



April 2010

Food Net NRW Informiert

[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

Workshop: Modernes Food Chain Management

Forum: Ressourceneffizienz im Netzwerk

Schichtplanung: Unterstützungsangebote für Arbeitszeit- und Schichtplangestaltung

Arbeitszeitgestaltung: Mit Betriebsräten mehr Flexibilität bei Arbeits- und Betriebszeiten

Brancheninitiativen OWL: Themenjahr IT in Unternehmen

Food-Processing Initiative e.V.: Gemeinsam mehr bewegen

Focus

Innovationsprozesse: Flexibilität vs. Stabilität

Equal Pay: Zwei Analyseinstrumente zu Lohnstrukturen im Betrieb

HygieniCon 2010: Mitglieder von FPI informierten Besucher

Termine

Historie

Vorankündigung: Zweiter Wettbewerb „Ernährung.NRW“ startet am 26. April 2010

Mit dem zweiten Förderwettbewerb Ernährung.NRW wollen das Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und das Ministerium für Wirtschaft, Mittelstand und Energie des Landes Nordrhein-Westfalen die Position der Ernährungsbranche ausbauen, ihre Wettbewerbsfähigkeit erhöhen und damit bestehende Arbeitsplätze sichern und neue schaffen. Gesucht werden innovative Ideen, z.B. Produkt-, Prozess- und Absatzinnovationen. Mit dem Wettbewerb sollen Projekte generiert und gefördert werden, die die ernährungswirtschaftlichen Wertschöpfungsketten stärken und einen Bezug zur Clusterstrategie in Nordrhein-Westfalen aufweisen.

[Übersicht und Anmeldung](#) zu den Informationsveranstaltungen sowie [Programm der regionalen Informationsveranstaltungen](#). Weitere Informationen zum Wettbewerb finden Sie ab dem 26. April 2010 unter www.ziel2.nrw.de. Die Projekt-Partner von Food Net NRW werden Sie kompetent bei Ihren Vorbereitungen zur Teilnahme am Wettbewerb unterstützen.

Trends

Modernes Food Chain Management

Die Qualität der Lebensmittel sowie deren Sicherheit stehen immer stärker im Fokus der Öffentlichkeit. Über effektives Food Chain Management und die Interaktion zwischen Forschung, Entwicklung und Industrie sowie die Kommunikation von Lebensmittelindustrie, Einzelhandel und Verbraucher wollen Forscher der Fraunhofer-Allianz »Food Chain Management« auf dem Workshop am 1. Juni 2010 mit Entscheidungsträgern aus Wirtschaft und Wissenschaft diskutieren. www.fcm.fraunhofer.de

Innovationen im Themenfeld Ressourceneffizienz

Der effiziente Umgang mit Material und Energie ist längst zu einem wichtigen Wettbewerbsfaktor für produzierende Unternehmen geworden. Erfahrungen und Ansätze von ressourceneffizienten Innovationen stehen im Mittelpunkt des zweiten Forums "Ressourceneffizienz in OWL", das am 19. Mai 2010 in Bielefeld stattfindet. Zehn Praxis-Workshops bieten einen Überblick über Erfahrungen der Unternehmen, Innovationen und Beratungsangebote. <http://www.efanrw.de/index.php?id=375>

Unterstützungsangebote für Arbeitszeit- und Schichtplangestaltung

Eine aktuelle Webseite zum Thema Arbeitszeitgestaltung und Schichtplanung in der Produktion hat der Initiativkreis INQA-Produktion entwickelt. Mit den Online-Instrumenten und Informationen der INQA-Webseite können die Ergonomie der Arbeitszeit überprüft und Verbesserungsmöglichkeiten ermittelt werden. (Quelle: TBS NRW) <http://inqa.gawo-ev.de/cms/>

Mit Betriebsräten mehr Flexibilität bei Arbeits- und Betriebszeiten

Arbeitnehmer und Arbeitgeber haben oft unterschiedliche Interessen bei der Arbeitszeitgestaltung. In Betrieben mit Betriebsräten und Tarifbindung gelingt es am besten, diesen Konflikt zu bewältigen.

Unabhängig von der Größe eines Betriebs oder der Branche gilt: Die Arbeitszeiten sind kürzer und es fallen weniger bezahlte Überstunden an, wenn es einen Betriebsrat gibt, im Betrieb ein Tarifvertrag gilt oder beides zusammentrifft. Trotzdem können Betriebe mit Regulierung deutlich länger produzieren oder Dienstleistungen anbieten. (Quelle: Böckler Impulse 4/2010) www.boeckler.de/32014_103018.html

Themenjahr IT in Unternehmen

Informationstechnologie (IT) ist eine Querschnittstechnologie ohne die heute kein Produkt hergestellt, keine Dienstleistung mehr erbracht werden kann. Mit dem Jahresthema „IT in Unternehmen“ informieren die Brancheninitiativen in der Region Ostwestfalen-Lippe (OWL) in Kooperation mit IT-Dialog OWL und unterstützt durch das Clusterbüro OWL der OstWestfalenLippe Marketing GmbH mit Veranstaltungen und Projekten über aktuelle Entwicklungen der IT und stellen Experten und Fördermöglichkeiten vor. <http://www.innovation-wissen.de/innovation-und-wissen/pdf/infoservice/infomaterial/flyer-it.pdf>

Gemeinsam mehr bewegen

Gelebte Netzwerkkultur forciert den Austausch von Wissen und Erfahrungen. Dies konnte wieder auf der FPI-Mitgliederversammlung am 15. April 2010 erlebt werden. Nach Impulsreferaten von Dr. Mark Bücking und Dirk Hesse diskutierten die Mitglieder aktiv über die Fragestellungen Markttrends, Innovationsmanagement, Internationale Märkte und Hygienic Design. Ergebnis war: gemeinsam können wir mehr bewegen. FPI wird die Anstöße mit Angeboten an die Unternehmen aufgreifen. Bei Interesse wenden Sie sich direkt an: Norbert.Reichl@foodprocessing.de.

Focus

Innovationsprozesse: Flexibilität vs. Stabilität

Angesichts der sich schnell ändernden Markt- und Kundenanforderungen müssen die Unternehmen innovativ und flexibel agieren. Die Flexibilität eines Unternehmens ist ein zentraler Erfolgsfaktor, um Innovationen aktiv gestalten zu können. Innovationen benötigen jedoch auch stabile „Ruhephasen“, um sie nachhaltig bei Beschäftigten und Kunden zu verankern.

Im richtigen Verhältnis wirken Flexibilität und Stabilität innovationsförderlich. So tragen stabile Organisationsstrukturen mit flexiblen Handlungsspielräumen für die Mitarbeiter dazu bei, Innovationen erfolgreich umzusetzen. Die richtige Mischung von Flexibilität und Stabilität ist jedoch für jedes Unternehmen individuell, da es auf das Zusammenwirken zwischen Organisationsstrukturen, Beschäftigten, Führungskräften und Kunden ankommt.

Unter dem Motto „Innovationsprozesse gestalten: so viel Flexibilität wie möglich - so viel Stabilität wie nötig!“ trafen sich die Teilnehmer des Projekts FutureFood.NRW zum Projektworkshop bei Berief Soja Fit in Beckum und diskutierten über die wichtigsten Faktoren für eine erfolgreiche Gestaltung von Innovationsprozessen. Die Ergebnisse lesen Sie auf www.futurefood.eu.

Equal Pay: Zwei Analyseinstrumente zu Lohnstrukturen im Betrieb

Die Europäische Kommission veröffentlichte im März ihre Zahlen zum Lohnabstand zwischen den Geschlechtern: 23,2% Lohnabstand in Deutschland. Zwei Analyseinstrumente geben Auskunft über die Lohnstrukturen im Unternehmen.

- Logib-D ("Lohngleichheit im Betrieb – Deutschland") - bereitgestellt vom Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend - ist ein Instrument für die betriebliche Praxis, mit dem Unternehmen schnell und anonym ihre Entgeltstruktur analysieren können. Damit kann die Höhe des durchschnittlichen Unterschieds der Monatsgehälter weiblicher und männlicher Beschäftigter für den Betrieb insgesamt und für einzelne Standorte ermittelt werden.
www.logib-d.de/DE/01_Home/home_node.html
- eg-check: wurde entwickelt mit Förderung der Hans-Böckler-Stiftung. Damit können Unternehmen, Betriebs- und Personalräte und auch einzelne Beschäftigte prüfen, ob in ihrem Betrieb beide Geschlechter diskriminierungsfrei bezahlt werden, oder nicht.
www.eg-check.de

HygieniCon 2010 – Mitglieder von FPI informierten Besucher

Weiterbildung, Networking, Produktpräsentationen – all das fand in entspannter Atmosphäre vom 16. bis 18. März 2010 in Karlsruhe statt. 4800 Besucher und 150 Anbieter nutzten das Angebot von 25 Aktionsbühnen, zahlreichen Vorträgen, Workshops, Podiumsdiskussionen und Produktshows rund um Themen wie Gesetzgebung, Design, Technologien, Prozesse, Dienstleistungen, Effizienzsteigerung im Bereich Hygiene.

„Flut von Nachweisen – wie stellt sich der Maschinenhersteller auf Kundenanforderungen ein?“ Frau Dr. Pfaff von FIS Europe, gab den Teilnehmern der Hygienic-Lounge einen [Überblick](#) über die aktuellen Entwicklungen im Hinblick auf die rechtlichen und privatwirtschaftlichen Anforderungen in der Ernährungsbranche. Über den „Einsatz von Reinigungskontrollverfahren“ informierte Herr Dr. Steinkamp vom DIL die Zuhörer in seinem [Vortrag](#).

Abends konnten bei Jazzmusik, Buffet und leckeren Cocktails neue Kontakte vertieft und interessante Gespräche geführt werden. Informativ, Kommunikativ, entspannt – so kann man den Branchentreff wohl bestens zusammenfassen.

Die Anmeldung für die Lounges 2011 vom 15. – 17. Februar 2011 ist bereits möglich.

Weitere Informationen finden Sie unter www.hygienicon.com.

Termine

- 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
- 27.04.2010: NEW.S Praxisforum Logistik "BKrFOG / Lenk- und Ruhezeiten", Dortmund, www.ernaehrung-news.de
- 27.04.2010: 9. FEI-Kooperationsforum: Produkt- und Prozesssicherheit, Bonn, www.fei-bonn.de
- 28.04.2010: Praxisforum "Ist Genuss standardisierbar?", Münster, www.fh-muenster.de/isun
- 28.-30.04.2010: TII-Konferenz 2010 "Innovation 3.0", Düsseldorf, www.tii.org
- 29.04.2010: Dt.-nl. Unternehmenforum „Trends der Lebensmittelindustrie“, Vianen (Niederlande), www.dnhk.org
- 30.04.2010: 1. Anwendertag von OWL ViProSim, Gütersloh, www.owl-viprosim.de
- 04.05.2010: Aufbaukurs zu Lebensmittelallergien, Frankfurt, www.fis-europe.net
- 08.05.2010: Projektvorstellung „Standardschnittstelle für Maschinen der Food Industrie (WS-Food: Weihenstephaner Standard Food) auf der IFFA; Frankfurt; www.foodprocessing.de/veranstaltungen-reager/events/81.html
- 18.05.2010: MODUS Consult IT-Forum, Rheda-Wiedenbrück, www.modusconsult.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/veranstaltungen-reager/events/67.html
- 26.05.2010: NEW.S Praxisforum Personal "Kreativ denken-arbeiten-wirken", Willich (bei Düsseldorf), www.ernaehrung-news.de
- 01.06.2010: 1. Workshop „Modernes Food Chain Management“, Berlin, www.fcm.fraunhofer.de
- 01.06.2010: Koscher-Halal-Workshop, Frankfurt, www.fis-europe.net
- 09.-10.06.2010: Geschmackssymposium "Wie Emotionen den Geschmack beeinflussen", Bremerhaven, www.ttz-bremerhaven.de
- 01.07.2010: FutureFood.NRW-Veranstaltung: „Innovationen in der Ernährungsindustrie“, Bielefeld, www.futurefood.eu (in Vorbereitung)
- 23.09.2010: 13. Branchentag Ernährungswirtschaft NRW, Herne, www.ernaehrung-news.de (in Vorbereitung)
- 27.-28.09.2010: 4. Internationaler Workshop "Cold Chain Management", Bonn, www.ccm.uni-bonn.de
- 02.11.2010: NEW.S Praxisforum Arbeitsrecht "Krankheit und Arbeitsrecht", Gelsenkirchen, www.ernaehrung-news.de (in Vorbereitung)
- 10.11.2010: NEW.S Praxisforum Personal "Kommunikation", Willich, www.ernaehrung-news.de (in Vorbereitung)

Ausland

- 05.-07.05.2010: "Company Mission Cereals Tour", Brüssel, <http://www.foodprocessing.de/veranstaltungen-reager/events/72.html>
- 28.06.-02.07.2010: Markterkundungsreise für Unternehmen der Ernährungswirtschaft nach Japan; <http://www.foodprocessing.de/veranstaltungen-reager/events/83.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

60 Jahre LCI

Das Lebensmittelchemische Institut Köln des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (LCI) feiert in diesem Jahr sein 60jähriges Bestehen. www.lci-koeln.de

Nachrichten aus dem Food Net NRW lesen Sie auch im Food Net Print;
Ausgabe März 2010 finden Sie als PDF im Internet: [Food Net Print 07](#).

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