



Norbert Reichl für Food Net NRW

Innovativ durch Kooperation!

Diese kurz und knapp formulierte Aussage kann als Ergebnis des Kooperationspreises 2009 stehen, den wir am 9. Juni mit einer glanzvollen Prämierungsveranstaltung abgeschlossen haben. Mehr hierzu erfahren Sie im Innenteil.

Der Kooperationspreis 2009 zeigt ein mal mehr: Innovationsimpulse für die Lebensmittelverarbeitung kommen oft von den Ausrüster-Industrien, wie z.B. dem Maschinen- und Anlagenbau, der Verpackungsindustrie oder auch den Logistik-Dienstleistern und IT-Solutions-Entwicklern. Daher sind hier Kooperationen sinnvoll, daher sind sie Teil unseres Unternehmensnetzwerks.

Zugleich erhalten die Unternehmen konkrete Anregungen für Innovationen aus der Wissenschaft. Um hier die vorhandenen Kompetenzen und Expertisen unserer Hochschul- und Forschungslandschaft in NRW für die Unternehmen transparenter zu machen, erarbeiten wir aktuell ein Konzept für einen Innovations-Atlas Food NRW.

Ein häufig vergessenes Innovations-Potenzial steht im Zentrum des gerade neu gestarteten Projekts FutureFood.NRW: Die Mitarbeiter! Mit den Partnern, acht mittelständischen Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung, werden hier Wege entwickelt, dieses Potenzial effizient und effektiv zu nutzen.

Für uns als Netzwerk-Organisation und Innovations-Mittler spielen Kooperationen ebenfalls eine wichtige Rolle. Um bei unseren Themen Leistungen mit möglichst hohem Mehrwert für unsere Zielgruppe gestalten zu können, arbeiten wir in OWL, NRW, Deutschland und Europa eng mit kompetenten Netzwerken aus dem Food-Bereich zusammen.

Kooperationspreis 2011 – Nach dem Spiel ist vor dem Spiel! Da wir diesen erfolgreichen und inzwischen gut etablierten Wettbewerb auch 2011 mit unserem Kooperationspartner der Marketinggesellschaft Niedersachsen durchführen wollen, sind wir schon jetzt mit den Planungen befasst.

Ihre Anregungen und Ideen nehmen wir gerne auf.

Quo vadis Lebensmittelverarbeitung in Nordrhein-Westfalen?

Nordrhein-Westfalen, Lebensmittel und Food-Processing, diese Begriffe sind einfach untrennbar miteinander verbunden.

Herr Dr. van Betteray, Sie als Vizepräsident der CSB-System AG und Vorstandsvorsitzender des FPI e.V.

beobachten seit Jahren den Markt NRW. Wie schätzen Sie die Intensivierung des Wettbewerbes am Markt ein?

Der zunehmende Absatzanteil der Lebensmittel über Discounter greift in hohem Maße in die Strukturen der Food-Industrie ein. Große Investitionen der Marktführer ohne Markenauftritt, z. B. von Lidl, werden die Strukturen weiter verändern. Der Mittelstand wird seinen Erfolg in Zukunft in der Nische mit Spezialitäten haben. Wachstum durch Innovationen ist dabei planbar und umsetzbar, wie die Entwicklung im Bereich der alkoholfreien Getränke zeigt: Laut Angaben der Gesellschaft für Konsumforschung ist der Marktanteil der Newcomer bei alkoholfreien Getränken in den letzten fünf Jahren von 13 % auf über 20 % angestiegen.

Welche Möglichkeiten bieten sich den Unternehmen?

Natürlich bestimmen nicht nur nationale und globale Wachstumsmärkte die Chancen auf eine weitere Unternehmensentwicklung. Konsequenterweise durchgeführte Rationalisierungsaktivitäten tragen ebenfalls zur effizienten Unternehmensausrichtung bei.

Können Sie das anhand eines Beispiels erklären?

Im Biersegment wurde die Vielfalt bei Flaschenformen und Variationen von Gebinden sprunghaft zur Dokumentation einer hohen Individualität massiv gesteigert. Parallel sind dazu auch die Logistikkosten drastisch angestiegen.

Datenerfassung in der Getränkelogistik



Zur Reduzierung dieser Kostenposition werden in ersten Pilotprojekten hoch automatisierte Pfandrücknahmesysteme erprobt, die ohne zeitliche Restriktionen und vollkommen ohne Personal auskommen.

Wesentlich hat aber die Informationstechnologie die Prozesse verbessert. Standards haben dabei eine nicht unwichtige Rolle gespielt.

Die Normen des elektronischen Geschäftsverkehrs der GS1-Organisation bringen deutliche wirtschaftliche Vorteile in der Organisation der überbetrieblichen Zusammenarbeit mit Lieferanten und Abnehmern. Bei Einsatz der GS1-Standards fallen manuelle Erfassungsschritte weg, Doppelerfassungen werden vermieden oder der Kontrollaufwand sinkt. Bei Umsetzung des GS1-INVOICE-Standards ist eine Ersparnis von einem Euro pro Rechnung möglich.

In Zusammenhang mit der direkten IT-Anbindung der Maschinen in den Produktionsbetrieben an ERP-Systeme und dem Einsatz von RFID-Technologie fällt immer wieder das Stichwort »Digitale Fabrik« – Science Fiktion oder Gegenwart?

Die »Digitale Fabrik« mit der Anbindung von einfachen Maschinen bis zum komplexen Systemlieferanten ist eine gewaltige Aufgabe. Unterschiedliche Kommunikationsebenen, unterschiedliche Branchen, unterschiedliche Interessen der Marktteilnehmer skizzieren diese Entwicklung. Eines ist jedoch schon sicher, die »Digitale Fabrik« in der Ernährungsbranche kommt.

Menschenleere Hallen, Prozesse die von zentralgesteuerten Maschinen verrichtet werden – sieht so die Zukunft aus?

Trotz aller Automatisierungsbestrebungen, ganz ohne Personal wird es in Zukunft nicht gehen, obwohl die Bevölkerungspyramide sicher ein wesentlicher Treiber von Rationalisierung und Automatisierung in der Ernährungswirtschaft sein wird.

Zudem bietet die »Digitale Fabrik« den Unternehmen durchaus neue Möglichkeiten. Als zwei wesentliche Vorteile seien hier die schnellere Anpassung an Verbraucherwünsche und Märkte genannt.

Heißt das, solange der Mensch seine Energie durch Nahrung bezieht, wer-



Dr. Klemens van Betteray, Vize Präsident der CSB-System AG und Vorstandsvorsitzender des FPI e.V.

den auch Menschen am Herstellungsprozess beteiligt sein?

Lebensmittel sind seit jeher mit einer hohen Emotionalität verbunden. Seit ein paar Jahren kann man die Entwicklung eines neuen Verbrauchertyps beobachten. Dieser lebt unter dem Motto: »Nur was gut schmeckt und den Nachhaltigkeitsgedanken unterstützt, kommt in den Kochtopf« und das muss nicht immer Bio sein. So konnten sich Produkte, die noch vor fünf Jahren als Nischenprodukte fungierten und nur von einer kleinen Bevölkerungsgruppe konsumiert wurden, am Markt etablieren.

Hier bieten sich noch immer große Wachstumspotentiale, die insbesondere durch den Mittelstand, mit seinen flexiblen Strukturen, erschlossen werden können.

Ihre Empfehlung für die Zukunft?

Prozessinnovationen aus Kooperationen innerhalb von Netzwerken sind und werden immer wichtiger. Sie sind der Motor für nachhaltige Unternehmensführung. Den heutigen Marktentwicklungen ist sehr schnell zu folgen, mit Produkt- und Prozessinnovationen können Unternehmen ihre Zukunft aktiv steuern. Netzwerke und Kooperationen sind für diese zukünftigen Innovationen mit entscheidend und können Unternehmen in ihren Prozessen unterstützen.

Das Interview führte Norbert Reichl

www.foodprocessing.de

Kontakt

CSB-System AG

Dr. Klemens van Betteray

- Vice President -

Telefon: +49(0)2451 625-0

E-Mail: betteray@csb.de

Ausbildung in der Ernährungsindustrie

Eine Branche wirbt für ihre Ausbildungsberufe

In die Ausbildung zu investieren ist nach wie vor ein wichtiger Teil der Zukunftsvorsorge in den Unternehmen, denn die Fach- und Führungskräfte von morgen müssen heute gewonnen werden. Die Schülerzahlen in Deutschland gehen seit einigen Jahren zurück und der Wettlauf um die »besten Köpfe« ist in vollem Gange.

Viele Berufe sind jedoch bei Schülern, Eltern und Lehrern nahezu unbekannt. Dazu gehören zum Beispiel die Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder die Fachkraft für Süßwarentechnik. Umso wichtiger ist es, für diese Berufsbilder und die damit verbundenen beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten zu werben. NEW.S will die Unternehmen der Ernährungsindustrie bei der Gewinnung von Auszubildenden unterstützen.

Gemeinschaftsstände der Ernährungswirtschaft auf Berufsbildungsmessen 2009

Erstmalig war die Ernährungswirtschaft NRW 2008 mit einem Gemeinschaftsstand auf der Schülermesse »Berufe Live Rheinland« in Düsseldorf vertreten, organisiert durch NEW.S. Insgesamt nutzten an beiden Messetagen 28.000 Jugendliche die Beratungsangebote der über 160 Aussteller auf der Messe.

Die nächste »Berufe Live Rheinland« findet am 6. und 7. November 2009 in Köln statt.

NEW.S wird wieder mit einem Gemeinschaftsstand dabei sein.

Berufsbildungsmesse Mittleres Ruhrgebiet »Was geht?« am 3. und 4. September 2009 in Bochum

Auch auf dieser regionalen Messe (Raum Bochum, Hattingen, Herne und Witten) präsentiert NEW.S die gewerblich-technischen Ausbildungsberufe.

Ihre Beteiligung als Ausbildungsbetrieb ist gefragt!

Zusammen können wir mehr bewegen und die Jugendlichen von den Ausbildungsberufen und den Zukunftsperspektiven überzeugen. Beteiligen Sie sich aktiv an den Gemeinschaftsständen auf den Messen, veröffentlichen Sie vor Ort Ihr Ausbildungsangebot oder legen Sie eigene Firmenmaterialien zu den Ausbildungsberufen aus.

Werbematerialien für die Berufe: ein Poster und sechs Flyer

Um die Berufe der Ernährungswirtschaft bei Jugendlichen bekannt und sie auf freie Ausbildungsstellen in ihrer Nähe aufmerksam zu machen, hat NEW.S ein Poster gestaltet.

Firmen können das Poster mit eigenen Informationen zu Ausbildungsange-



haltungen, Berufsschulen, Auszubildendenvergütungen und Zukunftsperspektiven.

Wir schicken Ihnen die Flyer:

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
 - Milchwirtschaftliche Laboranten
 - Fachkraft für Fruchtsafttechnik
 - Fachkraft für Süßwarentechnik
 - Molkereifachmann und -frau
 - Brauer und Mälzer und Brauerin und Mälzerin
- gerne zu. Fordern Sie die Flyer und das Poster einfach bei uns an.

Ausbildungsplatzbörse im Internet

Veröffentlichen Sie Ihr Angebot auf den Internetseiten von NEW.S in der »Ausbildungsplatzbörse«, denn laut NEW.S Umfrage auf der »Berufe Live« nutzen 66 % der Befragten das Internet zur Berufsorientierung.

Workshop für Auszubildende »Kosmos Betrieb – Mit Erfolg durch die Ausbildung«

Im Juni fand der erste Workshop statt und ein weiterer wird am 20. und 21. November 2009 folgen. Wir wollen den Azubis ein Rüstzeug zur Lernpraxis und gegen Prüfungsstress an die Hand geben. Sie sollen mehr über die Branche erfahren und sich dem »Kosmos Betrieb« durch Rollenspiele, Übungen und Impulsreferate nähern und ihn verstehen lernen. Eingeladen sind alle Auszubildenden des ersten Ausbildungsjahres in der Ernährungsindustrie.

»Der Ausbilder als Coach« – ein Seminar für Ausbildungsbeauftragte

Coaching hat inzwischen Einzug in Ausbildungskonzepte gehalten, daher wollen wir in dem zweitägigen Seminar die Bedeutung und die praktische Verwendbarkeit im Rahmen der Ausbildung erfahrbar machen. Inhalte des Seminars sind u.a.: Rollenverständnis des Ausbilders, Ausbilder als Coach, Gesprächsführung und effektive Kommunikation. Durch Vorträge, Praxisbeispiele, Rollenspiel und Gruppenübungen sollen die Teilnehmer die vielfältigen Methoden kennen lernen. Das Seminar bietet Raum für Diskussionen und die Möglichkeit zu einem breiten Erfahrungsaustausch der Teilnehmer. Termin: 12. und 13. November 2009 in Willich.

Weitere NEW.S-Aktivitäten und die ausführlichen Informationen zu den Aus- und Weiterbildungsthemen finden Sie auf den NEW.S Internetseiten – oder rufen Sie uns einfach an!



Messestand auf der »Berufe Live Rheinland« 2008.

Die Informationen am Stand und die Aktionen auf einer zusätzlichen Aktionsfläche bieten den Jugendlichen, Eltern und Lehrern die Möglichkeit, sich umfassend über die gewerblich-technischen Ausbildungsberufe in der Ernährungsindustrie zu informieren und sich mit Auszubildenden vor Ort zu unterhalten.

boten versehen und es dann an Schulen, Jugendzentren, etc. der Umgebung aufhängen und so gezielt auf ihre Firma und die freien Ausbildungsstellen hinweisen.

Sechs Flyer hat NEW.S zu den Ausbildungsberufen entwickelt mit allen Informationen rund um die Berufe: Schulische Voraussetzungen, Ausbil-

Preise für Kooperationen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft feierlich überreicht

Die Preisverleihung des diesjährigen Kooperationspreises fand vor mehr als 200 Gästen am 9. Juni 2009 im GOP Variété-Theater in Bad Oeynhausen statt.

Die Preise wurden vom niedersächsischen Landwirtschaftsminister Hans-Heinrich Ehlen und Staatssekretär Dr. Alexander Schink vom Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen überreicht.

Nach der anschließenden Vorstellung der Broschüre zum Kooperationspreis

2009 konnten sich die Besucher in einer Vernissage der Kooperationen ein Bild von den teilnehmenden Projekten machen. Hierbei vereinfachten Kontaktkarten an den einzelnen Ausstellungssäulen die gezielte Gesprächsaufnahme.

Gleichzeitig haben die Gäste auch sinnlich erfahren, wie Zusammenarbeit schmeckt: Teilnehmende Unternehmen hatten Spezialitäten aus ihrem Angebot gesponsert, die von den Köchen des GOP zu einem leckeren »Buffet der Kooperationen« arrangiert wurden. Der Abend klang bei anregenden Gesprächen im



Die Preisträger der Kooperationspreise der Agrar- und Ernährungswirtschaft 2009 im GOP Bad Oeynhausen.

Kooperationspreis 2009

stilvollen Ambiente des ehemaligen Kaiserpalais aus.

In diesem Jahr hatten sich 56 Kooperationen mit mehr als 200 Unternehmen und Forschungseinrichtungen aus der Wertschöpfungskette Food beworben. Nicht nur die prämierten Best-Practice-Beispiele zeigen, dass sich die Zusammenarbeit für Unternehmen lohnt und oft zu besseren Ergebnissen führt als die alleinige Konzentration auf eigene Ressourcen.

Neben der Auszeichnung der Sieger versteht sich der Wettbewerb als eine

Kommunikationsplattform für die Unternehmer aus der mittelständisch strukturierten Agrar- und Ernährungswirtschaft.

Kontakt

Food-Processing Initiative e.V.

Eva Krause

Telefon: +49 (0) 521 98640-40

E-Mail: eva.krause@foodprocessing.de

Internet: www.kooperationspreis.de

Branchentag der Ernährungswirtschaft NRW 2009



Unsere Arbeits- und Lebenswelt befindet sich in einem rasanten Wandel – und das nicht erst seit der aktuellen Wirtschaftskrise. Zunehmender Wettbewerbsdruck, stetig steigende Anforderungen an die Qualifikation, Flexibilität und Leistungsbereitschaft der Beschäftigten sind wichtige Facetten dieses Wandels.

Wie werden wir in Zukunft arbeiten? Welche Fähigkeiten und Kompetenzen werden zukünftig gebraucht? Wie können wir Menschen motivieren, sich immer wieder neu auf betriebliche Veränderungen einzustellen?

Wir wollen im gemeinsamen Dialog von Unternehmensleitungen, Führungskräften und Betriebsräten, der Gewerkschaft NGG und Arbeitgeberverbänden der nordrhein-westfälischen Ernährungswirtschaft eine Bestandsaufnahme vornehmen, praktische Erfahrungen austauschen und mögliche Lösungsansätze diskutieren.

Lassen Sie uns gemeinsam ein Stück Zukunft gestalten. Wir laden Sie herzlich ein, daran teilzunehmen!

Das Programm:

Eröffnung des 12. Branchentages

Dr. Ralf Sibben, Arbeitgeberverband der Ernährungsindustrie NRW

Neue Kultur der Arbeit – Wie wir morgen arbeiten werden (Impulsreferat)

Prof. Dr. Peter Kern, Fraunhofer Institut für Arbeitswirtschaft und Organisation

Mit Qualifizierung die Zukunft sichern – teamorientierte Arbeitsorganisation und flexible Arbeitszeitsysteme als treibende Kraft.

Verena Hauling, Münsterländische Margarine-Werke J. Lülff GmbH,

Uwe Bensch, Technologieberatungsstelle beim DGB NRW e.V.

Gesund, motiviert und leistungsstark...

Wie sieht es in den Betrieben aus?

Was wurde schon in unserer Branche erreicht?

Wie sollte es weitergehen?

Erfahrungsaustausch der Teilnehmer/innen im World Café

Was lernen wir daraus?

Erste Erkenntnisse und Schlusswort

Thomas Gauger, Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten

Gewinnerkooperationen

Mit dem Kooperationspreis zeichnen die Länder Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen die besten Ideen und Innovationen aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft aus, die zwei oder mehr Unternehmen gemeinsam realisieren. Eine Expertenjury verlieh neben dem Gesamtsieger Preise in den Kategorien »Innovation«, »Kooperationsdesign« und »Wirtschaftlichkeit/Nachhaltigkeit«.

Gesamtsieger

AG LOEWE (Arbeitsgemeinschaft Lohnarbeiten Elbe-Weser), ein Zusammenschluss von acht Unternehmen.

Kooperationsdesign

»Brau-Kooperation – die freien Brauer GmbH und Co. KG«, eine Zusammenarbeit von 36 familiengeführten Brauereien.

Wirtschaftlichkeit/Nachhaltigkeit

»Schulapfelprojekt«, eine Kooperation von drei Organisationen.

Innovation [Verleihung von zwei Preisen]

»MultiSteeringSystem«, eine gemeinsame Entwicklung von Unternehmen und Hochschule.

»Pflanzliches Milchgetränk aus Kokosnuss«, Ergebnis der gemeinsamen Entwicklungsarbeit von zwei KMU.

Förderpreis

des Verein Deutscher Ingenieure e. V. (VDI)

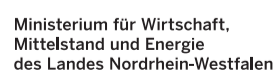
Bachelor-Thesis »Der Handel als Katalysator für nachhaltigen Konsum« an der Universität Witten-Herdecke.

Die Broschüre mit allen Beiträgen können Sie unter www.Kooperationspreis.de herunterladen.

Partner des Kooperationspreises



Gefördert durch



Branchentag der Ernährungswirtschaft NRW

30. September 2009, 10.00 – 16.45 Uhr

StadtBauRaum

Boniverstr. 30

45883 Gelsenkirchen

Das Programm und die Anmeldeunterlagen

können Sie abrufen:

NEWS e.V.

Anne Böing | Andrea York

Telefon: +49 (0) 211 310 77 36

E-Mail: mail@ernaehrung-news.de

Internet: www.ernaehrung-news.de



Food Net Print

Nachrichten aus dem Food Net NRW



TERMINE & VERANSTALTUNGEN

Datum	Thema	Weitere Informationen
26.08.2009	Food Forum IFS Spezial 2009, Gütersloh	www.foodprocessing.de
31.08. – 01.09.2009	Branchentreff Lebensmittel, Verpackung und Maschinen, Osnabrück	www.fis-europe.net
03. – 04.09.2009	Berufsbildungsmesse Mittleres Ruhrgebiet »Was geht?«, Bochum	www.ernaehrung-news.de
03.09.2009	10. ECR Tag – Die Macher der Zukunft kooperieren!, Dresden	www.ecrtag.gs1-germany.de
08.09.2009	Praxisforum Arbeitsrecht »Personalarbeit optimieren – Fehler vermeiden«, Duisburg	www.ernaehrung-news.de
14. – 15.09.2009	II. Zukunftskonferenz Food 2009, Witten/Herdecke	www.uni-wh.de/znu
23. – 30.09.2009	NRW goes to Latin America – Unternehmerreise nach Latein Amerika, Brasilien und Chile	www.foodprocessing.de
24.09.2009	Praxisforum Einkauf »Krisenzeiten sind Einkaufszeiten«, Düsseldorf	www.ernaehrung-news.de
30.09.2009	NEWS Branchentag der Ernährungs-Wirtschaft NRW »Der Mensch macht's – gemeinsam Zukunft gestalten«, Gelsenkirchen	www.ernaehrung-news.de
30.09.2009	Mitgliederversammlung FPI, Gelsenkirchen	www.foodprocessing.de
04. – 08.10.2009	MedFoodTech 2009 – Unternehmerreise nach Südafrika, Johannesburg	www.mittelstand-suedafrika.de
12. – 13.10.2009	»ANUGA Matchmaking Event 2009«, Köln	www.foodprocessing.de
22. – 24.10.2009	GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2009, Lemgo	www.gdl-ev.org
03.11.2009	Praxisforum »Betriebsratswahl 2010«, Duisburg	www.ernaehrung-news.de
06. – 07.11.2009	Messe »Berufe Live Rheinland«, Köln	www.ernaehrung-news.de
12. – 13.11.2009	Seminar für Ausbildungsbeauftragte »Der Ausbilder als Coach«, Willich (Nähe Düsseldorf)	www.ernaehrung-news.de
12.11.2009	Food Forum: Aus der Praxis – Einsparpotenziale durch ressourcenoptimiertes Arbeiten, Harsewinkel	www.foodprocessing.de



KURZ & KNAPP

»HighTech Europe«

Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL), Mitglied des FPI e.V., ist Koordinator des europäischen Projektes »HighTech Europe«. Die Plattform ist eine Initiative von europäischen Forschungseinrichtungen, Industrieverbänden und Unternehmen, die im Zuge des 7. Rahmenprogramms der EU-Forschungsförderung angetreten sind, die neuesten Erkenntnisse aus Bio-, Nano- sowie Informations- und Kommunikationstechnologie für innovative Produktstrategien in der Lebensmittelherstellung verfügbar zu machen.

Praxisforum: Personalarbeit optimieren – Fehler vermeiden

Einstellung, Versetzung und Kündigung bilden die zentralen Bereiche des arbeitsrechtlichen Tagesgeschäfts und stellen insbesondere durch die zunehmende Flexibilisierung der Arbeitsverhältnisse Arbeitgeber, Arbeitnehmer und Betriebsräte vor immer neue Rechtsfragen. Hinzu kommt, dass in der aktuellen wirtschaftlichen Situation oft kurzfristige Personalanpassungsmaßnahmen erforderlich werden. Diese Themenbereiche werden im Seminar aufgegriffen und lösungsorientiert dargestellt. NEWS Praxisforum, 8. September 2009, Duisburg.

Innovationsgutschein für kleine und mittlere Unternehmen aus NRW

Die Gutscheine dienen als Eintrittskarte zu Forschungslaboren der besten europäischen Hochschulen und Institute. Der Gutschein ermöglicht dort die vergünstigte Nutzung von Know-how und Infrastruktur zur Entwicklung neuer Produkte, Verfahren und Dienstleistungen. Die Kosten für diese externen Beratungs- und F&E-Leistungen werden zu 50 % erstattet. Jeder Gutschein hat einen Gegenwert von 3 000 bis 6 000 Euro.

Gemeinsam aktiv für die Agrar- und Ernährungswirtschaft

»Gezielt gemeinsame Aktivitäten ausbauen – neue Möglichkeiten der Kooperation ausfin-

dig machen« – darauf haben sich die in der Agrar- und Ernährungsbranche tätigen Kompetenznetzwerke »Niedersächsisches Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft (NieKE)«, »Food-Processing Initiative e.V. (FPI)« sowie »Grenz-überschreitende Integrierte Qualitätssicherung e.V. (GIQS)« während eines gemeinsamen Strategiegelgesprächs verständigt.

Dr. Joachim Hafkesbrink, Mitglied des FPI e.V., ist neuer Präsident des TII

Das TII ist Europas größte, unabhängige Vereinigung von Einrichtungen im Bereich Technologietransfer und Innovationsmanagement und ist weltweit in über 40 Ländern vertreten. Dr. Joachim Hafkesbrink, Geschäftsführer der innovative GmbH hat für die nächsten drei Jahre die Präsidentschaft übernommen.

Branchentreff Lebensmittel, Verpackung und Maschinen

Die Umsetzung des IFS Version 5 wirft immer noch Fragen auf, insbesondere wenn im Herstellungsprozess Verpackungen oder Maschinen Kontakt zu Lebensmitteln haben. Der Branchentreff am 31. August und 1. September 2009 gibt Vertretern aus der Lebensmittelindustrie, Verpackungsmittelherstellern und Nahrungsmittelmaschinenherstellern die Gelegenheit sich gemeinsam mit Experten über die Forderungen des IFS 5 zu Verpackung und Materialien mit Lebensmittelkontakt auszutauschen.

II. ZUKUNFTSKONFERENZ FOOD 2009

Nachhaltigkeit ist die globale Herausforderung unserer Zeit. Doch inwieweit lassen sich die Themen wie Gesundheit, Klimaschutz und demografischer Wandel systematisch für mehr Wertschöpfung nutzen? Wo stehen Sie in Sachen Nachhaltigkeit? Diese Fragen werden auf der Zukunftskonferenz 2009 am 14. und 15. September 2009 an der Universität Witten/Herdecke diskutiert.

»ANUGA Matchmaking Event 2009«: finden Sie Ihre Geschäftspartner

Knüpfen Sie gezielt Kontakte zu potenziellen Kooperations- und Geschäftspartnern aus ganz Europa. Am 12. und 13. Oktober 2009 organisiert das Enterprise Europe Network unter Federführung von NRW.Europa/ZENIT GmbH und in Zusammenarbeit mit dem Food-Processing Initiative e.V. eine internationale Kooperationsbörse auf der ANUGA 2009.

Innovationen leicht gemacht! Projekt FutureFood.NRW ist gestartet

Der Aufbau eines nachhaltigen Innovationsmanagements ist das Ziel des NRW-Modellprojekts »FutureFood.NRW«. Acht kleine und mittelständische Unternehmen der verarbeitenden Lebensmittelindustrie, darunter sechs Firmen aus Ostwestfalen-Lippe, nehmen am Innovationsprojekt teil, das am 17. Juni 2009 startete.

Food Forum: Aus der Praxis – Einsparpotenziale durch ressourcenoptimiertes Arbeiten

Im Rahmen von »solutions«, dem OWL Forum für Technologie und Innovation, werden am 12. November 2009 anhand von Praxisbeispielen aus Lebensmittelbetrieben die Einsparpotenziale durch ressourcenoptimiertes Arbeiten aufgezeigt.

Unternehmerreise nach Südafrika

Der Wachstumsmarkt Südafrika bietet Unternehmen der Branchen Foodtechnology und Medizintechnik neue Chancen und neues Potential. Um Interessenten einen Eindruck der wirtschaftlichen Situation und der Gegebenheiten vor Ort zu vermitteln, organisiert die LOTSE GmbH eine Unternehmerreise, die speziell auf die Informationsbedarfe der genannten Branchen abgestimmt ist.

Herausgeber

Food Net NRW

Kontakt

NEWS

Nordrhein-Westfälische Ernährungswirtschaft – Sozialpartnerprojekt e.V. – Merowingerplatz 1 40225 Düsseldorf

FOOD-PROCESSING INITIATIVE

Food-Processing Initiative e.V. Herforder Straße 26–28 33602 Bielefeld

Redaktion

Andrea York, Sabine Höfel



IMPRESSUM

Telefon +49 (0) 211 310 77 36
Telefax +49 (0) 211 311 24 52
mail@ernaehrung-news.de
www.ernaehrung-news.de
Geschäftsführung: Anne Böing

Telefon +49 (0) 521 986 40-0
Telefax +49 (0) 521 986 40-29
info@foodprocessing.de
www.foodprocessing.de
Geschäftsführung: Norbert Reichl

Food Net NRW wird unterstützt vom
Ministerium für Wirtschaft, Mittelstand und Energie
des Landes Nordrhein-Westfalen

