

Editorial



Norbert Reichl für Food Net NRW

Der Export ist weiter das »Parade- pferd« der deutschen Ernährungs- industrie.

So umschreibt der BVE in seinem letzten Jahresbericht den Anstieg der Exporte um 13,1% im Vergleich zu 2006. Damit erreicht der auf ausländischen Zielmärkten erwirtschaftete Anteil rund ein Viertel des Gesamtumsatzes.

Was für den Maschinen- und Anlagenbau mit Exportquoten in Einzelfällen bis 90% schon lange galt, stimmt somit auch für die Lebensmittelindustrie selbst: der wirtschaftliche Erfolg auf Auslandsmärkten trägt maßgeblich zum Wachstum der Branche bei!

Auch wenn die aktuelle Finanzkrise für 2009 eine Abschwächung dieses positiven Trends erwarten lässt, bleibt die Erschließung von Marktanteilen im Ausland ein Ziel von hoher strategischer Bedeutung, insbesondere für mittelständische Unternehmen. Die Beteiligung an Auslandsmessen, die Durchführung von Delegationsreisen oder internationalen Kooperationsbörsen gemeinsam mit der Landespolitik gehören seit jeher zum Leistungsportfolio des Food-Processing Initiative e.V. Das gilt auch für 2009.

Seit nunmehr gut 3 Jahren strebt unsere Initiative beim Thema Internationalisierung eine weitere Zielsetzung an: Vernetzung mit den innovativsten Regionen in Europa im Bereich Food-Processing und eine Verstärkung der Innovationsaktivitäten im europäischen Raum. In dieser internationalen »Vernetzung mit den Besten« sehen wir einen wichtigen Baustein bei der Stärkung der Innovationsfähigkeit der Ernährungsindustrie unseres Landes.

Diesen Weg gehen wir 2009 konsequent weiter: mit FoodSpot, der Plattform der Food-Netzwerke in den Niederlanden, Belgien und NRW, oder mit der Beteiligung am EU-Projekt »AgriFoodResults«, das die verbesserte Nutzung von Forschungsergebnissen zum Ziel hat. Weitere Aktivitäten sind in Vorbereitung.

Wir freuen uns auf diese neuen Herausforderungen, die wir gemeinsam mit Ihnen erfolgreich umsetzen wollen.

NRW.Europa

Gemeinsam bestmögliche Unterstützung im grenzüberschreitenden Europageschäft bieten.

Der Food-Processing Initiative e.V. sprach mit Herrn Dr. Herbert Rath über NRW.Europa.

Was verbirgt sich hinter NRW.Europa?

NRW.Europa ist ein Konsortium aus ZENIT GmbH und NRW.BANK, das seit Anfang Januar 2008 im Auftrag der EU und mit finanzieller Unterstützung des Landes und der NRW.BANK vielfältige Angebote unterbreitet. Zielgruppen sind sowohl die mittelständische, technologieorientierte Wirtschaft als auch Forschungseinrichtungen und Universitäten. Die Dienstleistungen reichen von der Informationsbereitstellung über Hilfestellungen bei der Nutzung von EU-Förderprogrammen bis hin zum Wissen- und Technologietransfer.

NRW.Europa ist Teil des Enterprise Europe Network, das die Arbeit der etablierten europäischen Netzwerke Euro Info Centre und Innovation Relay Centre abgelöst hat und ausbauen wird. Das Netzwerk ist mit rund 560 Organisationen und zirka 4.000 Experten ein wichtiger Baustein der europäischen Lissabon-Strategie für Wachstum, Wohlstand und Beschäftigung. Mit der neuen Struktur hofft die EU, das Know-how zukünftig noch besser zu bündeln und die regionalen Akteure noch schneller und erfolgreicher an Europa heranzuführen.

Welche Ziele verfolgt NRW.Europa?

Unter dem Motto Mehr.Nähe – Mehr.Wert unterstützen wir unsere Zielgruppen dabei, das zum Teil noch ungenutzte Potenzial vor allem hinsichtlich der EU-Forschungsförderung, des Technologietransfers und der Internationalisierung bestmöglich auszuschöpfen. Die Aufgaben innerhalb des Konsortiums sind dabei klar umrissen. ZENIT ist zuständig für alle Fragen von A wie Ausschreibungen bis Z wie Zulassungsvoraussetzungen inklusive den Bereichen Technologietransfer und 7. Forschungsrahmenprogramm. Die NRW.BANK informiert mit ihrem Beratungszentrum Ausland vorrangig über EU-Strukturfondsprogramme, nationale Finanzierungshilfen und EU-Aktionsprogramme, die bei der Finanzierung außenwirtschaftlicher Aktivitäten in EU-Ländern helfen.

Wie sollen die Ziele erreicht werden?

Wichtig ist zunächst eine umfassende und zeitnahe Information über die Mög-

lichkeiten, die der Europäische Binnenmarkt bietet. Über die Website www.NRW-Europa.de können sich Unternehmen und Forschungseinrichtungen umfassend und aktuell über unsere Unterstützungsangebote informieren. Wir wollen die Unternehmen dort abholen, wo sie stehen. Das heißt, keine Angebote von der Stange. Wir richten unsere Unterstützungsmaßnahmen auf die tatsächlichen Bedürfnisse der Zielgruppe aus.

Nachhaltigen Erfolg hat aber nur, wer intensiv mit anderen Akteuren zusammenarbeitet. Deshalb haben wir schon

bei der Konzeption von NRW.Europa großen Wert darauf gelegt, konstruktiv mit anderen regionalen Akteuren zu kooperieren. Dazu haben wir ein engmaschiges Netz unter anderem aus Initiativen, Kammern, Freien Berufen, Wirtschaftsförderern, Hochschulagenturen und Branchenverbänden sowie Banken geknüpft. Mit dem Food Processing Initiative e.V. ist es auf Grund unserer langjährigen erfolgreichen Zusammenarbeit gewohnt rasch gelungen, Ressourcen zu bündeln und gemeinsame Aktivitäten zu starten.

Welche konkrete Unterstützung erwartet die Unternehmen?

Veranstaltungen, Kooperationsbörsen, Informationsdienste z.B. über Ausschreibungen von Fördermaßnahmen der EU, aktuelle Nachrichten, Fachinformationen und vor allem die individuelle Beratung sind Angebote aus einem breiten Strauß an konkreten Unterstützungsmaßnahmen, aus denen die Unternehmen auswählen können. Oder gleich das gesamte Angebot nutzen. Je nachdem, was zur Realisierung ihrer Ziele im Europageschäft am sinnvollsten beiträgt.

Was haben Sie sich für 2009 vorgenommen?

Vor allem gilt es, die Sinne von Unternehmen und Forschungseinrichtungen zu



Dr. Herbert Rath, Internationalisierung, NRW. Europa

schärfen. Auch in diesem schwierigen Jahr dürfen das Europageschäft und europäische Forschungsaktivitäten nicht aus dem Auge verloren werden. Gerade jetzt gilt es, kurzfristig Marktchancen zu nutzen. Aber auch mittel- und langfristig werden unsere Zielgruppen von den Dienstleistungen von NRW.Europa profitieren.

Gibt es schon erste Ergebnisse oder Erfolge?

Wenn es gelingt, gerade in der aktuell schwierigen Automobilbranche in Europa das Interesse eines italienischen Zulieferers an einem High-tech Technologieangebot aus NRW zu wecken oder einen Nahrungsmittelverband und einige seiner mittelständischen Mitglieder bei der Zusammenstellung eines internationalen Forschungskonsortiums und bei der Ausarbeitung eines EU-Förderantrages zu unterstützen, dann kann man dies als typische Erfolgsbeispiele unserer Arbeit ansehen.

Das Interview führte Norbert Reichl

www.foodprocessing.de

Kontakt

NRW.Europa

Dr. Herbert Rath

Telefon: +49 (0) 208 3004-23

E-Mail: nrweuropa@zenit.de

Food Net NRW – Internationale Projekte 2009

AgriFood Results – EU-Projekt zum Innovationstransfer

Food Spot – Kooperation zwischen Niederlande, Belgien und NRW für Informationsvorsprung

Geschmacks-Kompass-Europa® – Erfolgreich auf europäischen Märkten

German Food Net – Kooperation deutscher Lebensmittelnetzwerke

NRW Goes Latein Amerika – Delegationsreise nach Lateinamerika im Herbst 2009

Gida 2009 – Kleingruppe zur Gida, 28.10.-31.10.2009, in Istanbul geplant

Betriebliche Qualifizierung zum Standard machen: Münsterland macht's vor

Die Beschäftigungsfähigkeit der Stammebelegschaft verbessern und die Zukunft von Mitarbeitern und Betrieb sichern – mit diesen Zielen machten sich vor zwei Jahren Geschäftsführung und Betriebsrat der Münsterländischen Margarine-Werke J. Lülff GmbH in Rosendahl auf den Weg.

Heute gibt es eine Betriebsvereinbarung zur »atmenden Saisonplanung«, die Qualifizierungsschichten für alle Mitarbeiter verbindlich festschreibt.

Am Anfang stand die Arbeitszeit

Der Wunsch der Geschäftsführung nach flexibleren Arbeitszeitmodellen brachte den Stein ins Rollen. Die bisherigen Arbeitszeitmodelle waren angesichts saisonaler Schwankungen zu starr. Auch für die Beschäftigten waren die bislang gültigen Arbeitszeitregelungen belastend und schwer planbar.

Neue Arbeitszeit braucht neue organisatorische Strukturen

Sehr schnell war klar, dass zunächst organisatorische Veränderungen nötig sind, damit die neuen Arbeitszeitmodelle langfristig erfolgreich sein können. Somit stand im ersten Schritt die Einführung von Teamarbeit an.

Teams in einer Größe von acht bis elf Personen bilden heute die organisatorische Basis für das Arbeitszeitmodell. Dazu wurden die neuen Teamleiter in Schulungen auf ihre Aufgabe vorbereitet. Jedem Team ist zudem ein Techniker zugeordnet, der heute als Teil des Teams unter anderem für die technische Qualifizierung der Mitarbeiter zuständig ist.

Neue Arbeitszeit zur Zukunftssicherung von Mitarbeitern und Betrieb

Auf der Grundlage von Mitarbeiterbefragungen und internen

Analysen wurde ein neuer flexibler Schichtplan für Produktion, Verwaltung und Technik/Labor entwickelt. So kann das Unternehmen heute auf Auftragsspitzen flexibler reagieren. Für die Mitarbeiter bedeutet das neue Arbeitszeitmodell eine bessere Planbarkeit und Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Jahresarbeitszeitkonten mit Ampelprinzip ermöglichen heute eine effizientere Verwendung und Steuerung der Arbeitszeit.

Für die nicht in Schichtarbeit tätigen Mitarbeiter wurde die starre Gleitzeit abgeschafft und die Funktionszeit/Servicezeit eingeführt. Während eines festgelegten Zeitrahmens legen die Mitarbeiter in gemeinsamer Abstimmung mit dem Teamleiter fest, mit welchen persönlichen Arbeitszeiten und Zeitvorlieben das Team die übertragenen Aufgaben verlässlich erfüllen kann. Durch Verkürzung oder Verlängerung der Tagesarbeitszeit können persönliche Gestaltungswünsche und Lebenssituationen besser berücksichtigt werden.

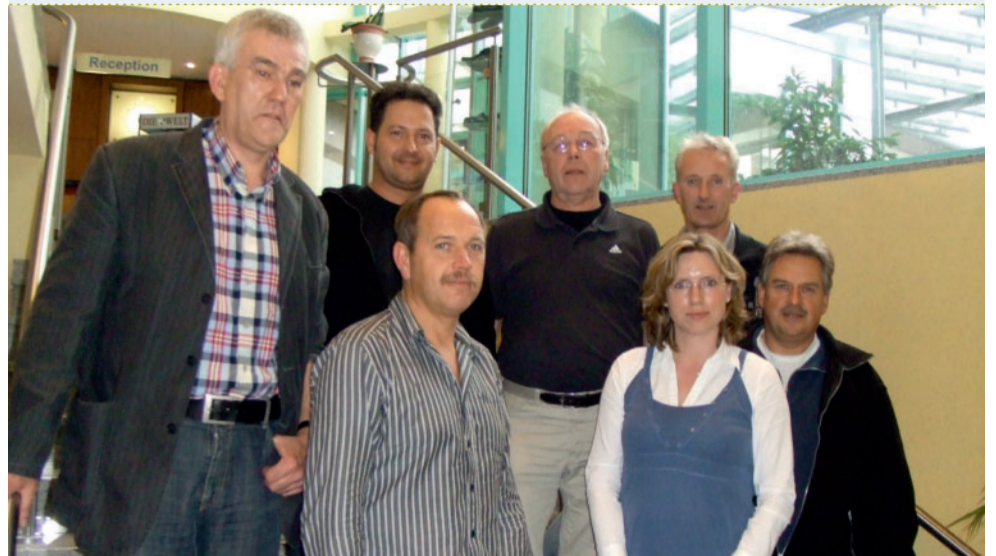
Eine von Betriebsrat und Unternehmensleitung gemeinsam besetzte Arbeitszeit-Clearingstelle kümmert sich um Probleme.

Betriebliche Qualifizierung wird Standard

Um das neue Arbeitszeitmodell und die Teamarbeit mit Leben zu füllen, braucht es qualifizierte Mitarbeiter. In dieser Frage haben die Münsterländer nun verbindliche – und für die Ernährungsindustrie vorbildliche – Regelungen für alle Mitarbeiter getroffen.



Ein Beispiel für gelungene Sozialpartnerschaft.



Der Betriebsrat der Münsterländischen Margarine-Werke J. Lülff GmbH

Interview mit Bernhard Nienau (Betriebsratsvorsitzender) und Verena Hauling (Mitglied des Betriebsrates und Assistentin der Geschäftsleitung).

Warum wurden die Veränderungen bei den Münsterländischen Margarine-Werken so aktiv vom Betriebsrat mitgestaltet?

Wir wollten den Prozess aktiv mitgestalten, weil wir glauben, dass Qualifizierung und der verantwortungsvolle Umgang mit Arbeitszeit nicht nur für das Unternehmen gut ist, sondern auch die Beschäftigungsfähigkeit der Mitarbeiter entscheidend verbessert. Da wollten wir von Anfang an dabei sein und unser Wissen und unsere Erfahrung einbringen.

Was waren aus Ihrer Sicht wesentliche Erfolgsfaktoren?

Es gab von Anfang an einen Kooperationsvertrag zwischen der Geschäftsleitung und dem Betriebsrat. Dort waren die Grundlagen für die Zusammenarbeit schriftlich festgelegt. Der Kooperationsvertrag sah auch vor, dass wir uns während des gesamten Prozesses durch ei-

nen externen Sachverständigen der Technologieberatungsstelle (TBS) NRW beraten lassen. Dieser Blick »von außen« war für alle Beteiligten sehr hilfreich.

Wichtig für das Gelingen ist auch die ständige Kommunikation. Wir mussten immer wieder deutlich machen, warum wir die ganzen Veränderungen auf den Weg bringen.

Der gesamte Prozess hat bis heute zwei Jahre gedauert. Was ist Ihr persönliches Fazit?

Verbesserungen gehen nicht ohne Veränderungen. Und Veränderungen machen zunächst Angst. Wir mussten gegen viele Ängste, Vorbehalte und Widerstände ankämpfen. Wir hatten bewusst entschieden, uns aktiv einzumischen. Damit haben wir auch die Verantwortung übernommen, dass der Prozess gelingt. Es musste viel Überzeugungsarbeit geleistet werden. Insofern waren die letzten zwei Jahre für den Betriebsrat sehr arbeitsintensiv. Heute können wir sagen, dass sich der Weg gelohnt hat. Wir haben einen wichtigen Schritt getan, um die Beschäftigungsfähigkeit der Mitarbeiter in unserem Unternehmen zu verbessern.

Während der Normal- und Tiefastphase sind alle sechs Wochen Qualifizierungsschichten in der Zeit von 9.00 bis 15.00 Uhr festgeschrieben. Während der Hochlastphase entfällt die Qualifizierung. Interne Lehrer setzen diese Schulungen um. Jeder Mitarbeiter erhält einen Qualifikationskompass, in dem die absolvierten Qualifizierungen dokumentiert werden.

»Die Qualifizierung tut den Mitarbeitern gut und sie tut dem Unternehmen gut. So können wir die schnellen Veränderungen des Marktes besser bewältigen. Wir haben den sanften »münsterländischen« Weg gewählt. Es muss keiner

Angst haben und trotzdem kommen wir gemeinsam zum Ziel«, so die Überzeugung von Annegret Lülff-Reinersmann, Geschäftsführerin der Münsterländischen Margarine-Werke J. Lülff GmbH.

Das Interview führte Anne Böing

www.ernaehrung-news.de

Kontakt

Münsterländische Margarine-Werke J. Lülff GmbH

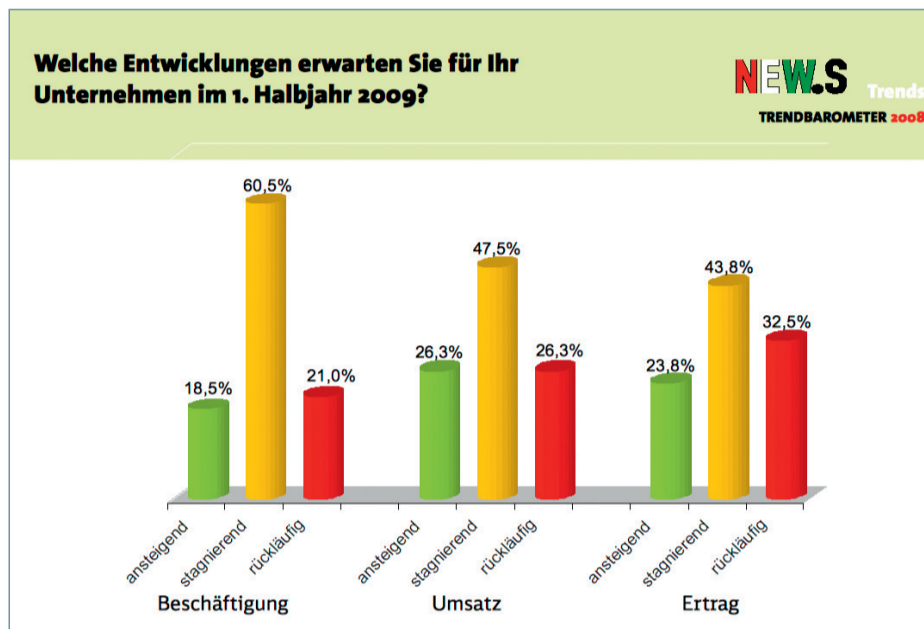
Verena Hauling

Telefon: +49 (0) 2547 7031

E-Mail: hauling@mmv-luelff.de

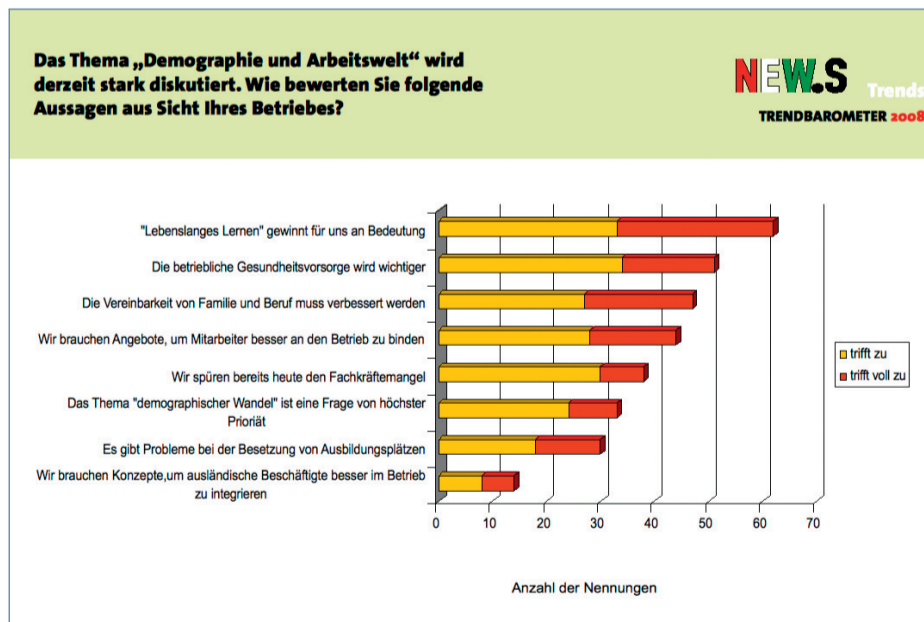
NEW.S Trendbarometer – Erwartungen der Branche für das Jahr 2009 gedämpft

Mit dem Trendbarometer hat NEW.S im fünften Jahr in Folge Unternehmensleitungen und Betriebsräte der Ernährungswirtschaft zur Stimmungslage und zu aktuellen Trends befragt. Das Trendbarometer ist eine »Momentaufnahme« der Branche. Es erhebt keinen Anspruch auf Repräsentativität – aber die Ergebnisse liefern dem interessierten Leser Informationen und Einblicke zu ausgewählten Fragestellungen.



Erwartungen für das 1. Halbjahr 2009

Bedingt durch die Wirtschafts- und Finanzkrise sind die Erwartungen der Unternehmen eher verhalten. Die Aussichten bei Ertrag, Umsatz und Beschäftigung werden von vielen Befragten als stagnierend und sogar rückläufig eingeschätzt. Bei der vorherigen Umfrage im Dezember 2007 fielen die Ergebnisse deutlich positiver aus.



»Demographischer Wandel« ist in den Betrieben angekommen

Die Problematiken, die sich mit älter werdenden Belegschaften und sinkenden Schülerzahlen für den Betrieb ergeben, sind erkannt und werden in den Betrieben gezielt angegangen. Die Bedeutung des »Lebenslangen Lernens« und der betrieblichen Gesundheitsvorsorge stehen weiterhin im Fokus der Betriebe und ziehen Konsequenzen für das betriebliche Handeln nach sich.

Download des Trendbarometers
www.ernaehrung-news.de/trendbarometer.html

Kontakt
 Nordrhein-Westfälische Ernährungswirtschaft – Sozialpartnerprojekt e.V.
 Telefon: +49 (0) 211 3107736
 E-Mail: mail@ernaehrung-news.de

Food Net NRW vom 10. – 13.03.2009 auf der Anuga FoodTec zu Gast

Food Net NRW, das gemeinsame Projekt von FPI und NEW.S, präsentiert sich in diesem Jahr in Halle H10.1 A079, auf einem Stand mit der LT Food Medien-Verlags GmbH.

Seit 1997 öffnet die Anuga FoodTec, international führende Messe für die Lebensmittel- und Getränketechnologie, alle drei Jahre ihre Tore. Von der Herstellung über die Verpackung bis zur Distribution – branchenübergreifend und prozessorientiert vereint sie Innovatoren und Investoren aus weit über 100 Ländern. Der Food-Processing Initiative e.V. nutzt bereits zum 5ten Mal das weltweit einzigartige Cross-Over-Konzept der Anuga FoodTec.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und einen anregenden Austausch mit Ihnen.



In einer Vitrinenausstellung finden Sie ausgewählte Exponate unserer Mitglieder. Nach dem Motto »Food trifft Technik« laden Sie Mitgliedsfirmen zur Verkostung auf unseren Stand ein.

Derzeit finden Sie Exponate der folgenden Firmen in den Vitrinen

Kahmann & Ellerbrock • Fritz Niehsen • sterilAir • Modus Consult • Frost & Frisch • Graftschaffer • food technology consulting

Wir danken den folgenden Firmen für die Leckereien

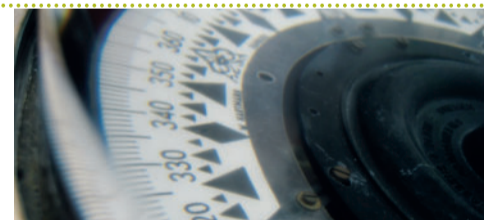
AgaSaar • Frost und Frisch • Achim Sampl

Besuchen Sie unsere Mitglieder

ATmos-Anlagenbau GmbH • Behn + Bates • Berief GmbH • CSB System AG • Döinghaus Maschinenbau GmbH • Ecolab Deutschland GmbH • Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH • Glatt GmbH • Hengesbach GmbH & Co. KG • Itec GmbH • MAGURIT – Gefrierschneider GmbH • Schröder Maschinenbau KG • sterilAir AG

Geschmacks-Kompass Europa®

Das Projekt »Geschmacks-Kompass Europa®« ist ein durch das Wirtschaftsministerium des Landes NRW im landesweiten Wettbewerb ausgewähltes Projekt, welches die mittelständische Ernährungswirtschaft in NRW bei der systematischen Auseinandersetzung mit den Anforderungen und Trends europäischer Märkte unterstützt. Der gezielte Austausch mit Marktakteuren im europäischen Ausland soll dabei eine Schlüsselrolle spielen. Dadurch wird die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen gesteigert und eine nachhaltigere Präsenz in Schlüsselmärkten und auf Märkten mit höherer Wertschöpfung erreicht.



Das Projekt wird vom Food-Processing Initiative e.V. sowie den Wirtschaftsförderungen der Kreise in Ostwestfalen-Lippe und im Münsterland getragen und bietet 10 Unternehmen auf ihre individuelle Situation zugeschnittene, umsetzungsorientierte Dienstleistungen für das Tagesgeschäft.

Die gesamte Laufzeit des Projektes beträgt 36 Monate ab Frühjahr 2009. Die von erfahrenen Spezialisten erbrachte Beratungsleistung wird für die beteiligten Unternehmen von der EU und dem Land NRW mit ca. 40 – 50 % gefördert.

Kontakt
 EWEDO GmbH Dortmund
 Andreas Rieß
 Telefon: +49 (0) 231 914435-15
 E-Mail: ariess@ewedo.de

Food-Processing Initiative e.V.
 Norbert Reichl
 Telefon: +49 (0) 521 98640-0
 E-Mail: Norbert.Reichl@foodprocessing.de



Food Net Print

Nachrichten aus dem Food Net NRW



TERMINE & VERANSTALTUNGEN

Datum	Thema	Weitere Informationen
19.02.2009	Dritter Trendtag der norddeutschen Ernährungswirtschaft, Lübeck	www.foodregio.de
19. – 22.02.2009	Biofach 2009, Nürnberg	www.biofach.de
10. – 13.03.2009	Anuga FoodTec 2009, Köln	www.anugafoodtec.de
17.03.2009	Hygienicon 2009, Karlsruhe	www.hygienicon.de
18.03.2009	»Ressourceneffizienz in der Ernährungsbranche« Veranstaltung für Betriebsräte, Düsseldorf	www.ernaehrung-news.de
24.03.2009	Praxisforum „Ihr Auftritt bitte! Charisma kann man lernen“, Ort wird noch bekannt gegeben	www.ernaehrung-news.de
26.03.2009	Praxisforum Logistik »Nachhaltige Verbesserung der logistischen Abläufe als Antwort auf die Wirtschaftskrise«, Ort wird noch bekannt gegeben	www.ernaehrung-news.de
29. – 31.03.2009	ProWein – Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen, Düsseldorf	www.prowein.de
22. – 04.2009	Resale – Internationale Messe für gebrauchte Maschinen und Anlagen, Karlsruhe.	www.resale.de
23.04.2009	Praxisforum »Hart in der Sache – sanft im Umgang: Das Harvard-Konzept«, Ort wird noch bekannt gegeben	www.ernaehrung-news.de
14.09. – 19.09.2009	drinktec – Weltmesse für Getränke- und Liquid Food Technologie mit PETpoint, München	www.drinktec.de
03. – 09.10.2009	iba 2009 – Internationale Fachmesse Weltmarkt des Backens, Düsseldorf	www.iba.de
10. – 14.10.2009	Anuga 2009, Köln	www.anuga.de
22.10.2009	GDL-Kongress, Lemgo	www.gdl-ev.org
28.10. – 31.10.2009	Gida 2009, Istanbul	www.itf-gida.com
06. – 07.11.2009	Messe »Berufe Live Rheinland«, Köln	www.berufe-live.de



KURZ & KNAPP

Nachlese Mitglieder-versammlung 2008

Dr. Strecker, Clustermanager des Ernährungsclusters NRW, stellte auf der offiziellen Mitgliederversammlung des Food Processing Initiative e.V. (FPI e.V.) das Cluster Ernährung NRW vor. Weitere Themen des Abends waren: FPI e.V. Rückblick 08 und Ausblick 09, Entwicklung der Mitgliederstrukturen sowie die Neuausrichtung der Vereinsmedien.

www.foodprocessing.de

Neuer NEWS-Vorstand

Auf der Mitgliederversammlung des NEWS e.V. wurde Dr. Ralf Sibben als Nachfolger von Dr. H.-G. Fix (beide Arbeitgeberverband der Ernährungsindustrie) gewählt. Er bildet gemeinsam mit Thomas Gauger (Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten) den Vorstand des Vereins.

www.ernaehrung.nrw.de

Innovation: Haltbarmachungs-Technologie mit europäischem Patent

FOOD Freshly AFC – Agriculture & Food Consulting GmbH, Mitglied des FPI e.V., bietet Unternehmen der Arabischen Emirate ein europäisches Patent zur

Haltbarmachungs-Technologie. Diese Technologie erlaubt sowohl kleinen wie großen Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie die Haltbarmachung von frisch geschnittenem bzw. geschältem Obst oder Gemüse, Salaten und Kartoffeln. FOOD Freshly wird dieses »turnkey concept« auf der Gulfood 2009 in Dubai vorstellen.

www.food-freshly.de

G.I.B. Trend.Report 2008: Ergebnisse der Unternehmensbefragung 2008

Innerhalb von nur zwei Jahren ist der Anteil der über 50-jährigen bei den Neueinstellungen von 7% auf 13% gestiegen. Dies ist eines der Ergebnisse der repräsentativen Befragung bei 1.445 Betrieben in NRW, die die G.I.B. im August 2008 durchgeführt hat. Eine ausführliche Darstellung aller Ergebnisse enthält der G.I.B. Trend Report 2008, der kostenfrei als PDF-Version heruntergeladen werden kann.

www.gib.nrw.de

Hygienicon 2009 – Alles rund um das Thema Hygienic Design

Hygienic Design bei Ventilen, Pumpen, Behältern, Sensoren,

Rohrleitungen, Rohrverbindungen, Rahmen und Gestellen, Produktionsanlagen, beim Schweißen und in der Verpackung. Einsatz von Werkstoffen, Oberflächen und Schmierstoffen.

Branchen und Produkte: Molke-reiprodukte, Getränke, Fisch, Fleisch, Speiseeis, Teigwaren, Backwaren, Feinkost, Convenience Food, Obst und Gemüse, Aromen, Essenzen, Gewürze und Grundnahrungsmittel. Ab sofort können wir Sie für Ihren Besuch bzw. Ihre Teilnahme registrieren. Nutzen auch Sie die Möglichkeit, durch Ihre frühzeitige Anmeldung, die Lounges 2009 bzw. die Lounge-Sessions kostenlos sowie den Lounge-Congress für nur EUR 250,- zu buchen.

www.foodprocessing.de

Ein Jahr Food Net NRW

Das gemeinsame Projekt vom FPI e.V. und NEWS e.V. wurde erfolgreich auf den Weg gebracht. Food Net NRW etabliert sich als Branchenplattform für die Ernährungswirtschaft in NRW. Zahlreiche Projekte und Workshops wurden unter dem Dach von Food Net NRW umgesetzt.

www.foodnet-nrw.de

Wettbewerb Ernährung.NRW erfolgreich abgeschlossen!

Die Ergebnisse des Cluster Wettbewerbs sind jetzt veröffentlicht.

www.ernaehrung.nrw.de



AUS DEN PROJEKTEN

Kleingruppe zur Gida, 28. – 31.10.2009, in Istanbul geplant

Lernen Sie mit uns den türkischen Markt kennen. Der Food-Processing Initiative e.V. bietet Ihnen in Abstimmung mit NRW.International die Organisation einer Kleingruppe zur Gida 2009 an. Das Angebot beinhaltet die Organisation eines Firmengemeinschaftstandes sowie individuelle abgestimmte Firmenbesuche und Markterkundungstouren. Die Kleingruppe bietet Unternehmen die Möglichkeit, sich im Rahmen eines NRW Firmengemeinschaftstandes zu präsentieren. Das Land NRW unterstützt eine Kleingruppe mit bis zu 50% der förderfähigen Kosten, maximal bis zu 5000€ pro Unternehmen und Jahr.

Die GIDA – Internationale Fachmesse für Lebensmittel und Getränke, Lebensmitteltechnik, Getränketechnik, Landwirtschaft, Verpackungstechnologie, -materialien, Ingredienzen vereint die Bedarfe von Verbrauchern und Unter-



nehmen und gilt als eine der bedeutenden Messen des Food Business zwischen Orient und Okzident. 2008 lockte die Messe über 38000 Besucher an, die auf über 60000 m² 360 Unternehmen besuchen konnten.

Bitte melden Sie sich kurzfristig bei uns, wenn sie Interesse an einer Teilnahme haben.

Kontakt

Food-Processing Initiative e.V.

Sabine Höfel

Telefon: +49 (0) 521 98640-22

E-Mail: Sabine.Hoefel@foodprocessing.de

Herausgeber

Food Net NRW

NEWS

Kontakt

Nordrhein-Westfälische Ernährungswirtschaft – Sozialpartnerprojekt e.V. – Merowingerplatz 1 40225 Düsseldorf

FOOD-PROCESSING INITIATIVE e.V.

Herforder Straße 26-28 33602 Bielefeld

Redaktion

Andrea York, Sabine Höfel



IMPRESSUM

Telefon +49 (0) 211 310 77 36
Telefax +49 (0) 211 311 24 52
mail@ernaehrung-news.de
www.ernaehrung-news.de
Geschäftsführung: Anne Böing

Telefon +49 (0) 521 986 40-0
Telefax +49 (0) 521 986 40-29
info@foodprocessing.de
www.foodprocessing.de
Geschäftsführung: Norbert Reichl



PARTNER

Food Net NRW wird unterstützt vom Ministerium für Wirtschaft, Mittelstand und Energie des Landes Nordrhein-Westfalen

