



Anne Böing und Norbert Reichl für Food Net NRW

## Gemeinsam nach vorne sehen!

**To innovate means to invest in technology and talents.** So lässt sich das Ergebnis der TII-Jahreskonferenz 2009 zusammenfassen. TII steht für Technology, Innovation, International und ist ein europaweites und branchenübergreifendes Netzwerk von Innovations- und Technologieexperten. Insofern hat diese Aussage sicherlich auch Bedeutung für die Lebensmittelbranche in NRW.

Daher widmet sich der vorliegende Food Net Print diesen beiden Aspekten: Talenten und Technologien. Dies ist weder neu noch unerwartet, ist doch die Steigerung der Wettbewerbs- und Innovationsfähigkeit der Unternehmen das zentrale Ziel unseres Projekts.

Gleichwohl werden einige Akzente deutlich, die uns wichtig erscheinen. Innovationen sind nicht zu reduzieren auf neue Maschinen und Anlagen und die damit verbundenen Investitionen. Auch neue Entwicklungen bei IT-Lösungen, Inhaltsstoffen, Verpackungen und Dienstleistungen gilt es im Blick zu behalten, will man Innovations- und Optimierungspotenziale im Unternehmen erschließen.

Und Talente sollten nicht nur bei den jungen High Potentials vermutet und gefördert werden, sondern auch bei den erfahrenen Mitarbeitern. Wer dies nicht konsequent beherzigt, hat die Auswirkungen des demographischen Wandels noch nicht erkannt.

Wir werden diese Themen weiter bearbeiten, bilden sie doch eine wichtige Grundlage für den Erfolg der Unternehmen auf den Märkten der Zukunft.

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. Auch Ihre Impulse und Anregungen sind uns jederzeit willkommen!

# Neue Kultur der Arbeit: Wie wir morgen arbeiten werden

**Der Branchentag der nordrhein-westfälischen Ernährungsindustrie beschäftigte sich in diesem Jahr mit der Arbeit der Zukunft. Geschäftsführer, Personalleiter, Betriebsräte und andere Branchenexperten diskutierten in Gelsenkirchen über Herausforderungen und Chancen, die sich durch den demographischen und technologischen Wandel ergeben. Gastredner war Prof. Dr. Kern vom Fraunhofer-Institut für Arbeitswirtschaft und Organisation IAO in Stuttgart. Wir haben Prof. Kern gebeten, Auszüge seines Vortrages zusammen zu fassen.**



Die Entwicklung der Arbeit von der Steinzeit über die Antike und das frühe Mittelalter zur hoch industrialisierten Massenproduktionswirtschaft hat viele Entwicklungen und Veränderungen gebracht. Wir haben eine zunehmende Arbeitsteiligkeit erlebt, den Taylorismus kennengelernt und die darauf folgenden Humanisierungsbestrebungen. Heute erleben wir in Ansätzen eine Renaissance ganzheitlicher Arbeit, in der Kreativität, Wissen und Information zunehmend bestimmend sind.

Wissen wird immer mehr zur entscheidenden strategischen Ressource in der Wirtschaft und ist die wesentliche Basis für Innovation und Wachstum. In der Wissensgesellschaft verändern sich die sozialen Gefüge, für die Menschen entstehen neue Unsicherheiten aber auch vielfältige neue Chancen. Wissen zur Verfügung zu stellen, mit ihm effizient und effektiv umzugehen und daraus Geschäft zu entwickeln ist die zentrale Herausforderung für Individuen und Unternehmen. Basis dieser Entwicklung sind einerseits die entsprechenden Skills

Gruppendiskussionen auf dem Branchentag.



und Kompetenzen der Menschen und andererseits die Qualität und Performanz der Infrastruktur. Zugänglichkeit und Nutzbarkeit von Wissen muss mit leistungsfähiger Informations- und Kommunikationstechnik sichergestellt werden. Dazu sind auch leistungs- und innovationsförderliche Räume notwendig. Virtuelle Kooperationsräume müssen ergänzt werden durch geeignete Büroarchitektur, kommunikationsförderliche Arbeitsräume und innovative Möblierungs- und Einrichtungskonzepte.

Angesichts des zunehmenden Anteils von Wissensarbeit an der betrieblichen Wertschöpfung sind Unternehmen in verstärktem Maße an der Entfaltung der intellektuellen, kreativen und sozialen Potenziale ihrer Mitarbeiter interessiert. Die Anforderungen an die Beschäftigten ändern sich mit diesen Entwicklungen immens. Einerseits nimmt der Grad der Selbstbestimmung und Selbststeuerung zu, andererseits steigen aber auch die Anforderungen an die Kompetenz und die Leistungsfähigkeit der Beschäftigten.

Die zunehmende Alterung der Belegschaften, verstärkte Migration und insbesondere Nachwuchskrätemangel gewinnen in den Betrieben und in der Gesellschaft immer mehr an Bedeutung. So schätzt man, dass sich die Zahl der Erwerbsfähigen bis zum Jahre 2050 um ca. 30 % verringert. Die Herausforderungen des demografischen Wandels lassen sich nur bewältigen, wenn möglichst alle gesellschaftlichen Gruppen über alle Lebensphasen hinweg am Arbeitsprozess beteiligt werden. Die Beschäftigungsfähigkeit bis ins höhere Alter durch entsprechende Maßnahmen (Bildung, gesundheitliche Prävention, Arbeitsgestaltung etc.) muss erhalten bleiben. Daneben sind die Verwirklichung von Chancengleichheit zwischen den Geschlechtern und die Sicherung der

Prof. Dr. Peter Kern ist Mitglied des Direktoriums am Fraunhofer-Institut für Arbeitswirtschaft und Organisation IAO, Stuttgart. Seine Schwerpunkte liegen in den Bereichen Zukunft der Arbeit, Innovationsmanagement und Arbeitsgestaltung. Er ist Initiator des Verbundprojekts OFFICE

21. Peter Kern ist Honorarprofessor an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste, Stuttgart. Er ist Autor einer Vielzahl von Veröffentlichungen und Fachbüchern.



Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu berücksichtigen.

## Zusammenfassend formuliere ich sieben Thesen für die Arbeitswelt der Zukunft:

- Globalisierung ruft Wettbewerb hervor, der sich auf alle Erwerbspersonen überträgt.
- Mit dem Wandel von der Industrie zur Wissensgesellschaft vollzieht sich vor allem ein Wandel der Arbeit.
- Wissensintensive Arbeit wird zunehmen. Schnelles Reagieren der Aus- und Weiterbildung wird zum Schlüsselfaktor.
- Hoch qualifizierte Mitarbeiter gehören zu den wertvollsten Ressourcen über die ein Unternehmen verfügt.
- Personal- und Unternehmensentwicklung rücken enger zusammen und verlangen Konzepte, die Arbeit sowohl produktiver als auch attraktiver machen.
- Qualifizierungsstrategien müssen an Lerninhalte und Zielgruppen angepasst werden. Teilnahme an beruflicher Weiterbildung muss gefördert werden.
- E-Learning, Lifelong Learning und Wissensmanagement sind Schlüsselaufgaben und treibende Kraft für mehr Wettbewerbsfähigkeit, Innovationskraft und Flexibilität.

## Kontakt

Prof. Dr. Peter Kern  
Fraunhofer-Institut für Arbeitswirtschaft und Organisation IAO  
Telefon: +49 (0711) 970-2200  
E-Mail: peter.kern@iao.fraunhofer.de  
Internet: www.iao.fraunhofer.de

## Vernetzung als Chance

Die Kette der Lebensmittelherstellung als ganzheitlichen Prozess verstehen und Möglichkeiten nutzen.

**Dr. Mark Bücking ist seit 2008 Sprecher der Fraunhofer-Allianz »Food Chain Management« und seit dem 30. September 2009 Vorstandsvorsitzender des Food-Processing Initiative e.V. Food Net Print sprach mit ihm über Innovation, Netzwerke und Zusammenarbeit.**

**Herr Dr. Bücking, Sie sind Lebensmittelchemiker beim Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME-AE und können somit Innovationen in der Lebensmittelindustrie differenziert betrachten. Wie wichtig sind Innovationen für die Unternehmen der Lebensmittelindustrie?**

Innovationen sind eine wichtige Voraussetzung für die Sicherung des zukünftigen Leistungsvermögens und damit für den Markterfolg der Unternehmen. Der dynamische Wandel der Märkte und die veränderten Verbraucherwünsche stellen immer neue Herausforderungen. Neben angepassten Produkten sind auch Innovationen bei Dienstleistungen und bei Prozessen entscheidend. Hierzu gehört nicht nur der Fertigungsprozess innerhalb eines einzelnen Unternehmens, sondern die Abfolge entlang der Wertschöpfungskette. Durch optimierte Abstimmung der einzelnen Stufen erreichen wir eine verbesserte Sicherheit und Qualität der Lebensmittel.

Hierbei arbeiten Unternehmen z.B. mit Lieferanten und Abnehmern zusammen, um ihr Angebot in Kooperationen zu verbessern. Prozess-Innovationen bringen Kostenvorteile, neue Konzepte und Produktlinien können Marktpotential erschließen.

**Wie gehen die Unternehmen vor, um zu innovieren?**

Ein gezieltes Innovationsmanagement ist in vielen Unternehmen der Lebensmittelindustrie zur Zeit nach meiner Erfahrung noch die Ausnahme. Neben dem Tagesgeschäft auch über den Tellerrand hinaus zu sehen, ist jedoch nicht nur eine Frage der Betriebsgröße, sondern auch eine Frage des Willens – Innovationsmanage-

ment fängt in den Köpfen an. Oft steht der Zufall Pate, der jedoch kein zuverlässiger Partner ist.

Zuverlässige Partner finden einander in Kooperationen, beispielsweise entlang der Wertschöpfungskette, also mit Rohstofflieferanten, Ausrüstern und Vertriebspartnern, die in ihrem Bereich die neuen Entwicklungen und Möglichkeiten kennen. Hier sind auch (nicht) universitäre Forschungseinrichtungen wichtige Partner, die bisherige Grenzen hinterfragen.

Besonders erfolgreiche klein- und mittelständische Unternehmen (KMU) beweisen mit ihren Innovationsansätzen, dass gerade sie beweglich sind, um neue Wege zu finden und sich vom Wettbewerb abzuheben. Konservative Unternehmen laufen dagegen Gefahr, austauschbar zu werden. Schon kleine Verbesserungen können jedoch viel bringen, sie müssen nur wahrgenommen werden. Dies kann der Austausch beispielsweise in einem Netzwerk anregen.

**Welche Rolle spielen Forschung und Entwicklung hierbei?**

Die Zusammenarbeit mit F&E-Instituten ist von großer Bedeutung, da hier wichtige Innovationsimpulse gegeben werden. Hierfür ist die Verbesserung des Technologie- und Innovationstransfers entscheidend. Die Kommunikation in beide Richtungen ist maßgeblich, sowohl die Weitergabe der Forschungserkenntnisse an die Anwender, damit diese sie in Innovationen umsetzen können, als auch die Übermittlung von Fragestellungen der Unternehmer, sowohl der Lebensmittelhersteller als auch der Ausrüsterindustrie, damit anwendungsorientierte Ergebnisse entwickelt werden.

Für F&E-Projekte suchen die Wissenschaftler immer wieder Unternehmenspartner. Leider sind viele Unternehmen noch zu scheu, um Möglichkeiten der strategischen Zusammenarbeit auszuloten und Vorteile für beide Seiten zu schaffen (win-win-Situation). Die Innovationsprogramme von Land, Bund und der EU bieten den geeigneten Rahmen, damit auch KMU partizipieren. Da Zusammenarbeit immer Vertrauenssache ist, helfen Netzwerke, passende Partner zu finden.

**Welchen Aufgaben widmet sich die Fraunhofer-Allianz »Food Chain Management« (FCM)?**

Die Allianz versteht sich als Plattform, auf der zehn Fraunhofer-Institute gemeinsam arbeiten, um Fortschritt im Sektor Food zu generieren. Hierfür hat die Fraunhofer Gesellschaft ein großes internes Forschungsprogramm aufgelegt. Dieser ganzheitliche Ansatz kommt auch der Lebensmittelindustrie zugute. Auf Messen, Konferenzen und in Workshops gehen wir auf die Partner der Prozesskette zu. Andererseits halten wir den Kontakt zu Projektträgern, zum Beispiel unterhalten wir für nationale Projekte in Berlin und für europäische Projekte in Brüssel ein Büro. Damit sehen wir uns als Ansprechpartner und Motor für Innovationen in der Lebensmittelkette.

**Wie wichtig ist dabei die Vernetzung zwischen F&E und Unternehmen?**

Innovationsimpulse entstehen im gegenseitigen Dialog. Die Entwicklungen müssen transparenter werden, die Wissenschaftler sollten den Bedarf der Anwender besser kennen lernen und die Praktiker sollten offen für neue Entwicklungen sein.

Der anwendungsorientierte Ansatz der Fraunhofer Gesellschaft wirkt unterstützend bei der Umsetzung in die Praxis, wir liefern neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und helfen den Betrieben beim Einstieg in Projekte. Durch Verknüpfungen und interne Forschung der Fraunhofer Gesellschaften fangen wir bei vielen Fragestellungen nicht bei null, sondern mit Technologieplattformen, häufig bei vierzig oder fünfzig Prozent an. Hierbei setzen wir auf eine intensive Vernetzung auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene. Global sind wir mit

Dr. Mark Bücking studierte an der Universität Hamburg Lebensmittelchemie. Von 2001 bis 2004 war er als Wissenschaftler in der Aromaforschung in Wageningen (NL) am Agrotechnology and Food Innovations B.V. und beim Wageningen Center for Food Science tätig. Seit 2004 ist er Abteilungsleiter Umwelt- und Lebensmittelanalytik beim Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME-AE in Schmallenberg. Seine Schwerpunkte sind Lebensmittelsicherheit, Sensortechniken und Spurenanalyse. Dr. Mark Bücking ist seit 2008 Sprecher der Fraunhofer-Allianz »Food Chain Management« (FCM).



Centern und Repräsentanzen in Nord- und Südamerika sowie Asien vertreten.

**Sie haben für die kommenden zwei Jahre den Vorstandsvorsitz beim Food-Processing Initiative e.V. übernommen. Wo sehen Sie den Verein in zwei Jahren?**

Wir geben den engagierten Mitgliedern des Food-Processing Initiative e.V. verschiedene Möglichkeiten, sich über Beteiligungen an Projekten Vorsprung durch Innovationen zu schaffen. Hierfür nehmen wir uns der Fragestellungen aus der Praxis an und forcieren den Technologietransfer, um Nutzen für die Unternehmen zu schaffen.

Der Food-Processing Initiative e.V. bietet zahlreiche Anknüpfungspunkte für die Fraunhofer-Allianz »Food Chain Management« auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene. Durch die Zusammenarbeit mit dem Netzwerk aus aktiven Unternehmern stärken wir den Dialog, um in konkreten Projekten Nutzen für die Unternehmen zu realisieren. Hierbei liegt ein Schwerpunkt auf Innovationen.

Diese sehr guten Ansätze beim Food-Processing Initiative e.V. wollen wir in den nächsten Jahren weiter ausbauen.

Das Interview führte Norbert Reichl.  
www.foodprocessing.de

### Kontakt

Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME-AE  
Dr. Mark Bücking  
Telefon: +49 (0) 29 72 30 23 04  
E-Mail: mark.buecking@ime.fraunhofer.de  
Internet: www.ime.fraunhofer.de



Die Fraunhofer-Allianz »Food Chain Management« verfolgt das Ziel, die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse durch gemeinsame Projektarbeit in neue Produkte und Lösungen auf diesem Gebiet einfließen zu lassen. Dafür werden in der Fraunhofer-Allianz »Food Chain Management« die Kompetenzen von zehn Instituten zusammengefasst.

Das Food Chain Management (FCM) betrachtet die Kette der Lebensmittelherstellung als ganzheitlichen Prozess. Wesentliche Aspekte sind Sicherheit, Qualität und Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln von den Urproduzenten über die Verarbeiter bis zum Verkäufer. Ziel der Analyse und Optimierung dieser Prozesse ist es, den Konsumenten so effizient und sicher wie möglich mit qualitativ einwandfreien Lebensmitteln zu versorgen.

Die interdisziplinäre Verknüpfung lässt neue Kompetenzen und Forschungsansätze entstehen, sowohl auf technologischer als auch anwenderorientierter Basis. Der synergetische Ansatz der Fraunhofer-Allianz »Food Chain Management« zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit ist bisher einzigartig.





## Berufskunde aus erster Hand



Berufsberater der Krefelder Arbeitsagentur.

### Lebensmittel – sie sind »in aller Munde« – doch welche Berufe stehen hinter ihrer Produktion?

**Berufe** in der Ernährungsindustrie sind in der Öffentlichkeit wenig bekannt und demzufolge vor allem bei Jugendlichen nicht stark nachgefragt.

Was aber macht zum Beispiel ein Molkereifachmann? Welche Fähigkeiten zeichnen eine Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder einen Brauer und Mälzer aus?

Um diese Informationen möglichst realistisch an jugendliche Berufswähler zu bringen, besuchten 25 Berufsberater und Arbeitsvermittler der Agentur für Arbeit Krefeld die Firmen Cargill Deutschland GmbH und Dextro Energy GmbH & Co KG im Uerdinger Rheinhafen. Sie informierten sich vor Ort ausführlich über Ausbildungsinhalte und Arbeitsplätze in verschiedenen Fachrichtungen.

Die Berufserkundung ist Teil einer Ausbildungsoffensive der Agentur für Arbeit Krefeld, der Unternehmerschaft Niederrhein, der Gewerkschaft NGG und des NEWS e.V.

Helmut Klein, bei Cargill zuständig für den Bereich Personalentwicklung begrüßt die Initiative. Er betreut seit vielen Jahren die Ausbildung und hofft, dass damit mehr Aufmerksamkeit auf die Berufe gelenkt wird. Derzeit sind dort 14 Fachkräfte für Lebensmitteltechnik in der Ausbildung. Auch bei Cargill weiß man, dass gerade der Beruf der Fachkraft für Lebensmitteltechnik besondere Werbung und Informationsvermittlung braucht. »Der Beruf ist sehr anspruchsvoll und wird oftmals hinsichtlich seiner Anforderungen unterschätzt. Bei Jugendlichen herrschen völlig falsche Vorstellungen über das Berufsbild. Da hilft es, wenn Berufsberater gut informiert sind und diese falschen Vorstellungen gerade rücken können.«

#### Kontakt

NEWS e.V.

Anne Böing | Andrea York

Telefon: +49 (0) 211 310 77 36

E-Mail: boeing@ernaehrung-news.de  
york@ernaehrung-news.de

Internet: www.ernaehrung-news.de

## Food Forum: Aus der Praxis – Einsparpotenziale durch ressourcenoptimiertes Arbeiten



Thomas Maruschke, Geschäftsführer der Windau GmbH und Teilnehmer

### Der effiziente Umgang mit Ressourcen ist ökologische und ökonomische Notwendigkeit und wichtiger Erfolgsfaktor für die Firmen- und Klimapolitik.

**Doch** wo bieten sich Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung Einsparpotenziale und wie können diese erkannt und genutzt werden?

Antworten auf diese Fragen gab das gemeinsam mit der Effizienz-Agentur NRW durchgeführte Food Forum zum Thema ressourcenoptimiertes Arbeiten. Beim Gastgeber Windau GmbH in Harsewinkel trafen sich am 12. November 2009 rund 25 Vertreter der Nahrungsmittelbranche zum Austausch.

Johannes Lankowski stellte die Ergebnisse seiner im Unternehmen durchgeführten Bachelorarbeit vor. Diese hatte zum Inhalt, die Energieeinsparpotenziale und die Möglichkeiten einer alternativen Energieversorgung zu betrachten. Einige Potentiale konnten durch einfache Maßnahmen sofort umgesetzt werden. Bei anderen Maßnahmen, z.B. einer neuen Kälteanlage, ist eine höhere Investition zu tätigen. Ein von ihm entwickeltes Kennzahlensystem gewährleistet ein

kontinuierliches Controlling.

Georg Schmidt, Partner der SIMG/Lizenzgeber der Marke Solarbier, Düsseldorf, zeigte am Beispiel der Brauerei Felsenbräu – der ersten Solarbierbrauerei Deutschlands – wie der Einsatz von erneuerbaren Energien und ein hieraus resultierendes

Umweltmarketing in der Praxis funktionieren. Es wurde ein Umweltlabel entwickelt, das den Einsatz erneuerbarer Energien zur Erzeugung des Produktes nach außen dokumentiert.

Andreas Kunsleben von der Effizienz-Agentur NRW und Dr. André Döring von reRequire Consults legten anhand von Praxisbeispielen dar, wie die Ressourcenkostenrechnung RKR, die Verbindung von technischem und betriebswirtschaftlichem Denken, im Unternehmen Anwendung findet und zu einer dauerhaften Hilfe bei Investitionsentscheidungen und Prozesscontrolling wird.

Die abschließende Diskussion und eine Betriebsbesichtigung komplettierten das Programm. Das Food Forum fand im Rahmen der solutions OWL statt [www.solutions-owl.de](http://www.solutions-owl.de).

#### Kontakt

Food-Processing Initiative e.V.

Sabine Höfel

Telefon: +49 (0) 521 98640-22

E-Mail: [sabine.hoefel@foodprocessing.de](mailto:sabine.hoefel@foodprocessing.de)Internet: [www.foodprocessing.de](http://www.foodprocessing.de)

## Impressionen von den Herbstmessen 2009

### Food Net NRW besucht für Sie die wichtigen Branchenereignisse und gibt Trends und Entwicklungen an Sie weiter.



#### Drinktec

Die drinktec gilt als eine der wichtigsten Messen der internationalen Getränke- und Liquid-Food-Industrie. Namenhafte Getränkehersteller nutzten die Messe als Impulsgeber. Vielfach gab es Neuerungen und Optimierungen. Trend Themen der Messe waren u.a. Robotik/Automatisierung, Natural Ingredient, der Konsument – Stichwort LOHAS/Rückrufe/Funktionale Inhaltsstoffe, Nachhaltigkeit/Umweltschutz/Ökologische Produktion und (Ab-)Wassermanagement.



#### Anuga 2009

Ein Trendthema der diesjährigen Messe war Halal und die verschiedenen Zertifikate. »Die Auswahl zur Beratung und

Der Anteil von Convenience hat sich weiter erhöht, besonders Tiefkühlkost und vorgefertigte Zutaten. Deutlich wird auch, dass mittlerweile sehr viele konventionelle Produzenten mindestens ein BIO-Produkt anbieten. Echte Neuheiten gab es kaum, auch wenn zwar neue Geschmacksrichtungen und auch neue Angebotsformen vorgestellt wurden.

Food-Processing Initiative e.V. zeigte in einem Referat die Vorteile eines Netzwerks mit seinen verbesserten Möglichkeiten durch Ergänzungen und Zusammenarbeit auf. Der Vortrag richtete sich an Unternehmen aus Lateinamerika, die im Rahmen des europäischen AL-INVEST Programms die Anuga besuchten.

Die 30. Anuga präsentierte sich gewohnt professionell mit interessanten Eindrücken, gutem Fachpublikum und spannenden Rahmen-

Zertifizierung muss noch sorgfältiger erfolgen« sagte Frau Dr. Sylvia Pfaff von Food Information Service Europe (FIS).

veranstaltungen. Der Gesamteindruck war grundsätzlich optimistisch-zufrieden.



#### iba

Die iba, Internationale Fachmesse Weltmarkt des Backens, meistert den Spagat zwischen Handwerksbäckereien und der Backindustrie. Sie zog mit ihren 1.059 Ausstellern über 79.500 Besucher an. Energieoptimierung, Hygienemanagement und die Bedienerfreundlichkeit von Maschinen standen im Mittelpunkt.

»Die iba wird für uns immer wichtiger« betonte Thomas Mertes, Geschäftsführer der Anneliese Mertes GmbH. Für den Hersteller von Bäckereierrichtungen ist es der Kontakt zu seinen internationalen Kunden, den er an der iba schätzt.

Allgemein ließ sich die Messestimmung daran ablesen, dass bereits am Mittwoch die Ausstellungsstücke auf vielen Ständen den Hinweis »Verkauft« trugen.



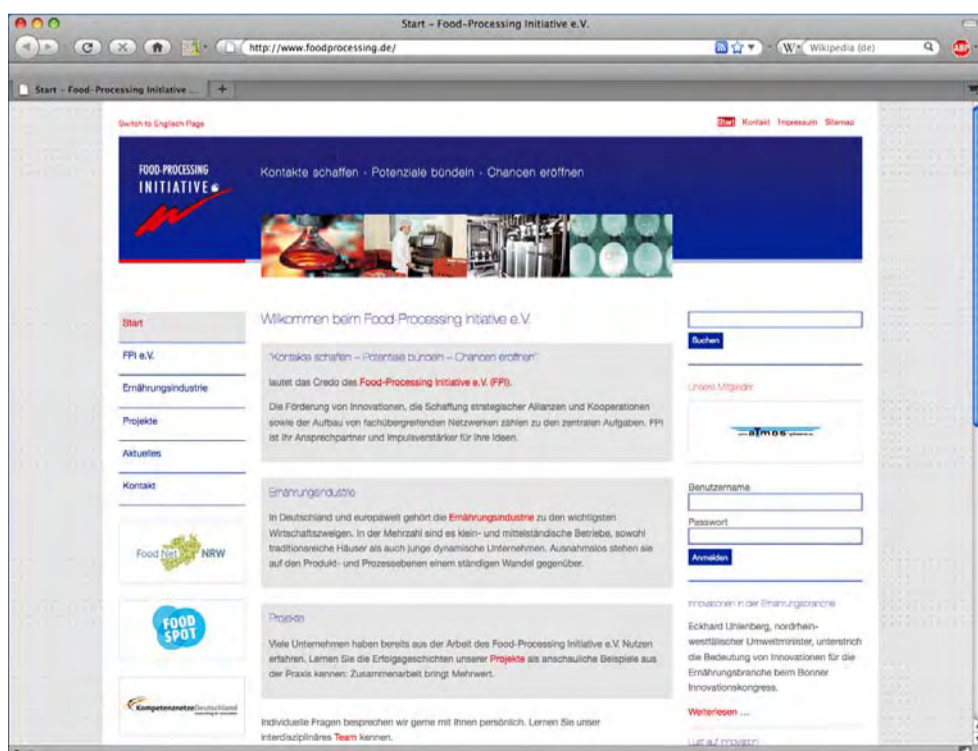
## TERMINE & VERANSTALTUNGEN

Datum	Thema	Weitere Informationen
15. – 24. 01. 2010	Internationale Grüne Woche: Agrar- und Ernährungsmesse, Berlin	<a href="http://www.gruenewoche.de">www.gruenewoche.de</a>
31. 01. – 03. 02. 2010	ProSweets Cologne; Zuliefermesse für die Süßwarenwirtschaft, Köln	<a href="http://www.prosweets-cologne.de">www.prosweets-cologne.de</a>
31. 01. – 03. 02. 2010	Internationale Süßwarenmesse, Köln	<a href="http://www.ism-cologne.de">www.ism-cologne.de</a>
02. 02. – 03. 02. 2010	Workshop »Food & Feed Safety«, Chengdu/China	<a href="http://www.foodprocessing.de">www.foodprocessing.de</a>
03. – 05. 03. 2010	Delegationsreise nach Istanbul	<a href="http://www.innowise.eu">www.innowise.eu</a>
11. – 12. 03. 2010	Seminar für Ausbildungsbeauftragte »Der Ausbilder als Coach«, Duisburg	<a href="http://www.ernaehrung-news.de">www.ernaehrung-news.de</a>
16. – 18. 03. 2010	Lounges 2010 mit »HygieniCon«, Karlsruhe	<a href="http://www.hygienicon.com">www.hygienicon.com</a>
21. – 23. 03. 2010	ProWein, Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen, Düsseldorf	<a href="http://www.prowein.de">www.prowein.de</a>
21. – 22. 04. 2010	II. Zukunftskonferenz Food, Witten	<a href="http://www.uni-wh.de/znu">www.uni-wh.de/znu</a>
23. 04. 2010	Praxisforum Arbeitsrecht »Krankheit und Arbeitsverhältnis«, Mettingen	<a href="http://www.ernaehrung-news.de">www.ernaehrung-news.de</a>
26. 05. 2010	Praxisforum Personal »Kreativ denken-arbeiten-wirken«, Willich (bei Düsseldorf)	<a href="http://www.ernaehrung-news.de">www.ernaehrung-news.de</a>
12. – 15. 09. 2010	Internationale Fachmesse InterMopro (Molkereiprodukte), Düsseldorf	<a href="http://www.intermopro.de">www.intermopro.de</a>
12. – 15. 09. 2010	Internationale Fachmesse InterCool (Tiefkühlkost, Speiseeis, Technik) Düsseldorf	<a href="http://www.intercool.de">www.intercool.de</a>
12. – 15. 09. 2010	Internationale Fachmesse InterMeat (Fleisch und Wurst), Düsseldorf	<a href="http://www.intermeat.de">www.intermeat.de</a>

## Lernen Sie uns besser kennen!

**Food-Processing Initiative e.V.** hat seinen Internetauftritt rundum erneuert und informiert übersichtlich über den Verein, seine Projekte und die Ernährungsindustrie NRW.

Norbert Reichl zum Relaunch: »Die Kompetenz eines Netzwerks ist die Kompetenz seiner Mitglieder, daher haben wir unsere Mitglieder prominenter positioniert.«



## KURZ & KNAPP

### Neuer Vorstand FPI e.V.

Auf der Mitgliederversammlung am 30. September 2009 wurde der Vorstand gewählt: Dr. Mark Bücking, Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME-AE (Vorstandsvorsitzender), Dr. Klemens van Betteray, CSB-System AG (2. Vorstandsvorsitzender) Achim Sampl, Sampl Fleischwaren-Industrieservice (Schriftführer), Theodor W. Berief, Berief Innovativ GmbH & Co. KG (Schatzmeister). Bei Herrn Ludger Teriete, L. Dwersteg jun. GmbH & Co. KG Destillerie, bedanken wir uns für sein langjähriges ehrenamtliches Engagement.

### Wettbewerbsvorteile durch Innovationen

Innovation sei für die Agrar- und Ernährungswirtschaft ein wichtiger wettbewerbsbestimmender Faktor, sagte Nordrhein-Westfalens Umweltminister Eckhard Uhlenberg auf dem Innovationskongress am 16. November 2009 in Bonn.

### AgroFoodLink

Eine engere Zusammenarbeit über nationale Grenzen hinaus und ein besserer Technologietransfer sind Voraussetzungen zur Ausschöpfung des Entwicklungspotentials im AgroFood-Sektor. Beim ersten Kongress der niederländisch-deutschen Initiative »AgroFoodLink« waren sich 220 Teilnehmer hierüber einig.

### Lust auf Innovation

Acht Betriebe erarbeiten beim Projekt FutureFood.NRW gemeinsam neuartige Konzepte und maßgeschneiderte Lösungen für nachhaltiges Innovationsmanagement um ihre Innovationsfähigkeit langfristig zu verbessern. Die so entwickelten Innovationswerkzeuge werden nach Projektabschluss den Unternehmen in NRW zur Verfügung stehen.

### HygieniCon

**vom 16. bis 18. März 2010** FoodNet NRW ist Partner der Lounges; treffen Sie uns auf der HygieniCon 2010. Dr. Sylvia Pfaff, Geschäftsführerin vom Food Information Service Europe, und Dr. Helmut Steinkamp vom Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. werden als Kooperationspartner vom FPI e.V. in den Vortrags-Sessions über Gesetzgebung und Testmethoden informieren.

### Delegationsreise 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.

### Bio Spirits Award 2009

Wir gratulieren dem FPI-Mitglied Ludwig Dwersteg jun. GmbH & Co. KG, das sich beim Best of BIO Award der BIO-Hotels als bester Likör-Produzent durchgesetzt hat. Auf der weltweit ersten umfangreichen Prämierung von Destillaten und Likören in Bio-Qualität wurden 264 Produkte von den Verkostern bewertet. Das Ergebnis zeigt, dass Unternehmen mit viel Leidenschaft, hochwertigen Produkten und einer auf Nachhaltigkeit beruhenden Arbeitsweise auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten erfolgreich sind.

### Anuga Matchmaking Event 2009

Die Gespräche im Rahmen des Matchmakings des Enterprise Europe Network fanden auf dem gemeinsamen Stand von BMELV und BVE statt. Es hatten 361 Unternehmen und Organisationen, davon 19 außereuropäische, im Vorfeld ihr Profil auf der Internetplattform [www.anuga.b2bmatchmaking.com](http://www.anuga.b2bmatchmaking.com) eingegeben und so fanden 242 Gespräche statt.

### Wir sind 100 und vier

Gemeinsam bewegen wir mehr: Der Food-Processing Initiative e.V. wächst weiter und hat jetzt über 100 Mitglieder.

## Herausgeber



Nordrhein-Westfälische ErnährungsWirtschaft – Sozialpartnerprojekt e.V. – Merowingerplatz 1 40225 Düsseldorf

Telefon +49 (0) 211 310 77 36  
Telefax +49 (0) 211 311 24 52  
mail@ernaehrung-news.de  
www.ernaehrung-news.de  
Geschäftsführung: Anne Böing



Food-Processing Initiative e.V. Herforder Straße 26-28 33602 Bielefeld

Telefon +49 (0) 521 986 40-0  
Telefax +49 (0) 521 986 40-29  
info@foodprocessing.de  
www.foodprocessing.de  
Geschäftsführung: Norbert Reichl

Redaktion Andrea York, Sabine Höfel, Dorothee Bend

Food Net NRW wird unterstützt vom Ministerium für Wirtschaft, Mittelstand und Energie des Landes Nordrhein-Westfalen

