



Anne Böing für Food Net NRW

Auf gute Partnerschaft!

In Krisenzeiten zeigt sich der Wert einer guten Partnerschaft. Das gilt im privaten Leben genau so wie in der Zusammenarbeit der Sozialpartner bei der Bewältigung der aktuellen Krise. Nicht zuletzt zeigen viele betriebliche Beispiele, dass eine konstruktive Zusammenarbeit von Geschäftsführung und Betriebsrat zu besonders tragfähigen und nachhaltigen Lösungen führt.

Aber anders als im Privatleben unterliegt die Auswahl der Partner in der betrieblichen Welt zumeist anderen Gesetzmäßigkeiten, hat man es hier in der Regel doch eher mit Vernunftfehen als mit Liebesheiraten zu tun. In jedem Fall aber lebt eine gute Partnerschaft nicht nur von Harmonie sondern vor allem durch die offene und wertschätzende Auseinandersetzung mit aktuellen Problemen und Herausforderungen.

Derzeit beginnen in vielen Unternehmen die Betriebsratswahlen. Eine spannende Zeit für die Kandidatinnen und Kandidaten – aber auch für die Unternehmensleitungen. Wie und mit wem werden im Unternehmen zukünftig die anstehenden Probleme gelöst? Welche neuen Weichen können gestellt werden?

Die Betriebsratswahlen sind eine gute Gelegenheit, die Basis für die künftige Zusammenarbeit im Unternehmen auf neue Beine zu stellen – oder aber das bewährte Zusammenspiel fortzusetzen und neue Themen gemeinsam in Angriff zu nehmen.

Das aktuelle NEW.S Trendbarometer zeigt, dass Unternehmensleitungen und Betriebsräte bei vielen wichtigen Themen durchaus ähnliche Einschätzungen vertreten, so zum Beispiel bei der Förderung des lebenslangen Lernens. Um hier Fortschritte zu erzielen, ist die Kooperation von Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretungen unabdingbar.

In diesem Sinne wünschen Food Net NRW und die Sozialpartner der nordrhein-westfälischen Ernährungswirtschaft viel Erfolg bei den Betriebsratswahlen 2010!

Perspektive Europa

»Innovation is seen as a motor for growth. But it is also like kissing frogs.«

Peter van Bladeren, Nestlé, Chairman of ETP Food for Life

Gesunde Ernährung, nachhaltige Lebensmittelproduktion, Verbrauchervertrauen, Innovation, Technologietransfer – auf europäischer Ebene werden die gleichen Themen bewegt wie in NRW. Dies wurde erneut beim Stakeholder-Event zum 5-jährigen Jubiläum der Europäischen Technologieplattform (ETP) Food for Life deutlich, das am 3. März 2010 in Brüssel stattfand.

In den Gesprächen mit den Teilnehmern des Meetings wurde auch deutlich, dass Lösungen für die gleichen Fragen zu finden sind:

- Wie können die Unternehmen vorhandene Innovationspotenziale besser nutzen?
- Wie ist die Zusammenarbeit zwischen Unternehmen und Forschungseinrichtungen zu verbessern?
- Wie werden aus Forschungsergebnissen Innovationen?

Es ist festzustellen, dass die wichtigste Industriebranche in Europa (gemessen an Umsatz und Beschäftigten) bei der Innovationstätigkeit eher am hinteren Ende im Vergleich mit anderen Industrien steht. Dies gilt für Europa und auch Deutschland.

Allen Beteiligten ist klar, dass nur gemeinsam mit den Unternehmen die Herausforderungen zu deren Nutzen bewältigt werden können. Was aber sind Innovationen? Die EU-Kommission definiert Innovationen als Neuerungen, die in Wirtschaft und Gesellschaft erfolgreich produziert, angepasst und kommerziell verwertet werden. Für den Unternehmer ist somit handlungsleitend, welche neuen, neu kombinierten oder optimierten

Produkte, Prozesse und Dienstleistungen die Wettbewerbsfähigkeit seines Unternehmens verbessern und wie dieser Prozess möglichst erfolgreich und effizient gestaltet werden kann. Trotz der bekannten Ressourcendefizite im Mittelstand spielt die Unternehmensgröße nicht die wichtigste Rolle. Bei Innovationen gilt es eher zwischen »Gazellen« und »Schnecken« zu unterscheiden.

Daher sind Innovationsprozesse und Technologietransfer wichtige Handlungsfelder. Im Rahmen unserer Aktivitäten haben wir eine Reihe von Projekten und Instrumente entwickelt, die auf den verschiedenen Stufen Unterstützung bieten.

Am Anfang steht die Idee.

Das gilt auch für Innovationen. Um die Innovationsimpulse aus der Wissenschaft für die Unternehmen leichter zugänglich zu machen, haben wir den **F&E-Atlas Ernährung NRW** erstellt.

Eine häufig unterschätzte und wenig beachtete Innovationsquelle sind die Mitarbeiter des Unternehmens. Im Vordergrund des Modellprojekts **Future-Food.NRW** steht die Entwicklung, Erprobung und Verbreitung neuartiger Lösungen für ein betriebliches Innovationsmanagement.

Den Innovationsprozess zu unterstützen ist auch Ziel des Projekts **Food-2Market**, das länderübergreifend mit niederländischen und belgischen Part-

Norbert Reichl,
Dipl. Volkswirt,
Geschäftsführer des
Food-Processing
Initiative (FPI) e.V.
Der FPI e.V. ist Mitglied
der SME Task Force des
ETP Food for Life.



Europäische Technologieplattform (ETP) Food for Life



Food for Life bringt die führenden Forschungseinrichtungen, Unternehmen und Organisationen der Lebensmittelwirtschaft in Europa zusammen. Gemeinsam erstellen diese die Strategic Research Agenda mit Umsetzungsplan, um die Forschungs- und Innovationspotenziale zu bündeln und in konkrete Forschungsthemen zu »übersetzen«. <http://etp.ciaa.eu/asp/home/welcome.asp>

nern entwickelt wurde. Damit bietet sich auch eine Chance für die gemeinsame Entwicklung und Markterschließung.

Der Verwertung von Forschungsergebnissen aus europäischen Forschungsprojekten widmet sich das Projekt **AgriFoodResults**. Gemeinsam mit 16 Partnern aus neun Ländern werden neue Wege des Technologietransfers beschritten.

Diese Instrumente sind selbst nicht die Lösung; sie begünstigen Lösungen im Innovationsprozess. Sie fördern den Dialog zum wichtigen Thema Innovation. Interessierten Unternehmen bieten sie Optionen, Impulse zu erhalten und Partner aus Wirtschaft und Wissenschaft zu finden.

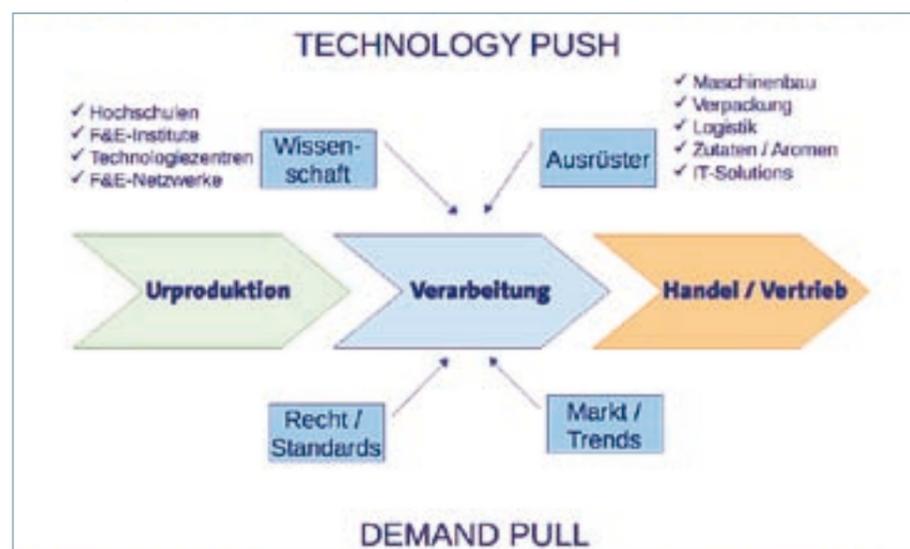
Innovationen werden von Menschen gemacht.

Daher stehen persönliche Kontakte zu allen am Innovationsprozess Beteiligten im Zentrum unserer Arbeit. Denn nur im direkten Dialog können die Ideen in Innovationen transformiert und exploriert werden. Nutzen Sie diese Möglichkeit!

Kontakt

Food-Processing Initiative e.V.
Norbert Reichl
Telefon: +49 (0) 521 98640-0
E-Mail: norbert.reichl@foodprocessing.de
Internet: www.foodprocessing.de

Innovationsimpulse Lebensmittelindustrie





Bachelor und Master of Science Oecotrophologie – die neuen Studiengänge und -abschlüsse

Der akademische Grad des Diplom-Oecotrophologen beziehungsweise der Diplom-Oecotrophologin ist seit vielen Jahren gut eingeführt und bekannt, und hieran hat der Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein als bundesweit größter Oecotrophologie-Fachbereich keinen geringen Anteil. Was aber ist ein Bachelor of Science oder ein Master of Science, und welche Ausbildung hat eine Absolventin des Studiengangs Oecotrophologie durchlaufen?

Die Zeit bleibt nicht stehen. Im Zuge der politisch gewollten Vereinheitlichung der Studiengänge im europäischen Raum (bekannt unter dem Namen »Bologna-Prozess«) wurden in den vergangenen zehn Jahren alle Universitäts- und Fachhochschulstudiengänge auf international vergleichbare und anerkannte Strukturen

früher als zu Zeiten des Diploms, die Hochschule als Bachelor of Science. Der Zusatz Science kennzeichnet unseren Bachelor-Abschluss als Studienabschluss mit hohem naturwissenschaftlich-technischem Anteil.

Große Praxisnähe:

Das Bachelor-Studium

Man kürzt nicht einfach so ein vollständiges Semester aus einem bewährten Studienverlaufsplan heraus. Es musste abgewogen werden, welche wesentlichen Bestandteile aus dem ehemaligen Diplom auch im neuen Bachelor-Studiengang Eingang finden mussten. Aus Umfragen unter Ihnen, den zukünftigen Arbeitgebern, war uns bekannt, welche Kompetenzen unserer Absolventen besonders wichtig sind. So wird im neuen wie im alten Studienverlaufsplan großer Wert auf Praxisnähe in Form von Kleingruppenpraktika in allen wissenschaftlichen Bereichen gelegt; dies war und ist eines der hervorstechenden Merkmale des Studiums in Mönchengladbach. Auch die Ausbildung zur Selbstständigkeit und Projektarbeit in Form von kurz- und langfristigen Projekten wurde in bewährter Form beibehalten.

Unser Verständnis der Oecotrophologie ist die an der Praxis orientierte Vernetzung aller für die Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft relevanten Disziplinen. Deshalb enthält das neue Bachelor-Studium auch weiterhin die bewährte Grundausbildung in den

naturwissenschaftlich-technischen, den biologisch-medizinischen, den sozio-ökonomischen sowie den ernährungs- und lebensmittelwissenschaftlichen Grundlagen.

Nach vielen Gesprächen mit den potenziellen Arbeitgebern der Region haben wir auch das optionale vollständige Praxissemester beibehalten. Schließlich behält in unserem Bachelor-Studiengang die Abschlussarbeit den hohen Stellenwert, den auch die Diplomarbeit in früheren Zeiten besaß.

Dagegen wurden bei der früheren strengen Spezialisierung im Hauptstudium Abstriche gemacht. Die Studierenden wählen heute keine Studienrichtung mehr, sondern stellen selbstständig ins-

gesamt acht Module im Hauptstudium aus dem Wahl- bzw. Wahlpflichtbereich zusammen, das heißt aus den vier Bereichen Schlüsselqualifikationen, ernährungswissenschaftlich ausgerichtete Module, lebensmittelwissenschaftlich ausgerichtete Module und übergreifend ausgerichtete Module. Die freie Ausrichtung in ungefähr einem Drittel des Studiums ist damit auch jetzt gewährleistet. Insgesamt ist das Angebot an unsere Studierenden nicht kleiner als früher, aber sie belegen weniger Spezialisierungsveranstaltungen als früher.

So ist es uns gelungen, das von der Politik vorgegebene Ziel umzusetzen: Der Bachelor of Science Oecotrophologie ist ein abgerundeter berufsqualifizierender Abschluss.

Hohes wissenschaftliches Niveau: das Master-Studium

Möchte ein Absolvent sich nach Erreichen des Bachelor wissenschaftlich weiter qualifizieren, so steht ihm die Möglichkeit des aufbauenden viersemestrigen Master-Studiums offen. Zwar gibt es auch in diesem Studium einen für alle verpflichtenden Inhalt aus verschiedenen Bereichen von aktuellen Ernährungstrends über Unternehmensführung hin zu sozio-ökonomischer und technischer Betrachtung von Nachhaltigkeit, jedoch erfolgt

Der Autor

Christof Menzel studierte Physik und Mathematik an den Universitäten Bielefeld und Rutgers (New Brunswick, New Jersey). Er arbeitete mehrere Jahre als Entwickler und IT-Projektleiter bei einem europäischen Internet-Portal. Seit 2004 lehrt er die Fächer Mathematik, Statistik und angewandte EDV am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach. Er ist Prodekan des Fachbereiches.



hier von Beginn an eine Spezialisierung in eine von zwei Studienrichtungen, der Richtung Ernährungswissenschaften oder der Richtung Lebensmittelwissenschaften. Die Studierenden der Richtung Ernährungswissenschaften vertiefen ernährungswissenschaftliche Methodik, befassen sich mit Prävention und Therapie und der Bedeutung von Lebensmitteln in der Ernährung. Lebensmittelwissenschaftlich ausgerichtete Studierende befassen sich vertiefend mit Qualitätsmanagement und Lebensmitteltechnologie.

Kennzeichnend für den Master-Studiengang ist das hohe wissenschaftliche Niveau. So belegen alle Studierenden als Kernmodule ihres Studiums von Beginn an Forschungsprojekte, die fast ein Drittel des Studienumfangs ausmachen. Zu einem weiteren Drittel absolvieren die Studierenden allgemeinverbindliche Lehrveranstaltungen, zu einem dritten Drittel Spezialisierungsveranstaltungen im von ihnen gewählten Zweig. Den Abschluss bildet eine Master-Arbeit, der ein besonderes Gewicht beigemessen wird.

Als Absolventen mit dem akademischen Grad des Master sind unsere Absolventen qualifiziert für den höheren öffentlichen Dienst, für eine Promotion an einer Universität oder für anspruchsvollere Fach- und Führungsaufgaben.



Hochschule Niederrhein

und Abschlüsse umgestellt. Der erste berufsqualifizierende Abschluss, der Bachelor, wird nun europaweit weitgehend einheitlich nach sechs oder sieben Semestern erreicht. Ein weitergehendes, vertieftes wissenschaftliches Studium bietet das in der Regel viersemestrige Aufbaustudium im Anschluss an den Bachelor; es wird mit dem Grad des Master abgeschlossen.

Auch unser Fachbereich hat diese Umstellung erfolgreich gemeistert. Unsere Absolventinnen und Absolventen verlassen nun nach sechs Semestern oder (falls sie ein halbjähriges Praxissemester einschieben) nach sieben Semestern, das heißt also ein Semester

Daten & Zahlen

Eingeschriebene Studenten (Stand heute):

774, davon etwa 80% Frauen.

Davon:

207 im alten Diplomstudiengang Oecotrophologie

413 im neuen Bachelor-Studiengang Oecotrophologie

154 im zweiten Studiengang des Fachbereiches:

Catering, Tourismus und Hospitality Services (Bachelorstudiengang)

144 Absolventen im Jahr 2009:

Zurzeit Beschäftigte:

19 Professorinnen und Professoren

20 wissenschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Der Fachbereich arbeitet gegenwärtig mit über

400 Unternehmen vorwiegend aus der Region in

Bezug auf das Praxissemester der Studierenden zusammen.

Die Absolventen kommen vorwiegend in folgenden

Bereichen unter:

Qualitätsmanagement: **21 %**

Forschung und Lehre: **15 %**

Beratung und Weiterbildung: **10 %**

Vertrieb und Verkauf: **8 %**

(Diese Daten stammen aus einer Erhebung von 2005; neue Daten sind in Arbeit, aber noch nicht ausgewertet)



NEW.S Trendbarometer

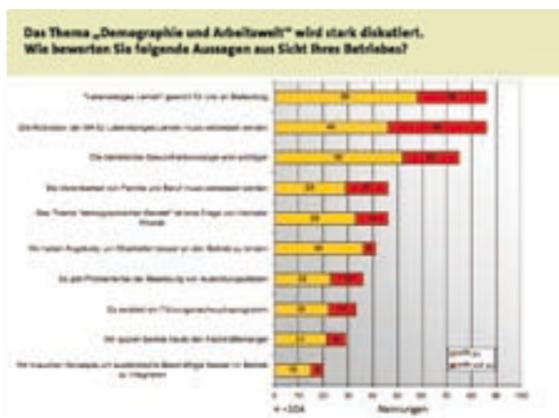
Mit dem NEW.S Trendbarometer werden in jedem Jahr Unternehmensleitungen und Betriebsräte aus der nordrhein-westfälischen Ernährungswirtschaft zu aktuellen Themen und Einschätzungen befragt. Die vollständigen Ergebnisse des Trendbarometers stehen auf den NEW.S Internetseiten zum Download bereit www.ernaehrung-news.de. Wir stellen hier in Auszügen einige Ergebnisse vor.

Demographie und Arbeitswelt

»Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr« hat in unserer Zeit keine Gültigkeit mehr. Lebenslanges Lernen ist eine Notwendigkeit, die in den meisten Unternehmen durchaus erkannt ist. Daher ist es nicht verwunderlich, dass die befragten Unternehmensleitungen und Betriebsräte im NEW.S Trendbarometer bestätigen, dass »Lebenslanges Lernen« in ihren Betrieben an Bedeutung gewinnt. Für 86 Befragte trifft diese Aussage zu oder voll zu.

Gleichzeitig zeigen die Ergebnisse, dass Lebenslanges Lernen sich nicht automatisch einstellt, sondern bei vielen Beschäftigten auch mit Vorbehalten oder gar Ängsten verbunden ist. Entsprechend sehen auch Unternehmensleitungen und Betriebsräte, dass die Motivation der Mitarbeiter für Lebenslanges Lernen verbessert werden muss.

Angesichts des demographischen Wandels in den Betrieben kommt auch der

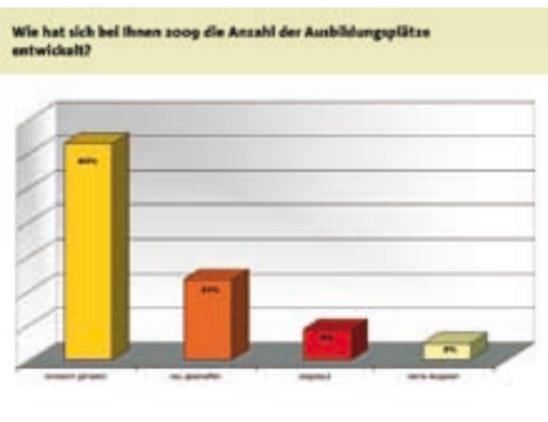


betrieblichen Gesundheitsvorsorge eine steigende Bedeutung bei. 75 Befragte waren der Meinung, dass dieses betriebliche Handlungsfeld wichtiger wird.

Das Thema »Vereinbarkeit von Familie und Beruf« wird besonders von den Betriebsratsvertretern als verbesserungswürdig angesehen. Insgesamt waren 46 Personen der Meinung, dass hier Verbesserungsbedarf besteht.

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.



NEW.S wollte 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 Ausbildungsplätze abgebaut.

Personalentwicklung in den Betrieben

Eine zukunftsorientierte Personalarbeit in den Betrieben braucht entsprechende personelle, fachliche und zeitliche Ressourcen. Wie sieht es in den Unternehmen der Ernährungsindustrie aus? In welchem Umfang gibt es Personen, die sich konkret mit der Personalentwicklung beschäftigen?

Das Trendbarometer zeigt, dass in etwa jedem fünften Betrieb mindestens eine Person da ist, die sich vollständig mit Fragen der Personalentwicklung befasst. In etwa 62 Prozent der Unternehmen sind Personen zumindest teilweise mit Aufgaben der Personalentwicklung betraut. In 16 Prozent der Unternehmen gibt es

jedoch niemanden, der für die Personalentwicklung zuständig ist.

Kontakt

NEW.S e.V.

Andrea York

Telefon: +49 (0) 211 310 77 36

E-Mail: york@ernaehrung-news.de

Internet: www.ernaehrung-news.de

FPI war für Sie vor Ort: Istanbul im März 2010.



Teilnehmer der Unternehmerreise Istanbul bei Brauerei Efes

»17 Mio. Menschen allein in Istanbul – davon überdurchschnittlich viele junge Menschen mit einem westlich orientierten Konsumverhalten – und alle müssen sie essen.« war der erste Gedanke von Sabine Höfel vom Food-Processing Initiative e.V., beim Anblick Istanbuls.

Deutschland ist nach Russland zweitgrößter Handelspartner der Türkei. Die Aussichten auf einen erfolgreichen EU-Beitritt lassen die Nachfrage nach neuen Technologien und Standards steigen. Zusätzlich steigt mit wachsendem Wohlstand die Nachfrage nach westlichen Gütern. Mit dem Ausbau der Nahrungsmittelindustrie wächst auch der Markt für Verarbeitungs- und Verpackungsmaschinen. Dabei ist der Maschinen- und Anlagenbau besonders in den Bereichen gefragt, in denen moderne Technologie Ressourcen spart. Hier bietet sich den Unternehmen aus Deutschland großes Potential.

Manfred Gnann und Werner Arts, Mitglieder des FPI e.V.



Deshalb flogen 15 Unternehmensvertreter aus den Bereichen Lebensmittelverarbeitungs-, Verpackungs- und Umwelttechnologie vom 3. bis 5. März 2010 nach Istanbul, um vor Ort einen Eindruck vom türkischen Markt zu bekommen. Die Unternehmerreise wurde durch unser Mitglied inowise GmbH organisiert und

durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie unterstützt.

Einzelgespräche mit türkischen Unternehmen im Rahmen einer Kooperationsbörse dienten zur Erkennung von Absatzpotentialen. Die gute Organisation durch die AHK führte zu qualifizierten Gesprächen mit türkischen Unternehmen. Was die Gespräche im Einzelnen für die deutsch-türkische Zusammenarbeit geleistet haben, zeigt sich aus unseren Erfahrungen meist erst im Nachgang zur Reise. Sicher ist, dass alle Teilnehmer mit der Reise zufrieden sind. Und manchmal ist allein der Hinweis, dass Türken Türken verstehen, getroffen von Herrn Cem Cakir, Vertriebsleiter Wilo GmbH, Gold wert.

Den Abschluss der Reise bildeten eine Betriebsbesichtigung der Brauerei Efes und der Besuch der FOTEG 2010.

Gern beantworten wir Ihnen Ihre Fragen zum türkischen Markt oder stellen einen Kontakt für Sie her.

Kontakt

Food-Processing Initiative e.V.

Sabine Höfel

Telefon: +49 (0) 521 98640-22

E-Mail: sabine.hoefel@foodprocessing.de

Internet: www.foodprocessing.de

Schneller zum Markterfolg



Der steigende Exportanteil in der Lebensmittelindustrie verlangt eine systematische Herangehensweise von der Idee bis zum Markteintritt. Kooperative Ansätze bieten Möglichkeiten, die sich einzelnen Unternehmen nicht erschließen und über die sonst nur multinationale Konzerne verfügen. Hierzu zählen Kenntnisse über Verbrauchertrends, Innovationsfelder, den Time-to-Market-Prozess, Marktausweitung und Positionierung in den Nachbarländern.

Im Projekt Food2Market (F2M) verbinden wir die regionalen Stärken, das Wissen und die Erfahrungen der drei angrenzenden wichtigsten europäischen Regionen der Lebensmittelverarbeitung und -forschung, um die Unternehmen beim Aufbau eines innerbetrieblichen Innovationsmanagement zu unterstützen. Unternehmen die teilnehmen wollen, melden sich bei: Norbert Reichl, Food-Processing Initiative e.V., Telefon: +49 (0) 521 986 40-0, E-Mail: norbert.reichl@foodprocessing.de



TERMINE & VERANSTALTUNGEN

Datum	Thema	Weitere Informationen
15. 04. 2010	10. ordentliche Mitgliederversammlung des FPI e.V.	www.foodprocessing.de
21. – 22. 04. 2010	II. Zukunftskonferenz Food, Witten	www.uni-wh.de/znu
23. 04. 2010	NEW.S Praxisforum Arbeitsrecht »Krankheit und Arbeitsrecht«, Mettingen	www.ernaehrung-news.de
27. 04. 2010	NEW.S Praxisforum Logistik »Berufskraftfahrer-Qualifikations-Gesetz«, Dortmund	www.ernaehrung-news.de
19. 05. 2010	II. Forum Ressourceneffizienz, Bielefeld	www.efanrw.de
20. 05. 2010	III. FoodSpot Workshop: »Preservation Innovations«, Gent/Belgien	www.foodprocessing.de
26. 05. 2010	NEW.S Praxisforum Personal »Kreativ denken – arbeiten – wirken«, Willich	www.ernaehrung-news.de
31. 05. 2010:	FutureFood.NRW: Innovationen in der Ernährungsindustrie, Bielefeld	www.futurefood.eu
08. 06. 2010	Food Forum »Maschinenrichtlinie und International Food Standard II«, Bielefeld	www.foodprocessing.de
09. – 10. 06. 2010	Geschmackssymposium »The Taste of Love«, Bremerhaven	www.ttz-bremerhaven.de
12. – 15. 09. 2010	InterCool, InterMeat, InterMopro mit Hogatec, Düsseldorf	www.messe-duesseldorf.de
23. 09. 2010	13. Branchentag Ernährungswirtschaft NRW, Herne	www.ernaehrung-news.de
30. 09. 2010	NEW.S Praxisforum »Instandhaltung«, Gelsenkirchen	www.ernaehrung-news.de



KURZ & KNAPP

Energie-Tisch NRW

Die Unternehmen der Ernährungsindustrie können durch rationalen Einsatz von Energie erhebliche Kostenreduktionen erzielen und gleichzeitig einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE) initiiert gemeinsam mit der EUTECH Energie & Management GmbH »Energie-Tische«. Das sind Arbeitsgruppen von etwa zehn Unternehmensvertretern, die sich regelmäßig treffen und Energiekonzepte für ihre Betriebe erarbeiten. Der FPI e.V. unterstützt die Einrichtung eines Energietisches in NRW. Mitglieder des FPI e.V. profitieren durch reduzierte Teilnahmeentgelte.

Jahresband zum Landesehrenpreis

Der Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW honoriert beste Qualität und guten Geschmack. Das Clustermanagement Ernährung.NRW hat jetzt den Jahresband zum »Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW« für 2009 veröffentlicht. In der fast 50 Seiten starken Broschüre stellen die ausgezeichneten Unternehmen sich selbst, ihre Expertise und ihr Produktportfolio vor.

Food Preservation Innovations

Der III. FoodSpot Workshop findet an der Universität Gent in Belgien am 20. Mai 2010 statt. Die Teilnehmer aus NRW, den Niederlanden und Belgien werden Innovationen bei der Haltbarmachung von Lebensmitteln kennenlernen; wie immer bei FoodSpot Workshops steht außerdem das Knüpfen grenz-

überschreitender Kontakte im Mittelpunkt.

www.foodspot.eu

Sortimente NACHHALTIG gestalten!

Bei der II. Zukunftskonferenz Food steht die Erarbeitung von Leitkriterien für eine Nachhaltige Sortimentsgestaltung auf der neutralen ZNU-Plattform im Mittelpunkt. Bitte beachten Sie unsere Beilage.

www.uni-wh.de/znu

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 Senkung 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 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 rechtsicher umzusetzen sind.

23. April 2010 in Mettingen.

www.ernaehrung-news.de

Berufskraftfahrer-Qualifikations-Gesetz/ Lenk- und Ruhezeiten

Berufskraftfahrer und auch die Unternehmen mit eigenem LKW-Fuhrpark unterliegen zahlreichen Gesetzen und Verordnungen. Das NEW.S Praxisforum Logistik stellt zwei wich-

tige Regelungsbereiche in den Mittelpunkt der Veranstaltung. Die Teilnehmer erhalten die Gelegenheit, mit den Referenten und Branchenkollegen eigene Erfahrungen in der praktischen Umsetzung auszutauschen.

27. April 2010 in Dortmund.

www.ernaehrung-news.de

Praxisforum »Kreativ denken – arbeiten – wirken«

Kreative Fähigkeiten können trainiert und optimiert werden. Dabei hilft die professionelle Nutzung kreativer Werkzeuge. Dazu gehört u.a. auch die klare Struktur eines kreativen Teams mit festen Spielregeln und mit klaren Zielen. Schwerpunkt des NEW.S Praxisforums ist es, Kreativität im beruflichen Alltag zur Problemlösung und kontinuierlichen Verbesserung produktiv zu nutzen. Das Praxisforum findet am 26. Mai 2010 in Willich (Nähe Düsseldorf) statt.

www.ernaehrung-news.de

Vom Technikum in die Industrie

Das Satteldampfentkeimungsverfahren, 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.

www.werner-gewuerze.de

»Brot für Bäume«

Das neue FPI-Mitglied Vollkorn- und Bio-Bäckerei Meffert aus Lemgo lebt Nachhaltigkeit. Für zwei Tonnen verbackenes Korn pflanzt Meffert einen Baum, allein in 2009 wurden 100 Bäume gesetzt. Der so entstehende Mischwald soll den CO₂-Ausstoß der Bäckerei ausgleichen.

www.foodprocessing.de

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 bei E-Mail: Sabine.Hoefel@foodprocessing.de

* Statistisches Jahrbuch 2009 des Statistischen Bundesamtes

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



Herausgeber

Food Net NRW

Kontakt

NEWS

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

Redaktion

FOOD-PROCESSING
INITIATIVE

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

Andrea York, Sabine Höfel, Dorothee Bend



IMPRESSUM

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

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

