



Food Net NRW Informiert

September 2010

Mit unserem kostenlosen Food Net E-Mail-Newsletter möchten wir Sie monatlich mit aktuellen Meldungen, innovativen Ideen, Informationen und Meinungen rund um die Ernährungswirtschaft NRW versorgen.

Sie erhalten diesen Newsletter, da Ihre E-Mail-Adresse in die FPI oder NEW.S Mailingliste eingetragen wurde. Wir freuen uns über Ihre Anregungen, Sie erreichen das Food Net Team per E-Mail unter newsletter@foodnet-nrw.de oder rufen Sie uns an.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Food Net NRW Team

Inhalte

Trends

[GS1 BranchenDialog Fleisch und Wurst](#)

[Wikis, Blogs, Podcasts & Co. - Mitmachen im Web 2.0 - nur wie?](#)

[Exportsprechtage NRW 2010](#)

[Neue Mitglieder im FPI e.V.](#)

[Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW](#)

Focus

[Nachlese Messetrio Intermopro, Intermeat, Intercool 2010](#)

[Krankheit und Arbeitsrecht - NEW.S Praxisforum Personal](#)

[SWITCH4FOOD](#)

Termine

Historie

Trends

GS1 BranchenDialog Fleisch und Wurst

Der GS1 BranchenDialog Fleisch & Wurst am 5.-6.10.2010 in Köln bietet Ihnen ein abwechslungsreiches Programm aus Best Practice Beispielen, aktueller Projekte und Arbeitsergebnisse sowie zukunftsweisenden Handlungsstrategien in den Bereichen, Supply Chain Management, Lebensmittelsicherheit und effiziente Warenverfolgung.

Im Fokus der Veranstaltung steht die Einbindung moderner Technologien bei der Umsetzung immer anspruchsvollerer Aufgaben des Tagesgeschäfts. Die von der GS1 entwickelten Steuerungssysteme werden in der Branche bereits heute genutzt, um Abläufe fehlerfreier, transparenter und kostengünstiger zu gestalten.

Auf welchem Weg das Kölner Traditionsunternehmen Cölner Hofbräu Peter J. Früh seine innerbetrieblichen Prozesse steuert, erfahren Sie bei einer Führung durch Produktion. Wo und wie diese Standards entlang der Wertschöpfungskette greifen, erleben Sie beim Besuch der Value Chain. Das Herzstück des GS1 Germany Knowledge Centers vermittelt auf 200 Quadratmetern multimedial und zum Anfassen, wie sich die Prozesse zwischen Industrie, Logistikdienstleistern und Handel mit Hilfe der GS1-Standards verzahnen. www.gs1-germany.de

Wikis, Blogs, Podcasts & Co. - Mitmachen im Web 2.0 - nur wie?

Begriffe wie: Web 2.0, Wikis, Blogs, Soziale Netzwerke, Podcasts, Twitter und E-Learning sind in aller Munde. Viele Menschen nutzen bereits die neuen Möglichkeiten des Internets in ihrer Freizeit. Aber immer mehr werden diese Internetanwendungen auch im Betrieb und für die (betriebliche) Weiterbildung genutzt. Doch was verbirgt sich hinter diesen Begriffen - und vor allem wie nutzt man die neuen Werkzeuge?

Im Workshop werden sich die Teilnehmer mit den Möglichkeiten des Web 2.0 beschäftigen, die Werkzeuge kennen lernen und vieles selbst ausprobieren. Auch ein kritischer Blick auf die Gefahren des „Mitmach-Webs“ wird nicht fehlen.

Wir laden Führungskräfte, Personalverantwortliche und Betriebsräte der Ernährungswirtschaft ein, gemeinsam mit Branchenkollegen die neuen Techniken kennen zu lernen und sich über die Möglichkeiten der Nutzung für den eigenen Betrieb auszutauschen. 26.10.2010, Düsseldorf, www.ernaehrung-news.de

Exportsprechtage NRW 2010

Die Lebensmittelproduzenten in Nordrhein-Westfalen schätzen ihre Perspektiven im Exportgeschäft positiver ein als die Branche im Bundesdurchschnitt. Das zeigt eine aktuelle Branchenumfrage der AFC Management Consulting AG in Bonn.

Wie der Leiter des Clustermanagements Ernährung.NRW, Dr. Otto Strecker, jetzt bei dem gemeinsam mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) ausgerichteten „Exportsprechtage NRW 2010“ mitteilte, beurteilen 26% der befragten Unternehmen der Ernährungswirtschaft aus NRW die Exportsituation im Vergleich zum Vorjahr positiv (bundesweit 24%). Noch deutlicher fällt der

Unterschied bei denjenigen aus, die die derzeitige Exportlage schlechter einschätzen als 2009: Dazu tendieren bundesweit 19% der Befragten, doch nur 10% der Unternehmen aus NRW. Die Stimmung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen sei bezogen auf die Ausfuhren „verhalten optimistisch“, fasste Dr. Strecker zusammen.

Dabei vertraue die Branche in NRW auch auf ihre starke Position als Nr. 1 unter den deutschen Ernährungsstandorten, betonte der Clustermanager. Allerdings nehme NRW mit einer Exportquote der Nahrungsmittelhersteller von 16,9% (2009) eher einen Platz im deutschen Mittelfeld (17,1%) ein.

Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.food-nrw.de.

Neue Mitglieder im FPI e.V.

Wir begrüßen im Netzwerk der Lebensmittelverarbeitung und -technologie unsere neuen Mitglieder

- WS-Anlagenbau GmbH, Borgholzhausen, www.ws-anlagenbau.com
- Bureau Veritas Certification Germany GmbH, Essen www.bureauveritas.de

sowie unseren Kooperationspartner

- Lebensmitteltechnik, www.lebensmitteltechnik-online.de

Informationen über den Verein und die Vorteile einer Mitgliedschaft erhalten Sie unter www.foodprocessing.de.

Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW

Nordrhein-Westfalens Landwirtschaftsminister Johannes Remmel hat am Montag in Düsseldorf den „Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW“ verliehen. 78 Unternehmen konnten ihre Auszeichnungen für die herausragende Qualität und den ausgezeichneten Geschmack ihrer Produkte entgegennehmen.

Der „Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW“ wird seit 2009 gemeinsam von der Landesregierung und dem Clustermanagement Ernährung.NRW vergeben. Prämiert werden Nahrungsmittelhersteller aus Nordrhein-Westfalen, die bei der jeweils jüngsten Qualitätsbewertung durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Frankfurt, eine Goldmedaille gewinnen konnten. Zu den Kriterien zählen dabei eine sorgfältige Rohstoffauswahl, optimale Verarbeitung und Zubereitung sowie hervorragender Geschmack. Weitere Informationen und Fotos zum „Landesehrenpreis Lebensmittel NRW“, zum „Cluster Ernährung.NRW“ sowie zur Landesorganisation „Ernährung.NRW e.V.“ finden Sie unter www.food-nrw.de.

Focus

Nachlese Messetrio Intermopro, Intermeat, Intercool 2010

- **Sonderschau „Nachhaltigkeit & Corporate Social Responsibility“**
Das Thema Nachhaltigkeit rückt neben Bio und Regionalität immer mehr in den Mittelpunkt. Begriffe wie globale Verantwortung, fairer Handel und Klimawandel, aber vor allem auch Energie- und Ressourceneffizienz werden in der Lebensmittelbranche immer wichtiger.
Auch auf dem diesjährigen Messetrio fand sich dieses Thema wieder. In Halle 13 gab

es dazu eigens die Sonderschau „Nachhaltigkeit & Corporate Social Responsibility“, in der Unternehmen auf verschiedenen Themeninseln und mit einem umfangreichen Vortragsprogramm ihre Ideen und Angebote vorstellen konnten, darunter auch die FPI Mitglieder **CSB-System AG** und **Food Information Service (FIS) Europe**.

- **Ecocare Award 2010**

Erstmals hat die Lebensmittel Praxis gemeinsam mit dem Fachmesstrio die überzeugendsten Nachhaltigkeits-Konzepte von Lebensmittelhandel und -industrie sowie Dienstleistern der Branche mit dem internationalen Nachhaltigkeitspreis „ECOCARE 2010“ ausgezeichnet. In der Kategorie Technik/Prozess wählten die Experten das Energiekonzept 2010 des Hildener-Unternehmens "Ihr Bäcker Schüren" auf den ersten Rang. Die nachhaltige Produktion von kaltgepresstem Rapsöl der **Teutoburger Ölmühle** (FPI Mitglied) auf den zweiten und **Wiesenhof** (Gewinner Kooperationspreis 2007) mit Geflügel SP-Power auf den dritten Platz.

- **Biomarke des Jahres**

Zum dritten Mal zeichnete die Lebensmittel Praxis heute gemeinsam mit der Bioexperten Consulting Group Bio-Marken aus, die in Bezug auf Produkt-Qualität, Geschmack, Bio-Engagement, nachhaltige Unternehmensführung, sozialem Engagement, aber auch Markenführung und Innovationskraft Herausragendes leisten. In der Kategorie „Vertriebsschwerpunkt Lebensmittel-Einzelhandel“ ging die Auszeichnung „Biomarke des Jahres 2011“ in Gold an die Marke Herzberger der Herzberger Bäckerei, Silber errang die Marke Hipp, und mit Bronze ausgezeichnet wurde die Marke Dwersteg Organic der **Destillerie Dwersteg** (ebenfalls FPI Mitglied).

Krankheit und Arbeitsrecht - NEW.S Praxisforum Personal

Arbeitsunfähigkeit stellt sowohl für die Unternehmen als auch für die betroffenen Arbeitnehmer eine hohe Belastung dar. Neben der Umsetzung präventiver gesundheitsfördernder Maßnahmen zur Senkungen des Krankenstandes entstehen nicht selten auch arbeitsrechtliche Fragen und Probleme. Personalverantwortliche und Betriebsräte sind häufig gefordert, auf diesem sensiblen Gebiet arbeitsrechtliche Entscheidungen zu treffen.

Wir laden Personalverantwortliche und Betriebsräte ein, sich über die wichtigsten arbeitsrechtlichen Aspekte der Krankheit - angefangen bei den wechselseitigen Pflichten im Krankheitsfall, dem Umgang mit besonderen Problemgruppen bis hin zur Beurteilung von Kündigungsmöglichkeiten und zur praktische Umsetzung geeigneter Gesundheitsförderungsmaßnahmen - aktuell zu informieren. 2.11.2010, Gelsenkirchen, www.ernaehrung-news.de

SWITCH4FOOD

Ressourceneffizienz spart Geld und macht Ihr Unternehmen wettbewerbsfähiger – gleichzeitig werden negative Auswirkungen auf die Umwelt reduziert.

Das EU-Projekt SWITCH4FOOD soll lebensmittelverarbeitende Betriebe dabei unterstützen, gemeinsam Potenziale im Bereich Wassereffizienz zu realisieren. Gleichzeitig können Sie Kontakte zu anderen europäischen Unternehmen aufbauen. Interessiert? www.zenit.de

Termine

Inland

22.-23.09.2010: Kongress „11. ECR-Tag“, Hamburg, www.gs1-germany.de/events

23.09.2010: 13. Branchentag Ernährungswirtschaft NRW, Herne, www.ernaehrung-news.de

27.-28.09.2010: 4. Internationaler Workshop "Cold Chain Management", Bonn, www.ccm.uni-bonn.de

28.09.2010: Quarisma Workshop "Ensuring Quality and Food Safety in European Pork Chains- Capturing Export Markets", ergänzend zum o.g. Workshop "Cold Chain Management", Bonn, www.foodprocessing.de

30.09.2010: NEW.S Praxisforum "Die Instandhaltung als Motor für betriebliche Verbesserung", Gelsenkirchen, www.ernaehrung-news.de

05.10.2010: 2. DIL-Seminar Fleisch- und Wurstwaren "Innovative Konzepte der Produkt - und Prozessgestaltung", Quakenbrück, www.dil-ev.de

05.-06.10.2010: GS1 BranchenDialog Fleisch und Wurst "Prozessoptimierung - Nachhaltigkeit siegt", Köln, www.gs1-germany.de

06.-07.10.2010: Expertentreff der Kältelogistik-Branche „Kälteforum 2010“, Wilhelmshaven www.foodprocessing.de

12.-13.10.2010: Aufbaukurs "Allergene sicher im Griff", Nürnberg, [Programm](#) der IFS Akademie

26.10.2010: NEW.S Praxisforum Personal "Wikis, Blogs, Podcasts & Co. - Mitmachen im Web 2.0", Düsseldorf, www.ernaehrung-news.de

28.10.2010: Informationsveranstaltung "IT-gestützte Prozessoptimierung in der Logistik", Stenwedde/Levern, www.foodprocessing.de

02.11.2010: NEW.S Praxisforum Arbeitsrecht "Krankheit und Arbeitsrecht", Gelsenkirchen, www.ernaehrung-news.de

04.-05.11.2010: Fachtagung „REFA Branchenorganisation Nahrung und Genuss“, Straelen-Herongen, www.refa-nahrung-genuss.de

10.11.2010: NEW.S Praxisforum Betriebsrat "Kommunikation und Körpersprache", Willich, www.ernaehrung-news.de

11.11.2010: Food Forum "Ressourceneffizienz, Bielefeld, www.foodprocessing.de

19.11.2010: NEW.S Praxisforum Personal "Personalarbeit optimieren", www.ernaehrung-news.de

Ausland

04.-10.10.2010: Unternehmerreise nach Chile anlässlich der Deutsch-Chilenischen Wirtschaftstage „Innovation und Nachhaltigkeit im Ressourcenmanagement“, www.foodprocessing.de

05.-06.10.2010: Final Meeting of the Industry Advisory Platform organised by the EU funded Integrated Project 'Novel Q' " From NovelQuality to NovelReality", Wageningen www.novelq.org

07.10.2010: Food Valley Conference "Money - Revealing Business Models in Food", Ede www.conference.foodvalley.nl

11.-12.10.2010: Workshop „Tech Fruits et Legumes“ Technologie & Logistik für Obst und Gemüse, Avignon www.foodprocessing.de

18.-21.10.2010: Markterkundung „Food Frankreich“ anlässlich der SIAL, Internationale Nahrungsmittelausstellung in Paris www.foodprocessing.de

22.-25.11.2010: Unternehmerreise "Food Türkei", www.foodprocessing.de

Historie

Die Konservendose feierte ihren 200. Geburtstag

Sie wurde am 25. August 1810 patentiert.

<http://www.dradio.de/dkultur/sendungen/mahlzeit/1258785/>

Sie können der Zusendung eines Newsletters durch den Food-Processing Initiative e.V. jederzeit widersprechen.

Wenn Sie unseren Newsletter nicht mehr erhalten möchten, wenden Sie sich bitte an newsletter@foodprocessing.de

**Nordrhein-Westfälische Ernährungswirtschaft
- Sozialpartnerprojekt e.V. - (NEW.S)**

Merowingerplatz 1
40225 Düsseldorf
Fon +49 (0)2 11/ 3 10 77 36
Fax +49 (0)2 11/ 3 11 24 52

Internet: www.ernaehrung-news.de
E-Mail: mail@ernaehrung-news.de

Geschäftsführung: Dipl.-Kauffrau (FH) Anne Böing

Food-Processing Initiative e.V.

Innovation · Marketing · International

Herforder Straße 26-28
33602 Bielefeld
Telefon: 0521-98640-0
Telefax: 0521-98640-29

Internet: www.foodprocessing.de
E-Mail: info@foodprocessing.de

Geschäftsführung: Dipl.-Volkswirt Norbert Reichl