



NRW Food Delegation Niederlande

SHELF LIFE IMPROVEMENT
07.-08. September 2005, Zeist und Apeldoorn



Am 07. und 08. September 2005 besuchten 15 Experten der nordrhein-westfälischen Ernährungswirtschaft das TNO Quality of Life in den Niederlanden. Unter dem Titel „Shelf Life Improvement“ hatten die Unternehmer und Wissenschaftler Gelegenheit, sich über neueste Ansätze und Technologien des niederländischen Forschungsinstituts zu informieren. Die Delegation fand im Rahmen der Kooperationsvereinbarung zwischen Nordrhein-Westfalen und dem Königreich der Niederlande statt und wurde vom Food-Processing Initiative e.V. aus Bielefeld organisiert.

Shelf Life Improvement – das Fachprogramm

Das TNO Quality of Life und der Food-Processing Initiative e.V. luden zur 1 ½-tägigen Delegationsreise mit Fachprogramm vom 07. bis 08. September 2005 nach Zeist in die Niederlande ein. 15 Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft folgten der Einladung und



informierten sich über das Fachthema „shelf life improvement“. Neben den Fachvorträgen der niederländischen Experten bot sich auch die Gelegenheit, die Einrichtungen des führenden niederländischen Forschungsinstituts zu besichtigen.

Durch das Fachprogramm führte Herr Paulus Kusters, TNO Apeldoorn. Zur Begrüßung präsentierte Herr Drs. van der Kamp die verschiedenen Tätigkeitsbereiche des TNO. Das Institut umfasst die Bereiche „Quality of Life“, „Defence and Public Safty“; „Natural and Built Environment“; „Advanced Products, Process and Systems“ und „ICT and Services“: In seinem Vortrag stellte Herr Drs. van der Kamp auch die 12 Forschungsbereiche des TNO Quality of Life vor. Hierzu zählen u.a. Safety und Nutrition and Health.

Die Vorstellung der Arbeitsweise der „Human Digestive Physiology“ fand großes Interesse bei



Besichtigung des Instituts in Zeist

den Teilnehmern. Mit dieser Apparatur kann die Wirkweise der Nahrungsmittel und ihrer Inhaltsstoffe in Bezug auf den Verdauungsvorgang bei Mensch oder Tier entsprechend verfolgt werden. Es können verschiedene Parameter - wie das Alter - eingestellt werden und somit aufwändige Studien vermieden werden. Das Verfahren wurde am nächsten Tag bei der Institutsbesichtigung näher erläutert und betrachtet.



NRW Food Delegation Niederlande

SHELF LIFE IMPROVEMENT

07.-08. September 2005, Zeist und Apeldoorn



In weiteren Fachvorträgen wurden die Möglichkeiten der Haltbarmachung von Convenience-Produkten, physikalische und chemische Aspekte der Haltbarkeit von Lebensmitteln und innovative Verpackungen vorgestellt. Die Kurzpräsentationen boten interessante Einblicke in die Arbeiten des TNO.

Das Netzwerk „Food Valley“ wurde von Herrn Dr. Roger van Hoessel präsentiert. Das Netzwerk ist ein innovatives Cluster-Konzept, das Unternehmen, F&E-Einrichtungen und Inkubatoren in den Niederlanden unter dem Dach „Food Valley“ in Wageningen vereint. Ziel des Ansatzes ist es, innovative Food Themen wie „milk genomics“, „food diagnostics“ oder „direct print“ aufzugreifen und zu kommunizieren. Food Valley organisiert auch Meetings in den Bereichen Food, Logistik, Health and Food und unterstützt Start-up-Unternehmer und Investoren bei Ansiedlungsfragen.



Dr. van Hoessel, Food Valley / Wageningen

Praktische Einblicke boten die Besichtigung der TNO-Institute in Zeist und Apeldoorn. Insbesondere die Ultra High Pressure (UHP) Anlage in Zeist fand große Aufmerksamkeit bei den Experten aus Nordrhein-Westfalen.



Besichtigung der High Pressure Anlage des Instituts in Zeist



Teilnehmer im Gespräch

Am Abend des ersten Veranstaltungstages richtete Herr van Laer, Konsul für Wirtschaft vom Königlichen Generalkonsulat der Niederlande in Düsseldorf Grußworte an die Teilnehmer. Herr van Laer wies insbesondere auf die Bedeutung der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit



NRW Food Delegation Niederlande

SHELF LIFE IMPROVEMENT

07.-08. September 2005, Zeist und Apeldoorn



zwischen den Niederlande und Nordrhein-Westfalen hin und lobte die Initiatoren für ihre Aktivität.

In Apeldoorn stellte Herr van Deventer die „Food Processing Group“ der TNO vor. Im Anschluss ging er auf die thermischen Prozesse und ihre Möglichkeiten zur besser Haltbarmachung von Lebensmitteln ein. Bei der TNO in Apeldoorn liegt der Fokus der Tätigkeit auf innovativen Prozessen, die Realisierung von F&E-Leistungen in die Praxis sowie die Optimierung der Prozesse. Hierbei steht die hohe gesundheitliche Qualität und Sicherheit der Lebensmittel durch den (Verfahrens-) Prozess im Vordergrund.

Verschiedene Projekte, die zunächst in der Präsentation vorgestellt wurden, konnten anschließend besichtigt werden. Dies waren der „steam drying / processing pilot“ und „continuous steam drying pilot installation“. Herr Dr. Akkermann sprach in seinem Vortrag „Thermal Process in the Food Industry, from product properties to process solutions“ u.a. die Rolle der TNO als Partner der Food-Branche an.



Besichtigung des Instituts in Apeldoorn

Weitere Aktivitäten

Angetreten mit dem Ziel, den Austausch zwischen den Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft zu beleben und neue Produkte und Prozesse kennen zu lernen, zeigten sich alle Teilnehmer der Reise sehr zufrieden mit den gewonnenen Eindrücken und Kontakten. Damit ist ein weiterer wichtiger Schritt gegangen worden, die F&E-Kompetenzen der beiden Nachbarländer zusammen zu bringen, um somit den grenzüberschreitenden Weg zu Innovation und Kooperation zu ebnet sowie Projekte (EU) anzustoßen.

Im Rahmen der Fachveranstaltung wurden erste Projektideen besprochen. Einige dieser Ansätze sollen in bilateralen Gesprächen weiter verfolgt und ausgebaut werden. Weitere Aktivitäten im Rahmen der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit in der Ernährungswirtschaft sind für 2006 in Vorbereitung. Hierzu zählt insbesondere das Projekt „Zukunft der Convenience-Produkte und –Prozesse“, das in einem transnationalen Prozess themenzentriert Ansätze für Kooperationen ermitteln und anbahnen will.



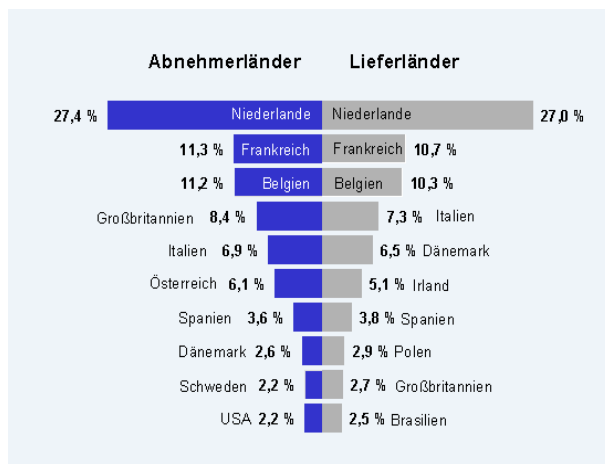
NRW Food Delegation Niederlande

SHELF LIFE IMPROVEMENT
07.-08. September 2005, Zeist und Apeldoorn



Hintergrund / Zielsetzung

Das Königreich der Niederlande ist der **wichtigste Wirtschaftspartner** für das Land Nordrhein-Westfalen. In Nordrhein-Westfalen haben 700 niederländische Unternehmen einen Firmensitz und beschäftigen etwa 42.000 Mitarbeiter, die einen Jahresumsatz von rund 33 Mrd. Euro erwirtschaften. Das Handelsvolumen zwischen den beiden Ländern wuchs in den letzten Jahren dynamisch. Dies gilt auch für die Agrarwirtschaft und die Ernährungsindustrie. Sowohl bei den Importen als auch bei den Exporten liegen die Niederlande weit vorn.



Niederlande beim Außenhandel in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie weit vorn. *Quelle: GFW NRW*

Die **enge wirtschaftliche Verflechtung beider Länder** ist für den Food-Processing Initiative e.V. Grund genug, die Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Einrichtungen und Unternehmen des Wirtschaftssektors Food-Processing zu verstärken.

Vor knapp zwei Jahren wurde eine **Kooperationsvereinbarung zwischen der TNO Quality of Life in Zeist / Niederlande und dem Food-Processing Initiative (FPI)**

e.V., Bielefeld mit dem Ziel geschlossen, die Vernetzung zwischen Wissenschaft und Wirtschaft zwischen unseren Ländern zu intensivieren und den Technologietransfer und Partnerschaften anzustoßen.

Unser Partner TNO Quality of Life ist mit rund 700 Mitarbeitern eines von 15 Forschungsinstituten der TNO-Organisation. Das Institut ist seit über 60 Jahren in der Ernährungs- und Lebensmittelforschung tätig und bietet Lösungen u.a. in den Bereichen Gesundheit, Convenience und Verpackungen.

Ziel unserer Kooperation ist, die jeweiligen Kompetenzen der Partner nutzbar zu machen und Synergien zu schaffen. Kontakte zwischen den Entscheidern und Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft bilden die Basis, um gemeinsame Projekte zu entwickeln, Plattformen zu gestalten sowie Handlungsfelder mit Blick auf Zukunftsmärkte abzustecken.

Auch die Regierungen der beiden Länder setzen auf eine intensivere Zusammenarbeit. So haben am 02. März 2005 die Minister für Wirtschaft sowie Wissenschaft und Forschung der Niederlande und Nordrhein-Westfalen eine Gemeinsame Erklärung unterzeichnet. Hierin wird



NRW Food Delegation Niederlande
SHELF LIFE IMPROVEMENT
07.-08. September 2005, Zeist und Apeldoorn



die Absicht begründet, die grenzüberschreitende Zusammenarbeit in den Fachbereichen Life Science, Energie, Automobilindustrie, Eingebettete Systeme, Design und Food-Processing zu verstärken.

Vor diesem Hintergrund wurden von der TNO Quality of Life und dem Food-Processing Initiative e.V. bereits mehrerer gemeinsame Aktivitäten angestoßen, von denen hier einige kurz zusammengefasst sind:

- Die Zukunft funktioneller Lebensmittel, Fach-Forum in Bielefeld, 05. Mai 2004
- Einbindung TNO als Referent für Fachsymposium Mikrobiologie an der FH Lippe & Höxter, Fachbereich Life Science, 14.-16.07.2004
- NRW Food Delegation Niederlande, TNO Zeist und Apeldoorn, 07./08.09.2005
- „Zukunft der Convenience-Produkte und –Prozesse“, transnationale Workshops in Mülheim und Zeist, 02. September 2005

Weitere und aktuelle Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter www.foodprocessing.de.