



Inhalte

Kooperationspreis 2004

Der erfolgreiche Wettbewerb wird 2004 neu ausgeschrieben

nrw tischt auf. Das Forum.

Rückblick und Ausblick

welcome food

Magazin mit internationaler Ausrichtung – Investieren in NRW

foodapest

NRW Gemeinschaftsstand auf einer der bedeutenden Food Messen in Ungarn

IT-Sicherheit

Workshop zur IT-Sicherheit

Funktionelle Lebensmittel

Fachveranstaltung: Zukunft funktioneller Lebensmittel erfolgreich!

IFS

International Food Standard und Rückverfolgbarkeit GVO

geschützt Herkunftsangaben

Workshops zum Thema



Für innovative Ideen

Der anhaltende Wettbewerbsdruck und die zunehmende Globalisierung stellen nach wie vor eine große Herausforderung für unsere mittelständisch geprägte Ernährungsindustrie dar. Für Nordrhein-Westfalen als bedeutendster Branchenstandort Deutschlands sind innovative Ideen und neue Wege gefragt, um die verschiedenen Bereiche der Wertschöpfungskette nachhaltig zu stärken. Neuartige Produkte und Dienstleistungen, zukunftsweisende Herstellungsprozesse und Technologien, neue Formen der Zusammenarbeit müssen her.

Kooperationen sind eine effektive Form Forschungs-, Entwicklungsaktivitäten und Vermarktungsstrategien zu bündeln. Das hat der Wettbewerb "Kooperation und Innovation in der Prozesskette Food NRW", kurz Kooperationspreis genannt, schon bei seiner Einführung in 2002 eindrucksvoll bewiesen. Über 100 Unternehmen und Institutionen aus allen Zweigen der Food Branche hatten sich um die Preise für die besten und wirtschaftlichsten Kooperationen beworben. Die Gewinner aus den Bereichen Business-to-Business und Business-to-Science sowie ein Sonderpreisträger haben nicht nur das breite Branchenspektrum unseres Landes widerspiegelt, sie haben überaus nachahmenswerte Konzepte für neue Vertriebswege und grenzüberschreitende Qualitätssicherungssysteme vorgelegt.

Der Kooperationspreis 2004 knüpft an diese Erfolge an. Auch mit der diesjährigen Ausschreibung verfolgen wir die Zielsetzung die Branche, die durch kleine und mittelständische Unternehmen geprägt wird, zu fördern und für die nationalen und internationalen Märkte fit zu machen. Gleichzeitig soll – mit Unterstützung des Ministeriums für Wirtschaft und Arbeit des Landes Nordrhein-Westfalen – eine nachhaltige Stärkung der Food Branche und des Standortes NRW betrieben werden, um langfristig ein "Kompetenzzentrum Food" zu etablieren.

Zur Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses wird 2004 zusätzlich ein Sonderpreis für herausragende Arbeiten von Diplomanden und Doktoranden vergeben, die in Kooperation mit Unternehmen der Food Branche umgesetzt wurden.

Unsere Branche hat viel zu bieten. Kooperationen sind ein guter Weg, Potenziale auszuschöpfen. Nutzen Sie die Chance, Ihre Ideen und Konzepte vorzustellen. Dank Ihrer Beiträge werden wir letztlich alle gewinnen!

Herzlichst, Ihr Michael Lüdeke

Vorstandsvorsitzender des Food-Processing Initiative e.V.

Machen Sie mit! Gewinnen Sie durch Kooperation und Innovation. Die Teilnahme am Kooperationspreis ist für Sie kostenfrei. Die Gewinner erhalten einen Geldpreis. Einsendeschluss: **30. Juni 2004**

Informationen und Bewerbungsunterlagen: www.kooperationspreis.de -

Ihr direkter Draht zum Kooperationspreis: Dipl.-Ing. Sabine Höfel, Telefon: 0521 98640-30, Email: Sabine.Hoefel@foodprocessing.de

Mitglieder

Links

Die Kooperationspartner

www.chip-zek.de
www.efanrw.de
www.fh-muenster.de
www.lva.co.at
www.steckdosen-club.de
www.tuev-nord.de
www.uni-dortmund.de
www.uni-wh.de
www.voeding.tno.nl
www.vvl-ev.de
www.wfg-kreis-unna.de

Die Neuen

www.alba-gewuerze.de
www.anoxymer.com
www.frostundfrisch.de
www.hannen.de



Branchenübergreifendes Forum mit 90 Food-Experten

Mit innovativen Produkten und neuen Vermarktungsstrategien lassen sich neue Märkte im Ernährungsbereich erschließen. Ein Fazit des erfolgreichen Forums *nrw tischt auf* zu dem der FPI e.V. und die Private Universität Witten/Herdecke gemeinsam einladen. Rund 90 Experten aus Agrarwirtschaft, Lebensmittelherstellung, Handel, Gastronomie, Politik und Wissenschaft setzten sich bei *nrw tischt auf. Das Forum.* mit kultureller Identität, Innovation und Kooperation auseinander. Zielsetzung: die Stärkung der Food Branche in Nordrhein-Westfalen mit ihrer gesamten Wertschöpfungskette – beispielsweise durch die Vermarktung regionaler Spezialitäten und Rezepte.

„So nah und doch so fern? Die Küche braucht Herkunft!“, so der Titel des Fachvortrages den Prof. Dr. Simonetta Carbonaro von der schwedischen Boras University hielt. Mit dem Titel ihres Fachvortrages bot die Referentin den Teilnehmern des Forums auch die Lösung: Die Nahrungsmittelbranche solle Produkte mit Herkunft, Entstehung und Qualität, mit Aufzeigen der gesamten Wertschöpfungskette nachvollziehbar machen. Bei der Entwicklung neuer Vermarktungsstrategien seien Identität und Authentizität wichtig.

Erfolgreiches Beispiel für die Vermarktung solcher regionalen Produkte stellte Friedrich Wilhelm Krüger, Geschäftsführer des Vereins „Westfälisch genießen e.V.“ vor. Gegründet 1990 auf Initiative des Fleischwarenherstellers Marten in Gütersloh, haben sich dem Verein neben der Herforder Brauerei Felsenkeller und der Großbäckerei Mestemacher rund 20 Gastronomen aus ganz Nordrhein-Westfalen angeschlossen, die regelmäßig westfälisch-kulinarisch auftischen. Ein weiteres Positivbeispiel stellt die historische Stadt Nieheim im Kreis Höxter dar: Sie hat sich durch die jährliche Ausrichtung des Deutschen Käsemarktes einen Namen gemacht.

Regionale Produkte fördern

Regionale Produkte führen im weltweiten Konzentrationsprozess ein Nischendasein. Alternative Absatzkanäle wie die Gastronomie bieten allerdings interessante Vermarktungschancen, urteilt Dr. Sabine Eichner Lisboa von der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. Nach ihrer Meinung liegen die größten Entwicklungspotentiale in den Bereich Vending (Essen und Trinken aus Automaten), Sensual Food (sinnliche Esserlebnisse), Functional Food (Zielgruppen orientierte Nahrungsmittel) sowie hochwertiges Fast Food als Mitnahmeangebot oder mit Lieferservice.

Tradition und Innovation sinnvoll nutzen

Tradition heiße Wissen, Innovation heiße Phantasie. Tradition und Innovation, Jahrtausende alte Erfahrung und neue Verfahren, neue Techniken müssten sinnvoll für die Menschheit genutzt werden, so Professor Dr. Ernst H. Reimerdes vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik. Ein Beispiel sei der Automat, der aus Kartoffelpulver Pommes Frites herstellt. Hier gelte es, Klischeevorstellungen und Vorurteile abzubauen und die Konsumenten darüber zu informieren, dass industrielle Herstellungsprozesse schonende Verarbeitung und hohe Qualitätsstandards bedeuten. „Die Lebensmittelherstellung und Produktentwicklung sind heute Hightech und wir müssen dazu stehen. Nur so lassen sich Innovationen wie die Sauce Hollandaise, die nicht gerinnt oder Desserts mit Cremissimo-Effekt erzielen.“

Michael Lüdeke, Vorstandsvorsitzender des Food Processing Initiative e.V., zog am Ende der Veranstaltung, die vom Ministerium für Wirtschaft und Arbeit des Landes Nordrhein-Westfalen unterstützt wurde, ein positives Fazit: „Wir haben einen Spannungsbogen von Tradition über Innovation bis hin zur Kooperation gezogen und einige Rezepte für ein neues kulinarisches Selbstbewusstsein des Landes gesammelt. Jetzt gilt es, im Bereich Herstellung, Verarbeitung, Verpackung und Vertrieb neue Produkte, Prozesse und Strategien anzuschließen und den Markt auszubauen.“

Das Forum *nrw tischt auf* ist der Startpunkt, um gemeinsame Aktivitäten der Ernährungsbranche des Landes zu bündeln und um Netzwerkstrukturen zu bilden. Sie haben Antworten auf Fragen wie:

- Wachstum in reifen Märkten – welche Optionen haben „Wir in NRW“?
- Wie kann man im Hinblick auf Tradition und Kultur das kulinarische Angebot in NRW auf- bzw. ausbauen? Welche Ansatzpunkte gibt es?
- Welche Möglichkeiten bieten industrielle Forschungs- und Verarbeitungskapazitäten für die Entwicklung zeitgemäßer Rezepte und Rezepturen traditioneller Gerichte?

Oder Sie haben eine Idee zur Präsentation der kulinarischen Besonderheiten der Regionen NRWs zur WM 2006! Dann nehmen Sie Kontakt zu uns auf. Ihr direkter Ansprechpartner ist: Dipl.-Ing. Beate Kolkmann, Telefon: 0521 98640-20, Email: Beate.Kolkmann@foodprocessing.de

Investieren in Nordrhein-Westfalen – welcome Food

Gemeinsam mit der Gesellschaft für Wirtschaftsförderung NRW haben wir das Magazin *welcome Food* konzipiert und veröffentlicht.

Unser Anliegen war es, die Vielfalt der Food Branche in Nordrhein-Westfalen darzustellen und so deren Bedeutung in NRW zu verdeutlichen. Vom Anbau der Agrarprodukte über die Verarbeitung und Logistik bis zum Handel, von Tradition über Innovation und Kooperation bis zu Genuss – unser Land hat viel zu bieten! Gern senden wir Ihnen ein Exemplar zu. Bitte wenden Sie sich an Dipl.-Ing. Sabine Höfel, Telefon: 0521 98640-30, Email: Sabine.Höfel@foodprocessing.de

Firmengemeinschaftsstand NRW auf der foodapest 23.-26.11.2004

Die Messe Düsseldorf organisiert im Auftrag des Landes NRW und mit Unterstützung der Kooperationspartner IHK Aachen und dem Food-Processing Initiative e.V. eine offizielle Landespräsentation. Es ist ein Firmengemeinschaftsstand geplant, der mit Mitteln des Landes gefördert wird. Jeder Aussteller erhält einen separaten Stand mit einer Größe von 9- 50 m² eine Grundausstattung und eine einheitliche NRW-Rahmengestaltung. Vorteile liegen im reduzierten Beteiligungsbetrag der je nach Vorjahresumsatz und Teilnahmehäufigkeit zwischen 170,00 und 340,00 € liegt, einer ansprechenden Standgestaltung und in der Nutzung des Info-Points mit PC, Fax etc. Sie erhalten mit wenig Aufwand ein umfassendes Leistungspaket aus einer Hand.

Bitte fordern Sie die weiteren Anmeldeunterlagen und Informationen direkt bei der Messe Düsseldorf, Ansprechpartner Herr Wiemann Telefon: 0211 4560-7756, an.

Weitere Fragen zur Foodapest, zum Foodapest Fair Centre, zur Platzierung, zu Hotels etc. beantwortet: Dipl.-Ing. Sabine Höfel, Telefon: 0521 98640-30, Email: Sabine.Höfel@foodprocessing.de

Kooperationsgesuche

Verwendung eines pflanzlichen Enzymextraktes zur Biokäse Produktion – Kooperationspartner zur Etablierung und Zulassung des Verfahrens zur Käseproduktion gesucht

A Maltese SME operating in the herbs and spices industry is seeking state-of-the-art equipment for preparation and bagging of its products. The products range from herbs to spices to nuts.

A Brussels research centre has developed an original system to mark and detect any product. The marking is invisible, secret, subtle, non-toxic and easy to be used. The research centre is looking for industrial partners willing to adapt this marking system to their products.

A Greek SME active in the bottled mineral water industry is a seeking a new device/equipment for online analysis of mineral water for bromide ions prior to bottling. The device must detect concentrations from 2 to 25 ppb. The SME is interested in a commercial agreement with technical assistance.

Abstract: A medium Lithuanian bakery is looking for the additives and a technology to prolong the shelf life of bagels from 25 days up to 4-6 months. Humidity of previously mentioned products is 22%. The company is looking for various preservation methods. The technology requested should be fully developed.

Praxis-Workshop IT-Sicherheit in der Lebensmittelbranche

Moderne Informationstechnologien und Online-Anwendungen sind aus der Lebensmittelbranche nicht mehr wegzudenken; gleichzeitig bietet die Branche diesen Prozessen besondere Rahmenbedingungen – Stichwort Rückverfolgbarkeit. Ohne die notwendigen IT-Sicherheitsmaßnahmen bleiben diese unternehmenskritischen Geschäftsprozesse jedoch einem ständigen Risiko ausgesetzt.

Gemeinsam mit der Landesinitiative secure-it. nrw. laden wir Sie am 08.06.2004 in das Electronic Commerce Center, Dortmund zum Praxis-Workshop IT-Sicherheit ein. Der Workshop richtet sich an IT-Verantwortliche und Geschäftsführer. Auf der Tagesordnung stehen die folgenden Punkte:

- Überblick zu den wichtigsten branchenspezifischen IT-Anforderungen
- Spezielle Lösungen für Geschäftsprozesse der Lebensmittelbranche
- Nachvollziehbare IT-Sicherheits-Praxisbeispiele – insbesondere für den Mittelstand
- Ausführliche Diskussionen mit Experten und Anwendern

Die Teilnahme am Workshop ist kostenfrei.

IFS - International Food Standard und Rückverfolgbarkeit GVO

Über 60 Teilnehmer der verarbeitenden Lebensmittelindustrie nahmen am 17. März 2004 an der Fachveranstaltung „Zertifizierung in der Lebensmittelwirtschaft – IFS International Food Standard“ in Bielefeld teil. Referate: + Aktuelle Version 4 des IFS, Christine Flöter, TÜV NORD CERT + Erste Ergebnisse der Arbeitsgruppe „Rückverfolgbarkeit von GVO“ und Projektidee „Soziale Auswirkungen von Lebensmittelallergien“ Dr. Sylvia Pfaff, EHI Köln.

Die Zukunft funktioneller Lebensmittel 5. Mai 2004, Bielefeld

Rund 40 Teilnehmer nahmen an der Veranstaltung „Die Zukunft funktioneller Lebensmittel“ teil. Die Veranstaltung gab einen Einblick in aktuelle Trends aus Wirtschaft und Wissenschaft, stellte neue Technologien zur Herstellung von funktionellen Lebensmitteln vor und griff die aktuelle Diskussion zu den rechtlichen Aspekten auf. So wurden inzwischen europaweit Fortschritte bei der Definition des rechtlichen Rahmens, der Erstellung wissenschaftlicher Konzepte und in der Diskussion von Health Claims erzielt.

Weitere Informationen zum Workshop **IT Sicherheit, zu Zertifizierung und Prüfsiegel (IFS) und zu funktionellen Lebensmittel** erhalten Sie bei:

Dipl.-Ing. Beate Kolkmann, Telefon: 0521 98640-20,
Email: Beate.Kolkmann@foodprocessing.de

Workshops zum Thema geschützt Herkunftsangaben

In dem Projekt, geschützte Herkunftsangaben zeichnen sich erste Ergebnisse ab. Um diese zu diskutieren sind im Juli vier Workshops zu den Themenbereichen: Fleisch- und Wurstwaren – Schwerpunkt westfälischer Schinken, Obst und Gemüse – Schwerpunkt Spargel, Streuobst – Apfelsaft und Ziegen- und Schafskäse zusammen mit der Regionalvermarktungsagentur geplant. Interessenten wenden sich bitte an:

Eva Krause, Telefon: 0521 986 40-40, Email: Eva.Krause@foodprocessing.de

Termine 2004

Gourmetfest „Münster verwöhnt“
Münster
05./06. Juni

Workshop IT Sicherheit
Dortmund
08. Juni 2004

Info-Forum „PIUS in der
fleischverarbeitenden Industrie“
Bielefeld
09. Juni 2004

ABIC
Köln
12.-15. September 2004

Messen 2te HJ 2004

BIO 2004
San Francisco, USA
06. - 09. Juni 2004

FISPAL
Brasilien, Sao Paulo
15. - 18. Juni 2004

HOSPIMedica ASIA 2004
Singapore
15. - 17. September 2004

InterMopro, InterCool, InterMeat
Düsseldorf
26. - 29. September 2004

BIOTECHNICA ASIA 2004
Singapore
28. - 30. Oktober 2004

foodapest
Budapest
23. - 26. November 2004

MEDICA 2004
Düsseldorf
24. - 27. November 2004

Impressum

Food-Processing Initiative e.V.
August-Bebel-Strasse 58
33602 Bielefeld
FON +49(0)521 98640-0
FAX +49(0)521 560 1995
www.foodprocessing.de
info@foodprocessing.de
V.i.S.d.P. Sabine Höfel