



kompetent • vernetzt • innovativ

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen.



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

mit dieser Ausgabe unseres FPIInfo möchten wir Sie gerne auf unsere aktuellen Veranstaltungen und Aktivitäten hinweisen:

FoodPackLab Workshop: New technologies in agriculture & food industry, 16.-17. May 2019, Barcelona

Im Mittelpunkt des Events stehen die Themen Verpackung - Lebensmittel - Photonik. Experten halten verschiedene Lösungsvorschläge für die Lebensmittelverarbeitung bereit:

- Nachweis und Kontrolle von Allergenen in verarbeiteten Lebensmitteln
- Entwicklung von aktiven und intelligenten Verpackungen für die Konservierung von frischen Lebensmitteln
- Kühlkettenüberwachung
- Schnelle Methoden zum Nachweis von Acrylamid bei der thermischen Verarbeitung von Lebensmitteln
- Detektion von verdorbenem Food
- Kontrolle von Feuchtigkeit, Sauerstoff oder Kohlendioxid in der Verpackung

In B2B Meetings können Sie sich mit den Experten austauschen. Über diese Links erhalten Sie weitere Informationen und können sich zum kostenfreien Event anmelden

<https://european-photonics-roadshow-barcelona.b2match.io/>
<https://foodpacklab.eu/events/new-technologies-for-agriculture-and-food-industry/>

Als Projektpartner wird der FPI e.V. auf dem Event in Barcelona vertreten sein.

Industrie 4.0 - Herausforderungen für die Lebensmittelindustrie: 25.6.2019, 3M GmbH Neuss

Vier Referenten, darunter auch Norbert Reichl, Geschäftsführer des FPI e.V, werden dieses spannende Thema von verschiedenen Sichtweisen beleuchten. Das Event bietet eine gute Gelegenheit, um sich zum Thema neue Impulse zu holen, mit anderen Experten und Unternehmern auszutauschen und Netzwerkpflege zu betreiben. Sie können Sie sich unter dem nachstehendem Link anmelden.

<https://www.xing-events.com/Lebensmittelindustrie2506.html>

VIDA Projekt: Erster Aufruf erfolgreich beendet!

Am 30. April um Punkt 17.00 Uhr wurden die Tore bzw. der submit button gelöscht. Über 40 Innovative-Projekte zur Optimierung der Ressourceneffizienz in der Lebensmittelbranche wurden eingereicht. Minimum zwei Projektpartner pro Antrag haben sich mit ihren Ideen um bis zu 60.000€ je Teilnehmer beworben. Jetzt folgt die Evaluierungsphase, die von repräsentativen Vertretern aus Wirtschaft und Wissenschaft der beteiligten Länder übernommen wird. Auf die kleinen 5.000€ Gutscheine (ISV) und auf die 25.000€ (VV) können sich Interessierte während der gesamten Projektlaufzeit bewerben. Wer an sich an einem großen Voucher beteiligen möchte, muss bis zur nächsten Ausschreibungsrunde im Spätsommer dieses Jahres warten.

VIDA Info unter <http://www.foodprocessing.de/vida/>

Food2020 Phase II: Startschuss für die 2. Ausschreibungsrunde!

Sind Sie ein kleines oder mittelständisches Unternehmen aus der deutsch-niederländischen Grenzregion und wollen Ihren Innovationsprozess beschleunigen? Dann nutzen Sie die Gelegenheit und bewerben Sie sich jetzt für die nächste Ausschreibungsrunde! Ihre Projektidee sollte grenzüberschreitend innovativ sein und sich in einem der Schwerpunktthemen Ernährungssicherheit, Nachhaltige Lebensmittel, Lebensmittelsicherheit, gesunde Lebensmittel oder soziale Innovationen widerspiegeln. Wenn Sie bis zum 29. Mai 2018, 12.00 Uhr das Antragformular, eine Projektbeschreibung und einen Budgetplan einreichen, haben Sie gute Chancen, zu einem der sechs förderfähigen Projekte zu gehören. Wir freuen uns auf Ihre Projekte! Hier gehts zu den [Ausschreibungsunterlagen](#)
Weitere Informationen finden Sie unter www.foodprocessing.de/food2020/

FOOD2020 Reduction-Workshop: 24.06.2019, DIL e.V. Quakenbrück

Diskutieren Sie mit Experten, wie Reduktion von Salz, Zucker und Fett in Ihren Produkten funktionieren kann. Wie kann man als Unternehmen auf das Problem von zu viel Zucker, Salz und Fett reagieren? Vor allem, wenn aktuell der politische Druck stark steigt und auch der Handel immer mehr Ergebnisse sehen möchte? Welche alten und neuen Reduktionsmethoden gibt es? Welche funktionieren wirklich? Und wie werden diese Produkte vom Kunden angenommen? Genauere Informationen zu den Themenblöcken und dem Ablauf finden Sie unter <https://www.dil-ev.de/events/details.html?terminID=43>

INDUCE: Nächster Schritt zum Induce Tool Kit beginnt!

Im April trafen sich die INDUCE Partner in Paris, um die derzeitigen Projektergebnisse vorzustellen sowie die strategischen Weiterentwicklung zu planen. Die in Phase 1 erhobenen technischen Daten sowie die Daten zur Unternehmenskultur der 15 Pilot-Unternehmen aus der niederländischen, spanischen, französischen und deutschen Ernährungsindustrie wurden in ein individuell zugeschnittenes Trainingsprogramm überführt. In Phase 2 wird dieses nun in den Pilot-Unternehmen erprobt, validiert und optimiert. Im Anschluss werden die verwendeten Instrumente in einem Tool Kit zusammengeführt. 2020 startet dann das „Train the Trainer“ Programm, mit dem Ziel die Trainer in der INDUCE Methode zu qualifizieren. Die qualifizierten Trainer erhalten Zugang zum INDUCE Tool Kit und unterstützen die Validierung der Methode in dem sie diese in Unternehmen zur Anwendung bringen. Weitere Informationen erhalten Sie unter <https://www.induce2020.eu/> oder bei Sabine Höfel, Telefon: 0521 9864022, Mail: Sabine.Hoefel@foodprocessing.de

foodRegio Lübeck: NEWTRITION X. am 06.10.2019 im Rahmen der Fachmesse Anuga in Köln - Save-the-date

Wie beeinflussen Genetik und Darmflora unseren Stoffwechsel? Welchen Erkenntnisvorsprung hat die individualisierte Medizin? Wie lässt sich Personalisierte Ernährung schnell und zuverlässig in den Alltag bringen? NEWTRITION X. zeigt Gadgets und Start-ups, mit deren Hilfe Verbraucher ihren Stoffwechsel analysieren und optimieren können. Darüber hinaus werden Anbieter präsentiert, die wichtige Zutaten personalisierter Lebensmittel für eine Vielzahl attraktiver Produkte marktreif entwickeln.

Was die Zukunft bringt, wie rasch die Industrie reagiert und welche Chancen sich dem Handel bieten, möchte der Innovationsgipfel Personalisierte Ernährung dabei im Kreis von Kennern und Könnern zusammen mit Ihnen erörtern - praxisnah und inspirierend.

weitere Informationen unter www.foodregio.de/de/newtritionx

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Team des FPI e.V.

WEITERE TERMINE

- 14.-16.05.2019 FIS Europe: [PCQI \(Preventive Control Qualified Individual\) Schulung](#), Bad Bentheim
- 16.-17.05.2019 FoodPackLab: [Neue Technologien für die Land- und Ernährungswirtschaft](#), Barcelona
- 12.-13.06.2019 ttz: [Zukunftsforum 2019](#), Bremerhaven
- 05.-06.06.2019 SOLPACK 3.0: [Internationalen Konferenz für nachhaltige Verpackungen](#), HSBA Campus Hamburg
- 18.-19.06.2019 FIS Europe: [Vom Mitarbeiter zur Führungskraft](#), Bad Bentheim
- 24.06.2019 FOOD2020 [Reduction-Workshop](#), DIL e.V. Quakenbrück
- 05.09.2019 FIS Europe: [Umsetzung ISO 9001](#), Bad Bentheim
- 19.09.2019 FIS Europe: [Umsetzung ISO 14001](#), Bad Bentheim
-

Über den folgenden Link können Sie den Newsletter abmelden: [Newsletter abbestellen](#)

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