



[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

Hygienic Design: Produktreinheit in der Lebensmittelindustrie

Ausland: Markterkundungsreise nach Istanbul

Entwicklungsprojekt: 12 Projektpartner entwickeln Hochdruckverfahren

Arbeitsmarkt: Ein Jahr Krise

Ausstellung: Hauptsache Arbeit. Wandel der Arbeitswelt nach 1945

Regionale Identität: Ernährungswirtschaft gründet Netzwerk

Focus

Food Net NRW – aktiv für die Wertschöpfungskette Food

Termine

Historie

Produktreinheit in der Lebensmittelindustrie

Hygienic Design ist ein wichtiger Baustein zur Sicherung der Lebensmittelqualität. Die reinigungsgerechte Gestaltung von Bauteilen, Komponenten und Produktionsanlagen erfordert die Zusammenarbeit der verschiedenen Anbieter.

Die HygieniCon bietet für Maschinenhersteller und Anwender Gelegenheit zum Austausch auch über Branchengrenzen hinweg. Dr.-Ing. Helmut Steinkamp, Leiter Geschäftsbereich Sicherheit beim Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) und Dr. Sylvia Pfaff vom Food Information Service Europe (FIS), beide Mitglieder des FPI e.V., halten auf der HygieniCon jeweils eine Vortragssession. Food Net NRW ist Partner der HygieniCon, Einladungskarten erhalten Sie hier www.foodprocessing.de.
Programm: www.new-lounges.de

Markterkundungsreise nach Istanbul

Die Lebensmittelbranche gehört zu den wachstumsstärksten Wirtschaftssektoren in der Türkei. Für deutsche Anbieter aus dem Bereich der Lebensmittelverarbeitungstechnologien bestehen hier sehr gute Marktchancen.

Die innowise GmbH führt gemeinsam mit dem Food-Processing Initiative e.V. eine Delegationsreise vom 3. bis 5. März 2010 nach Istanbul durch. Neben Betriebsbesuchen und einer Kooperationsbörse steht auch ein Besuch der Messe „FOTEG“, der internationalen Messe für die Food Processing Industrie, auf dem Programm. Die Reise wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie unterstützt. www.innowise.eu

12 Projektpartner entwickeln Hochdruckverfahren

Mehrere Forschungseinrichtungen werden im Verbund mit lebensmittelverarbeitenden Unternehmen das Projekt durchführen. Ministerin Ilse Aigner übergab Dr. Volker Heinz vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Mitglied des FPI e.V., den Zuwendungsbescheid am 1. Dezember 2009 in Berlin. Mit 1,7 Millionen Euro wird die Entwicklung der Hochdrucktechnologie in der Lebensmittelerzeugung gefördert. Derartige Themen, so die Ministerin, könnte sie sich auch als Inhalt weiterer Projekte im Rahmen der für März angekündigten Maßnahmen zur Technologieförderung des Verbraucherschutzministeriums vorstellen. www.bmelv.de und www.dil-ev.de

Ein Jahr Krise

Im Oktober/November 2008 hat sich die globale Wirtschaftskrise erstmals in den Arbeitsmarktdaten niedergeschlagen. Seither hat die Rezession zwar Spuren auf dem Arbeitsmarkt hinterlassen, allerdings sind die Auswirkungen unterm Strich deutlich moderater als zu Beginn der Krise und noch zum Jahreswechsel 2008/2009 erwartet. Die aktuelle Broschüre "Ein Jahr Krise auf dem deutschen Arbeitsmarkt" fasst kurz und knapp die wesentlichen Entwicklungen der vergangenen zwölf Monate zusammen. Die Broschüre kann im Internet unter folgendem Link herunter geladen werden:
http://www.pub.arbeitsagentur.de/hst/services/statistik/000100/html/sonder/broschuere_ein_jahr_krise.pdf

Hauptsache Arbeit. Wandel der Arbeitswelt nach 1945

Die Ausstellung beschäftigt sich mit den Veränderungen in der Arbeitswelt, der Entwicklung von der Industrie- zur Dienstleistungsgesellschaft, den technologischen Entwicklungen sowie der Globalisierung und ihren Folgen bis in die Gegenwart. Sie wird im Haus der Deutschen Geschichte in Bonn bis 5. April 2010 gezeigt. www.hdg.de

Ernährungswirtschaft gründet Netzwerk

Namhafte Unternehmen der Ernährungswirtschaft haben sich gemeinsam mit dem Münsterland e.V. und Wirtschaftsförderungen der Region zum Verein „Netzwerk Münsterland Qualität“ zusammengeschlossen. www.foodprocessing.de

Focus

Food Net NRW – aktiv für die Wertschöpfungskette Food

Die Highlights 2009 im Food Net NRW waren der Kooperationspreis der Agrar- und Ernährungswirtschaft 2009, der Branchentag der Ernährungswirtschaft, die Auszubildenden-Gewinnung, die Anregung zur Entwicklung eines Standards für Schnittstellen in der digitalen Fleischwarenfabrik der Zukunft, Optimierungsstrategien für Food-Logistik in NRW und die Konzeption des Innovations-Atlas Ernährung NRW.

Für die Unternehmen der Branche haben wir Workshops konzipiert und organisiert: Praxisforen Personal, Studierenden-Tour sowie Food-Foren zu MRL & IFS, Einsparpotenziale durch ressourcenoptimiertes Arbeiten sowie Optimierung der Energie- und Ressourceneinsätze. Durch die Teilnahme an Messen und Kongressen haben wir die Kompetenzen der Branche präsentiert und verknüpft.

Danken möchten wir unseren Mitgliedern in den Vereinen FPI und NEW.S und den Partnern in den Projekten für die gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit in 2009. Ihre Kompetenz und ihr Engagement sind die Basis für die erfolgreiche Arbeit im Food Net NRW. Damit auch Sie aktiv mitwirken können, rufen Sie uns einfach an oder senden uns eine e-Mail! kontakt@foodnet-nrw.de

Food Net NRW bündelt die Kompetenzen von Nordrhein-Westfälische Ernährungswirtschaft – Sozialpartnerprojekt e.V. (NEW.S) und Food-Processing Initiative e.V. (FPI) in einem Kooperationsprojekt. Im Cluster Ernährung.NRW sind wir wichtiger Partner für Innovationen in der Lebensmittelverarbeitung und -technologie.

Die Angebote von Food Net NRW richten sich an verschiedene Adressaten in den Betrieben, wie bspw. Geschäftsführung, Qualitätsmanager, Personalleiter, Logistikleiter und Betriebsräte; denn erfolgreiche Innovationen brauchen Umsetzungskompetenz in allen Unternehmensbereichen.

Termine

02.02.2010: Betriebsräte-Praxisforum "Zwischen allen Stühlen?! Betriebsräte in Veränderungsprozessen", Dortmund, www.ernaehrung-news.de

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

16.-18.03.2010: Lounges mit HygieniCon, Karlsruhe, www.hygienicon.com

21.-22.04.2010: II. Zukunftskonferenz Food, Witten, www.uni-wh.de/znu

23.04.2010: Praxisforum Arbeitsrecht "Krankheit und Arbeitsverhältnis", Mettingen, www.ernaehrung-news.de

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

Ausland:

20.01.2010: CORNET/EraSME Partnering Event, Maastricht, Niederlande, www.enterpriseeuropenetwork.nl/agenda_evenementen/cornet_erasme_evenement.asp

04.-05.02.2010: Workshop „Food and Feed Safety“, Chengdu, Provinz Sichuan, China, www.foodprocessing.de/veranstaltungen-reager/events/53.html

21.-24.02.2010 GulFood & Hotel Equipment Exhibition & Salon Culinaire in Dubai; anlässlich der Messe ist eine Unternehmerreise in die VAE geplant; www.gulfood.com

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

21.-26.08.2010 AGRA – Intern. Fair of Agriculture & Food Industry in Gornja Radgove; anlässlich der Messe ist eine Unternehmerreise nach Slowenien geplant; 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

50 Jahre Fraunhofer IME in Schmallenberg

In angewandter Forschung immer auf der Höhe: Am 1. Dezember 1959 wurde das Forschungslabor in Schmallenberg in die Fraunhofer-Gesellschaft eingegliedert. Im Zentrum der Forschungsaktivitäten des IME stehen molekularbiologische Verfahren zur Diagnose und Therapie menschlicher und tierischer Krankheiten und zum Schutz von Nutzpflanzen und Nahrungsmitteln sowie die Erkennung und Beurteilung der Risiken synthetischer und natürlicher Stoffe für Umwelt und Verbraucher. www.ime.fhg.de

Nachrichten aus dem Food Net NRW lesen Sie auch im Food Net Print; Ausgabe Dezember 2009 finden Sie als PDF im Internet: [Food Net Print 06](#)

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.-Kaufrau (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