

FPInfo 01/06



Liebe Leser!

In dieser Ausgabe des FPInfo erhalten Sie heute wieder aktuelle Informationen zu den Aktivitäten im Kompetenznetzwerk Food-Processing NRW. Neben den Berichten zu unseren laufenden Aktivitäten 2006 wie unserem Messestand auf der diesjährigen Anuga FoodTec und den geplanten Veranstaltungen stehen in dieser Ausgabe EU-Projekte im Vordergrund.



So berichtet Frau Dr. Sylvia Pfaff über das Projekt EuroPrevall, das sich dem Risikothema Allergene verschrieben hat. Auch unser FPI e.V. ist seit Kurzem an einer EU-Technologieplattform mit dem Ziel beteiligt, gerade den mittelständischen Unternehmen der Agro- und Food-Branche den Zugang zu EU-Projekten zu erleichtern. Hiermit wird die europäische Dimension unseres Wirkens unterstrichen.

Unser FPInfo zählt neben der Homepage www.foodprocessing.de zu dem wichtigsten Kommunikationsmedien, mit dem wir im Rahmen unserer durch das Wirtschaftsministerium des Landes NRW geförderten „Kompetenzclusters Food-Processing NRW“ über 2000 Entscheider aus Wirtschaft, Wissenschaft, Verbänden, Kammern und Politik erreichen.

Ich wünsche Ihnen viele wertvolle Informationen!

FACHTHEMA

Man stirbt nur einmal!

Kürzlich sagte mir ein Freund, dass ich die einzige wäre, die den Beipackzettel von Medikamenten lesen würde. Wenn man diese Informationen hätte, würde man das Medikament doch gar nicht mehr zu sich nehmen. Er hatte Recht. Immerhin bin ich in der glücklichen Lage zu entscheiden, ob ich gegen meine Kopf- oder Bauchschmerzen etwas einnehme, da ich nicht chronisch krank bin.

Ganz anders geht es da Menschen, die auf Lebensmittel allergisch reagieren. Jetzt werden Sie sagen: „Die Armen, aber es ist ja nur eine Randgruppe.“ Stimmt, ca. 2-3 % der Erwachsenen sind von einer Lebensmittelallergie betroffen, aber auch 6-8% der Kinder. Und auch diese Menschen wollen leben, d.h. sie müssen zur Arbeit oder Schule. Sie treffen sich mit Freunden oder gehen im Restaurant essen. Sie müssen einkaufen, um sich zu versorgen. Alle sozialen Kontakte sind dann ein Stück weit von der Allergie des anderen betroffen: einerseits durch Verantwortung (Küchenpersonal, Lebensmittelhersteller, Eltern) oder andererseits durch Gefühle (Kinder, Lebenspartner, Verwandte und Freunde).

Lebensmittelallergien betreffen daher ca. ein Drittel der Bevölkerung direkt und indirekt. Ein riesiges Feld also, das der näheren Erforschung bedarf: Wie viele Menschen leiden unter Lebensmittelallergien? Warum reagieren manche Menschen auf Lebensmittelinhaltsstoffe mit lebensbedrohlichen Reaktionen? Kann man durch eine geeignete Herstel-

lung das Risiko vermindern? Welche Informationen wünschen Allergiker und auf welchem Weg sollen diese übermittelt werden?

Die EU Kommission hat daher im Juni 2005 den Startschuss für das umfassende Forschungsprojekt EuroPrevall gegeben.

Dr. Sylvia Pfaff (FIS Europe)

Dr. Pfaff ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin über die Universität Hamburg, wo sie in Aromaforschung ebenfalls promovierte. Während der Promotionsarbeit absolvierte sie bereits erfolgreich Fortbildungskurse im Qualitätsmanagement und arbeitete in diesem Gebiet selbständig seit 1996.

Seit Januar 2006 hat sie ihre eigene Firma „**Food Information Service (FIS) Europe**“ gegründet, die Informationen für die Lebensmittelbranche liefert. Schwerpunkte sind hier der Fleischsektor, Bio-Produkte und Hygiene- bzw. Qualitätsmanagement-Systeme. Frau Dr. Pfaff ist in diversen Forschungsprojekten eingebunden und möchte hiermit eine Verbindung zwischen Forschung und Wirtschaft ermöglichen.



An die 200 bis 300 Forscher aus 16 verschiedenen Ländern untersuchen die oben genannten Fragestellungen.

Einmal herausgegriffen sei die Frage nach der Information für Allergiker. Aktuell ist die Lebensmittelwirtschaft aufgerufen, die bereits im Forschungsprojekt ermittelten Ergebnisse zu kommentieren und zu diskutieren. Im Fokus steht die Informationsweitergabe über das Etikett (d.h. die klassische Kennzeichnung) bzw. die Informationsweitergabe über neue Informationstechnologien (z.B. über den Personal Shopping Assistent oder Infoterminals).

Interessenten der Lebensmittelwirtschaft aus fünf Europäischen Ländern (Spanien, Niederlande, Griechenland, Deutschland und Polen) wird ein Fragebogen mit so genannten Informationsszenarien zugesandt, die kommentiert werden müssen. Wichtig ist dabei, soviel Erfahrung wie möglich einzufangen, damit am Ende der Forschungsarbeit diese Erkenntnisse der Kommission zur Verbesserung der

Gesetze dienen können. Im zweiten Schritt werden die Erfahrungen aus dem Fragebogen, die jeweils nur eine Meinung reflektieren, zusammengefasst und gemeinsam diskutiert. Gerade diese gemeinsame Diskussion eröffnet häufig neue Denkhorizonte, da völlig neue Erfahrungen und Möglichkeiten bekannt werden.

Durch die Beteiligung an diesem Forschungsprojekt ist es möglich, den Allergikern zu helfen und gleichzeitig zukünftige Gesetzgebung praxisgerecht zu gestalten. Nehmen Sie diese Gelegenheit wahr, wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Dr. Sylvia Pfaff

RÜCKBLICK ANUGAFOODTEC

Anuga FoodTec 2006 – Erfolgreiche vier Tage

Vom 4. bis 7. April 2006 waren die Hallen der Kölnmesse ganz in der Hand der internationalen Lebensmitteltechnologie-Branche. Die Anuga FoodTec 2006 präsentierte auf hohem fachlichen Niveau eine Vielzahl von Neuheiten und bestätigte ihre Position als führende Informations- und Beschaffungsplattform der internationalen Ernährungswirtschaft.



Die Messe konnte ein Wachstum sowohl auf Aussteller- als auch auf Besucherseite verzeichnen, wobei viele Besucher aus den Zukunftsmärkten Osteuropa, dem Nahen und Mittleren Osten, Asien sowie Nord- und Südamerika stammten.

Auch der Food-Processing Initiative e.V. war mit einem neuen Standkonzept vertreten. Zum ersten Mal wurden die Mitglieder des FPI e.V. nicht nur durch Logenwand und Informationsunterlagen vorgestellt, sondern hatten auch die Möglichkeit ihre Unternehmen im Rahmen einer Vitrinenausstellung zu präsentieren. Dieses Angebot wurde von 16

Mitgliedern aus allen Bereichen der Lebensmittelindustrie wahrgenommen. So präsentierten sich Grafschafter Goldsaft und Teutoburger Rapsöl gemeinsam mit Agasaat Dampfmohn und Suwelacks gefriergetrockneten Cranberries zwischen Ultraschallmessern und Systemtechnik.



Die Vitrinenausstellung hat sich als wahrer Publikums-magnet erwiesen. Zwei Drittel aller Gespräche die auf dem Stand des FPI e.V. stattfanden, waren durch die ausgestellten Produkte angeregt worden. Zum Ende der Messe konnten neun konkrete Anfragen an fünf der ausstellenden Unternehmen weitergeben werden.

Aber nicht nur neue Kontakte konnten auf dem Stand geknüpft werden, auch bestehende Arbeitskreise fanden sich zu Gesprächen zusammen. In angenehmer Atmosphäre wurden neue Ideen und Projekte angesprochen. Kooperation wirkt, dies kann auch der Food-Processing Initiative e.V. für sich bestätigen. Der Standbau ist in Kooperation mit dem LT Food Medien-Verlag GmbH

realisiert worden. Durch eine gemeinsam genutzte Küche sowie einen offenen Standbau konnten beide von dem dadurch gewonnen Platz und der Transparenz profitieren. Wir bedanken uns auch auf diesem Wege nochmals für die gute Zusammenarbeit.

Auch von Seiten der Teilnehmer der Vitrinenausstellung und Besuchern der Messe wurde die diesjährige Veranstaltung als sehr erfolgreich eingestuft. „Die Entscheidung auf der AnugaFoodTec auszustellen hat sich sehr gelohnt“ bescheinigte die **TEAM GmbH**.



Einige Mitglieder nutzten das Angebot eigene Produkte auf dem Stand des FPI e.V. zu präsentieren. So reichte während der Messe ein Mitarbeiter der Firma **agaSAAT GmbH** das neue Produkt „Dampfmohn“ in Form von Mohnkuchen zur Verkostung. Dieses kulinarische Angebot fand bei den Standbesuchern regen Zuspruch und führte zahlreiche Vertreter des Backbereiches auf den Stand des FPI e.V..



„Die Vitrinen, in denen unser Kleinpackungsprogramm ausgestellt war, waren schlichtweg ein Blickfang und die Möglichkeit das unser Mitarbeiter Herr Becker unser neues Produkt „Dampfmohn“ vorstellen konnte, können wir auch in der Nachlese positiv deklarieren“, so das Resümee von Herrn Gnann.

Ebenso zeigte Achim Sampl von der Firma **Sampl Fleischwaren Industrie-Service** neue Verwendungsmöglichkeiten für die noch relativ unbekannt Frucht Peppadew®. Neue Möglichkeiten für den Einsatz der einzigartigen Früchte, die beispielsweise als hauchdünne Paste für Füllungen von Lebensmitteln aller Art Verwendung finden kann, konnten am Stand besichtigt und probiert werden.



„Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt“, so Achim Sampl, „es kommt nur darauf an, mutig und mit Schwung neue Wege der Verarbeitung zu beschreiben.“

Das an dem Stand des FPI e.V. und für die Vitrinenausstellung ein reges Interesse der Besucher erkennbar war bestätigte auch Herr Gerats von der Firma **Behn&Bates Maschinenfabrik GmbH**.

So vielfältig wie die Interessen der Stand-Besucher aus aller Welt waren auch die Produktinnovationen und Perspektiven, die am FPI-Stand diskutiert wurden.

Wir möchten uns bei folgenden Mitgliedern für die ausgezeichneten Exponate bedanken:

agaSAAT GmbH
 BEHN + BATES Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
 Culinaria
 Döinghaus Maschinenbau GmbH
 Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG
 DVS-vision GmbH
 Food Freshly GmbH & Co. KG
 Frost & Frisch Convenience GmbH
 Graftschaffer Krautfabrik - Josef Schmitz KG
 GSR Ventiltechnik GmbH & Co. KG
 Heinrich Nölke GmbH & Co
 L. Dwersteg jun. GmbH & Co. KG Destillerie
 Sampl Fleischwaren-Industrieservice
 TEAM GmbH
 Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
 Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.

IN EIGENER SACHE**FPI e.V. Partner im EU-Projekt SPAS**

SMEs Virtual Platform on Agro-Food Sector to access the Sixth and Seventh Framework Programme (SPAS) – so lautet der Titel des EU-geförderten Projekts, an dem der FPI e.V. erstmals als Partner beteiligt ist.

Ziel des Vorhabens ist es, mittelständischen Unternehmen der Agrar- und Food-Branche den Zugang zu den Forschungsprogrammen zu erleichtern. Hierzu haben sich insgesamt 13 Partner aus 9 europäischen Ländern zusammengeschlossen. Neben regelmäßigen und aufgearbeiteten Informationen über relevante EU-Vorhaben für kleine und mittelständische Unternehmen wird ein Leitfadens zur Forschungsbeteiligung entwickelt und Potenzialanalysen bei interessierten Unternehmen durchgeführt.

Wenn Sie sich für das Projekt interessieren, können Sie sich einen Überblick unter www.spas-project.eu verschaffen. Natürlich können Sie uns auch anrufen oder unter spas@foodprocessing.de eine E-Mail senden.

Modellprojekt bewilligt:**Mit Systempartnerschaften erfolgreich ausländische Märkte erschließen!**

10 Unternehmen der Food-Branche haben sich zum Modellprojekt „Systempartnerschaften“ zusammengefunden, um gemeinsam innovative Strategien zur Erschließung neuer Auslandsmärkte zu entwickeln und die Beschäftigungsfähigkeit zu stärken.

Auslandsengagements von KMU sind oftmals mit aufwändigen Lernschleifen und hohen Kosten verbunden oder werden auf Grund der Risiken gar nicht erst in Angriff genommen. Ziel ist daher die Entwicklung von innovativen und übertragbaren Verbund-Konzepten. Auf Basis von Systempartnerschaften sollen Internationalisierungsstrategien angewendet werden.

Inhalte werden u.a. Qualifizierung und Coaching der Mitarbeiter, Marktbewertungen, SWOT-Analysen und Geschäftsmodellentwicklungen und nicht zuletzt Erfahrungsaustausche und Know-how Transfers mit Betrieben der Branche sein.

Das Projekt wurde von der Aröw mbH und dem FPI e.V. entwickelt und wird durch die Regionalagentur OWL gefördert. Das Vorhaben startet mit einer Kick-off Veranstaltung am 24.08. und läuft bis Dezember 2007.

Food-Processing Initiative e.V. auf der InterMopro!

Auf den vom 24.-27.09.2006 auf dem Düsseldorfer Messegelände stattfindenden InterMopro (Internationale Fachmesse Molkereiprodukte), InterCool (Internationale Fachmesse Tiefkühlkost, Speiseeis und Kältetechnik) und InterMeat (Internationale Fachmesse Fleisch und Wurst) wird der FPI e.V. auf dem Gemeinschaftsstand des Landes NRW vertreten sein. Den Stand finden Sie in Halle 5, E 10-4.

Food-Forum zu Zertifizierung und Lebensmittelrecht

Am Mittwoch, 07. Juni 2006 trafen sich im Technologiezentrum Bielefeld über 80 Vertreter der Lebensmittelbranche zum Food-Forum „Quo Vadis? Neue Anforderungen von Kunden und Gesetzgeber“. Im Fokus der Veranstaltung standen aktuelle Änderungen relevanter Zertifizierungsstandards wie IFS Version 4 und IFS Logistik/Transport und der Einsatz der ISO 22000 sowie Neues aus dem Lebensmittelrecht. Weitere Informationen



zur Veranstaltung erhalten Sie bei Frau Beate Kolkmann sowie in Kürze auf unserer Homepage.

VERANSTALTUNGEN 2006

- 07.09.2006 Perspektive Zukunft! NEW.S Branchentag 2006, Neuss
- 11.09.2006 - 12.09.2006 Anuga Chilled Food, Köln
- 24.09.2006 - 27.09.2006 InterMopro, InterMeat, InterCool, Düsseldorf (NRW-Stand Halle 5, E 10)
- 12.09.2006 - 14.09.2006 HygieniCon - Der Kongress rund um das Thema Hygienic Design, München
- 28.09.2006 - 29.09.2006 7. ECR-Tag: Konsumenten-Demokratie, München
- 03.10.2006 - 09.10.2006 iba - Internationale Fachmesse Weltmarkt des Backens, München