



kompetent • vernetzt • innovativ

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen.



Sehr geehrte Leserinnen und Leser des FPIInfo,

diese Termine und Neuigkeiten finden Sie der aktuellen Ausgabe des Newsletters des FPI e.V.:

1. TECHNOLOGIE-STAMMTISCH: Digitalisierung, 25.04.2017, Lemgo

MASCHINENBAU, DIENSTLEISTUNG, KLIMASCHUTZ: Wie verändern sich Geschäftsmodelle?

10.05.2017, Paderborn

LEMGOER SYMPOSIUM FLEISCHTECHNOLOGIE & CONVENIENCE: 15.05.2017

NEUES CLUSTERMANAGEMENT TOOL CLOU5

QUALITÄTSMANAGEMENT FOOD: Lösungen für den Betriebsalltag, 17.05.2017, Bad Bentheim

EXPORT-SEMINAR: 30. Mai 2017, Ev. Augustinerkloster Erfurt

EXPORT-STAMMTISCH: 29. Mai 2017, Erfurt

FOOD2020 INNOVATIONSPROJEKT - LCA IN FOOD: Kostenlose LCA-Analyse

NEUES MITGLIED IM FPI E.V.: Jürging GmbH

1. TECHNOLOGIE-STAMMTISCH, 25.04.2017, LEMGO

Digitalisierung ist mehr als nur Technologie - es geht um den persönlichen Dialog und den Nutzen für die Lebensmittelproduzenten, daher hat das ILT.NRW gemeinsam mit dem FPI e.V. neben den Ihnen vielleicht bekannten Lebensmittel-4.0-Frühstücks-Terminen diesen Technologie-Stammtisch ins Leben gerufen.

[Programm](#)

MASCHINENBAU, DIENSTLEISTUNG, KLIMASCHUTZ: WIE VERÄNDERN SICH GESCHÄFTSMODELLE? 10.05.2017, PADERBORN

Digitale Dienstleistungen - Crowworkingmodelle - Plattformbetrieb statt Softwareangebot - Produkt-Service Leistung statt Produktverkauf: Wie kommen wir vom klassischen Verkauf zu kontinuierlichen Produkt-Service-Leistungen? Welche Unternehmensprozesse müssen wir beherrschen, um Erlös- und Kostenstrukturen, Vertrieb und Marketing erfolgreich anzugehen? Unternehmenskultur, Mentalitäten, Mitarbeiter und Geschwindigkeit: Wo liegen die Stolpersteine? Welche Lösungen finden wir?

Eine gemeinsame kostenfreie Veranstaltung von InnoZent OWL e.V. (eBusiness-Lotse OWL / Business 4.0 OWL), Universität Paderborn, Energie Impuls OWL e.V., IHK Ostwestfalen zu Bielefeld, IHK Lippe zu Detmold sowie der Food-Processing Initiative e.V.

Weitere Informationen und Online-Anmeldung [HIER](#)

LEMGOER SYMPOSIUM FLEISCHTECHNOLOGIE & CONVENIENCE, 15.05.2017, LEMGO

Intelligente Assistenzsysteme, Smart Maintenance, umfassende Qualitätskontrolle durch intelligente Sensortechnik, virtuelle Abbilder, individualisierte Produktion und kosteneffektive Prozesse durch Vernetzung selbstlernender Systeme sind Stichworte, die man mit dem digitalen Wandel in Produktion verbindet. Chancen und Herausforderungen dieser neuen Technologien für die Branchen Fleischverarbeitung und Convenience stehen im Mittelpunkt des diesjährigen Lemgoer Symposiums der ILT.NRW.

Weitere Informationen und Anmeldung [HIER](#)

QUALITÄTSMANAGEMENT FOOD: HERAUSFORDERUNGEN UND LÖSUNGEN, 17.05.2017, BAD BENTHEIM

Das innerbetriebliche Qualitätsmanagement stellt Unternehmen der Lebensmittelbranche vor tägliche Herausforderungen. Die Food Information Service Europe und SynComNet GmbH stellen Herausforderungen und Lösungen für den Berufsalltag, sowie die „E.KNAX APP“ - Gelerntes Wissen spielerisch verfestigen - vor. Im Anschluss kann die App getestet werden. Die Veranstaltung wird im Rahmen des deutsch-niederländischen Kooperationsprojektes Food2020 Zukunftsoffensive Lebensmittelwirtschaft durchgeführt. Eine Teilnahme ist kostenfrei.

Weitere Informationen [HIER](#)

NEUES CLUSTERMANAGEMENT TOOL CLOU5

Die Gründungscluster BalticNet-PlasmaTec e.V., InnoZent OWL e.V. und Food-Processing Initiative e.V. haben ihre gemeinsame Kommunikations- und Kooperationsplattform CLOU5 - Cross CLuster InnOvation GroUps - im Frühjahr 2017 in eine GbR überführt. CLOU5 bietet Clustermanagern und -mitgliedern die wichtigsten Projektmanagement Tools, das gemeinsame und sichere Bearbeiten von Dateien und Dokumenten, ein Konferenzsystem, sowie die Einrichtung offener und geschlossener Gruppen für Informationen und Austausch. Bereits über 300 Clustermanager und -mitglieder aus 16 Ländern nutzen das System für ihre Arbeit und die Kooperation mit weiteren Netzwerken. Am 20. April 2017 wird CLOU5 im Rahmen der go-cluster Tagung in Berlin von den Initiatoren vorgestellt. Die Plattform wurde in Rahmen des Förderprogramms „go- cluster - cross clustering“ vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie, entwickelt.

Weitere Informationen sowie das CLOU5 Video finden Sie unter www.clou5.net

EXPORT-SEMINAR: 30. MAI 2017, EV. AUGUSTINERKLOSTER ERFURT

Am 30. Mai findet das Export-Seminar „Grundlagen des Food-Exports“ des Food - Made in Germany e.V. mit dem Thüringern Ernährungsnetzwerk e.V. mit dem erfahrenen Referenten Hanno Brenner im historischen Ev. Augustinerkloster zu Erfurt statt. Wenn Sie zudem mehr von dem besonderen Veranstaltungsort des Augustinerklosters sehen möchten, so besteht für Sie die Möglichkeit in der Mittags-Pause des Seminars an einer Führung durch das Augustinerkloster teilzunehmen.

Weitere Informationen [HIER](#)

EXPORT-STAMMTISCH, 29. MAI 2017, AB 18 UHR, HOTEL ZUMNORDE, ERFURT

Als Besonderheit und als Einstieg in die Thematik wird am Vorabend im Hotel Zumnorde in Erfurt ein von Food - Made in Germany ausgerichteter Export-Stammtisch stattfinden, bei dem Ihnen der Referent bereits für Gespräche in lockerer Atmosphäre zur Verfügung steht. Die Teilnahme an diesem Stammtisch ist kostenfrei! Die Plätze sind allerdings begrenzt. Anmeldung bitte ebenfalls mit den Unterlagen anbei bis zum 24. April 2017.

Weitere Informationen [HIER](#)

FOOD2020 INNOVATIONSPROJEKT - LCA IN FOOD: KOSTENLOSE LCA-ANALYSE

Das Thema Nachhaltigkeit steht immer mehr im Fokus der Verbraucher, der Industrie und des Gesetzgebers. Die Ressourcen werden immer knapper, unbelastete Rohstoffe werden schwerer zu beschaffen und auch teurer. Daher ist es nur eine Frage der Zeit, dass es Gesetze und Regelungen zum Thema Umweltauswirkungen von Produkten geben wird. Jetzt starten!

KMU der Grenzregion Deutschland/Niederlande wird im Rahmen des deutsch-niederländischen INTERREG-Projektes FOOD2020 die Möglichkeit gegeben, kostenlos eine LCA-Analyse im Wert von 9.000 Euro zu erhalten. Durchgeführt werden die Analysen vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und dem niederländischen Unternehmen Ecomatters.
Weiter Informationen [HIER](#)

NEUES MITGLIED IM FPI E.V.

Wir begrüßen herzlich unser neues Mitglied:

Jürging GmbH

Die Jürging GmbH ist ein familiengeführtes Unternehmen in der 4. Generation mit Sitz in Versmold, dem Fettleck Ostwestfalens. Seit fast 100 Jahren gilt Jürging als zuverlässiger Partner der wurstwarenproduzierenden Gilde, regional wie international. Das vielfältige Naturdarmsortiment wird in eigenen Sortier- und Veredelungsbetrieben in Deutschland und Polen bearbeitet und umfasst von Kaliber 14 bis 140 mm Naturdärme vom Rind, Schwein und Schaf - eben JÜRGING um die Wurst.

www.juering.de

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Team des FPI e.V.

TERMINE

24.04.2017	FIS Seminar: Einkaufsprozesse im IFS6
25.04.2017	1. Technologie Stammtisch, Lemgo
10.05.2017	Maschinenbau, Dienstleistung, Klimaschutz: Wie verändern sich Geschäftsmodelle? Paderborn
10.05.2017	FIS Seminar: Der Hygienemanager
15.05.2017	Lemgoer Symposium Fleischtechnologie & Convenience
15.05.2017	FIS Seminar: Interne Audits - Prozessoptimierung in der Lebensmittelindustrie
17.05.2017	Qualitätsmanagement Food: Herausforderungen und Lösungen, Bad Bentheim
29.-30.05.2017	Export-Stammtisch und -Seminar, Erfurt

Sie erhalten diese E-Mail, da Ihre E-Mail Adresse in die FPI Mailingliste eingetragen wurde.
Für Änderungswünsche und Abmeldungen erreichen Sie uns unter info@foodprocessing.de.

Food-Processing Initiative e.V.

kompetent · vernetzt · innovativ

Ritterstr.19
33602 Bielefeld

Telefon: 0521 98640 0
Telefax: 0521 98640 29
E-Mail: info@foodprocessing.de
Internet: www.foodprocessing.de

Geschäftsführung: Norbert Reichl

Vorstand: Dr. Mark Bücking, Dr. Klemens van Betteray, Theodor W. Berief, Achim Sampl

Vereinsregister: 20VR3460 Amtsgericht Bielefeld, Ust-IdNr: DE 215696721