



Food Net NRW Informiert

November 2009

[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

Personalwirtschaft: Langzeit- und Lebensarbeitszeitkonten

7. Forschungsrahmenprogramm: Forschen, Entwickeln und Umsetzen

Projekt: "Gesunde Arbeit"

FPI e.V.: Wir sind 100

Focus

FutureFood.NRW: Innovationen in der Ernährungsindustrie

Notfallmanagement: Betriebsvereinbarungen zur Pandemiebekämpfung

Termine

Historie

Trends

Langzeit- und Lebensarbeitszeitkonten in der betrieblichen Praxis

"Viele Unternehmen haben flexible Arbeitszeitmodelle eingeführt, doch nur in rund sieben Prozent aller Unternehmen kommt die Form "Langzeit-/Lebensarbeitszeitkonto" der Arbeitszeitgestaltung zum Einsatz. Mit dem seit Januar 2009 geltenden Gesetz zur Verbesserung der Rahmenbedingungen für die Absicherung flexibler Arbeitszeitregelungen („Flexi II“) hat das Modell der Langzeit- und Lebensarbeitszeitkonten eine neue gesetzliche Grundlage bekommen", so die arbeit.nrw.de-Redaktion. Auf der Internetseite www.arbeit.nrw.de kann eine PDF zum Thema "Instrumente der Arbeitszeitgestaltung: Langzeitkonto und Lebensarbeitszeitkonto" heruntergeladen werden.

http://www.arbeit.nrw.de/pdf/arbeit/az_grundformen_arbeitszeitgestaltung-14_langzeitkonto.pdf

Forschen, Entwickeln und Umsetzen

Das 7. Forschungsrahmenprogramm (FRP) der EU-Kommission zielt auf erfolgreiches Forschen in Europa speziell für KMU ab. Der Themenworkshop Lebenswissenschaften (Gesundheit, Ernährung, Landwirtschaft, Fischerei und Biotechnologie) am 3. Dezember 2009 in Mülheim soll Kontakte zwischen Wissenschaft und Wirtschaft herstellen und Kooperationen anbahnen.

www.frp.nrw.de

"Gesunde Arbeit"

Belastende Arbeitsbedingungen, sinkende Leistungsfähigkeit und krankheitsbedingte Fehlzeiten wirken sich nachhaltig auf den Unternehmenserfolg aus. Ein kostenloses Angebot für kleine und mittlere Unternehmen unterstützt diese bei der Gesunderhaltung ihrer Beschäftigten. Dort erhält man u.a. Hilfe zu: Betriebliches Eingliederungsmanagement, Demographische Herausforderungen, Integration von Menschen mit Behinderungen.

"Gesunde Arbeit" ist Titel und Inhalt eines vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) und der Initiative Neue Qualität der Arbeit (INQA) geförderten Projektes.

www.gesunde-arbeit.net

Wir sind 100

Der Food-Processing Initiative e.V. wächst weiter und hat jetzt 100 Mitglieder. Begrüßen Sie mit uns die neuen Mitglieder:

[VERMIN-BIELEFELD Kopietz GmbH](#), Bielefeld.

[Ing.-Büro für Lebensmitteltechnologie/Marketing Burkard Possiel](#), Braunschweig.

[Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME-AE](#), Schmallenberg.

[H&T-Feinkost GmbH](#), Gütersloh.

[INtem Trainergruppe](#), Harsewinkel.

Kooperationspartner: [Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung \(ZNU\) an der Universität Witten/Herdecke gGmbH](#), Witten.

Lernen Sie die Neuen bei FPI kennen! Ein Klick auf den Namen führt Sie zum jeweiligen Kurzporträt. Einen Überblick auf die Vorteile der Mitgliedschaft erhalten Sie auf

<http://www.foodprocessing.de/mitgliedschaft.html>.

Focus

Innovationen in der Ernährungsindustrie

Die erfolgreiche Umsetzung von Innovationen entscheidet in der Ernährungsindustrie über den Markterfolg eines Unternehmens. Der Aufbau eines nachhaltigen Innovationsmanagements ist Voraussetzung für die systematische Anregung, Erfassung und Auswertung von Ideen, die als Verbesserungen umgesetzt werden. Hierbei geht es sowohl um Produkte und Dienstleistungen als auch um Organisations- oder Fertigungsprozesse.

Das Projekt FutureFood.NRW steht für die Entwicklung, Erprobung und Verbreitung neuartiger Konzepte und Lösungen für nachhaltiges Innovationsmanagement bei den Unternehmen in NRW. Acht Betriebe erarbeiten gestützt durch Fachleute gemeinsam Lösungen z.B. in Arbeits- und Organisationsgestaltung, Kompetenzentwicklung und Qualifizierung, Unternehmenskultur und Prävention sowie Kooperation und Vermarktung. Die hierbei entwickelten Innovationswerkzeuge werden nach Projektabschluss den Unternehmen in NRW zur Verfügung stehen.

Im Schulze LadenCafé in Borgholzhausen trafen sich die Projektpartner nun zum ersten gemeinsamen Workshop: www.foodprocessing.de.

FutureFood.NRW wird von der innowise GmbH koordiniert, zusammen mit dem FPI durchgeführt und von der Regionalagentur OstWestfalenLippe begleitet. Das Projekt wird mit Mitteln des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Soziales NRW und des Europäischen Sozialfonds gefördert.

Notfallmanagement: Betriebsvereinbarungen zur Pandemiebekämpfung

"Was geschieht, wenn einzelne Mitarbeiter oder größere Teile der Belegschaft an Schweinegrippe erkranken? Viele Betriebe arbeiten derzeit Notfallpläne für Pandemiefälle aus. Dabei werden leicht Arbeitnehmer- oder Persönlichkeitsrechte berührt, so Eberhard Kiesche, Spezialist für betrieblichen Gesundheitsschutz. Betriebsräte haben ein Recht auf Mitgestaltung und Überwachung des Notfallmanagements. Viele potenzielle Streitfragen lassen sich bereits klären, bevor es ernst wird - durch eine Betriebsvereinbarung zur Pandemiebekämpfung. Darin können Pläne zur Umstellung der Arbeitsorganisation, Informationspflichten der Geschäftsführung oder die Entgeltfortzahlung im Falle einer Betriebsschließung festgelegt werden." Quelle: Böckler Impulse 16/2009.
http://www.boeckler.de/pdf/mbf_bvdoku_pandemie_2009.pdf

Termine

17.-20.11.2009: "1. Internationale Fleischwoche", Bonn www.q-porkchains.org

22.11.2009: Infotag "Berufe in der Ernährungsindustrie", Berufskolleg Glockenspitz, Krefeld, www.ernaehrung-news.de

24.11.2009: TEAM-Logistikforum 2009 "Optimierung der Intralogistik", HNF, Paderborn, www.team-logistikforum.de

25.-26.11.2009: Seminar "NachhaltigkeitsmanagerFood", Mettmann, www.uni-wh.de/znu

30.11.2009: Praxisforum "Betriebsratswahl 2010", Duisburg, www.ernaehrung-news.de

02.-03.12.2009: Seminar "RisikomanagerFood – Agieren statt Reagieren", Hamburg, www.uni-wh.de/znu

03.12.2009: Themenworkshop "Erfolgreich forschen in Europa", Mülheim, www.frp.nrw.de

04.12.2009: Fachbereichstag Life Science Technologies an der Hochschule OWL, Lemgo, www.hs-owl.de/fb4/

03.-05.03.2010: Unternehmerreise in die Türkei, Istanbul, www.innowise.eu.

11.-12.03.2010: Seminar für Ausbildungsbeauftragte „Der Ausbilder als Coach“, Duisburg, www.ernaehrung-news.de

16.-18.03.2010: Lounge "HygieniCon", Karlsruhe, www.hygienicon.com

26.05.2010: Praxisforum Personal "Kreativ denken-arbeiten-wirken", Willich (bei Düsseldorf), www.ernaehrung-news.de

Historie

50 Jahre Anneliese

Wir gratulieren unserem FPI-Mitglied Anneliese Mertes GmbH zum 50. Firmenjubiläum! 1959 gründeten Anneliese und Heinz Mertes eine handwerkliche Bäckerei, die sich bereits nach kurzer Zeit zu einem kleinen Produktionsunternehmen entwickelte. Dank der Vision, den Alltag der Bäckermeister-Kollegen ergonomischer zu gestalten, hielten viele praktische Entwicklungen Einzug in die Betriebe der Innungskollegen.

Heute ist die Anneliese Mertes GmbH ein Unternehmen mit anwenderorientiertem Expertenwissen. „Wir kommen aus der Branche unserer Kunden und denken auch so. Fürs Backen haben wir uns unsere Leidenschaft erhalten.“, so Thomas Mertes, Geschäftsführer der [Anneliese Mertes GmbH](http://www.anna-mertes.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