



Food Net NRW Informiert

März 2010

[Briefanrede] [Nachname],

mit unserem kostenlosen Food Net E-Mail-Newsletter möchten wir Sie monatlich mit aktuellen Meldungen, innovativen Ideen, Informationen und Meinungen rund um die Ernährungswirtschaft NRW versorgen.

Sie erhalten diesen Newsletter, da Ihre E-Mail-Adresse in die FPI oder NEW.S Mailingliste eingetragen wurde. Wir freuen uns über Ihre Anregungen, Sie erreichen das Food Net Team per E-Mail unter newsletter@foodnet-nrw.de oder rufen Sie uns an.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Food Net NRW Team

Inhalte

Trends

Ausbildungsordnung: Neue Berufsausbildung in der Milchwirtschaft

Landesehrenpreis: Auszeichnung ging an Mitglieder von FPI

Europäische Technologieplattform Food for Life: Innovationspotenziale erkennen

Aktion zur Nachhaltigkeit: „Brot für Bäume“

Nachhaltigkeitskriterien: Sortimente nachhaltig gestalten

Didacta 2010: Die Bildungsbranche trifft sich in Köln

Umfrage: Material- und Energieeffizienz in der Produktion

Focus

III. FoodSpot Workshop: Meet Food Preservation Innovations @ Flanders

Praxisforum Logistik: Berufskraftfahrer-Qualifikations-Gesetz

Termine

Historie

Alles in Butter: Neue Berufsausbildung in der Milchwirtschaft

Die neue Berufsbezeichnung "Milchtechnologe/Milchtechnologin" trägt der zunehmenden Technisierung in der Milchwirtschaft bei der Herstellung und Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen wie zum Beispiel Butter, Käse oder Jogurt Rechnung. Zum 1. August 2010 tritt die neue Ausbildungsordnung in Kraft und ersetzt den "alten" Beruf Molkereifachmann/-frau. Schwerpunkte der dreijährigen Ausbildung sind die Leittechnik zur Steuerung des gesamten Produktionsprozesses, die Überwachung der einzelnen Herstellungsschritte sowie Hygienestandards. Arbeitsfelder können außer bei milchverarbeitenden Betrieben auch bei Feinkost-, Getränke- oder Süßwarenherstellern sein. www.bibb.de/milchtechnologe

Auszeichnung ging an Mitglieder von FPI

Der Landesehrenpreis für Lebensmittel wird an Unternehmen in Nordrhein-Westfalen verliehen, die sich in besonderem Maße um die Herstellung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln verdient gemacht haben. Wir gratulieren unseren Mitgliedern Frost & Frisch Convenience GmbH sowie Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG, die am 3. März 2010 auf Schloss Dyck den Landesehrenpreis von NRW-Landwirtschaftsminister Eckhard Uhlenberg überreicht bekamen. www.ernaehrung.nrw.de

Innovationspotenziale erkennen

Die Europäische Technologieplattform (ETP) Food for Life gibt Impulse für die Ausrichtung der Forschungsprogramme der EU. Am 3. März 2010 trafen sich Vertreter von Wirtschaft und Wissenschaft um gemeinsam über Forschungsinhalte zu sprechen und Innovationen anzustoßen. FPI war für Sie dabei, mehr auf www.foodprocessing.de.

Brot für Bäume

Das neue FPI-Mitglied Vollkorn- und Bio-Bäckerei Meffert aus Lemgo lebt Nachhaltigkeit. Für zwei Tonnen verbackenes Korn pflanzt Meffert einen Baum, allein in 2009 wurden 100 Bäume gesetzt. Der so entstehende Mischwald soll den CO₂-Ausstoß der Bäckerei ausgleichen. www.foodprocessing.de

Sortimente nachhaltig gestalten

Erarbeiten Sie Leitkriterien für eine Nachhaltige Sortimentsgestaltung auf der neutralen Plattform des ZNU - Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung an der Universität Witten/Herdecke, Kooperationspartner des FPI e.V. - auf der II. Zukunftskonferenz Food. www.uni-wh.de/znu

Die Bildungsbranche trifft sich in Köln

Die didacta präsentiert vom 16. bis 20. März 2010 ein umfassendes Leistungsspektrum von Ausstattungen und Einrichtungen, Bildungsmedien und didaktischen Materialien für alle Bildungs- und Erziehungsbereiche. Die Themen der Messe kommen aus allen Bereichen – vom Kindergarten über die Schulen und Hochschulen bis hin zur beruflichen Ausbildung und der Weiterbildung im Beruf. Die Messe findet auf dem Kölner Messegelände statt. Sie ist täglich von 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet. www.didacta-koeln.de

Material- und Energieeffizienz in der Produktion

Unser Kooperationspartner Effizienz-Agentur NRW gehört zum PIUS-Netzwerk-Deutschland, das mit dem Fraunhofer Institut IAO in Stuttgart eine Umfrage zur Ressourceneffizienz in der Produktion gestartet hat. Teilnehmer an der Umfrage erhalten auf Wunsch die Ergebnisse zugesandt. [Mitmachen](#) lohnt sich also doppelt.

Focus

Meet Food Preservation Innovations @ Flanders

Die Nachfrage der Verbraucher nach sicheren, nahrhaften, schmackhaften und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln führt zur Entwicklung neuartiger Technologien und Strategien. Diese müssen ihren Weg in die Lebensmittel- und Getränkeindustrie erst finden. Jedoch hält die Neuartigkeit der Innovationen derzeitige manche Unternehmen von der direkten Umsetzung in den Betrieben ab.

Der III. FoodSpot Workshop bietet Nahrungsmittelherstellern die Möglichkeit, sich über **Innovationen im Bereich der Haltbarmachung** zu informieren und sich mit Experten aus Forschungseinrichtungen sowie mit Gleichgesinnten aus Flandern, den Niederlanden und NRW auszutauschen. Die Kombination von Vorträgen, praktischen Übungen sowie das Knüpfen grenzüberschreitender Kontakte unterstützt die Workshop-Teilnehmer bei ihrer Auseinandersetzung mit verschiedenen Möglichkeiten.

Der III. FoodSpot Workshop findet an der Universität Gent in Belgien am 20. Mai 2010 statt. www.foodprocessing.de und www.foodspot.eu

Berufskraftfahrer-Qualifikations-Gesetz (BKrFQG)

Berufskraftfahrer und auch die Unternehmen mit eigenem LKW-Fuhrpark unterliegen zahlreichen Gesetzen und Verordnungen.

Das Berufskraftfahrer-Qualifikations-Gesetz (BKrFQG) verlangt von Berufskraftfahrern zukünftig den Nachweis einer Qualifikation, die alle fünf Jahre zu erneuern ist. Ohne den Nachweis dieser neuen Qualifikation darf der Führerschein nicht mehr gewerblich verwendet werden und es drohen sowohl dem Unternehmer als auch dem Fahrer hohe Bußgelder.

Im Praxisforum werden des Weiteren die wesentlichen Grundlagen der Verordnung zu Lenk- und Ruhezeiten vorgestellt und aktuelle Fragen und Probleme behandelt. Die Teilnehmer erhalten die Gelegenheit, mit den Referenten und Branchenkollegen eigene Erfahrungen in der praktischen Umsetzung auszutauschen. Praxisforum Logistik, 27.04.2010, Dortmund. www.ernaehrung-news.de

Termine

- 16.-20.03.2010: Messe Didacta, Köln, www.didacta-koeln.de
- 15.04.2010: 10. ordentliche Mitgliederversammlung Food-Processing Initiative e.V., Oelde
- 21.-22.04.2010: II. Zukunftskonferenz Food, Witten, www.uni-wh.de/znu
- 22.04.2010: Zehnter "Girls' Day - Mädchen-Zukunftstag", www.girls-day.de
- 23.04.2010: Praxisforum Arbeitsrecht "Krankheit und Arbeitsrecht", Mettingen, www.ernaehrung-news.de
- 27.04.2010: Praxisforum Logistik "BKrFQG / Lenk- und Ruhezeiten", Dortmund, www.ernaehrung-news.de
- 19.05.2010: 2. Forum Ressourceneffizienz, Bielefeld, www.efanrw.de
- 20.05.2010: III. FoodSpot Workshop: "Meet Food Preservation Innovations @ Flanders", Gent/Belgien, www.foodprocessing.de
- 26.05.2010: Praxisforum Personal "Kreativ denken-arbeiten-wirken", Willich (bei Düsseldorf), www.ernaehrung-news.de
- 31.05.2010: FutureFood.NRW-Veranstaltung: „Innovationen in der Ernährungsindustrie“, Bielefeld, www.futurefood.eu (Vorankündigung)
- 23.09.2010: 13. Branchentag Ernährungswirtschaft NRW, Herne, www.ernaehrung-news.de (Vorankündigung)

Ausland

- 23.-24.03.2010 Kooperationsbörse des Enterprise Europe Network (EEN) auf der Alimentaria, Barcelona, Spanien; <http://www.enterprise-europe-network.ec.europa.eu/public/calendar/viewdetails.cfm?EventID=2225&type=future>
- 23.-24.03.2010 Kooperationsbörse des Enterprise Europe Network (EEN) auf dem 5th International Taste Nutrition Health Congress, Dijon; www.b2match.com/taste-nutrition-health
- 17.-22.04.2010: Informations- und Kontaktreise nach Südafrika mit Fachforum und Betriebsbesuchen, <http://www.iml.fraunhofer.de/2798.html>
- 21.-26.08.2010 AGRA – Intern. Fair of Agriculture & Food Industry in Gornja Radgove; anlässlich der Messe ist eine Unternehmerreise nach Slowenien geplant; <http://www.pomurski-sejem.si/nem-kzs/kzs.htm>
- 17.-21.10.2010 SIAL Internationale Nahrungsmittelausstellung in Paris; anlässlich der Messe ist eine Unternehmerreise nach Frankreich geplant; www.sial.fr

Historie

40 Jahre BIBB

Das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) feiert in diesem Jahr sein 40-jähriges Bestehen.
www.bibb.de

Sie können der Zusendung eines Newsletters durch den Food-Processing Initiative e.V. jederzeit widersprechen.
Wenn Sie unseren Newsletter nicht mehr erhalten möchten, wenden Sie sich bitte an newsletter@foodprocessing.de

Nordrhein-Westfälische Ernährungswirtschaft - Sozialpartnerprojekt e.V. - (NEW.S)

Merowingerplatz 1
40225 Düsseldorf
Fon +49 (0)2 11/ 3 10 77 36
Fax +49 (0)2 11/ 3 11 24 52

Internet: www.ernaehrung-news.de
E-Mail: mail@ernaehrung-news.de

Geschäftsführung: Dipl.-Kauffrau (FH) Anne Böing

Food-Processing Initiative e.V. Innovation · Marketing · International

Herforder Straße 26-28
33602 Bielefeld
Telefon: 0521-98640-0
Telefax: 0521-98640-29

Internet: www.foodprocessing.de
E-Mail: info@foodprocessing.de

Geschäftsführung: Dipl.-Volkswirt Norbert Reichl