

FPInfo 02/06



Liebe *FPInfo*-Leser!

Innovationen sind der Schlüssel zum Markterfolg; nur wer die Chancen der Internationalisierung nutzt, wird dauerhaft erfolgreich sein – diese und ähnliche Aussagen spiegeln die vorherrschende Meinung der Experten wieder. Beide Sätze sind für sich genommen richtig, erfordern aber immer ein hohes Maß an Kreativität und Fokussierung, will man die Ziele nicht aus den Augen verlieren.



Auch wir vom FPI e.V. sehen in Innovation & Internationalisierung wichtige Bausteine zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der Food-Branche im Land. Deshalb sind wir aktiv und verbinden diese beiden Themen miteinander. Im Ergebnis sollen innovative Ideen im internationalen Kontext entstehen und realisiert werden.

Wie wir dies angehen wollen, hierfür finden Sie einige Projektbeispiele in der vorliegenden Ausgabe unseres *FPInfo*. Vielleicht wecken diese Ihr Interesse; vielleicht stimulieren diese auch neue Ideen. Auf jeden Fall können Sie uns ansprechen, wenn es darum geht, Ihre Vorstellungen zu realisieren.

Ich wünsche Ihnen viele wertvolle Informationen!

FACHTHEMA

TNO, Netherlands and NRW – from far friends to close partners in food research



TNO and FPI – a win-win partnership

TNO, the Netherlands Organisation for Applied Scientific Research, is a knowledge organisation for companies, government bodies and public organisations. The daily work of some 5,000 employees is to develop and apply knowledge. In food and nutrition research, Netherlands is a leading country, and the 800 TNO professionals in this field offer a range of high level expertises. TNO has a long tradition of contract research for multinational companies in the agri-food area from all over the world. In the Netherlands, we are also actively supporting innovative smaller companies, with contract research, consultancy, testing and certification.

With the growing European integration we aim at broadening our client base with innovative companies of neighbour regions and countries. In 2003, the NRW Food Processing Initiative decided to include TNO's expertises in its information package for members. The signing of the FPI-TNO Memorandum of Understanding, November 2003, created a win-win situation for both partners. Since then, our contacts with companies and research groups in NRW and adjacent parts of Germany have increased substantially. FPI activities, such as the

visit to TNO of NRW food companies last year, and the FPI 10 year celebration initiated a range of new contacts. Two areas with many new contacts are highlighted below. For a more complete overview of TNO's capabilities, see www.tno.nl and browse to Food and Nutrition of TNO Quality of Life.



Convenience food – maximising shelf life and freshness

TNO offers comprehensive knowledge in the field of processing, product design, formulation of ingredients and packaging research. With its patent portfolio, and licensing policy we help in implementing innovations that cannot be copied by competitors, e.g. for maintaining crispness/ crunchiness, of systems such as particles in moist products or bread crusts. We apply a range of novel non-thermal preservation technologies for limiting

heat damage. We also are experts in reducing the risks of microbial contaminations, both for closed processes, such as for drinks, as for open processes, that play such an important role in the production of multi-component convenience foods. Our approach for quantitative microbial risk assessment has supported numerous companies in making cost effective decisions for process design, specification of raw materials, cleaning practices etcetera.

Food and Health – exploiting possibilities

More and more companies are taking actions in improving the health profile of their products – e.g. by lowering the sugar and (saturated) fat level, and increasing the content of healthy components. Many marketeers envy the tremendous successes of functional food products such as Unilever's Becel ProActiv, where TNO did all nutrition and toxicology studies required for getting approval by the European Commission.

With the new EU regulations on nutrition and health claims, to be approved end 2006, interest in launching functional foods will grow further. In countries with a health claim regulation, such as Netherlands, UK and Sweden, TNO is increasingly supporting smaller companies in getting approved nutrition and health claims – thereby demonstrating the many opportunities not requiring the million euro budgets needed for Becel. With this

experience we are confident that we can serve more NRW companies when the EU regulation will come into force in Germany and in all other EU member countries.

Jan Willem van der Kamp



Drs. Jan Willem van der Kamp arbeitet als Senior Officer International Projects an der TNO Quality of Life in Zeist. Zu seinen Aufgabenschwerpunkten zählen der Bereich „Food Research“ und das „Management and Consulting on international Cooperation and Projects“. Die TNO Quality of Life ist eines von 15 Forschungsinstituten der TNO-Organisation. Sie ist seit über 60 Jahren in der Ernährungs- und Lebensmittelforschung tätig und bietet Lösungen in den Bereichen Gesundheitswesen, Convenience-Food und der Verpackungsindustrie für umweltfreundliche Verpackungen an. TNO ist ein langjähriger Kooperationspartner der Food-Processing Initiative. Drs. Jan Willem van der Kamp hat seine jahrelangen Erfahrungen in verschiedenen Publikationen zusammengefasst u.a. *HEALTHGRAIN – new EU project for health promoting cereal foods and ingredients of high eating quality, Getreidetechnologie / Cereal Technology.*

RÜCKBLICK INTERMOPRO

Erfolgreiche Messeteilnahme

Der Food-Processing Initiative e.V. blickt auf vier erfolgreiche Messetage auf dem Messetrio InterMopro, InterMeat, InterCool zurück. Dabei diente der Stand des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (MUNLV) NRW in Halle 5 dem FPI Team als Ausgangspunkt. Neben der Pflege bestehender und dem Knüpfen neuer Kontakte konnten auch erste Schritte hin zu neuen Projekten gemacht werden. So fand am 25.09.06 im Rahmen einer Pressekonferenz mit Staatssekretär Dr. Schink die Kick-Off-Veranstaltung zum ASIA Invest-Projekt „EU-China Business Encounter in the Agro and Food Industry“ statt, an dem der FPI e.V. beteiligt ist. Der Staatssekretär des MUNLV NRW lud Unternehmen zur Teilnahme an der im Mai 2007 stattfindenden Kooperationsbörse in Chengdu ein. Am 27.09.06 trafen sich die Projektpartner des EU-Projekts „SMEs Virtual Platform on Agro-Food Sector to access the Sixth and Seventh Framework Programme (SPAS)“. Informationen zu diesen Projekten finden Sie auf unserer Homepage. Unsere „Mitgliederlogowand“ verdeutlichte den Messebesuchern auf plakative Weise wie vielfältig und stark die Food-Branche NRW ist.



Das Messetrio konnte seine Position als wichtigster europäischer Treffpunkt der Frischebranchen ausbauen. Vom mittelständischen Unternehmen bis zum Weltkonzern, vom nationalen bis zum internationalen Repräsentanten, sie alle treffen sich im zweijährigen Turnus in Düsseldorf, um sich Neues und Altbewährtes schmecken zu lassen. Diesmal besuchten rund 34.000 internationale Fachbesucher vom 24.-27.09.2005 die Hallen der Messe Düsseldorf mit 965 Ausstellern.

IN EIGENER SACHE

EU-China: Lebensmittelbranche kooperiert



EU-Projekt bietet kleinen und mittleren Unternehmen Unterstützung auf dem Weg nach China

Das Projekt "EU-China Business Encounters in the Agricultural and Food Sector" wurde auf der Lebensmittelmesse Inter-Mopro in Düsseldorf vorgestellt. Am Stand des Landes Nordrhein-Westfalen gab Dr. Alexander Schink, Staatssekretär des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW den offiziellen Startschuss für das Projekt.



Organisatorin des Projekts ist die InWEnt - Internationale Weiterbildung und Entwicklung gGmbH. Partner sind die Food-Processing Initiative e.V. (FPI), das Practical Training Centre (PTC+), Niederlande und der China Council for the Promotion of International Trade Sichuan Council (CCPIT Sichuan).

Ziel des Projektes ist es, neue Wirtschaftskooperationen zwischen Unternehmen aus dem Agrar- und Lebensmittelsektor aus Deutschland, den Niederlanden, Ungarn und China zu initiieren. Mit Briefings und Einführungsveranstaltungen werden die Unternehmen auf die Wirtschaftskooperationsbörse im Mai 2007 in Chengdu vorbereitet.

Das Projekt baut auf den langjährigen Beziehungen zwischen Nordrhein-Westfalen, der niederländischen Provinz Friesland und der chinesischen Provinz Sichuan auf. Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie zählen zu den wichtigsten Industriezweigen in Sichuan. Daher bietet die Region zahlreiche Kooperationsmöglichkeiten für europäische Unternehmen.

Finanziert wird das Projekt durch das Asia Invest Programm der Europäischen Union, das Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW und die Provinz Friesland/Niederlande.



Inspire & Innovate



Finanzierung und Beratung für Ihre Innovation - Neue KMU-Förderung in der EUREGIO

Inspire & Innovate (I&I) bietet kleinen und mittleren Unternehmen in den Euregios Rhein-Waal und Gronau inhaltliche und finanzielle Unterstützung, um ihre Innovationsvorhaben grenzüberschreitend umzusetzen. Das Förderprogramm bietet vor allem für Unternehmen aus den Branchen Food und Life Science, aber auch Unternehmen aus anderen Branchen neue Möglichkeiten, innovative Projekte zu identifizieren und umzusetzen. Teilnahmeberechtigt sind kleine und mittlere Unternehmen aus den Bereichen der Industrie, Großhandel, Logistik und unternehmensorientierte Dienstleistungen.

Es kann sich dabei um eine technische Innovation, eine betriebliche Erneuerung oder das Betreten eines völlig neuen Marktes handeln. Dabei ist entscheidend, dass I&I neben der Beratung und Gewährung von Zuschüssen auch die Zusammenarbeit mit niederländischen und deutschen Wissenschaftseinrichtungen fördert.

Die Zenit GmbH bietet im Rahmen des I&I-Projektes eine kostenfreie Beratung und Hilfe bei der Realisierung von Innovationen für klein und mittelständische Unternehmen an. Die Unterstützung der Unternehmen reicht von der kostenfreien Erstberatung über finanzielle Zuschüsse zur tatsächliche Umsetzung oder Vermarktung des innovativen Projektes bzw. der innovativen Dienstleistung bis hin zur Förderung von F&E-Projekten mit Hochschulen.

Der Food-Processing Initiative e.V. unterstützt das Projekt I&I durch Herrn Norbert Reichl, der im Advisory Board vertreten ist.

Weitere Informationen zum Förderprojekt Inspire & Innovate senden wir Ihnen gerne zu. Gerne vermitteln wir auch ein persönliches Gespräch mit den Experten der Zenit GmbH.

Mitgliederversammlung

Am 09.11.2006 ist es wieder soweit – die Mitglieder des Food-Processing Initiative e.V. treffen sich zur alljährlichen Mitgliederversammlung. Hauptthema der diesjährigen Veranstaltung ist die Neuausrichtung der Wirtschaftspolitik des Landes Nordrhein-Westfalens. Hierzu sind folgende Impulsreferate geplant:

- Die Cluster Politik des Landes NRW, Vertreter des Wirtschaftsministeriums
- Ansätze für das Marketing Agrar- und Ernährungsindustrie, Vertreter des Landwirtschaftsministeriums
- Die Aktivitäten von NEW.S und Ansätze für eine Zusammenarbeit, Vertreter NEW.S



Es werden aktuelle Entwicklungen aufgezeichnet und diskutiert.

NACHLESE

Ernährungswirtschaft - Risiken in Chancen wandeln!

Weiterbildung "RisikomanagerFood" zeigt, wie Fach- und Führungskräfte der Ernährungswirtschaft Krisensituationen besser meistern

Das zertifizierte Weiterbildungsprogramm "RisikomanagerFood" der Privaten Universität Witten/Herdecke (UWH) ist nun auch erfolgreich außerhalb der Hochschule in Düsseldorf-Mettmann gestartet. Für die teilnehmenden Unternehmen ergeben sich aus der Weiterbildung handfeste Vorteile: "Mit dem Zertifikat verbessern die Unternehmen Ihre Verhandlungspositionen gegenüber den Banken und Versicherungen durch bessere Konditionen im Rahmen von Basel II oder beim Abschluss von Risikoversicherungen", so Prof. Dr. Werner F. Schulz vom Deutschen Kompetenzzentrum für Nachhaltiges Wirtschaften (dknw) der Universität Witten/Herdecke.

Nach dem gut besuchten Auftakt folgen nun weitere Veranstaltungen in Stuttgart (17.-19. Oktober), **Bielefeld (5.-7. Dezember)**, Berlin (27. Februar-1. März 2007) und Hamburg (27.-29. März 2007). Das neue Angebot zur Bewältigung von Krisensituationen in der Ernährungswirtschaft beeindruckte Führungskräfte aus der Molke- und Fleischwirtschaft, der Mehl-, der Fleisch- und Ölsparte sowie der Versicherungsbranche. Es wird in Kooperation mit der Lebensmittel Zeitung und der SoftM AG angeboten.

Um die Praxisrelevanz zu gewährleisten, wurde das Angebot zum Risikomanagement gemeinsam mit Unternehmen der Ernährungsbranche und insbesondere mit der FPI e. V. und NEW.S erarbeitet und wird permanent weiterentwickelt.

VERANSTALTUNGEN HERBST/WINTER 2006-

- 06.11.2006 29. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch und Feinkost, Lemgo
- 16.11.2006 Vermittlungsveranstaltung für Biotechnologie, Sofia
- 16.11.2006 Symposium Health Claims, Wien
- 17.11.2006 Grüne Biotec im 7. EU Forschungsrahmenprogramm FRP, Aachen
- 21.11.2006 Logistik-Strategien und IT im Spannungsfeld zwischen Vision und Realität, Paderborn
- 29.11.2006 Health Claims und Anreicherung - die neuen Verordnungen, Wien
- 30.11.2006 Überwachung von logistischen Kontexten per Datenfunk - Möglichkeiten, Erfahrungen, Potenziale, Dortmund
- 01.12.2006 Lemgoer Nachmittag für Entscheidungsfragen
- 05.12.2006 Weiterbildungsprogramm RisikomanagerFood, Bielefeld
- 8.12.2006 Fachbereichstag Life Science Technologies Schwerpunkt, Innovationen bei Getränken und Verpackungen, Lemgo

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

