



Inhalte

In eigener Sache

Vierte Mitgliederversammlung
InterMopro 2004, Düsseldorf
Schutzgemeinschaft
FPI in neuen Räumen

Kooperation

Prämierung der Sieger
Kooperationspreis 2004

Ausland

Warschau, Polen
Delegation aus Bulgarien
Budapest, Ungarn

Veranstaltungsticker

Kläschen

Vierte ordentliche Mitgliederversammlung

Haupttenor der diesjährigen Mitgliederversammlung war die Herausstellung besonderer Projekte für die Jahre 2004/2005 und die Neuwahl des Vorstands. Der Vorstandsvorsitzende Michael Lüdeke, Schrader Verfahrenstechnik GmbH Ennigerloh und der Protokollführer Andreas Hager, Magurit Gefrierschneider GmbH Remscheid stellten ihr Amt nach erfolgreicher Arbeit zur Verfügung. Zum Vorstandsvorsitzenden wurde Dr. Klemens van Betteray Vizepräsident der CSB Sytem AG, Geilenkirchen gewählt. Michael Blenke, Culinaria Herford übernahm das Amt des Protokollführers. Der stellvertretende Vorsitzende Ludger Teriete, L. Dwersteg jun. GmbH & Co. KG Destillerie, Steinfurt und der Schatzmeister Achim Sampl, Sampl Fleischwaren-Industrieservice, Rheda Wiedenbrück übernahmen für eine weitere Periode ihre Ämter. Im Anschluss an die Wahl stellten die Teilnehmer ihre Unternehmen vor. Ziel war es das gegenseitige Kennenlernen der einzelnen Personen, Firmen und Zielsetzungen und somit den Dialog untereinander zu fördern.

InterMopro 2004

Vom 26.-29. September 2004 präsentierte das Team des FPI e.V. sich und seine Mitglieder auf dem Firmengemeinschaftsstand des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW und informierte über Aufgaben und Ziele sowie derzeitige und zukünftige Projekte des Vereins.

Gründung von Gemeinschaften zum Schutz regionaler Spezialitäten aus NRW

Im Rahmen der InterMopro wurde Ministerin Bärbel Höhn die Schutzgemeinschaft „Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten“ vorgestellt. Sieben Produzenten von Schinken- und Wurstwaren haben sich zu einem Verein zusammengeslossen, mit dem Ziel, die Vermarktung traditioneller und qualitativ herausragender Schinken- und Wurstprodukte aus Westfalen zu fördern. Inzwischen wurden zwei weitere Schutzgemeinschaften gegründet; die Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse und die Schutzgemeinschaft Rheinisches Zuckerrüben- und Apfelkraut. Damit wird ein wichtiger Beitrag zur Absatzförderung regionaler Produkte aus NRW geleistet. Die Gründung der Vereine wurde durch die enge Zusammenarbeit zwischen den Produzenten, der Regionalvermarktungsagentur NRW und dem Food-Processing Initiative e.V. ermöglicht. Das Projekt in dessen Rahmen die Gründung stattfand, wurde unterstützt durch die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH und das Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

FPI e.V. in neuen Räumen

Das Team der Food-Processing Initiative e.V. spinnt seine Netze seit November in neuen Räumen: Food-Processing Initiative e.V. – Herforder Straße 26-28 – 33602 Bielefeld FON +49(0)521 98640-0 – FAX +49(0)521 98640-29

Bildergalerie

Kooperationspreis 2004



Moderator, Alfred Hellmann



Dr. Klemens van Betteray,
Vorstand FPI e.V.



Karl Uwe Büthof, MWA



Dr. Thomas Schleper,
Rheinisches Industriemuseum



Jens Heuwinkel, Sauresani



Prämierung der Sieger.

Rund 150 Vertreter der Food Branche folgten der Einladung des Food-Processing Initiative e.V., Bielefeld und trafen sich am 18. November im Rheinischen Industriemuseum in Oberhausen zur Bekanntgabe der diesjährigen Sieger des Wettbewerbs „Kooperation und Innovation in der Prozesskette Food NRW“.

Die hochkarätige Jury prämierte aus 31 Beiträgen mit über 200 Beteiligten die Gewinner der Kategorien Business-to-Business und Business-to-Science. Zusätzlich wurde ein Sonderpreis vergeben. Die Preise und das Preisgeld in Höhe von 5000 € wurden durch Prof. Dr. Ernst Reimerdes vom Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) übergeben. Als Mitglied der Jury überreichte er Rolf Dopheide, Geschäftsführer der Frost & Frisch Convenience GmbH, Bielefeld und Hans-Jochen Westkott, Geschäftsführer der Caldenhof Fisch, Ostercappeln den Preis in der Kategorie Business-to-Business für Ihren Beitrag „Kooperation als Wachstumsmotor: Entwicklung und Vermarktung von Fisch-Convenience“.

Die Aufgaben der Partner waren klar verteilt: Frost & Frisch übernahm den Key-Account, die graphische Ausstattung der Verpackung und den Vertrieb, Caldenhof-Fisch richtete eine Entwicklungsabteilung mit dem erforderlichen Personal ein und entwickelte die benötigten Verarbeitungsmaschinen. „Die Kooperation ermöglicht uns die Entwicklung neuer marktfähiger Produkte zu niedrigen Stückpreisen. Zusätzlich wird durch das gemeinsame Qualitätsmanagementsystem völlige Transparenz geschaffen, von der Rohware bis zum Endverbraucher“ Rolf Dopheide, Geschäftsführer Frost & Frisch Convenience GmbH.

Der Preis der Kategorie Business-to-Science ging nach Bonn und Rosenberg. Prof. Dr. Benno Kunz, Universität Bonn - Institut für Lebensmitteltechnologie (ILT), Thorsten Hugen, Universität Bonn - Institut für Lebensmitteltechnologie und Lewin Darek, J. Rettenmaier & Söhne GmbH & Co. KG, Rosenberg nahmen den Preis für das Projekt „Hochwertige Lebensmittel aus Reststoffen: Mikroverkapselung als Schutz probiotischer Bakterien,“ entgegen. Zusammen mit der J.Rettenmaier & Söhne GmbH & Co, einem Spezialisten für organische Faserstoffe, hat das ILT ein neues Verfahren zur Mikroverkapselung probiotischer Bakterien entwickelt. Mit diesem werden die sensiblen Mikroorganismen dauerhaft in eine Hülle mit hoher Schutzwirkung eingebettet und gelangen so sicher und aktiv zu ihrem Wirkungsort, dem Darm. Erst dort werden sie freigesetzt. Prof. Dr. Günther Laufenberg, Leiter der Arbeitsgruppe Upgrading am ILT zur Kooperation: „Der Erfolg unserer Kooperation liegt an dem hohen Maß an Engagement und Kontinuität während der Projektierung. Nur so konnte das neue biotechnologische Verfahren der Mikroverkapselung vermittelt und sicher zur Anwendung gebracht werden“.

Der Sonderpreis ging an den Beitrag „Rückverfolgbarkeit gemeinsam meistern: www.rueckverfolgbarkeit.de - Bündelung von Expertenwissen“. Michael Baranowski, Geschäftsführer der Team GmbH: „Als Plattform für Information, Erfahrungsaustausch und Kooperation unterstützt das Internetportal Unternehmen der Ernährungswirtschaft bei der Umsetzung der EU-Verordnung unter Berücksichtigung aller rechtlichen und wirtschaftlichen Aspekte.“

www.rueckverfolgbarkeit.de ist ein Kooperationsprojekt von Unternehmen, Verbänden und Institutionen unter der Federführung des Software- und Systemhauses TEAM GmbH aus Paderborn. Der Preis wurde von Michael Baranowski entgegengenommen.

Der Förderpreis des Vereins Deutscher Ingenieure e.V. überreicht durch Prof. Dr. Ralf Hörstmeier, in Vertretung für Prof. Dr. Gernot Born, Vorsitzender der Landesvertretung VDI NRW in Duisburg ging an Michael Möller, Diplomand der Fachhochschule Münster. Am *Zentrum für angewandte Oecotrophologie* entwickelte der Diplom-Oecotrophologe Michael Möller ein Verfahren für den schnellen Nachweis von *Listeria monocytogenes* durch Polymerase-Kettenreaktion, PCR. Dipl.-Oecotrophologe Michael Möller: „Die frühzeitige Erfassung von *Listeria monocytogenes* spielt eine bedeutende Rolle für die Lebensmittelsicherheit. Mit dem neuen, für die Routineanalytik geeigneten PCR-Verfahren kann der Nachweis sehr viel schneller als bisher erbracht werden“. Betreut wurde der Diplomand an der Fachhochschule von Prof. Dr. troph. Karl-Josef Groneuer, für die experimentelle Phase stellte sich die Firma *Dr. Weißling Laboratorien GmbH* aus Altenberge zur Verfügung.

Die Prämierung fand ihren Ausklang im schönen Ambiente des Rheinischen Industriemuseums in Oberhausen bei Nordrhein-Westfälischen Spezialitäten und anregenden Gesprächen. Der Wettbewerb wurde vom Ministerium für Wirtschaft und Arbeit des Landes Nordrhein-Westfalen unterstützt.

FPI e.V. begleitete Wirtschaftsminister Harald Schartau nach Polen

Am 13. und 14. Oktober 2004 besuchte eine hochrangigen Wirtschaftsdelegation aus Nordrhein-Westfalen Warschau, die Hauptstadt der Republik Polen. Minister Schartau führte im Rahmen der Delegation eine Reihe von Gesprächen mit politischen und wirtschaftlichen Entscheidungsträgern. Die teilnehmenden Unternehmen nutzten die Zeit für erste Kontaktgespräche mit polnischen Unternehmen im Rahmen einer Kooperationsbörse. Haupttenor der Food-Processing Initiativ e.V. ist der Ausbau seiner Kontaktnetzwerke ins europäische Ausland.

Bulgarische Delegation besucht NRW

Vom 16. bis 21. Oktober 2004 besuchten Frau Sonja Bourgoudjiewa und Herr Nikolay Stoyanov von der bulgarischen Union of Food Industry (UFI) im Rahmen der seit 2003 bestehenden Kooperation zwischen dem UFI und FPI e.V., das Land Nordrhein-Westfalen. Ziel des Besuchs war die Intensivierung der Kontakte zu Wirtschaft, Wissenschaft und Politik im Land sowie die Vorbereitung eines gemeinsamen Programms für 2005. Die 5 Tage wurden für Arbeitsgespräche mit Unternehmern, wissenschaftlichen Einrichtungen, der Gesellschaft für Wirtschaftsförderung und den Ministerien für Wirtschaft und Arbeit sowie Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Düsseldorf genutzt.

Die Union of Food Industry ist die wissenschaftlich-technische Plattform der bulgarischen Ernährungsbranche. Mitglieder sind die wichtigsten Industrieverbände sowie wissenschaftliche Einrichtungen im Bereich Food. Frau Bourgoudjiewa ist Generalsekretärin, Herr Stoyanov ist Mitglied der Gruppe „Internationale Kontakte“.

Vom 25. bis 26. November 2004 präsentierte sich die *Landesinitiative Food-Processing im Rahmen des „Tags der Nahrungsmittelindustrie Bulgariens“ in Sofia.*



Prof. Dr. Ernst Reimerdes



Rolf Dopheide,
Hans-Jochen Westkott



Prof. Dr. Kunz, Thorsten Hugen,
Lewin Darek



Michael Baranowski



Prof. Dr. Ralf Hörstmeier



Michael Möller

15 Unternehmen aus NRW auf der Foodapest 2004

Die gute Beteiligung deutscher Unternehmen an der Foodapest in Budapest 23.-26. November 2004 zeigt wie bedeutend Ungarn als Absatzmarkt für deutsche Unternehmen ist. 45 Unternehmen aus Deutschland, davon 17 aus NRW, von denen 15 Aussteller des NRW Gemeinschaftstandes waren, boten Ihre Produkte einem breiten Publikum an. Auf 4 aufeinander folgenden Messetagen konnten sich die Besucher ein Bild über die Qualität der Produkte aus NRW machen. Die Landesvertreterin informierte am Infopoint des Gemeinschaftstandes über die Potentiale NRW's sowohl in Maschinen und Anlagentechnik als auch im kulinarischen. Der Besuch des Minister für Wirtschaft und Arbeit auf dem Gemeinschaftstand war obligatorisch. Im Rahmen einer Delegationsreise versäumte der Wirtschaftsminister nicht sich über das Befinden der Unternehmen persönlich in Kenntnis setzen zu lassen. Auftakt war der Landesempfang zu dem Harald Schartau am Vorabend der Messe, Wirtschaftsvertreter aus Ungarn und NRW einlud. Die Vertreter der Food-Processing Initiative bauten ihre nationalen und internationalen Kontakte aus.

NRW Gemeinschaftstand auf der Polagra Food 2005

Vom **20.-23. September 2005** findet in Posen die internationale Fachmesse für die Lebensmittelindustrie statt. Die Polagra-Food wird seit Ihrer Gründung im Jahr 2000 jährlich durchgeführt und erfreut sich einer wachsenden Aussteller und Besucherzahl. Im Jahr 2004 beteiligten sich 1100 Aussteller aus 31 Ländern. 40.000 Fachbesucher nutzten die 4 Tage lange Ausstellung und informierten sich über neue Produkte, Prozesse und Maschinen und Anlagen. Unter den 10 Ländern die am 1. Mai 2004 der EU beigetreten sind, zeichnet sich Polen durch die größte Fläche und die größte Einwohnerzahl aus. Polen grenzt an 7 Staaten und bietet so eine Schnittstelle zwischen Ost- und Westeuropa. Seit Beginn der Transformation der polnischen Wirtschaft haben sich die Wirtschaftsstrukturen deutlich verändert und sich dabei den westeuropäischen Standards angenähert.

Wichtigster und größter Handelspartner Polens ist Deutschland. Mehr als 1/3 des polnischen Außenhandels entfällt auf die Bundesrepublik. Beinahe 35% der polnischen Exportgüter finden ihre Abnehmer auf dem deutschen Markt. Deutsche Produkte in Polen erfreuen sich eines guten Images. Zu einem der wichtigsten Wirtschaftszweige Polens zählt die Nahrungsmittelindustrie.

Das Land plant eine Firmengemeinschaftsbeteiligung NRW. Weitere Informationen finden Sie in Kürze auf unserer Internetseite oder unter www.efairs-nrw.de

Fachbereichstag Life Science Technologies in Lemgo

Bereits zum dritten Mal durften wir Sie gemeinsam mit der Fachhochschule Lippe & Höxter, Fachbereich Life Science Technologie zum Fachbereichstag am 03. Dezember 2004 einladen.

Der thematische Schwerpunkt des diesjährigen Fachbereichstages lag im Bereich „Qualität und Sicherheit“. Neben den Vorträgen nutzten die Teilnehmer die Veranstaltung für Gespräche mit Vertretern aus Wissenschaft und Wirtschaft.

Darüber hinaus fand zum 30-jährigen Bestehen der deutsch-französischen Hochschulpartnerschaft mit dem I.U.T. Nancy eine Feierstunde statt.



Gewinner 2004



Norbert Reichl

**Das ist groß und schön, von
Kleinem glücklich zu werden.**

Jeremias Gotthelf

*Das Team des FPI e.V. wünscht
Ihnen und Ihrer Familie frohe
Weihnachten und für das Neue
Jahr Gesundheit, Glück und
Erfolg.*

Impressum

Food-Processing Initiative e.V.
Herforder Straße 26-28
33602 Bielefeld
FON +49(0)521 98640-0
FAX +49(0)521 98640-29
www.foodprocessing.de
info@foodprocessing.de
V.i.S.d.P. Sabine Höfel