



Anne Böing für Food Net NRW

Da tut sich was!

Vor kurzem las ich über die Methode des indirekten Sehens. In der Astronomie wird diese Kunst angewandt, um den Sternenhimmel zu beobachten. Verkürzt gesagt geht es beim indirekten Sehen darum, das, was man eigentlich sehen will, links liegen zu lassen. Es gilt, einen Punkt neben dem Objekt des Interesses zu fixieren. Man schaut also woanders hin, um das Eigentliche zu sehen.

Das funktioniert nicht nur im Weltall. Gerade in wirtschaftlich unsicheren Zeiten kann die Kunst des indirekten Sehens auch in der Ernährungswirtschaft dazu beitragen, den Blick auf die vielen positiven Impulse und Entwicklungen der Branche zu lenken.

Zu diesen positiven Impulsen gehört das Engagement vieler Unternehmen für mehr Ressourceneffizienz, Klima- und Umweltschutz. Der BVE hat auf dem Unternehmertag 2009 und in einer aktuellen Studie viele betriebliche Beispiele aufgezeigt. Auch Food Net NRW hat auf verschiedenen Veranstaltungen Erfahrungsberichte vorgestellt. Diese Beispiele machen Mut. Sie zeigen, dass hier noch vieles möglich ist – zu Gunsten der Umwelt und sinkender betrieblicher Kosten.

Auch die betriebliche Gesundheitsförderung ist in vielen Unternehmen weiterhin oben auf der Tagesordnung. So zeigt die Firma Wiltmann, dass ein Unternehmen durchaus positive Schlagzeilen machen kann, wenn es sich um den Krankenstand im Unternehmen kümmert.

Schließlich sehen wir, dass sich bei der Weiterbildung von gering qualifizierten und älteren Mitarbeitern derzeit viel tut. Das Förderprogramm WeGebAU, das die Weiterbildung finanziell unterstützt, erfreut sich derzeit einer großen Nachfrage. Food Net NRW nimmt dies zum Anlass, um weitere interessierte Unternehmen im Mai über Fördermöglichkeiten und Praxiserfahrungen zu informieren.

Es tut sich was in der Ernährungswirtschaft! Food Net NRW freut sich, über weitere Beispiele zu berichten.

Die Geschichten hinter den Zahlen

Der westfälische Wurst- und Schinkenspezialist Wiltmann investiert weiter in die betriebliche Gesundheitsförderung.

Für die mehr als 800 Beschäftigten bei der Wiltmann GmbH & Co. KG in Versmold/Peckeloh ist betriebliche Gesundheitsförderung schon lange kein Fremdwort mehr. Gesundheitszirkel in den Abteilungen, sportliche Angebote wie Rückentraining oder Nordic Walking gehören mittlerweile zum Alltag.

Wir müssen fragen, fragen, fragen!

»Da machen wir das, was viele andere Betriebe auch machen«, so Betriebsratsvorsitzender Horst Wilke. Und dennoch – in vielen Fällen blieben die wahren Ursachen für Fehlzeiten unbekannt. Für den Betriebsrat und Herrn Scheppeler, der Fachkraft für Arbeitssicherheit und Gesundheit, war klar was zu tun ist: »Wir müssen fragen, fragen, fragen!« Und am besten fragt der Betriebsrat, denn der Gang zur Personalabteilung fällt vielen Mitarbeitern immer noch schwer.

In Abteilungsversammlungen wurden die Beschäftigten über das Vorhaben informiert. Aus allen Abteilungen wurden Mitarbeiter zu einem freiwilligen, persönlichen Gespräch ins Betriebsratsbüro eingeladen. Um repräsentative Ergebnisse zu erhalten wurden nicht nur die Mitarbeiter eingeladen, die längere Zeit krank gewesen waren, sondern auch diejenigen, die sich kaum oder nie krank gemeldet hatten.

Horst Wilke erinnert sich an die ersten Gespräche: »Am Anfang waren die Kollegen natürlich etwas reserviert. Sie wussten nicht genau, was auf sie zukam.

Wir haben immer wieder klar gemacht, dass uns nur die Dinge interessieren, die wir betrieblich beeinflussen und verbessern können.«

Schon nach kurzer Zeit, waren die Vorbehalte verflogen.

Die Mitarbeiter waren froh über die Gelegenheit zu einem vertraulichen Gespräch.



Der Betriebsrat der Wiltmann GmbH & Co. KG.

Das Unbekannte bekannter machen

Betriebsrat und Fachkraft für Arbeitssicherheit führten seit Juli 2008 insgesamt mehr als 100 Gespräche. »Wir haben tolle Ergebnisse und Informationen erhalten.

Wir sind oft mit Problemen überrascht worden, von denen wir nichts geahnt haben und wo wir nun gezielt helfen können. Wir haben auch gelernt, dass vermeintlich »gesunde« Kollegen, die noch nie einen Krankenschein hatten, auch ernsthafte gesundheitliche Beeinträchtigungen haben können.«

Die Aktivitäten des Betriebsrates und der Fachkraft für Arbeitssicherheit fanden von Anfang an die volle Unterstützung der Geschäftsleitung. »Wir wollen in Gesundheitsförderung investieren, aber nicht mit der Gießkanne. Die konkreten Hinweise der Beschäftigten helfen uns, genau die Probleme anzupacken, die von den Beschäftigten als belastend empfunden werden«, so Geschäftsführer Dr. Wolfgang Ingold. Mögliche Kosteneinsparungen durch einen geringeren Krankenstand sind für den Geschäftsführer aber nicht die Hauptmotivation. Er sieht vor allem, dass die Identifikation und Motivation der Beschäftigten – und damit auch die Leistungsfähigkeit des Unternehmens – verbessert werden kann.

Viele Vorschläge konnten bereits realisiert werden. Dazu gehört zum Beispiel die »leidensgerechte« Umgestaltung von Arbeitsplätzen durch Veränderung von Tischhöhen, die Anschaffung von Stehhilfen oder Verbesserungen bei der Wurstaufhängung. Auch Versetzungen in andere Abteilungen können dabei eine Maßnahme sein – immer in Absprache mit den Betroffenen. Oftmals sind aber auch weitergehende Hilfestellungen nötig. Betriebsrat Wilke weiß, dass manchmal der persönliche Einsatz gefragt ist

und »der Mitarbeiter an die Hand genommen werden muss«. Gerade bei chronischen Krankheiten, psychischen oder sozialen Problemen ist die Hilfe und Zusammenarbeit verschiedener Stellen nötig. In diesen Fällen begleitet der Betriebsrat die Kolleginnen und Kollegen auch zu Behördengängen, »damit sie sich überhaupt zurechtfinden.«



Das Älterwerden können auch wir nicht verhindern

Schon heute sind sich Unternehmensleitung und Betriebsrat sicher, dass die Maßnahmen erfolgreich sind. Betriebsklima, Arbeitsmotivation und das gegenseitige Verständnis haben sich verbessert. Die Kolleginnen und Kollegen nehmen die Gespräche als Wertschätzung ihrer Person wahr. Sie bekommen das Gefühl »Die warten auf mich!« Am Krankenstand kann der Erfolg der Arbeit nur bedingt gemessen werden. »Denn trotz aller Maßnahmen können auch wir nicht verhindern, dass unsere Leute älter werden«, so die Meinung im Unternehmen.

»Wir haben einen Prozess angestoßen, den wir nicht wieder sterben lassen. Im Rahmen unseres Betrieblichen Eingliederungsmanagements können wir nun auf eine gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit allen Beteiligten im Unternehmen zählen«, so Horst Wilke.

Anne Böing besuchte das Unternehmen und sprach mit den Beteiligten

www.ernaehrung-news.de

»Wer nicht dabei war, hat viel verpasst« Rückblick Anuga FoodTec 2009



Vom 10. bis 13. März 2009 fand in Köln die Anuga FoodTec Internationale Fachmesse für Lebensmittel- und Getränke-technologie statt. Der Food-Processing Initiative e. V. (FPI) war mit einem Gemeinschaftsstand mit der Fachzeitschrift **LEBENSMITTELTECHNIK** vor Ort. FPI-Mitglieder nutzten das Angebot, Ausstellungsstücke zu präsentieren sowie Informationsmaterial auszulegen.

Die Exponate stießen beim Fachpublikum auf reges Interesse. »Wir haben Anfragen zu unseren neuen und erstmals öffent-



Exponate auf der Anuga FoodTec 2009.

lich präsentierten Lebensmittelschläuchen bekommen, die wir nicht auf unserem Stand sondern bewusst nur in der Vitrine bei FPI gezeigt haben,« berichtet Cord Loof, Vertriebsleiter bei Kahmann & Ellerbrock.

Die Mitglieder »SAMPL Fleischwaren – Industrieservice« und »food technology consulting – Alfons Döinghaus-Lummer« nutzten persönlich die Gelegenheit, auf dem FPI-Stand ihre Produktneuheiten den qualifizierten Messebesuchern vorzustellen.

Get Together



food technology consulting zeigte den Sandwich-Schneider mit Ultraschall. »Durch die Ausstellung des innovativen Gehäusekonzepts auf dem Stand von FPI konnte ich viele interessante Gespräche führen. Dabei wurde unser Ansatz im Hygienic Design bestätigt. Diese Gelegenheit zur Messteilnahme zu nutzen war eine sehr gute Entscheidung,« resümiert FPI-Mitglied Alfons Döinghaus-Lummer.

»Wer nicht dabei war, hat viel verpasst«, mit diesen Worten fasst Achim Sampl von Sampl Fleischwaren-Industrieservice, die Anuga FoodTec zusammen. Dies gilt in besonderer Weise für das »Get Together« zu dem FPI am Abend



Der FPI-Stand auf der Anuga FoodTec 2009.

Das Team von FPI war aktiv um die neuesten Trends aufzuspüren, Einblicke zu gewinnen und Entwicklungen in der Branche zu hinterfragen. Im Fokus des Messegesehens standen Hygienic Design und Verpackungstechnologien, Automatisierung mit intelligenten dezentralen Steuerungsstrukturen außerdem Nachhaltigkeit und insbesondere Energieeffizienz.

des ersten Messtags auf seinen Stand geladen hatte. Hier setzten sich die zahlreichen Gespräche fort, neue Kontakte konnten geknüpft werden. Zudem ergab sich die Chance, neue Produkte in lockerer Runde zu verkosten. »Beson-

Kontakt

Food-Processing Initiative e.V.

Dorothee Bend

Telefon: +49 (0) 521 986 40-30

E-Mail: Dorothee.Bend@foodprocessing.de



Fachgespräche am FPI-Stand.

ders gut kam dabei eine Verknüpfung von südafrikanischen Peppadew piquanté Früchten mit deutscher Joghurt-Eiskrem an: ein neues, sommerliches Geschmackserlebnis mit großem Potenzial«, ist sich Achim Sampl sicher. Die Gespräche mit den Standbesuchern haben insofern nicht nur persönliche Verbindungen und fachlichen Austausch, sondern auch Impulse für neue Marktchancen gebracht.

Für die Leckereien danken wir weiterhin unseren Mitgliedern agaSAAT GmbH und Frost & Frisch Convenience GmbH.

Bei Besuchen auf den Messeständen der ausstellenden Mitglieder wurde deutlich, dass der Messeverlauf beim Großteil die Erwartungen übertroffen hat. Sie gaben den gezielten Dialog mit kompetenten Besuchern als das Plus der branchenspezifischen Fachmesse an.

FPI beginnt neues EU-Projekt



Jährlich fördert die Europäische Union eine Vielzahl von Forschungsprojekten in der Agrar- und Ernährungsbranche. Zugleich ist festzustellen, dass die Ergebnisse europäischer Projekte häufig nicht in die betriebliche Praxis umgesetzt werden.

Wie kann diese Situation verbessert werden? Wie kann der Transfer von Entwicklungsergebnissen effizient und effektiv gestaltet werden? Welche neuen Wege des F&E-Transfers können genutzt werden? Konkrete Antworten auf diese Fragen zu finden und praxisnahe Lösungen zu entwickeln, ist das Ziel des Projekts AgriFoodResults.

FPI ist einer von 16 Partnern aus Deutschland, Frankreich, Italien, Niederlande, Belgien, Schweden, Ungarn und Rumänien. Gemeinsam stellen wir uns der Aufgabe, vorhandene F&E-Ergebnisse zu den Fachthemen Qualität, Verarbeitungstechnologie und Gesundheitsaspekte zu verbreiten und über neue Instrumente die Umsetzung in die Praxis zu unterstützen.

Das Projekt startet am 1. Mai 2009 und ist auf die Dauer von zwei Jahren angelegt. Wir werden Sie im Rahmen unserer Informationsangebote über die weiteren Entwicklungen informieren.

Kontakt

Food-Processing Initiative e.V.

Norbert Reichl

Telefon: +49 (0) 521 98640-0

E-Mail: Norbert.Reichl@foodprocessing.de

FoodSpot Workshopreihe erfolgreich gestartet!



Dr. Bücking, Dr. Wöllenstein, Dr. Seidel, Mr van Campenhout, Mr Duré, Ms Auffermann, Mr Reichl, Ms Lanting, Mr Lamot, Mr van Hoesel



»Wir wollen die Stärken und Strategien der Lebensmittelproduktion und der Forschung zum Nutzen der

Unternehmen in unseren Regionen verbinden.« Mit dieser Leitidee eröffnete Norbert Reichl, Geschäftsführer des Food-Processing Initiative e.V., den ersten FoodSpot Workshop am 22. Januar 2009 in Aachen.

Mehr als 50 Teilnehmer aus Wirtschaft und Wissenschaft der Ernährungsbranche aus den Niederlanden, Belgien und Nordrhein-Westfalen informierten sich

startete und mit einer Betriebsführung bei Zentis in Aachen fortgesetzt wurde, trug zum Erfolg der Veranstaltung genauso bei, wie der Dialog bei rheinischen Spezialitäten zwischen den Experten und Teilnehmern am Abend.

Der zweite FoodSpot Workshop »Meet food sensory innovations @ Food Valley« findet am 27. Mai 2009 in den Niederlanden statt. Das Programm gewährt Einblicke in neue Technologien und Entwicklungen der sensorischen Aspekte im Lebensmittelbereich sowie einen interaktiven Programmteil mit Demonstrationen, die das Gehörte sehen, fühlen, riechen und schmecken lassen.



Teilnehmer des 1. FoodSpot Workshop

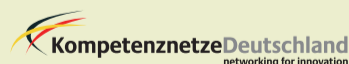
auf dem Workshop über »Sicherheit und Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelverarbeitung«.

Die Vielfältigkeit des Programms, das am Fraunhofer Institut für Molekularbiologie und Angewandte Ökologie in Aachen

Kontakt

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

FPI Netzwerk ausgezeichnet



Die Initiative Kompetenznetze Deutschland des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie (BMWi) hat den Food-Processing Initiative e.V. (FPI e.V.) als Mitglied aufgenommen.

In der Initiative Kompetenznetze Deutschland bündelt das BMWi herausragende Innovationsnetzwerke in Deutschland. Die Aufnahmeprüfung stellt hohe Anforderungen hinsichtlich

Innovationskraft, Wertschöpfungspotenzial sowie Qualität und Intensität der Zusammenarbeit.

Die Kompetenznetze zeichnen sich durch intensives Agieren und Kooperieren der Partner sowie gemeinsam definierte Zielsetzungen aus. Weitere Merkmale sind eine hohe Markt- und Industrienähe, regionale Verankerung, Dynamik sowie Flexibilität.



Im Dezember 2008 wurde Herr Dr. Ralf Sibben in den Vorstand des NEW.S e.V. gewählt. Er ist stellvertretender Hauptgeschäftsführer des Arbeitgeberverbandes der Ernährungsindustrie NRW. NEW.S fragte nach:

Was ist für Sie das Besondere des Sozialpartnerprojektes NEW.S?

Über Gewerkschaften und Arbeitgeberverbände wird zumeist dann in den Medien berichtet, wenn es um die Beilegung von Interessenkonflikten, also um den Abschluss von Tarifverträgen geht. Dass die Sozialpartner aber auch andere Kompetenzen besitzen, zeigt sich in der Verwirklichung des Projekts NEW.S. Hier ziehen beide Partner an einem Strang – und zwar in dieselbe Richtung.

Wo sehen Sie die spezifischen Stärken der nordrhein-westfälischen Ernährungsindustrie?

Obwohl zahlreiche Großunternehmen der Ernährungsindustrie in NRW ihren Sitz haben, ist die Branche doch überwiegend mittelständisch geprägt. Dem mittelständischen Unternehmer ist eine schnellere Reaktion auf sich verändernde Märkte oder neues Konsumverhalten möglich. Hierin liegt sein Vorteil, wenn Kurskorrekturen nötig werden.

Insgesamt werden an die nordrhein-westfälische Ernährungsindustrie im bevölkerungsreichsten Flächenland besondere Herausforderungen gestellt. Hier müssen viele Akteure Hand in Hand arbeiten. Schauen Sie z.B. auf die Verteilung der Lebensmittel. Beim Transport über Schiene, LKW oder Schiff macht es Sinn, sich zusammenzuschließen um die Logistikkosten möglichst gering zu halten. Darüber hinaus können klein- und mittelständische Unternehmen, die in einer Interessengemeinschaft auftreten, beim Einkauf größerer Mengen an den nationalen und internationalen Märkten bessere Preise erzielen. Beim Konsum-

Dr. Sibben in den NEW.S Vorstand gewählt



Dr. Ralf Sibben, Arbeitgeberverband der Ernährungsindustrie NRW.

menten wirkt sich dies letztendlich u.a. durch ein breites, qualitativ hochwertiges Angebot von Nahrungsmitteln zu vernünftigen Preisen aus.

Welche Themen sollten die Sozialpartner aus Ihrer Sicht besonders vorantreiben?

Vor dem Hintergrund der demographischen Entwicklung einerseits und dem permanent steigenden Technisierungsgrad andererseits werden die Beschäftigten während ihres gesamten Berufslebens stets hinzu lernen müssen. Dafür benötigen sie Hilfe. Nicht jeder lernt gleich. Das Thema »Weiterbildung« in all seinen Facetten steht daher ganz weit oben auf der Agenda. Daneben ist von großer Bedeutung, den Schülerinnen und Schülern frühzeitig zu vermitteln, dass es interessante Berufe in der Ernährungsindustrie gibt. Deren Bekanntheitsgrad gilt es zu steigern, um auch in den kommenden Jahren hervorragend qualifizierte Beschäftigte in den Betrieben anzutreffen.

Kontakt

Arbeitgeberverband der Ernährungsindustrie Nordrhein-Westfalen
Dr. Ralf Sibben
Telefon: +49 (0) 2151 62700
E-Mail: r.sibben@aen-agv.de



Dr. Velling, Herr Reichl, Dr. Meier zu Köcker

Kontakt

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
07.05.2009	Informationsveranstaltung zum Förderprogramm WeGebAU, Düsseldorf	www.ernaehrung-news.de
11.05.2009	Kältetechnik: Einsparpotenziale durch Optimierung der Energie- und Ressourceneinsätze, Bielefeld	www.foodprocessing.de
11.05.2009	Produktpiraterie! Schutz und Bekämpfungsstrategien, Mülheim an der Ruhr	www.zenit.de
17.05.2009	MODUS Consult IT-Forum 2009; Paderborn	www.modusconsult.de
26.05.2009	Betriebsräte besuchen die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS), Solingen	www.ernaehrung-news.de
27.05.2009	FoodSpot Workshop „Meet food sensory innovations @ Food Valley“, Niederlande	www.foodprocessing.de
09.06.2009	Preisverleihung Kooperationspreis 2009, Bad Oeynhausen	www.kooperationspreis.de
19.06.2009	Praxisforum Arbeitsrecht »Personalarbeit optimieren – Fehler vermeiden«, Gelsenkirchen	www.ernaehrung-news.de
07.–14.07.2009	Food Law Academy – Summer school in food regulation affairs, Niederlande	www.wbs.wur.nl
25.08.2009	Praxisforum Personal »Kreativ denken – arbeiten – wirken«, Düsseldorf	www.ernaehrung-news.de
03.09.2009	10. ECR Tag – Die Macher der Zukunft kooperieren!, Dresden	www.ecrtag.gs1-germany.de
03.–04.09.2009	Berufsbildungsmesse Mittleres Ruhrgebiet, Bochum	www.berufsbildungsmesse-mittleres-ruhrgebiet.de
03.–11.09.2009	Marktsondierungsreise China für die Ernährungs-, Möbel- und Möbelzulieferindustrie Shanghai, Jiangsu, Changzhou	www.foodprocessing.de
15.09.2009	II. Zukunftskonferenz Food 2009, Witten/Herdecke	www.uni-wh.de
23.–30.09.2009	Delegationsreise nach Brasilien, Chile und Argentinien	www.foodprocessing.de
30.09.2009	NEW.S Branchentag der Ernährungs-wirtschaft NRW, Gelsenkirchen	www.ernaehrung-news.de
22.–24.10.2009	GDL-Kongress, Lemgo	www.gdl-ev.org



KURZ & KNAPP

Kooperationspreis 2009: Bewerbungsfrist beendet – Termin für die Prämierung steht fest

Kooperationen kommen nicht aus der Mode: Wir freuen uns, dass über 200 Unternehmen am diesjährigen Wettbewerb teilnehmen. Sie haben insgesamt 56 interessante und innovative Beiträge eingereicht. Diese werden nun der Jury zur Bewertung vorgelegt. Wir bedanken uns bei allen Teilnehmern für ihre Beiträge und sehen gespannt der Preisverleihung entgegen. Die Prämierungsveranstaltung findet am Dienstag, den 9. Juni 2009 ab 16.00 Uhr im G.O.P. in Bad Oeynhausen statt.

www.kooperationspreis.de

Betriebsräte besuchen die ZDS in Solingen

Alfred Pflugmacher, Schulleiter der ZDS, lädt die Betriebsräte der Ernährungsindustrie am 26. Mai 2009 zusammen mit NEW.S zu einem Besuch der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft ein. Die Teilnehmer können einen Blick hinter die Kulissen werfen und sich über die Aktivitäten und das Angebot der ZDS informieren. Anmeldung nur über NEW.S e.V.

www.ernaehrung-news.de

FoodForum: Kältetechnik

Die Kältetechnik ist in der Lebensmittelbranche ein wesentlicher Bestandteil moderner Produktions- und Logistikketten. Selten wird sie als Handlungsfeld zur Steigerung der Einsparpotenziale an Geld, Energie und CO₂ wahrgenommen, obwohl hier große Reserven schlummern. Das Food Forum Kältetechnik: Einsparpotenziale durch Optimierung der Energie- und Ressourceneinsätze am 11. Mai 2009 von 14.00 bis 17.00 Uhr, Detmold nimmt sich dieser Themen an.

www.foodprocessing.de

Praxisforum: Personalarbeit optimieren – Fehler vermeiden

Einstellung, Versetzung und Kündigung bilden die zentralen Bereiche des arbeitsrechtlichen Tagesgeschäfts und stellen insbesondere durch die zunehmende Flexibilisierung der Arbeitsverhältnisse Arbeitgeber, Arbeitnehmer und Betriebsräte vor immer neue Rechtsfragen.

www.foodprocessing.de

2. Bio-Gründer Wettbewerb

Trends aufspüren, Geschäftsideen entwickeln und durchstar-

ten! Am 1. März 2009 startete der 2. Bio-Gründer Wettbewerb. Angesprochen sind Existenzgründer und Jungunternehmer aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft, der Biotechnologie und Biochemie sowie aus verwandten Branchen, deren Gründung nicht länger als 24 Monate zurückliegt. Anmeldeschluss: 30. Juni 2009.

www.ernaehrung-news.de

www.bio-gruender.de

Delegationsreise nach Brasilien, Chile und Argentinien 23.-30. September 2009

Im September findet eine Unternehmerreise nach Brasilien, Chile und Argentinien unter Leitung der nordrhein-westfälischen Wirtschaftsministerin Frau Christa Thoben statt. Wir vom Food-Processing Initiative e.V. unterstützen NRW.International bei der fachlichen Vorbereitung im Bereich Lebensmittelverarbeitung und Lebensmitteltechnologie.

www.foodprocessing.de

Praxisforum »Kreativ denken – arbeiten – wirken: Kreativität als Produktivkraft«

Kreative Fähigkeiten können trainiert und optimiert werden. Dabei hilft die professionelle Nutzung kreativer Werkzeuge. Dazu gehört u.a. auch die klare Struktur eines kreativen Teams mit festen Spielregeln und mit klaren Zielen. Schwerpunkt des NEW.S Praxisforums ist es, Kreativität im beruflichen Alltag zur Problemlösung und kontinuierlichen Verbesserung produktiv zu nutzen. Das Praxisforum findet am 25. August 2009 in Düsseldorf statt.

www.ernaehrung-news.de

Kleingruppe zur Gida, 28.-31. Oktober 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 Firmengemeinschaftsstandes sowie individuell abgestimmte Firmenbesuche und Markterkundungstouren.

www.foodprocessing.de

2. Bio-Gründer Wettbewerb

Trends aufspüren, Geschäftsideen entwickeln und durchstar-

ten! Am 1. März 2009 startete der 2. Bio-Gründer Wettbewerb. Angesprochen sind Existenzgründer und Jungunternehmer aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft, der Biotechnologie und Biochemie sowie aus verwandten Branchen, deren Gründung nicht länger als 24 Monate zurückliegt. Anmeldeschluss: 30. Juni 2009.

www.bio-gruender.de

Hygienicon 2009 erfolgreich abgeschlossen

Die Lounges 2009 präsentierten sich als zukunftsweisende, innovative und branchenunabhängige Plattform in der Messe Karlsruhe. Auf über 12.000 m² Lounge-Fläche stellten mehr als 100 Firmen in 6 unterschiedlichen Themenbereichen aus und gaben in einer besonderen Atmosphäre die Möglichkeit zur Diskussion und zum Informationsaustausch. Der Food-Processing Initiative e.V. nutzte das einzigartige Messekonzept zur Präsentation und Kommunikation. Auch im nächsten Jahr werden wir aktiv an der Hygienicon teilnehmen.

www.hygienicon.de

OWL-Innovationspreis MARKTVISIONEN

Zum achten Mal schreibt die OstWestfalenLippe Marketing GmbH in diesem Jahr den OWL-Innovationspreis MARKTVISIONEN aus. Bewerben können sich Unternehmen aus der Region mit innovativen Leistungen – Produkten, Dienstleistungen und Prozessen. Bewerbungsschluss ist der 15. Mai 2009.

www.ostwestfalen-lippe.de

MODUS Consult IT-Forum 2009

- Wege aus der Wirtschaftskrise
- Innovative Technologien
- Zukunftspotenziale
- Wirtschaftlichkeitsanalysen.

Am 19. Mai 2009 findet von 9.00 bis 21.00 Uhr wieder das jährliche MODUS Consult IT-Forum im Paderborner Heinz Nixdorf MuseumsForum statt. Veranstalter ist das IT-Systemhaus MODUS Consult AG. Es erwarten Sie namhafte Referenten aus Wirtschaft, Politik und Sport sowie ein vielseitiges Veranstaltungsprogramm.

www.modusconsult.de

Herausgeber

Food Net NRW

IMPRESSUM

Kontakt

NEWS

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

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

FOOD-PROCESSING INITIATIVE

Food-Processing Initiative e.V. Herforder Straße 26–28 33602 Bielefeld

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

Redaktion Andrea York, Sabine Höfel

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

