



kompetent • vernetzt • innovativ
Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen.



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

folgende Neuigkeiten und Termine finden Sie in der aktuellen Ausgabe des FPInfo:

- **10 Jahre Fraunhofer-Allianz Food Chain Management: 13.11.2017 in München**
- **Dortmunder Forscher entwickeln neuartigen Transportbehälter für den Online-Lebensmittelhandel**
- **18. TEAMLogistikforum "Logistik 4.0 - Strategien und Systeme für die digitale Zukunft der Intralogistik": 28.11.2017 in Paderborn**
- **Six Sigma Erfahrungsaustausch für Green & Black Belts: 09.-10.01.2018 in Feldafing bei München**
- **Mit Schwung in die Ausbildung: Azubis der norddeutschen Ernährungswirtschaft verbringen Tag im Hansa-Park**
- **8. foodRegio Marketing Menü „Produktentwicklung gemeinsam mit dem Kunden: Chance oder Risiko für die Marke?“**

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Lektüre.

10 JAHRE FRAUNHOFER-ALLIANZ FOOD CHAIN MANAGEMENT: 13.11.2017 IN MÜNCHEN

Auf dem Symposium „FOOD SYSTEMS - FIT FOR THE FUTURE?“ stellen Ihnen die Fraunhofer-Allianz Food Chain Management innovative Ansätze und Lösungen entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette vor und bietet Ihnen die Gelegenheit, sich mit ihren Experten und weiteren Gästen aus Industrie, Wissenschaft und Behörden auszutauschen. Das Ziel des Symposiums ist es, durch Impulse zu den Themen - Konsument im Fokus: Sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel zugeschnitten auf den Bedarf des Verbrauchers, Ressourceneffizienz: Prozesse optimieren und Verluste minimieren und Transparenz und Vertrauen: Bessere Entscheidungen durch umfassende Information - die Diskussion über aktuelle Trends, Chancen und Herausforderungen anzuregen und potenzielle Kooperationen zu initiieren. Das Symposium ist kostenlos. Weitere Informationen [HIER](#)

DORTMUNDER FORSCHER ENTWICKELN NEUARTIGEN TRANSPORTBEHÄLTER FÜR DEN ONLINE-LEBENSMITTELHANDEL

In der logistischen Praxis mangelt es weiterhin an einer geeigneten Verpackungslösung, mit deren Hilfe Online-Lebensmittelhändler in die Lage versetzt werden, die sehr komplexen Anforderungen im Rahmen der Endkundenzustellung von Lebensmitteln zu bewältigen und dabei gleichzeitig grundlegenden Zielstellungen wie der Nachhaltigkeit oder der Wirtschaftlichkeit umfassend gerecht zu werden. Um diesem Problem zu begegnen, lag das wesentliche Ziel des am Institut für Verpackungstechnik (IfV) des VVL e. V. bearbeiteten und kürzlich abgeschlossenen Forschungsprojektes „BinTelligent“ in der Entwicklung eines mehrwegfähigen Transportbehälters, der speziell auf die Anwendung in der E-Food-Logistik ausgerichtet ist. Dieser verfügt über eine

Multi-Temperatur-Funktion, mittels derer innerhalb flexibel einstellbarer Fächer - je nach Kundenauftrag - die nach der DIN 10508 einzuhaltenden Temperaturzonen für Tiefkühl-, Kühl-, Frische- und Trockenprodukte sichergestellt werden können. Nähere Informationen zu diesem Thema finden Sie [HIER](#)

18. TEAMLOGISTIKFORUM: "LOGISTIK 4.0 - STRATEGIEN UND SYSTEME FÜR DIE DIGITALE ZUKUNFT DER INTRALOGISTIK" 28.11.2017 IN PADERBORN

Vielseitige Logistik-Vorträge, vertiefende Workshops und eine umfangreiche Fachausstellung zeigen Trends für die Logistik von morgen auf und geben Anregungen für die Praxis. Es erwarten Sie: 16 Vorträge, 14 Referenten, 35 Aussteller und voraussichtlich 400 Besucher. Programm, Infos und kostenlose Anmeldung [HIER](#)

SIX SIGMA ERFAHRUNGSUSTAUSCH FÜR GREEN & BLACK BELTS: 09.-10.01.2018 IN FELDAFING BEI MÜNCHEN

Geht es Ihnen nicht auch manchmal so, dass Sie an dem ein oder anderen Punkt in Ihrem Verbesserungsprojekt nicht weitverkommen und Sie sich fragen, ob der eingeschlagene Weg richtig war und ein anderer Weg vielleicht schneller und zielführender gewesen wäre? Haben andere Green / Black Belts ähnliche oder gleiche Erfahrungen gemacht? Oder haben andere Green / Black Belts eine deutlich bessere Vorgehensweise gewählt? Zum anderen fragen Sie sich, ob Sie noch auf dem aktuellen Stand sind oder es bereits Neuerungen im Six Sigma Umfeld gibt, die für Sie und Ihre Tätigkeit wichtig wären? Um die genannten Fragen zu beantworten, organisiert mts Consulting Partner jährliche Veranstaltungen zum Erfahrungsaustausch für Six Sigma Green Belts und Six Sigma Black Belts. Aus der Praxis für die Praxis ist dabei das Motto! Weitere Informationen [HIER](#)

GERMAN FOOD CLUSTERS: Neues aus dem Netzwerk foodRegio

MIT SCHWUNG IN DIE AUSBILDUNG: AZUBIS DER NORDDEUTSCHEN ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT VERBRINGEN TAG IM HANSA-PARK

Am Freitag, den 22. September 2017 veranstaltete die foodRegio Azubi-kampagne „Foodstarter“ zum zweiten Mal seit Beginn der 2013 gestarteten Kampagne ein Azubi-Welcome-Event und begrüßte dieses Mal rund 60 Auszubildende und ihre jeweiligen Ausbilder aus der Ernährungswirtschaft im Hansa-Park in Sierksdorf. Sowohl das foodRegio Team als auch die beteiligten Foodstarter-Unternehmen blicken sehr zufrieden auf die zweite Auflage des Azubi-Events zurück und möchten somit weitere junge Menschen auf die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten in der norddeutschen Ernährungswirtschaft und auf die guten Karriereperspektiven aufmerksam machen. Weitere Informationen [HIER](#)

8. FOODREGIO MARKETING MENÜ „PRODUKTENTWICKLUNG GEMEINSAM MIT DEM KUNDEN: CHANCE ODER RISIKO FÜR DIE MARKE?“

Bis zu 70 Prozent der neu eingeführten Konsumgüter verschwinden binnen eines Jahres wieder aus den Regalen des Handels. Ein Lösungsansatz, um solche Fehlschläge zu minimieren, wird in jüngster Zeit in der sogenannten Co-Creation - also Produktentwicklung gemeinsam mit dem Kunden - gesehen. Innovationsexperten schwärmen von einer Win-win-Situation: Das Unternehmen erfährt die Bedürfnisse des Kunden, und der Kunde erhält das Produkt, nachdem er wirklich sucht. Doch wie genau funktioniert die Zusammenarbeit zwischen Unternehmen und Kunden im Rahmen der Produktentwicklung? Beim 8. foodRegio Marketing Menü am 12.10.2017 in den Lübecker media

docks wurde diese Frage diskutiert und in die Welt der Co-Creation eingetaucht. Weitere Informationen [HIER](#)

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Team des FPI e.V.

TERMINE

13.11.2017	Symposium " FOOD SYSTEMS - FIT FOR THE FUTURE ", München
28.11.2017	TEAM Logistikforum in Paderborn
9.-10.01.2017	Six Sigma Erfahrungsaustausch für Green & Black Belts: 09.-10.01.2018 in Feldafing bei München

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