Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

"MühlenMasters" und Leistungen für Lebensmittelsicherheit / Mitgliederversammlung des Verbandes Deutscher Mühlen in Potsdam

Datum der Veröffentlichung:
24. April 2010

"MühlenMasters" und Leistungen für Lebensmittelsicherheit / Mitgliederversammlung des Verbandes Deutscher Mühlen in Potsdam

Quelle:
Deutsches Verbände Forum [1]

Verband Deutscher Mühlen e.V. (VDM)
(Bonn/Potsdam) - Moderne Standards der Landwirtschaft und Lebensmittelsicherheit waren Thema der Mitgliederversammlung des Verbandes Deutscher Mühlen e. V. (VDM) in Potsdam. Im Fokus standen die Leistungen der deutschen Mühlenwirtschaft, um für Verbraucher und Wirtschaftspartner in der Getreidekette die hohe Qualität von Mahlerzeugnissen zu sichern. Ministerialdirektor Dr. Christian Grugel, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), beleuchtete die Zusammenhänge zwischen Welternährung, Klimawandel und dem Erhalt der biologischen Vielfalt aus Sicht der Getreidewirtschaft.

Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz haben für die deutschen Mühlen oberste Priorität. Das Europäische Getreide-Monitoring, vom VDM gemeinsam mit dem Getreidehandel und den österreichischen Mühlen ins Leben gerufen, sichert auf freiwilliger Basis die Qualität von Getreide- und Mahlerzeugnissen. "Die Mühlen engagieren sich neben der täglichen Qualitätssicherung im Betrieb auch in anwendungsbezogenen Forschungsprojekten, etwa zum gesundheitlichen Wert von Ballaststoffen, die in Getreideprodukten reichlich enthalten sind", verdeutlichte VDM-Vorsitzender Hans-Christoph Erling. Auch Verfahren zur energetischen Verwertung von Mühlenreststoffen werden erforscht. Da sich Getreide weltweit in einer Nutzungskonkurrenz zwischen Ernährung und Energiegewinnung befindet, gewinnt der Einsatz solcher Reststoffe zur Energiegewinnung zunehmend an Bedeutung.

Die Mühlenwirtschaft engagiert sich für qualifizierten Nachwuchs: "Eine leistungsfähige Branche der Lebensmittelwirtschaft, die jeden Tag für Millionen Menschen Ernährungsgrundlagen schafft, braucht leistungsfähige Mitarbeiter" - mit diesen Worten bat Johann-Andreas Werhahn, Vorsitzender der VDM-Berufsbildungskommission, die Preisträger des jährlichen Mühlen-Leistungswettbewerbs "MühlenMasters" auf die Bühne. Sebastian Unger (Sachsen, 1. Bundessieger) und Felix Thomä (Baden-Württemberg, 2. Bundessieger) hatten 2009 am besten abgeschnitten und erhielten Geldpreise. Die Internetseite www.mueller-in.de [2] informiert über das umfangreiche und moderne Ausbildungsangebot in deutschen Mühlen.

Vom Feld auf den Teller: Mühlen und Mehl sind zentraler Teil der Ernährungskette
600 deutsche Mühlen vermahlen Jahr für Jahr rund acht Millionen Tonnen Weizen und Roggen. Ihre Mahlerzeugnisse - Mehl, Schrot, Kleie, Vollkornprodukte - sind die Grundlage für die unerreichte Vielfalt von Brot und Backwaren in Deutschland. Mit rund 6.000 Beschäftigten erwirtschaften die Mühlen einen Jahresumsatz von nahezu zwei Milliarden Euro. Der Verband Deutscher Mühlen (VDM) mit Sitz in Bonn vertritt ihre Interessen.

Quelle/Kontaktadresse:
Verband Deutscher Mühlen e.V. (VDM)
Pressestelle
Beueler Bahnhofsplatz 18, 53225 Bonn
Telefon: (0228) 97610-0, Telefax: (0228) 97610-99

- Tags:
  - HACCP News [3]

Quelle URL (generiert am *10.11.2026 - 05:03*): http://www.easyhaccp.eu/news/m%C3%BChlenmasters-und-leistungen-f%C3%BCr-lebensmittelsicherheit-mitgliederversammlung-des-verbandes

Links:
[1] http://www.verbaende.com/News.php4?m=68706
[2] http://www.mueller-in.de
[3] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news