



[Briefanrede] [Nachname],

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 Email Adresse in die FPI und 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
Das Food Net NRW Team

Inhalte

Trends

Veranstaltung: "Kreativität im Team erfolgreich einsetzen"

Sensorik: Grenzübergreifend voneinander lernen

Projekt: Mit Export-Produkten den Geschmack im Zielland treffen

Zusammenarbeit bringt Mehrwert: Verein wächst

Hochschulpreis „David-Kopf“: Theorie und Praxis miteinander verknüpfen

Focus

Ausbildungsplätze kostenlos über NEW.S präsentieren

Kooperation gewinnt!

Termine

Historie

Trends

Veranstaltung: "Kreativität im Team erfolgreich einsetzen"

Immer wieder taucht die Frage auf, über welche Wege mehr Innovation und Kreativität im Unternehmen erreicht werden kann. Denn die Fähigkeit, Neues entstehen zu lassen oder Bestehendes noch besser zu machen, ist entscheidend für den unternehmerischen Erfolg. Das NEW.S Praxisforum eröffnet die Möglichkeit, das eigene kreative Vermögen und die Nutzung kreativer Denkformen und Techniken kennen zu lernen, zu erproben und im eigenen betrieblichen Alltag bewusster einsetzen zu können.

Das Praxisforum findet am 25.08.2009 in Düsseldorf statt. Alle Infos unter:

www.ernaehrung-news.de.

Sensorik: Grenzübergreifend voneinander lernen

Die sensorischen Technologien stehen im Mittelpunkt der Entwicklung neuer Lebensmittel. Eine der großen Herausforderungen, mit denen sich die Lebensmittelindustrie gegenwärtig konfrontiert sieht, ist es, Produkte mit Gesundheitsnutzen und exzellenten sensorischen Eigenschaften anzubieten.

Den sensorischen Aspekten bei der Entwicklung neuer Produkte widmete sich der zweite FoodSpot Workshop „Meet Food Sensory Innovations @ Food Valley“ (Niederlande).

Hierbei wurde der grenzüberschreitende Dialog zwischen Praktikern und Experten aus den Niederlanden, Belgien und Nordrhein-Westfalen fortgeführt.

Die Teilnehmer erlangten Einblicke in neue Technologien und gewannen Erkenntnisse bei interaktiven Demonstrationen durch Sehen, Fühlen, Riechen und Schmecken.

Bei Interesse senden wir Ihnen die Präsentationen; bei Fragen zu FoodSpot wenden Sie sich bitte an [Norbert Reichl](mailto:norbert.reichl@foodspot.de).

Projekt: Mit Export-Produkten den Geschmack im Zielland treffen

Da Geschmack nicht ohne weiteres exportierbar ist, müssen Produkte, Sortiment und Verpackung auf das Exportland zugeschnitten sein. Neue Trends in den Märkten Europas stellen auch Unternehmen, die bereits am Markt sind, immer wieder vor Herausforderungen – und vor neue Chancen.

Marktdynamik und vielfältige Ansprüche erfordern gezielte Positionierung und schnelles Reaktionsvermögen. Wertvolle Einblicke für die Entwicklung marktorientierter Export-Produkte gibt der methodische Austausch mit Marktkennern im europäischen Ausland.

Diese gezielte Unterstützung bietet das Projekt Geschmacks-Kompass Europa® der mittelständischen Ernährungswirtschaft in NRW, Näheres lesen Sie auf

www.foodprocessing.de.

Zusammenarbeit bringt Mehrwert: Verein wächst

Wir freuen uns, in 2009 bisher fünf Unternehmen als neue Mitglieder beim Food-Processing Initiative e.V. begrüßen zu dürfen:

[Bio-Security Management GmbH, Bönen](#)

[Bison Schweiz AG, CH-Sursee](#)

[Jüde KG Bäckerei und Lebensmittel, Hövelhof](#)

[Klotz & Sievert GmbH, Bönen](#)

[QHP Life Science GmbH, Bönen](#)

Lernen Sie die neuen Mitglieder von FPI kennen! Ein Klick auf den Namen führt Sie zum jeweiligen Kurzporträt. Einen Überblick auf die Vorteile der Mitgliedschaft erhalten Sie auf

www.foodprocessing.de.

Hochschulpreis „David-Kopf“ – Theorie und Praxis miteinander verknüpfen

Außergewöhnliche Leistungen verdienen außergewöhnliche Anerkennung. Dieser Meinung ist das FPI-Mitglied CSB-System AG und verleiht gemeinsam mit den Sponsoren IBM und LXE den Hochschulpreis „David-Kopf“. Der Preis würdigt das Engagement, Wissenschaft und Wirtschaft enger zu verzahnen. Noch bis zum 28.08.2009 können Bewerber die Diplom- oder Masterarbeitsthemen mit den zugehörigen Abstracts einreichen. Details auf:

www.david-kopf.com.

Focus

Ausbildungsplätze im Internet und auf Berufsbildungsmessen kostenlos über NEW.S präsentieren

Nach dem erfolgreichen Start im letzten Jahr wird NEW.S 2009 weiter aktiv Jugendliche auf die gewerblich-technischen Berufe der Ernährungswirtschaft aufmerksam machen. Wir laden Sie herzlich ein, konkret für die Ausbildungsplätze in Ihrem Unternehmen zu werben. So organisiert NEW.S auf den Messen: „Berufe Live“ (Köln, 6./7.11.09) und „Was geht? Mittleres Ruhrgebiet“ (Bochum, 3./4.09.09) jeweils einen Gemeinschaftsstand für die Ernährungsindustrie NRW. Wir veröffentlichen Ihre Ausbildungsplatzangebote am Stand. Bieten Sie Ihre Ausbildungsangebote auf den Internetseiten von NEW.S in der „Ausbildungsplatzbörse“ an. Alle Informationen finden Sie unter www.ernaehrung-news.de.

Kooperation gewinnt!

Die mittelständisch geprägte Ernährungswirtschaft steht durch die zunehmende Dynamik der Lebensmittel- und Rohstoffmärkte vor besonderen Herausforderungen. Diese meistert sie zunehmend mit Konzepten, die in Kooperation entwickelt werden, denn gemeinsame Lösungen mit Weitblick zeigen oft besonderen Erfolg. Beeindruckend belegte dies der Wettbewerb um den Kooperationspreis der Agrar- und Ernährungswirtschaft 2009. Die 56 eingereichten Kooperationen mit mehr als 200 beteiligten Unternehmen zeigten eine große Bandbreite innovativer Zusammenarbeit, durch die Mehrwert geschöpft wird. Welche Kooperationen prämiert wurden, sehen Sie mit den Bildern der Preisverleihung auf www.kooperationspreis.de.

Termine

17.06.2009: FOODVISION Kompetenztage 2009, Food Forum, Köln, www.modusconsult.de.

19.06.2009: Praxisforum Arbeitsrecht "Personalarbeit optimieren - Fehler vermeiden", Gelsenkirchen, www.ernaehrung-news.de.

23./24.06.2009: Leuchtfeuer für die Lebensmittelindustrie - 20 Jahre ttz-Institut BILB, Food Forum, Bremerhaven, www.ttz-bremerhaven.de.

26./27.06.2009: Workshop für Azubis "Kosmos Betrieb - Mit Erfolg durch die Ausbildung", Bochum, www.ernaehrung-news.de.

30.06./01.07.2009: Category Management wirkt! Optimierung des SB-Regals, Seminar, Köln, www.gs1-germany.de.

25.08.2009: Praxisforum Personal "Kreativ denken-arbeiten-wirken", Düsseldorf, www.ernaehrung-news.de.

26.08.2009: Food Forum IFS Spezial, Gütersloh, www.foodprocessing.de.

03./04.09.2009: 10. ECR Tag - Die Macher der Zukunft kooperieren!, Fachveranstaltung, Dresden, www.ecrtag.gs1-germany.de.

03./04.09.2009: Berufsbildungsmesse Mittleres Ruhrgebiet "was geht?", Bochum, www.ernaehrung-news.de.

14./15.09.2009: II. Zukunftskonferenz Food 2009, Fachveranstaltung, Witten, www.uni-wh.de.

30.09.2009: NEW.S Branchentag der Ernährungswirtschaft NRW, Gelsenkirchen, www.ernaehrung-news.de.

22.-24.10.2009: GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2009, Fachveranstaltung, Lemgo, www.gdl-ev.org.

06./07.11.2009 Messe „Berufe Live Rheinland“, Köln, www.ernaehrung-news.de.

Wettbewerbe

30.06.2009: Einsendeschluss der Bewerbungsunterlagen für den 2. Bio-Gründer Wettbewerb, Bönen, www.bio-gruender.de.

27.08.2009: Einsendeschluss Förderwettbewerb „Energie.NRW“, Bielefeld, www.energie-impuls-owl.de, www.ziel2.nrw.de.

28.08.2009: Einsendeschluss Hochschulpreis, Geilenkirchen, www.david-kopf.com.

Ausland

03.-11.09.2009 Marktsondierungsreise China für die Ernährungs-, Möbel- und Möbelzulieferindustrie, Shanghai, Jiangsu, Changzhou, www.foodprocessing.de.

23.09.-01.10.2009 NRW goes to LatinAmerica, Brasilien, Chile, Argentinien und Mexiko, www.foodprocessing.de.

04.-08.10.2009 MedFoodTech 2009 - Unternehmerreise nach Südafrika, Johannesburg, www.mittelstand-suedafrika.de.

28.-31.10.2009 Kleingruppe zur Gida geplant, Istanbul, www.foodprocessing.de.

Historie

150 Jahre MAGURIT

Wir gratulieren unserem Gründungsmitglied MAGURIT Gefrierschneider GmbH herzlich zum 150. Jubiläum!

Das Unternehmen wurde 1859 als Hersteller von Werkzeugen für Klempner-Betriebe gegründet und produziert seit 1945 Gefrierschneider. Heute ist die MAGURIT mit ihren 45 Mitarbeitern Spezialist und Marktführer in der Gefriergutzerkleinerung. Als modernes Unternehmen mit traditionellen Werten produziert MAGURIT am Standort Remscheid und liefert in über 70 Staaten der Erde. www.magurit.de.

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