In eigener Sache

Feedback - LifeCom 27.03-30.03.2000

Düsseldorf Heinrich Heine Universität

- *Internationales Symposium on Life Science and Computer Technology.*

In der Zeit vom 27.03.2000 bis zum 30.03.2000 präsentierte sich die Food-Processing Initiative auf der LifeCom in der Heinrich Heine Universität in Düsseldorf. Die LifeCom „International Symposium on Life Science an Computer Technology“ bot einen guten Einblick in die neuen Technologien und Wissenschaften im Bereich der Gen- und Biotechnologie, Agro, Food, Health, Umwelt, Medizin, Chemie, Informatik, Computertechnologie und Netzwerke. Neben Fachvorträgen fanden zahlreiche Verkaufsvorführungen und Firmenseminare der Aussteller statt. Die Aussteller und Fachbesucher kamen überwiegend aus den Bereichen der Life Sciences.

...Symposium and Exposition...

Dem Programm der Food-Processing Initiative wurde ein großes Interesse entgegengebracht. Der Vernetzungsgedanke aller am Nahrungsmittelproduktionsprozeß beteiligten Firmen stieß auf eine positive Resonanz. Die Kontakte führten zu einem intensiven Wissensaustausch, aus dem neue Ideen für die Arbeits- und Vorgehensweise der Initiative entstanden. Allen Firmen liegt an einer stärkeren Vernetzung der einzelnen Teilbereiche der Life Sciences. Der Informationsaustausch zwischen der Wirtschaft und der Wissenschaft ist für alle Gesprächspartner von großer Bedeutung, um den Wirtschaftsstandort NRW für die Zukunft zu stabilisieren und um seine Attraktivität als Partner für die EU-Staaten und andere zu erhöhen.

Kontakt- und Kooperationsanfragen der LifeCom

- *Interessante Ideen, Kontakt- und Kooperationswünsche, die aus den Gesprächen auf der LifeCom hervorgegangen sind.*

BioloGE.de

- *“Stuff-4-Schools”*

...Stuff-4-Schools...

Stuff-4-Schools ist eine Initiative von BioloGE.de, deren Ziel es ist, Wissen und Arbeitsmaterialien an Schulen zu vermitteln. Zu diesem Zweck sucht die Initiative Partner aus Wirtschaft und Wissenschaft, die kostenlose Angebote an Schulen vermittelt. Hauptanliegen von BioloGE.de ist, die Schüler schon während der Schulzeit mit grundlegenden Arbeitstechniken und aktuellen Informationen biologischer Themengebiete auseinander zusetzen, um ihnen so einen Einblick in den Forschungsalltag zu ermöglichen. Weitere Informationen erhalten Sie über **Initiative@biologe.de**.

H&H

- *„Zugeschnittene Problemlösungen für Ihre Analysen-Technik“*

... Problemlösung für Analysen-Technik...

H&H bietet Firmen - die ein analytisches Problem haben - ein komplettes Lösungskonzept über Auftrag, Marktrecherche, Angebot und Lösung an.

RAININ

- *„Pipettieren leicht gemacht“*

...Pipettieren ohne Dauerbelastungsschäden...

Durch medizinische Studien konnte nachgewiesen werden, daß regelmäßiges Pipettieren zu Dauerbelastungsschäden wie Sehnenscheidenentzündung und das Carpal-Tunnel Syndrom führt. Der Kraftaufwand beim Spitzenabwurf und schwergängige Federn sind zum größten Teil verantwortlich für die Entstehung der Dauerbelastungsschäden. Ergonomische Pipetten, die so gebaut sind, das sich der Kraftaufwand für den Abwurf der Spitze und für den eigentlichen Pipettiervorgang stark verkleinert, wirken der Entstehung von Sehnenscheidenentzündung und dem Carpal-Tunnel Syndrom entgegen. Wenn Sie Interesse an weiteren Informationen haben, wenden Sie sich bitte an:

Ansprechpartner Frau Dipl.-Ing. Sabine Golinski
Tel.: 0521-106 7452
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Sabine.Golinski@foodpro.de

Feedback - EUROPARTNER 30.03.-31.03.2000

Dortmund Messezentrum Westfalenhallen

- *Vermittlung neuer Geschäftskontakte zwischen kleinen und mittleren Unternehmen in Europa*

...Kontakt und Kooperationsbörse...

Die Food-Processing Initiative NRW präsentierte sich mit einem Sonderforum auf dem NRW-Gemeinschaftsstand auf der Europartner NRW 2000. Auf dem Stand der Food-Processing Initiative fanden mit den geladenen Gästen interessante Gespräche statt, die gute Ansätze für die Zukunft geben.

Die Vorträge der Referenten fanden ein großes Echo. Herr Dr. Klemens van Betteray (CSB-System) hielt einen Vortrag zum Thema „Moderne Informationstechnologien und Nahrungsmittelsicherheit am Beispiel des CSB-Stystem“ und Frau Ute-Bärbel Rangnick sprach zum Thema „ Genuss ohne Reue“. Beide Vorträge waren gut besucht und boten erste Ansätze für weitere Kontakte und Geschäfte. Sollten Sie Interesse zu den Inhalten der Vorträge haben, so können Sie sich gerne an uns wenden.

Die Europartner bot eine hervorragende Plattform für grenzüberschreitende wirtschaftliche Aktivitäten. Die Aussteller zeigten sich zufrieden; es werden konkrete Ergebnisse in der Nachbereitung der Veranstaltung erwartet.

Kontakt- und Kooperationsanfragen der Europartner

- *Interessante Ideen, Kontakt- und Kooperationswünsche, die aus den Gesprächen auf der Europartner hervorgegangen sind.*

Cyprinus Carpio – Kroatien, Zagreb

- *Kooperationspartner für Joint Venture im Frisch-Fisch-Produktebereich gesucht.*

...Joint Venture in Kroatien...

Jungunternehmer aus Kroatien sucht einen Kooperationspartner für ein Joint Venture im Bereich der Frisch-Fischprodukte. Um die Idee einer Frisch-Fischwurst in die Tat umzusetzen, sucht Cyprinus Caprio Unternehmen, die ihn mit technischem Know-how unterstützend zur Seite stehen. Die Produktion soll so gestaltet werden, daß die Ausstattung sämtliche gesetzliche Auflagen (HACCP System, Regulations of Republic of Croatia and also Registered in Ministry of Agriculture and Forestry of Republic of Croatia) erfüllt. Am Ende soll das Unternehmen ISO 9001 zertifiziert werden. Interessierte Unternehmen erhalten weitere Informationen bei:

Ansprechpartner: Frau Dipl.-Ing. Beate Kolkmann
Tel.: 0521-106 7536
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Beate.Kolkmann@foodpro.de

Feedback- ANUGA FoodTec 11.04-15.04.2000

Köln

- *„Neuste Technologien und Prozesse“*

...Entwicklungen des Lebensmitteltechnologie Marktes...

Zum zweiten Mal fand die Anuga FoodTec in den Kölner Messehallen statt. Zwischen dem 11.04.2000 und dem 15.04.2000 präsentierte sich die Food-Processing Initiative mit einem Stand (Halle 12.1 – Gang E - Stand Nr. 024) auf der internationalen Leitmesse für Lebensmitteltechnologie.

Die Anuga FoodTec bot Ausstellern und Fachbesuchern ein branchenübergreifendes Angebot aus dem gesamten Technologie- und Investitionsgüterbedarf für die Produktion in der Lebensmittelindustrie und bot zusätzlich marktorientierte Konzepte für alle Bereiche der Herstellung, Verpackung, Lagerung und Distribution.

Die Food-Processing Initiative nutzte die Messe, um bestehende Kontakte zu pflegen und um neue herzustellen. Desweiteren stellte das Team interessierten Firmen den Firmenpool im Internet vor, der im Sommer 2000 online geschaltet wird. Sowohl der Firmenpool im Internet als auch aktuelle Veranstaltungshinweise wie der Hinweis auf den Fachtag „Innovatives Prozesswassermanagement und Technologien in der Le-

bensmittelbranche“ am 09.05.2000, stießen auf starke Resonanz. Aus zahlreichen Gesprächen ergaben sich interessante Ideen. Kooperationsanfragen und Kontaktgesuche aus In- und Ausland haben wir für Sie zusammengestellt:

Kontakt- und Kooperationsanfragen der Anuga FoodTec

- *Interessante Ideen, Kontakt- und Kooperationswünsche, die aus den Gesprächen auf der Anuga FoodTec hervorgegangen sind.*

ISC-KölnMesse GmbH

- *IDFT Expo 2000 in New Dehli, Indien 03.10. - 06.10.2000.*

...Dairy & Food Technology in Indien...

Die 2te Internationale - Dairy & Food Technology Expo 2000 - behandelt die Themen Viehzucht, Ernährung, Gesundheit und die Verarbeitung und den Vertrieb von Milchprodukten. Die Aussteller kommen aus den Bereichen Tierhaltung und Viehzucht sowie Viehfutter und dessen Lagerung, Herstellung von Flüssignahrung, Abfülltechnik und Lagerung, Melkmaschinen, Kühl- und Gefriertechnik und aus Forschung und Entwicklung. Die Messe wurde in das Auslandsmesseprogramm der Bundesrepublik Deutschland aufgenommen und wird umfangreich aus Mitteln des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten gefördert. Die ISC KölnMesse ist mit einem Gemeinschaftsstand auf der IDFT Expo vertreten und bietet Firmen die Möglichkeit ihre Produkte und ihr Unternehmen vorzustellen. Desweiteren können sich die Firmen für 500 DM an einer Vitrinenausstellung beteiligen.

Haldiram Food International – Indien

- *Kooperationspartner für Joint Venture in Indien gesucht.*

...Joint Venture in Indien...

Ein indisches Unternehmen, das 60 Jahre Erfahrung im Bereich der Snackherstellung aufweist, sucht einen Kooperationspartner für ein Joint Venture in Indien zur Herstellung von Lebensmitteln (alles außer Fleisch). Der Betrieb stellt täglich 100 Tonnen Snacks & Sweets her und hat 300 Mitarbeiter von denen 120 im Büro arbeiten und 180 in der Fabrikation.

KOMPO / COMPO – Russland, Moskow

- *Handelsunternehmen sucht Joint Venture Partner zur Herstellung von Lebensmitteln.*

...Joint Venture in Russland...

Ein russisches Handelsunternehmen sucht ein Unternehmen, das alte Maschinen und Anlagen in Russland installiert und Interesse an einem Joint Venture hat. Da Kompo 20 Tonnen pro Tag an Crackern verkauft (meist Import), ist es für den Direktor interessant Fleischprodukte, Snacks & Confectionary herzustellen. Zur Gründung einer Produktionsstätte steht ein Gebäude von 5000 m² Grundfläche zur Verfügung.

Bertsch – Östereich, Bludenz

- *Software für Regelungs- und Steuerungstechnik gesucht.*

...Software für Regelungs- und...

Ein junges Unternehmen aus Österreich aus dem Bereich der Kessel- und Energietechnik, Apparatebau und Nahrungsmittelanlagen sucht Software für Regelungs- und Steuerungstechnik mit graphischer Darstellung.

Spectra Nigeria Limeted – Nigeria

- *Maschinen und Anlagen zur Fruchtsaftgewinnung gesucht.*

...Fruchtsaftgewinnung...

Ein kleines Unternehmen aus Nigeria mit ca. 100 Mitarbeitern, daß neben SUCO Cola-Pulver, Ananas- und Orangensaft und SUCO in Scheiben und Stücken herstellt, sucht gebrauchte Maschine zur Herstellung von Orangen- und Ananasextrakt und Filterpressen.

Ansprechpartner Frau Dipl.-Ing. Sabine Golinski
Tel.: 0521-106 7452
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Sabine.Golinski@foodpro.de

Informations-Spektrum

NRW-Info

NRW International

- *„Informationen zur Außenwirtschaft im Internet“*

...NRW International...

Neun Partner aus Politik und Wirtschaft haben durch die Bündelung Ihrer Kompetenzen einen virtuellen Informationspool zur Außenwirtschaft für Unternehmen aus NRW geschaffen. Unternehmen wurden bisher von den einzelnen Dienstleistern der Partnerschaft bei ihrer Internationalisierung begleitet. Politik und Wirtschaft wollen in dieser Gemeinschaftsinitiative, insbesondere klein und mittlere Unternehmen, aktiv bei der Erschließung neuer internationaler Märkte unterstützen. Das virtuelle Zentrum bietet den Unternehmen erste Auskunft oder vermittelt an eine spezialisierte Kontaktstelle und gibt einen Überblick über das vielfältige Angebot an Dienstleistung und Beratung.
Weitere Informationen erhalten Sie telefonisch über das Festnetz landesweit zum Ortstarif unter

01801 – 445999

oder über das Internet unter

www.nrwinternational.de.

Ansprechpartner: Herr Dipl. Volksw. Norbert Reichl
Tel.: 0521-106 7453
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Norbert.Reichl@foodpro.de

EU-Info

CRAFT

- *Förderprogramm der Europäischen Union zur Unterstützung klein und mittlerer Unternehmen.*

...EU fördert Forschungs- und Entwicklungsvorhaben...

CRAFT ist ein spezielles Programm zur Unterstützung klein und mittlerer Unternehmen (KMU), die an der Lösung technologischer Probleme sowie an der Entwicklung neuer Verfahren und Produkte interessiert sind. Zwischen 1999 und 2002 stehen für die Forschungs- und Entwicklungsvorhaben der Firmen, 14,96 Milliarden Euro zur Verfügung. Die Europäische Kommission hat eine Gruppe europäischer Beratungsunternehmen mit Erfahrungen auf dem Gebiet der EU-Förderprogramme beauftragt, KMU`s bei der Beantragung zu unterstützen. Unternehmen, die an Forschungs- und Entwicklungsergebnissen von Forschungseinrichtungen interessiert sind, Interesse haben selbst ein innovatives Projekt durchzuführen und aktiv zumindest auf einem der folgenden Felder sind: Oberflächenbehandlung, Wärmebehandlung, Neue Materialien (Verbundswerkstoffe, Legierungen, Polymere, Beschichtungen, Keramik u.a.), sollten sich mit dem Ansprechpartner für den deutschsprachigen Raum in Verbindung setzen.

Ansprechpartner Herr Dr. Heinrich Dornbusch ZENIT GmbH
Tel.: 0208-30004-2
Fax: 0208-30004-68
E-Mail: do@zenit.de

Energiekonzept für Branchen der Ernährungsindustrie

EUtech

- *Branchen-Energiekonzept für die Ernährungsindustrie – Auswertung der bundesweiten Unternehmerbefragung.*

Für die deutsche Ernährungsindustrie gewinnen Fragen des rationellen Energieeinsatzes und der kostengünstige Bezug von Energie zunehmend an Bedeutung, nicht zuletzt angesichts der Beschlüsse der Bundesregierung im Rahmen der „ökologischen Steuerreform".

...Kostensenkung schnell und effizient...

Seit Herbst 1998 erarbeiten die Aachener Unternehmensberatung EUtech, die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) und die Rheinisch-Westfälische Technische Hochschule Aachen (RWTH) ein Energiekonzept für Branchen der Ernährungsindustrie. Im Herbst 2000 werden sie einen Praxisleitfaden vorstellen, der erstmals für einzelne Unternehmen der Ernährungsindustrie und für den gesamten Wirtschaftszweig eine Basis zur Umsetzung von Maßnahmen zur Senkung der Energiekosten, des Energieeinsatzes und der CO_2-Emissionen bilden wird. Der Leitfaden wird konkrete Kennzahlen zur Bewertung der Energieeffizienz von Betrieben und Prozessen liefern sowie anhand von Praxisbeispielen die Umsetzung von konkreten Verbesserungsvorschlägen anschaulich darstellen. Das Wirtschaftsministerium des Landes Nordrhein-Westfalen fördert und unterstützt dieses Projekt.

Die Arbeitsgemeinschaft BVE-RWTH Aachen hat im Dez. 1999 Ergebnisse einer ersten Analyse der energiewirtschaftlichen Strukturen in ausgewählten Branchen der Ernährungsindustrie vorgestellt. Die Analyse stützt sich auf eine bundesweite Umfrage bei Unternehmen über Energieträger, Energieverbrauch und Energiekosten sowie auf Detailanalysen in ausgewählten Betrieben. Bei der Umfrage wurden ca. 1.200 Betriebe angeschrieben. Der Rücklauf lag bei knapp 10%. Verstärkt haben sich mittelständische Betriebe mit 50 - 200 Mitarbeitern beteiligt. Eine Ursache hierfür ist, daß die Energiekosten in Betrieben dieser Größenordnung bedeutend sind, jedoch diese Betriebe zu klein sind, um eigene Energieabteilungen aufzubauen.

Bereits die Auswertung der Umfrage läßt detaillierte Schlußfolgerungen darüber zu, inwieweit die Höhe des Energieeinsatzes in einem Betrieb einerseits von der Produktpalette und der Produktionsmenge und andererseits von der eingesetzten Prozeßtechnik, der zeitlichen Auslastung der Anlagen sowie dem Automatisierungsgrad abhängen. Ein wichtiges Ergebnis ist, daß Betriebe mit einem höheren Gesamtenergiebezug nicht unbedingt auch höhere Energiekosten haben müssen. Dies ist neben Energiepreisunterschieden auf den Einsatz verschiedener Energieträger für gleiche Prozesse zurückzuführen. Ein weiteres Ergebnis ist, daß insbesondere Strom in vielen Betrieben ineffizient eingesetzt wird und in der Regel leicht Einsparungen erzielt werden können.

Den Unternehmen, die sich an der Umfrage beteiligt haben, wurden in unternehmensspezifischen Dossiers eine Fülle von Anregungen zur Energieeinsparung an die Hand gegeben. Konkretere Resultate lieferten betriebliche Energieanalysen in ausgewählten Unternehmen der Ernährungsindustrie. Diese Unternehmen erhielten einen Katalog mit technisch und wirtschaftlich sinnvollen Maßnahmen, die zu einer Steigerung der Energieeffizienz in den Prozessen und Betrieben führen und zugleich einen Beitrag zur Reduzierung von CO_2-Emissionen leisten.

Ansprechpartner Frau Dipl.-Ing. Sabine Golinski
Tel.: 0521-106 7452
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Sabine.Golinski@foodpro.de

Kontakte und Kooperationen

Inland

Bitop

- *„Novel Foods aus Extremophilen“*

...Biotech Firma sucht Kooperationspartner zum Einsatz hochverträglicher natürlicher Schutzstoffe...

Salzstreß, Trockenheit, Hitze und Kälte: Dies sind Streßsituationen unter denen extremophile Mikroorganismen sehr gut gedeihen. Als Überlebensstrategie haben diese Mikroorganismen unter anderem **hochverträgliche, natürliche Schutzstoffe** entwikkelt, welche zusammenfassend als kompatible Solute beschrieben werden. Hierzu zählen **Ectoin** aus salzliebenden und **Firoin** aus hitzeliebenden Mikroorganismen. Diese niedermolekularen Verbindungen schützen sehr effizient biologische Moleküle (z.B. Proteine, Membranen oder Nukleinsäuren) und lebende Organismen vor Zerstörung durch z.B. Hitze-, Gefrier-, Trocken- oder Salzstreß.
Trocknungsverfahren, schnelles Erhitzen in der Mikrowelle und mehrmaliges Auftauen/Einfrieren während des Transports oder im Gefrierschrank: Parallelität zu den Lebensbedingungen extremophiler Mikroorganismen gibt es auch in der Lebensmitteltechnologie. Bei der Herstellung, Lagerung und Aufnahme hochwertiger Lebensmittel spielt aber gerade die Aufrechterhaltung der nativen, natürlichen Strukturen der Nahrungsbestandteile eine entscheidende Rolle. Im Zeitalter der Tiefkühlnahrung und Fertiggerichte sind moderne, schonende Konservierungsmethoden gefordert, will man eine biologisch hochwertige Nahrung anbieten. Probiotische Lebensmittel erfüllen nur dann ihren Zweck, wenn die biologischen Nahrungszusätze (z.B. Bakterien) durch geeignete Stabilisierung aktiv erhalten bleiben.
Es liegt also nahe, die neuen kompatiblen Solute Ectoin und Firoin der bitop GmbH (Witten) als Ergänzungsstoffe für hochwertige Nahrungsmittel einzusetzen. bitop sucht daher nach Kooperationspartnern, um für ihre neuen Schutzstoffe Märkte im Food-Bereich zu erschließen.

Ansprechpartner: bitop GmbH
Dr. Georg Melmer
Steffen Bersch
Tel.: 02302.914400
Fax.: 02302.9144010
e-mail: office@bitop.de

BIGBAG

- *„Der Big Bag aus der Waschmaschine“*

...erfolgreiches Engagement für Umwelt und Unternehmen ...

Der Big Bag, der flexible Schüttgutbehälter etabliert sich zusehends. Dennoch bleibt er ein Einwegprodukt, welches nach dem ersten Gebrauch auf dem Müll landet. Durch Entwicklungsarbeit ist ein Konzept entstanden das durch anwenderspezifische Verfahren zwischen der Rückführung und kompletten Kreislauflösungen alles möglich macht. Durch die sichere Art der Rückführung des Einwegproduktes Big Bag läßt sich der positive Effekt der Müllvermeidung und Schonung der Umwelt erzielen. Bei der Verwendung von aufgearbeiteten Big Bags ergibt sich zudem eine Kostensenkung. Die Produktsicherheit ist durch die Zertifizierung des Qualitätsmanagement entsprechend DIN EN ISO 9001 gewährleistet. Weitere Informationen erhalten Sie unter:

Ansprechpartner Frau Dipl.-Ing. Sabine Golinski
Tel.: 0521-106 7452
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Sabine.Golinski@foodpro.de

EG Betrieb

- *„EG Betrieb im Raum Gütersloh gesucht“*

...EG-Betrieb gesucht...

Ein Unternehmen sucht einen EG Betrieb zu mieten oder zum Kauf im Raum Gütersloh, der eine Produktions- und Verpackungsfläche von 1000 m², ein Tiefkühlhaus mit ca. 500 Palettenstellplätzen und einen Kühlraum von ca. 50 m² bietet.

Ansprechpartner: Frau Dipl.-Ing. Beate Kolkmann
Tel.: 0521-106 7536
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Beate.Kolkmann@foodpro.de

Ausland

Indien

- *Ein indisches Unternehmen sucht neuste Technologien im Bereich der Saatgutbearbeitung.*

...Neue Technologien zur Saatgutbearbeitung gesucht...

Eine indische Firma sucht Maschinen zur Reinigung von Saatgut (Weizen und Linsen), um das Maximum an Effizienz zu erreichen. Sie sucht neuste Technologien in den Bereichen:
Reinigen, Trocknen, Sortieren und Polieren.
Die Maschinen sollten ein Durchsatzvermögen von 5 – 10 t/h haben.

Ansprechpartner Frau Dipl.-Ing. Sabine Golinski
Tel.: 0521-106 7452
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Sabine.Golinski@foodpro.de

Japan

- *Schnellanalyse zur Bestimmung des Dioxingehaltes in Gemüse gesucht.*

...Analysenmethode zur Dioxinbestimmung in Gemüse gesucht...

Ein Unternehmen aus Nagasaki sucht Kontakte zu einer deutschen Firma, die Geräte und Verfahren zur Dioxinanalyse herstellen und entwickeln.
Mit dem gewünschten Verfahren soll der Dioxingehalt in frischem und frisch abgepacktem Gemüse untersucht werden. Dabei sollte es sich um eine einfache, schnelle und kostengünstige Methode zur Dioxinmessung handeln.

Ansprechpartner: Frau Dipl.-Ing. Beate Kolkmann
Tel.: 0521-106 7536
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Beate.Kolkmann@foodpro.de

Saudi-Arabien

- *Joint Venture für Saudi-Arabien gesucht.*

...Join Venture Nahrungsmittelproduktion in Saudi-Arabien...

Ein renommierter Unternehmer aus Saudi-Arabien sucht einen deutschen Kooperationspartner für den gemeinsamen Aufbau einer Nahrungsmittelproduktion (Joint-Venture). Ziel des Vorhabens ist die Errichtung einer Produktionsstätte zur Verarbeitung von:
Fleisch / Geflügel bzw. die Herstellung von Cerealien / Süßwaren.
Bei der vorliegenden Anfrage wurde die Notwendigkeit betont, daß insbesondere das fachliche und technische Know-how eingebracht werden müsse.
Das Investitionsvolumen sollte einen Startbetrag von DM 1 Mio. nicht überschreiten und wird von beiden Partnern zu gleichen Teilen getragen.
Sollten Sie Interesse haben, wenden Sie sich bitte an:

Ansprechpartner: Herr Dipl. Volksw. Norbert Reichl
Tel.: 0521-106 7453
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Norbert.Reichl@foodpro.de

Belgien

- *„Elektromagneten für Obstsortiermaschinen“*

...Magneten für Obstsortiermaschinen...

Ein belgisches Unternehmen das Elektromagneten herstellt sucht deutsche Unternehmen die Obstsortiermaschinen herstellen. Der rotierende Elektromagnet des belgischen Herstellers wird in Obstsortiermaschinen eingesetzt. Sollten Sie Interesse haben, wenden Sie sich bitte an:

Ansprechpartner: Herr Dipl. Volksw. Norbert Reichl
Tel.: 0521-106 7453
Fax: 0521-106 7186
E-Mail: Norbert.Reichl@foodpro.de

Informationen der IHK-Gesellschaft

Brasilien

Brasilien

- *„Hilfe bei der Markterschließung“*

...FirmenPool zur Erschließung des brasilianischen Marktes...

Brasilien bietet aufgrund seiner wirtschaftlichen Öffnung und den daraus resultierenden Anforderungen an die Qualität der Produktionsprozesse und der Enderzeugnisse der einheimischen Wirtschaft vermehrt Geschäftschancen im Bereich Nahrungsmittelverarbeitung. Auch die Verpackungsindustrie ist betroffen, da brasilianische Konsumerzeugnisse in den Regalen der Supermärkte mehr und mehr importierte Waren als Nachbarn haben. Die Verpackung übernimmt dadurch nun auch die Rolle eines Marketinginstruments. Sie muss modern, ästhetisch und verbraucherfreundlich sein. Wer aber in den brasilianischen Markt einsteigen möchte, stößt aufgrund unzureichender Marktkenntnisse, schwacher personeller und finanzieller Ressourcen sowie der Sprachprobleme und der großen Entfernung häufig auf Schwierigkeiten. Daher unterstützt die Industrie- und Handelskammer zu Essen mittelständische Unternehmen beim Markteintritt durch den Firmenpool Brasilien. Das Prinzip des Firmenpools ist das einer temporären Markterschließungskooperation, die durch einen Manager in São Paulo vertreten wird. Dieser unterstützt die Mitglieder in Brasilien bei der Markterschließung und -konsolidierung. Verantwortlicher Pool-Manager ist Herr Karlheinz Naumann, der seit Jahren in Brasilien erfolgreich tätig ist und über ein entsprechendes Know-how verfügt. Durch die Zusammenarbeit mit diesem Marktexperten und Landeskenner vor Ort sowie der Bildung einer Interessengemeinschaft in Form des Pools werden Kosten und Risiken eines Markteintritts deutlich verringert. Über den Pool können Vertriebspartner gefunden, Geschäfte abgeschlossen und Unternehmensgründungen vorbereitet werden. Der Preis für eine Jahresmitgliedschaft beträgt z.Zt. DM 24.000,-.

Ansprechpartner IHK Industrie- und Handelskammer zu Essen
Frau Cora Breulmann
Tel.: 0201-1892 242

Deutsch-Montenegrinische Kooperationstreffen 20.-24.06.2000

Podgorica, Budva und Bar

...Kooperationstreffen in Montenegro...

- *Die kleine jugoslawische Teilrepublik Montenegro strebt die volle wirtschaftliche Selbständigkeit an und benötigt für die bevorstehende zweite Phase ausländische Kooperationspartner und Investoren.*

Die IHK –Gesellschaft zur Förderung der Außenwirtschaft und der Unternehmensführung mbH und das Kooperationsbüro der Deutschen Wirtschaft möchte Ihnen bei der Erschließung neuer und der Erweiterung bestehender Kontakte zu montenegrinischen Unternehmen behilflich sein und Sie mit Kooperationspartnern aus allen Landesteilen Montenegros zusammenbringen. Zu diesem Zweck führt die IHK und das Kooperationsbüro der Deutschen Wirtschaft im Auftrag und mit der Unterstützung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie in **Podgorica, Budva und Bar vom 20.-24. Juni 2000 ein Deutsch-Montenegrinische Kooperationstreffen** durch. Basierend auf den Wirtschaftspotentialen Montenegros, werden insbesondere Unternehmensvertreter aus den Bereichen der Tourismusbranche, der Hafenwirtschaft, der Bauindustrie, aus dem Nahrungsgütersektor, der Textil-, Leder- und Holzindustrie, der Aluminiumverarbeitung und der Vorbereitung von Infrastrukturprojekten im Rahmen des Stabilitätspaktes der Europäischen Union für Montenegro mitwirken wollen, angesprochen. Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Ansprechpartner IHK-Gesellschaft zur Förderung der
Außenwirtschaft und der Unternehmensführung
Frau Schnittka
Tel.: 030-20308-2362

Veranstaltungskalender

Iran Agrofood

Datum **16.-19.05.2000**	
Veranstaltungstitel **Iran Agrofood**	
Veranstaltungsort Teheran	*Veranstalter* fairtrade Messe- und Ausstellungs GmbH
Inhalte der Veranstaltung Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Gartenbau, Weinbau, Erwerbsfischerei, Tierhaltung, Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen. Gemeinschaftsstand des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.	*Ansprechpartner* fairtrade Messe- und Ausstellungs GmbH Bergstr. 114 69121 Heidelberg Tel.: 06221-45650 Fax.: 06221-456525 e-mail: info@fairtrade-messe.de

International Economic Forum

Datum **16.-17.06.2000**	
Veranstaltungstitel **International Economic Forum**	
Veranstaltungsort Bialystok	*Veranstalter* Podlaskie Euro Info Centre
Inhalte der Veranstaltung Kooperationsbörse in Polen, auf der Unternehmen aus der Nahrungsmittelbranche aus verschiedenen Ländern vertreten sein werden.	*Ansprechpartner* ZENIT GmbH Dohne 54 45468 Mülheim an der Ruhr Tel. ++49-208-30004-31 Fax. ++49-208-30004-60 email: wo@zenit.de

Food China 2000

Datum **20.-23.06.2000**	
Veranstaltungstitel **Food China 2000**	
Veranstaltungsort Beijing	*Veranstalter* Hong Kong Exhibition Services Ltd. A Member of Montgomery Network
Inhalte der Veranstaltung 7th Internationale Food and Drink Exhibition. The largest international trade exhibition in China with a proven record of success.	*Ansprechpartner* Balland Gesellschaft für Messe –Vertrieb mbH Frau Karin Orth Vogelsanger Weg 45a 50858 Köln Tel.: 0221-948645-0 Fax.: 0221-948645-9

Deutsch-Montenegrinisches Kooperationstreffen

Datum **20.-24.06.2000**	
Veranstaltungstitel **Deutsch-Montenegrinische Kooperationstreffen**	
Veranstaltungsort Podgorica, Budva und Bar	*Veranstalter* IHK-Gesellschaft zur Förderung der Außenwirtschaft und der Unternehmensführung mbH, Kooperationsbüro der Deutschen Wirtschaft
Inhalte der Veranstaltung Basierend auf den Wirtschaftspotentialen Montenegros, werden insbesondere Unternehmensvertreter aus den Bereichen der Tourismusbranche, der Hafenwirtschaft, der Bauindustrie, aus dem Nahrungsgütersektor, der Textil-, Leder- und Holzindustrie, der Aluminiumverarbeitung und der Vorbereitung von Infrastrukturprojekten im Rahmen des Stabilitätspaktes der Europäischen Union für Montenegro mitwirken wollen, angesprochen.	*Ansprechpartner* IHK-Gesellschaft zur Förderung der Außenwirtschaft und der Unternehmensführung mbH Breite Str. 29 10178 Berlin Frau Schnittka Tel.: 030-20308-2362 Fax: 030-20308-2364

Alimentec 2000

Datum **26.-29.07.2000**	
Veranstaltungstitel **ALIMENTEC 2000**	
Veranstaltungsort Bogotá / Kolumbien	*Veranstalter* ISC-KölnMesse GmbH
Inhalte der Veranstaltung Grundnahrungs-, Lebens- und Genußmittel, Getränke, Süß- und Backwaren, Delikatessen, Gewürze, Fleischwaren, Tiefkühlkost, Kältetechnik, Maschinen und Anlagen, Verarbeitung und Verpackung u. a..	*Ansprechpartner* ISC-KölnMesse GmbH Herr Frank Hillesheim Fax.: 0221-831 2092

AGROFOOD, FLORA, INTERDRINK

Datum **09.2000**	
Veranstaltungstitel **AGROFOOD, FLORA, INTERDRINK**	
Veranstaltungsort Sofia / Bulgarien	*Veranstalter* IEG – International Exhibition Group
Inhalte der Veranstaltung Erwerbsfischerei, Tierhaltung, Ernährungswirtschaft (Nahrungs- und Genußmittel), Nahrungsmittelmaschinen, Verpackungsmaschinen, Lebenmittel, Getränke, Bier, Wein und Spirituosen.	*Ansprechpartner* IEG– International Exhibition Group Schützenstr. 121-123 42659 Solingen Tel.: 0212-242140 Fax.: 0212-2421444 e-mail: mail@ieg.de

Taropack 2000 Poznan / Polen

Datum **19.09.-22.09.2000**	
Veranstaltungstitel **Taropak 2000**	
Veranstaltungsort Poznan / Polen	*Veranstalter* IMAG Internationaler Messe- und Ausstellungsdienst GmbH
Inhalte der Veranstaltung Internationale Fachausstellung für Verpackungstechnik und Logistik**.** Rohstoffe und Halbfabrikate – Verpackungen und Verpackungshilfsmittel – Maschinen zur Verpackungsherstellung – Verpackungsmaterialien – Verpackungsmaschinen und Anlagen – Logistik – Objektschutz und Fachverlage.	*Ansprechpartner* IMAG – Internationaler Messe- und Ausstellerdienst GmbH Ursula Gallhauser Am Messesee 2 81829 München Tel.: 089–94922-0 Fax.: 089–94922-350

Intercool / Intermopro / Intermeat

Datum **24.-27.09.2000**	
Veranstaltungstitel **Intercool / Intermopro / Intermeat**	
Veranstaltungsort Köln	*Veranstalter* Messe Düsseldorf GmbH
Inhalte der Veranstaltung Internationale Fachmessen für Tiefkühlkost, Speiseeis, Kältetechnik, Molkereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Halberzeuge, Gewürze und Logistik. ***FPI ist auf dem Gemeinschaftsstand –Halle 04, Stand Nr. 4A03- des Ministerium für Umwelt, Raumordnung und Landwirtschaft des Landes NRW vertreten***.	*Ansprechpartner* Messe Düsseldorf GmbH Stockumer Kirchstr. 61 40474 Düsseldorf Tel.: 0211-4560-01 Fax.: 0211-4560-668 e-mail: info@messe-duesseldorf.de

Medpartenariat Ägypten

Datum **03.-04.10.2000**	
Veranstaltungstitel **Medpartenariat Ägypten**	
Veranstaltungsort Kairo	*Veranstalter* Federation of Egyptian Industries MAGICX (Tochtergesellschaft der Deutsch-Arabischen Industrie- und Handelskammer in Kairo)
Inhalte der Veranstaltung Das Medpartenariat ist eine von der EU initiierte internationale Kooperationsbörse. Mehr als 3000 Unternehmen aus der ganzen Welt treffen sich in Kairo um Kontakte zu einem der interessantesten Märkte der Welt zu knüpfen. Die Schwerpunkte der Austeller sind, Lebensmittelindustrie, Verpackungsindustrie; etc.. Es entstehen keine Kosten für die Teilnahme. Flug und Zimmer können zu günstigen Tarifen über ein in Kairo ansässiges Reisebüro gebucht werden.	*Ansprechpartner* MENA-Projektpartner beim DIHT Frau Bassant Helmi 10178 Berlin Tel.: 030—20308-1207 Fax.: 030-20308-2444 e-mail: helmi.bassant@berlin.diht.de

IDFT Expo 2000

Datum **03.-06.10.2000**	
Veranstaltungstitel **IDFT Expo 2000 – Ihre Marktchance in Indien**	
Veranstaltungsort New Delhi	*Veranstalter* ISC – KölnMesse GmbH
Inhalte der Veranstaltung Internationale Fachmesse und Konferenz für Molkerei- und Lebensmitteltechnik, Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen, Molkereitechnik, Molkereibedarf, Molkereiprodukte und Nahrungsmitteltechnik. Die Messe wurde in das Auslandsmesseprogramm der Bundesrepublik Deutschland aufgenommen und wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten gefördert.	*Ansprechpartner* ISC – KölnMesse GmbH Deutz-Mülheimer-Str. 30 50679 Köln Tel.: 0221-8210 Fax.: 0221-8212092 e-mail: isc@koelnmesse.de

Fachpack

Datum **04.-06.10.2000**	
Veranstaltungstitel **Fachpack**	
Veranstaltungsort Nürnberg	*Veranstalter* NürnbergMesse GmbH
Inhalte der Veranstaltung Internationale Fachmesse für Verpackungs-, Kennzeichnungs- und Lagertechnik Packmittel, Packstoffe, Packhilfsmittel, Verpackungsmaschinen, Kennzeichnungstechnik, Markierungstechnik, Kontrolleinrichtungen, Prüfgeräte, Logistik, Lagertechnik und Recycling.	*Ansprechpartner* NürnbergMesse GmbH Messezentrum 90471 Nürnberg Tel.: 0911-8606-0 Fax.: 0911-8606-228 e-mail: info@nuernbergmesse.de

Saudi Agriculture, Saudi Envirotech

Datum **08.-12.10.2000**	
Veranstaltungstitel **Saudi Agriculture, Saudi Envirotech**	
Veranstaltungsort Riad	*Veranstalter* ISC
Inhalte der Veranstaltung Internationale Fachmesse für die Bereiche Nahrungsmittel, Agrar- und Umwelttechnik.	*Ansprechpartner* ISC – KölnMesse GmbH Deutz-Mülheimer-Str. 30 50679 Köln Tel.: 0221-8210 Fax.: 0221-8212092 e-mail: isc@koelnmesse.de

Anuga Spezial

Datum **12.-15.10.2000**	
Veranstaltungstitel **Anuga Spezial**	
Veranstaltungsort Köln	*Veranstalter* Köln Messe
Inhalte der Veranstaltung Anuga Spezial – Das Forum der regionalen Spezialitäten. Im Mittelpunkt steht das große Spektrum typischer Erzeugnisse aus Küche und Keller der Region.	*Ansprechpartner* KölnMesse GmbH Messeplatz 1 50679 Köln Tel.: 0221-8212171 Fax.: 0221-8213410 e-mail: as@koelnmesse.de

YUG-AgroPishcheMash

Datum **24.-27.10.2000**	
Veranstaltungstitel **YUG-AgroPishcheMash**	
Veranstaltungsort Rostov am Don	*Veranstalter* IFWexpo
Inhalte der Veranstaltung Internationale südrussische Fachmesse für Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und –verpackung, Lebensmittel und Transportlogistik Maschinen und Anlagen zur Fleisch-, Milch-, Obst- und Gemüseverarbeitung, Verpackungstechnik, Bäckereitechnik, Süsswarentechnik, Getränketechnik, etc.. Maschinen und Technologien für die Landwirtschaft, Saat- und Pflanzenzucht, Agrachemie, Silo-, Lager- und Transporttechnik, etc..	*Ansprechpartner* IFWexpo Heidelberg GmbH Landfrieds 1a 69117 Heidelberg Tel.: 06221-1357-0 Fax.: 06221-135723 e-mail: ifwmesse@t-online.de

AgriTech Middle East 2000

Datum **07.-11.11.2000**	
Veranstaltungstitel **AgriTech Middle East 2000**	
Veranstaltungsort Beirut	*Veranstalter* ISC
Inhalte der Veranstaltung Internationale Fachmesse für Vertreter aus der Nahrungsmittel-, Agrar-, und Umwelttechnik.	*Ansprechpartner* ISC – KölnMesse GmbH Deutz-Mülheimer-Str. 30 50679 Köln Tel.: 0221-8210 Fax.: 0221-8212092 e-mail: isc@koelnmesse.de

Alimentaria 2000

Datum **14.-17.11.2000**	
Veranstaltungstitel **Alimentaria**	
Veranstaltungsort Mexiko / Mexiko-Stadt	*Veranstalter* Fira de Bacelona
Inhalte der Veranstaltung Internationale Fachmesse Nahrungsmittel + Lebensmittel-Technik Warenangebote / Produktbereiche Frischobst, Frischgemüse, Früchte, Brot, Backwaren, Fleisch und Wurstwaren, etc. . Maschinen, Anlagen + Technologie, Kühltechnik, Dienstleistungen, Logistik und Transport, etc.	*Ansprechpartner* Fira de Bacelona Gerd Blömer Wilhelm-Leuschner-Straße 22 63263 Neu-Isenburg Tel.: 06102-722503 Fax.: 06102-21663