



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

Produktionsprozess: Standardschnittstelle für Maschinen

Entkeimung: Lemgoer Datenbank für D- und z-Werte

Handlungsleitfaden: Beruflicher Aus- und Wiedereinstieg

Informationsmanagement: Online-Portal „Hygienic Design“

Fördermöglichkeiten: Förderlotse Nordrhein-Westfalen

Sensorik: Wie Emotionen den Geschmack beeinflussen

Forschungsprojekt: „Ökologische Beschaffung in der Ernährungsindustrie“

Wettbewerb: Europäischer „Food Processing Implementation Award“

Förderung: BMWi-Innovationsgutscheine

Innovation: Optische "Vogelscheuche" – Naturschutzgerechtes Konzept

Focus

Online-Portal F&E-Atlas Ernährung.NRW öffnet seine Pforten

FOOD-ProMat Netzwerk Materialeffizienz in der Nahrungsmittelbranche

Termine

Historie

Zweiter Wettbewerb „Ernährung.NRW“ gestartet!

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 unter www.ziel2.nrw.de. Die Projekt-Partner von Food Net NRW werden Sie kompetent bei Ihren Vorbereitungen zur Teilnahme am Wettbewerb unterstützen.

http://www.foodprocessing.de/tl_files/user/PDF/Externe%20PDF/Wettbewerb_Ernaehrung_Anmeldung_Regionale_Informationsveranstaltung.pdf

http://www.foodprocessing.de/tl_files/user/PDF/Externe%20PDF/Wettbewerb_Ernaehrung_Programm_Regionale_Informationsveranstaltung.pdf

Trends

Standardschnittstelle für Maschinen

„Die gläserne Fleischwaren-Fabrik der Zukunft“ wird greifbar: der neue Weihenstephaner Standard Food (WS FOOD) gewährleistet die vollständige IT-Integration von Maschinen und Anlagen an ERP-Systeme. Die Initiatoren, VDMA und FPI e.V., haben gemeinsam mit Maschinenherstellern, der Fleischwarenindustrie, dem Lehrstuhl für Verpackungstechnik an der Technischen Universität München in Weihenstephan und dem Laboratorium Fleischtechnologie der Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo Standardschnittstellen bei Verarbeitungsmaschinen definiert (www.foodprocessing.de).

Lemgoer Datenbank für D- und z-Werte

Mit der anwenderorientierten Datenbankstruktur der Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Kooperationspartner des FPI e.V., können Endanwender die für sie relevanten D- und z-Werte bei der Entkeimung von Mikroorganismen einfach recherchieren. Die „Lemgo D- and z-value Database for food (ldz-base)“, ist unter www.hs-owl.de/fb4/ldzbase als kostenfreier Service zu erreichen.

Beruflichen Aus- und Wiedereinstieg strukturiert gestalten

Die Wirtschaftsförderung Kreis Unna hat im Rahmen der Landesinitiative „Netzwerk W“ einen Leitfaden für Unternehmen als Handlungshilfe für die Aus- und Wiedereinstiegsplanung konzipiert. Der Leitfaden steht als Download zur Verfügung und kann bei der Wirtschaftsförderung Kreis Unna bezogen werden. (Quelle: Zentrum Frau in Beruf und Technik) www.wfg-kreis-unna.de.

Online-Portal: „Hygienic Design“

Das neue Portal 'Im Fokus: Hygienic Design' LEBENSMITTELTECHNIK (LT), Kooperationspartners des FPI e.V., bietet Praxiswissen rund um Hygiene und reinigungsgerechte Anlagen. Zusätzlich werden LeserInnen mit dem Hygiene-Newsletter per E-Mail auf dem Laufenden gehalten. www.lebensmitteltechnik-online.de/HD/HD.html.

Förderlotse Nordrhein-Westfalen

Einen übersichtlichen Einstieg in die breiten Fördermöglichkeiten in NRW bietet der Förderlotse Nordrhein-Westfalen. Das gemeinsame Angebot der nordrhein-westfälischen Landesregierung und der NRW.BANK bündelt u.a. Informationen zu Fördermitteln, zinsgünstigen Darlehen und zur Finanzierung für Existenzgründungen, kleine und mittlere Unternehmen, Kommunen, Universitäten und Forschungseinrichtungen. Mehr unter www.foerderlotse.nrw.de.

Wie Emotionen den Geschmack beeinflussen

Beim Geschmackssymposium des ttz Bremerhaven, Kooperationspartner des FPI e.V., geht es um den Einfluss von Emotionen auf das Geschmackempfinden. Vor dem Hintergrund wissenschaftlicher Informationen zur Sensorik werden innovative Impulse gesetzt und durch praktische Geschmackserfahrungen erlebbar gemacht. www.ttz-bremerhaven.de.

„Ökologische Beschaffung in der Ernährungsindustrie“

Die Fachhochschule Münster arbeitet an einem Konzept zur umweltschonenden Beschaffung für die Ernährungsindustrie. Hierfür bittet sie Einkaufsverantwortliche oder Geschäftsführer, Fragen zum aktuellen Status der Beschaffung zu beantworten. Weitere Informationen zum Projekt sowie den Fragebogen finden Sie unter: www.fh-muenster.de/isun/umfrage.

Europäischer „Food Processing Implementation Award“ ausgeschrieben

Verbesserungen bei der Lebensmittelqualität und bei Verarbeitungsprozessen honoriert der europäische „Food Processing Implementation Award“. Das Exzellenznetzwerk „HighTech Europe“ lobt den Preis aus, um Lebensmittelwissenschaft und -industrie besser zu vernetzen und hochtechnologische Innovationen zu fördern www.hightecheuropa.eu.

BMW-Innovationsgutscheine

Innovationsfähigkeit ist entscheidend für die Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen. Oft fehlt es aber den kleinen Unternehmen an aktuellem Wissen zu Methoden und Instrumenten, um intern Produktinnovationen oder technische Verfahrensinnovationen erfolgreich zu managen. Genau hier hilft qualifizierte externe Beratung bei der Umsetzung der Ideen, die im Rahmen des neuen Programms go-Inno gefördert wird.

Die BMW-Innovationsgutscheine decken 50 Prozent der Ausgaben für externe Beratungsleistungen durch vom BMWi autorisierte Beratungsunternehmen ab.

www.inno-beratung.de/.

Optische "Vogelscheuche" – Naturschutzgerechtes Konzept

Vögel übertragen direkt und indirekt viele Krankheiten auf Mensch und Tier. Mit der optischen „Vogelscheuche“ EAGLE EYE unseres Mitglieds VERMIN-BIELEFELD Kopietz GmbH wird die Gegenwart von Greifvögeln durch zurückreflektierende Ultraviolett- und Infrarotstrahlen imitiert. Der Vogel wird im Flug irritiert und wählt ein anderes Ziel. EAGLE EYE ist eine umweltfreundliche Lösung, die selbst vom Tierschutz befürwortet wird, www.vermin.de.

Focus

Online-Portal F&E-Atlas Ernährung.NRW öffnet seine Pforten

Der Forschungs- und Entwicklungs- (F&E) Atlas Ernährung.NRW ebnet den Weg zur Anwendung von Forschungsergebnissen in die unternehmerische Praxis. Unternehmen aus der Ernährungsbranche finden auf dem Online-Portal Partner aus Wissenschaft und Forschung, um aus Innovationen marktfähige Produkte zu machen.

Bei Unternehmen entscheidet die Weiterentwicklung von Produkten, Verfahren und Dienstleistungen über den Erfolg auf den Märkten von morgen. Somit ist und bleibt Innovation einer der wichtigsten Faktoren für Zukunftsfähigkeit. Um die Innovationsimpulse aus der Wissenschaft für Unternehmer leichter zugänglich zu machen, hat der Food-Processing Initiative e.V. den F&E-Atlas Ernährung.NRW erstellt.

Das Online-Portal F&E-Atlas Ernährung.NRW bietet Unternehmen der Ernährungsindustrie Überblick über die Forschungs- und Entwicklungs-Kompetenzen der Hochschulen und wissenschaftlichen Einrichtungen in NRW. Es ist seit April 2010 online und schafft Transparenz entlang der Wertschöpfungskette Food: von der Erzeugung agrarischer Rohstoffe über die Verarbeitung, Verpackung und Vermarktung bis hin zu ernährungsphysiologischen Fragestellungen www.foodprocessing.de/fe-atlas/.

FOOD-ProMat Netzwerk Materialeffizienz in der Nahrungsmittelbranche

Unternehmen gesucht!

Maßnahmen zur Steigerung der Materialeffizienz helfen Unternehmen, fit für die Zukunft zu werden. In der materialintensiven Lebensmittelbranche bestehen besonders große Einsparpotenziale. Der Food-Processing Initiative e.V. (FPI) startet im Herbst 2010 mit Unterstützung der Effizienz-Agentur NRW (EFA) das Materialeffizienz-Netzwerk „**FOOD-ProMat**“ für die Branche. Interessierte Unternehmen können sich jetzt schon informieren.

Den größten Kostenblock im Ernährungsgewerbe stellen mit im Durchschnitt über 50 Prozent 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 „**FOOD-ProMat**“ will der FPI gemeinsam mit der EFA 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.

Die Netzwerk-Organisation und -Durchführung liegt beim FPI. Die EFA ist aktiver Fachpartner des Netzwerks. www.foodprocessing.de.

Termine

19.05.2010: 2. Forum Ressourceneffizienz, Bielefeld, www.efanrw.de

20.05.2010: III. FoodSpot Workshop: "Preservation Innovations", Gent/Belgien, www.foodprocessing.de

20.05.2010: 1. Zukunftsforum Agrobusiness Niederrhein, Alpen, www.agrobusiness-niederrhein.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

08.06.2010: Food Forum „MRL & IFS II“, Bielefeld, www.foodprocessing.de

09.-10.06.2010: Geschmackssymposium "Wie Emotionen den Geschmack beeinflussen", Bremerhaven, www.ttz-bremerhaven.de

10.06.2010: Demografie-Tagung OWL, Herford, www.regionalagentur-owl.de

15.06.2010: Fachforum IT-Sicherheit in Unternehmen, Bielefeld, www.ostwestfalen-lippe.de

30.06.-02.07.2010: 6. Symposium „Schnellmethoden und Automatisierung in der Lebensmittel-Mikrobiologie“, Lemgo, www.hs-owl.de

01.07.2010: FutureFood.NRW-Veranstaltung: „Innovationen in der Ernährungsindustrie“, Bielefeld, www.futurefood.eu (in Vorbereitung)

02.09.2010: Workshop „Allergene sicher im Griff“, Hannover, www.fis-europe.net

16.09.2010: Tagung mit Zukunftswerkstatt „Was kommt nach Bio?“, Münster, www.fh-muenster.de/isun

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

28.06.-02.07.2010: Markterkundungsreise für Unternehmen der Ernährungswirtschaft nach Japan ahk.de.

23.-26.08.2010 Markterkundung „Food Slowenien“ anlässlich der Messe AGRA – Intern. Fair of Agriculture & Food Industry in Gornja Radgove www.foodprocessing.de

18.-21.10.2010 Markterkundung „Food Frankreich“ anlässlich der SIAL Internationale Nahrungsmittelausstellung in Paris www.foodprocessing.de

Historie

75 Jahre Getränkedose

Die Getränkedose feiert in diesem Jahr ihren 75. Geburtstag. www.metall-web.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