeichnung

Schriftgröße, Art der Angabe, etc.



Allgemeine Vorgaben nach LMIV

- direkt auf Verpackung, auf Etikett*
- gut sichtbar, gut lesbar, nicht verwischbar
- nicht durch Symbole/ Piktogramme ersetzen (freiwillige Angaben schon)
- in deutscher Sprache



* Befestigung von Etiketten: direkt auf Verpackung bevorzugt für verpflichtende Angaben (darf nicht leicht zu entfernen sein), Zusatzinfos auf angehängten Etiketten, Leporellos etc. möglich

Schriftgröße

für verpflichtende Angaben nach LMIV

- **x-Höhe = mind. 1,2 mm**
- x-Höhe = mind. 0,9 mm bei Verpackung mit größter Oberfläche < 80 cm²
- für **Nettofüllmenge und Abtropfgewicht**
- s. Tabelle rechts (nach FPackV)



Legende

1	Oberlinie
2	Versallinie
3	Mittelinie
4	Grundlinie
5	Unterlinie
6	x-Höhe
7	Schriftgröße

Nettofüllmenge/ Abtropfgewicht [g/ ml]	Schriftgröße [mm]
5-50	2
> 50- 200	3
> 200- 1000	4
> 1000	6

Sichtfelder

- „alle Oberflächen einer Verpackung, die von **einem einzigen Blickpunkt** aus gelesen werden können“
- Im **selben Sichtfeld** auf Verpackung müssen stehen:
 - a) **Bezeichnung des Lebensmittels**
 - e) **Nettofüllmenge**
 - k) ggf. **Alkoholgehalt**



Loskennzeichnung

- Los = „Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter **praktisch gleichen Bedingungen** erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde.“
- „L“ voranstellen, falls für Unterscheidung notwendig
- Ausnahme: Produkte mit MHD-Angabe mit Tag und Monat

→ Für Rückverfolgbarkeit!

Außenverpackung

= Umverpackung, Inhalt: vorverpackte Lebensmittel

Verpflichtende Angaben:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Aufbewahrungsanweisung
- Name, Adresse der:des Lebensmittelunternehmers:in



Fernabsatz/ Online-Shop

- Anbieten von Lebensmitteln
 - auf Website
 - im Katalog
- Verpflichtende Angaben
 - alle nach LMIV (a-I), außer Mindesthaltbarkeitsdatum



Lebensmittel- kennzeichnung

Ausnahmen



Ausnahmen von dem Erfordernis bestimmter verpflichtender Angaben



LMIV, Art. 16, Auswahl

- für **Getränke mit Alkoholgehalt** von $>$ als 1,2 Volumenprozent
→ Zutatenliste und Nährwerte nicht Pflicht
- bei Verpackungen mit größter **Oberfläche $<$ als 10 cm²**
 - Bezeichnung, Allergene, Nettofüllmenge sind Pflicht;
 - Zutatenliste auf andere Weise oder dem Verbraucher auf Wunsch zur Verfügung stellen
- bei in **Anhang V LMIV** aufgeführten Lebensmittel...



Ausnahme
von
Ausnahme:
Bier in
Flaschen
braucht
Zutatenliste!
§ 3 LMIV

Ausnahmen von dem Erfordernis für die Nährwertdeklaration



LMIV, Art. 16, Anhang V, Auszug:

1. **Unverarbeitete Erzeugnisse**, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;

4. **Kräuter, Gewürze** oder Mischungen daraus...

8. **Kräuter- oder Früchtetees**, ...

18. Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt;

19. **Lebensmittel [...], die direkt in kleinen Mengen durch den Hersteller:**

- an den **Endverbraucher** oder

- an **lokale Einzelhandelsgeschäfte** abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.



Nährwertangaben	Je 100 g
Energie	1354 kJ 320 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	60,1 g
davon Zucker	26,3 g
Protein	7,6 g
Salz	0,07 g

Ausnahmen von dem Erfordernis einer Zutatenliste



LMIV, Art. 19, Auszug, bei...

- a) frischem **Obst und Gemüse** — einschließlich **Kartoffeln** —, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist
- d) **Käse, Butter, fermentierter Milch und Sahne**, denen keine Zutat zugesetzt wurde außer für die Herstellung notwendige Zutaten
- e) Lebensmitteln, die aus **einer einzigen Zutat** bestehen, sofern i) die Bezeichnung des Lebensmittels mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder ii) die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die Art der Zutat schließen lässt.

Zutaten:  ,

Ausnahmen nach LMIDV

LMIV, § 4 Abs. 1 LMIDV

vorverpackte Lebensmittel zur Selbstbedienung:

- keine Nettofüllmenge (e)
- keine Nährwertdeklaration (i),
- bei Automaten Infos auf Schild am/
in der Nähe des Automaten



Ausnahmen nach LMIDV

LMIV, § 4 Abs. 2 LMIDV

unverpackte/ vorverpackte Lebensmittel OHNE Selbstbedienung:

- NUR Allergene kennzeichnen
- gut sichtbar/lesbar auf/neben Ware oder auf Aushang o. Ä. in der Verkaufsstätte
- Ausnahme: Mündliche Bereitstellung ok, wenn bei Nachfrage Information unverzüglich bereitsteht



Regionales auf den Teller



Lena Raude

Beratung für regionale
Wertschöpfungsketten

0151 1665 9050

l.raude@agilsachsen.de

Schwerpunkte:

- Lebensmittelhandel
- Lebensmittelverarbeitung
- Fördermittel



Bornaer Str. 16, 04288 Leipzig -
OT Liebertwolkwitz



www.agilsachsen.de