



Food Net NRW Informiert

Februar 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

Oecotrophologie: Wirtschaft trifft Wissenschaft

Energiekonzepte: Energie-Tisch NRW

Arbeitsunfähigkeit: Krankheit und Arbeitsrecht

Vom Technikum in die Industrie: Sattdampfentkeimungsverfahren

Functional Food: Bioverfügbarkeit von Antioxydantien

BioFach: FPI-Mitglieder stellen aus

Hygienic Design: Austausch über Branchengrenzen hinweg

Focus

Netzwerk: Materialeffizienz in der Nahrungsmittelbranche

Trendbarometer: Ausbildungsplatzsituation

Termine

Historie

Wirtschaft trifft Wissenschaft

Der Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein stellt sich am 9. März 2010 vor. Derzeit absolvieren die ersten Studierenden ihr Bachelor- oder Masterstudium der Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein. Die Unternehmen der Ernährungsindustrie werden also demnächst das Wissen der Studierenden im Rahmen von Praktika, Abschlussarbeiten oder konkreten Arbeitsverhältnissen nutzen können. Informieren Sie sich schon jetzt über Schwerpunkte und Inhalte der neuen Studiengänge, um zukünftig gezielt den Fachkräftenachwuchs zu rekrutieren.

Einladung und Anmeldeformular unter www.ernaehrung-news.de.

Energie-Tisch NRW

Die Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie können durch den rationellen Einsatz von Energie erhebliche Kostenreduktionen erzielen und dabei gleichzeitig einen wesentlichen Beitrag zur Schonung der Ressourcen und zum Schutz des Klimas leisten.

Die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE) initiiert daher gemeinsam mit der EUtech Energie & Management GmbH die Einrichtung von „Energie-Tischen“. Der „Energie-Tisch“ ist eine Arbeitsgruppe von etwa zehn Unternehmensvertretern, die sich regelmäßig treffen und Energiekonzepte für ihre Betriebe erarbeiten.

Der FPI e.V. unterstützt die Initiierung eines Energie-Tisches in NRW. Mitglieder des FPI e.V. profitieren durch reduzierte Teilnahmeentgelte.

Informationen zu den Energie-Tischen erhalten Sie unter www.foodprocessing.de.

Krankheit und Arbeitsrecht

Arbeitsunfähigkeit stellt sowohl für die Unternehmen als auch für die betroffenen Arbeitnehmer eine hohe Belastung dar. Neben der Umsetzung präventiver gesundheitsfördernder Maßnahmen zur Senkungen des Krankenstandes entstehen nicht selten auch arbeitsrechtliche Fragen und Probleme. Personalverantwortliche und Betriebsräte sind häufig gefordert, auf diesem sensiblen Gebiet arbeitsrechtliche Entscheidungen zu treffen. Im Praxisforum „Krankheit und Arbeitsrecht“ erfahren die Teilnehmer, wie ein sachgerechter und fairer Umgang mit kranken Mitarbeitern im Betrieb gestaltet sein soll und wie notwendige Personalmaßnahmen rund um das Thema Krankheit im Arbeitsverhältnis rechtssicher umzusetzen sind. NEW.S Praxisforum am 23. April 2010, Mettingen, www.ernaehrung-news.de.

Sattdampfentkeimungsverfahren

Das Sattdampfentkeimungsverfahren, das die mechanische und thermische Entkeimung kombiniert, ist durch die Kooperation unseres Mitglieds Werner & Co. Gewürze GmbH mit der Hochschule OWL in Industriegröße realisiert worden <http://www.werner-gewuerze.de/>.

Bioverfügbarkeit von Antioxydantien

Auf dem 5th International Taste Nutrition Health Congress Ende März in Dijon wird es eine Podiumsdiskussion über Bioverfügbarkeit von Antioxydantien geben. Herr Dr. Paper, Leiter F&E bei unserem Mitglied Anoxymer GmbH, wird als Sprecher hieran teilnehmen.
www.foodprocessing.de

FPI-Mitglieder stellen aus

Auf der BioFach vom 17. bis 20. Februar 2010 trifft sich die internationale Branche für Bio-Lebensmittel wieder in Nürnberg. Dort können Sie mit unseren Mitgliedern und Kooperationspartnern ins Gespräch kommen:

- C. Hahne Mühlenwerke GmbH & Co. KG, Löhne, Halle 7, Stand 7-221b
- CSB-System AG, Geilenkirchen, Halle 9, Stand 9-441
- Fachhochschule Münster, FB Oecotrophologie, Münster, Halle 7, Stand 7-219k
- H. Schulze Ladencafe GmbH, Borgholzhausen, Halle 7, Stand 7-219
- L. Dwersteg jun. GmbH & Co., Steinfurt, Halle 7, Stand 7-219g
- Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG, Ibbenbüren, Halle 7, Stand 7-221d

Austausch über Branchengrenzen hinweg

Food Net NRW ist Partner der HygieniCon 2010. Die Unterlagen zu den Vortragssessions werden ab 11. März 2010 zum Downloaden bereit stehen. Das Passwort zum Einloggen in "MyLounge" erhalten Teilnehmer mit ihrer Anmeldebestätigung. Einladungskarten erhalten Sie über www.foodprocessing.de.

Focus

Materialeffizienz in der Nahrungsmittelbranche

Die zunehmende Ressourcenverknappung und der fortschreitende Klimawandel zählen mit zu den Herausforderungen der Nahrungsmittelbranche. Maßnahmen zur Steigerung der Materialeffizienz helfen Unternehmen, fit für die Zukunft zu werden.

Den größten Kostenblock im Ernährungsgewerbe stellen mit 55,1%* die Materialkosten. Effizientere Produktionsabläufe, die Schließung von Stoffkreisläufen oder innovative Technologien – Ansätze, die Unternehmen helfen nicht nur den Materialeinsatz, sondern auch den Energiebedarf nachhaltig zu senken.

Durch die Zusammenarbeit im Netzwerk „Materialeffizienz in der Ernährungswirtschaft“ will die Food-Processing Initiative e.V. gemeinsam mit der Effizienz-Agentur NRW Effizienzpotenziale in Betrieben ermitteln, Lösungsansätze formulieren und so Wettbewerbsvorteile für die Betriebe erschließen.

Das Netzwerkangebot wird mit den Mitgliedern abgestimmt und auf ihre individuellen Bedürfnisse angepasst. Neben der Information und Diskussion über konkrete Ansätze und Lösungswege steht der regelmäßige Erfahrungsaustausch im Vordergrund. Teilnehmer bereits bestehender Netzwerke schätzen besonders den Wissenstransfer in das Netzwerk sowie den regelmäßigen Erfahrungsaustausch zwischen den Netzwerkpartnern. Aus der Branche für die Branche lautet das Motto.

Die Netzwerk-Organisation und -Durchführung liegt beim FPI e. V. Die Effizienz-Agentur NRW, das Kompetenzzentrum für Ressourceneffizienz in Nordrhein-Westfalen, ist aktiver Fachpartner des Netzwerks. Weitere Informationen zur Thematik Materialeffizienz in der Ernährungswirtschaft erhalten Sie hier E-Mail: Sabine.Hoefel@foodprocessing.de.

* *Statistisches Jahrbuch 2009 des Statistischen Bundesamtes*

Trendbarometer: Ausbildungsplatzsituation

In die Ausbildung zu investieren ist nach wie vor ein wichtiger Teil der Zukunftsvorsorge in den Unternehmen, denn die Fach- und Führungskräfte von morgen müssen heute gewonnen und ausgebildet werden. Die Schülerzahlen in Deutschland gehen seit einigen Jahren zurück und der Wettlauf um die „besten Köpfe“ ist in vollem Gange. Im neuesten NEW.S Trendbarometer wollte NEW.S wissen, wie sich die Anzahl der Ausbildungsplätze im Krisenjahr 2009 entwickelt hat. Erfreulicherweise haben 63 Prozent ihre Anzahl an Ausbildungsplätzen konstant gehalten, 23 Prozent haben neue Stellen geschaffen und nur 9 Prozent haben die Ausbildungsplätze abgebaut. Alle Ergebnisse des aktuellen Trendbarometers der Ernährungswirtschaft NRW stehen zum Download bereit unter www.ernaehrung-news.de.

Termine

- 02.03.2010: Jahrestagung der Initiative Kompetenznetze Deutschland, Berlin, www.kompetenznetze.de
- 04.03.2010: European Networking Event: Successful R&D in Europe, Düsseldorf, <http://frp.nrw.de/frp2/de/hot/evt/aga/?v=408&lce=DE&lce=DE>
- 09.03.2010: Wirtschaft trifft Wissenschaft "Die Hochschule Niederrhein - Fachbereich Oecotrophologie - stellt sich vor", Mönchengladbach, www.ernaehrung-news.de
- 16.-18.03.2010: Lounges mit HygieniCon, Karlsruhe, www.hygienicon.com
- 15.04.2010: Mitgliederversammlung Food-Processing Initiative e.V., Oelde, www.foodprocessing.de
- 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
- 19.05.2010: 2. Forum Ressourceneffizienz, Bielefeld, www.efanrw.de
- 20.05.2010: III. FoodSpot Workshop: "Preservation Innovations", Gent/Belgien, www.foodprocessing.de
- 26.05.2010: Praxisforum Personal "Kreativ denken-arbeiten-wirken", Willich (bei Düsseldorf), www.ernaehrung-news.de
- 23.09.2010: 13. Branchentag Ernährungswirtschaft NRW, www.ernaehrung-news.de

Ausland

- 03.-05.03.2010: Markterkundungsreise in die Türkei mit Möglichkeit zum Besuch der FOTEG – Internationale Messe für die Food Processing Industrie, Istanbul; www.innowise.eu.
- 04.03.2010 Kooperationsbörse des Enterprise Europe Network (EEN) auf der SALIMA Internationale Nahrungsmittelmesse, Brünn, Tschechische Republik; <http://www.enterprise-europe-network.ec.europa.eu/public/bemt/home.cfm?EventID=2203>
- 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

Jubiläum: 10 Jahre Girls' Day - Mädchen-Zukunftstag

Die Zielsetzung des Girls' Day ist es, Mädchen für technische und naturwissenschaftliche Berufe zu begeistern, die angesichts des steigenden Fachkräftebedarfs in diesem Bereich von großer Bedeutung bleibt. www.girls-day.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