In eigener Sache

Feedback: InterCool, InterMeat & InterMopro 24.-27.09.2000

Düsseldorf
In der Zeit vom 24.-27. September präsentierte sich die Food-Processing Initiative auf dem NRW-Gemeinschaftsstand auf der InterMopro in Düsseldorf. Auf den drei internationalen Fachmessen der Frische-Branchen InterCool, InterMeat und InterMopro, die gleichzeitig in Düsseldorf statt fanden, präsentierten auch zahlreiche Unternehmen aus Nordrhein-Westfalen ihre neuesten Produkte und Dienstleistungen.

...neue Impulse und Kontakte in Düsseldorf...

Die Food-Processing Initiative NRW nutzte die Messetage um bestehende Kontakte zu pflegen und neue zu knüpfen. Aus den Gesprächen ergaben sich interessante Ideen. Kooperationsanfragen und Kontaktgesuche haben wir hier für Sie zusammengestellt:

Neue Märkte durch strategische Allianz
Ein traditionsbewusstes, mittelständisches Unternehmen, dass sich auf die Produktion von Spirituosen aus ökologisch angebauten Rohstoffen spezialisiert, sucht Partner zum Aufbau von Vertriebsnetzwerken zur Öffnung neuer Märkte in Deutschland und Europa.

...edle Tropfen und Feinkostprodukte...

Zielsetzung des gemeinsamen Projektes ist es, mittels einer strategischen Allianz im Vertriebsbereich neue Zielgruppen mit innovativen Marketingkonzepten zu erreichen. Hierfür werden interessierte Lebensmittelhersteller aus NRW als Partner gesucht, die entweder ebenfalls hochwertige ökologische Produkte oder aber konventionelle Produkte herstellen bzw. vermarkten. Die Produkte sollten in Ergänzung zu den Spirituosen des Unternehmens stehen. Erste Erfahrungen und Ansätze liegen vor.

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

Nahrungsmittelhersteller und Vertrieb für einen Salamisnack
Der neue Kugelsnack besteht aus einem deftigen Salamikern, umhüllt von einem knusprig crossen Teigmantel. Die Rezeptur für den Teigmantel ist von VK-Mühlen, Hamburg patentrechtlich geschützt. Den Kugelsnack gibt es in den pikanten Gewürznoten Curry und Paprika. Der Snack kann wahlweise mit oder ohne Functional Food-Zutaten hergestellt werden. Die Haltbarkeit beträgt mindestens sechs Monate bei ungekühlter Lagerung. Der Kugelsnack wurde bereits im Fernsehen (ANUGA 99 Messeberichterstattung, RTL-Morgenfernsehen und WDR 3 Kompakt) und Printmedien (NewFood, Hamburg) vorgestellt. Markennamenrechte können angeboten werden. Gesucht wird ein Kooperations-Partner für die Herstellung und den Vertrieb vom Kugelsnack. Die Herstellung erfolgt im Dragierverfahren mit anschließender Frittierung.

...Produktion und Vertrieb vom neuen Salami-Snack...

Ansprechpartner: Gierer Gewürzdesign
Herr Dipl.-Ing. Ralph Gierer
Tel.: 02227-6766
E-Mail: gierer@gewuerzdesign.de

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

Joint Venture in Rumänien
Ein bestehendes Unternehmen in Bukarest sucht nach einem ausländischen Kooperationspartner für die Fleischproduktion in Rumänien. Das Unternehmen ist im Bereich Import und Distribution von Lebensmitteln tätig. Es verfügt über eine Produktionshalle und beschäftigt etwa 200 Mitarbeiter. Das Unternehmen hat bereits ein nationales Distributionsnetz etabliert und sucht nach einem Joint Venture-Partner der mit Markenprodukten, Know-how und Technologie beitragen möchte.

...Joint Venture in Rumänien...

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

Zum Eintauchen: Unser Firmen-Pool im Internet

Seit August 2000 bietet Ihnen die Food-Processing Initiative die Möglichkeit, Ihr Unternehmen in einem Firmen-Pool zu präsentieren. Der Firmen-Pool und die dazu gehörende Kooperationsbörse spiegeln den Gedanken der Vernetzung der Firmen und Experten der gesamten Wertschöpfungskette wider. Sie selbst bestimmen wie sich Ihr Unternehmen im Firmen-Pool darstellt. Sie können jederzeit Ihre Daten verändern und ergänzen. Dabei bieten Ihnen passwort-geschützte Bereiche und die verschlüsselte Datenübertragung ein Höchstmaß an Sicherheit.

...der Firmen-pool für den Lebensmittelsektor ...

Durch die Einbindung in das Informationsnetzwerk bietet sich Ihrem Unternehmen eine breite Palette von Möglichkeiten. Sie können nach Firmen und Dienstleistungen suchen, Kooperationsangebote aufgeben und einholen. Des weiteren können Sie Kaufgebote und Kaufgesuche – Business to Business – eingeben und abfragen. Zusätzlich erhalten Sie exklusive Informationen über Veranstaltungen und Auslandsaktivitäten.

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

Treffen des grenzüberschreitenden Qualitätszirkel Fleisch

Der Qualitätszirkel wurde vom Informationsbüro der Niederländischen Fleischwirtschaft, Düsseldorf und der Food-Processing Initiative NRW ins Leben gerufen. Das erste Treffen fand am 15.06.00 in Rheda-Wiedenbrück zum Thema „Sicherheit in der fleischverarbeitenden Industrie“ statt. Vertretern der Fleischbranche sowie Experten aus der Wissenschaft nahmen teil.

Gerade die grenzüberschreitende Zusammenarbeit in dem Bereich der Nahrungsmittelindustrie stellen differenzierte Anforderungen, insbesondere in der Fleischindustrie. Im Hinblick auf die bevorstehende Europäisierung sollen hier Einblicke in Vorgehensweisen im Sektor Fleisch gegeben werden.

...grenzüberschreitende Zusammenarbeit in der Fleischbranche ...

Ziel des Qualitätszirkels ist es, aktuelle Themen in der Fleischwirtschaft aufzugreifen und zu diskutieren. Mögliche Vorgehensweisen, Lösungen sollen durchleuchtet und diese in Kooperation im Markt etabliert werden.
Die daraus resultierenden Projekte sollen ein wesentlicher Bestandteil des Qualitätszirkels sein. So auch die Interreg III Initiative, die von Frau Prof. Dr. Petersen, Uni Bonn vorgestellt wurde. Auf dem nächsten Treffen wird die Entwicklung und der Stand der Interreg III Initiative ein Punkt der Tagesordnung sein. In der 46. KW wird sich der Qualtitätszirkel Fleisch wieder treffen.

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

Biotechnologie – gesunde Ernährung für die Gesellschaft der Zukunft

Region OWL
Was bedeutet gesunde Ernährung für die Gesellschaft der Zukunft? Diesem Thema widmet sich der Initiativkreis „Gesunde Ernährung„, der von Vertretern der Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaft und der Industrie- und Handelskammern in OWL sowie der Food-Processing Initiative NRW gegründet worden ist.

...zukunftsweisende Trends in der Ernährungsforschung aufzeigen...

Ziel des Initiativkreises ist es, frühzeitig zukunftsweisende Trends der Ernährungsforschung aufzuzeigen und in die Unternehmen zu tragen. Damit soll den Unternehmen die Möglichkeit eröffnet werden, neue Lebensmittel mit besonderen gesundheitsfördernden Eigenschaften im Markt zu etablieren. Die Zusammenarbeit zwischen Hochschulen und Industrie soll hierbei eine herausragende Rolle spielen. Aufgabe ist es, durch Kooperationen neue Möglichkeiten zu entdecken und diese zu nutzen. Der Initiativkreis will durch aktiven Erfahrungsaustausch das Themenfeld „Gesunde Ernährung und moderne Biotechnologie“ in der Industrie verankern.

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

Informations-Spektrum

MWMEV-Aktivitäten im Jahr 2001

Düsseldorf
Wir möchten Sie frühzeitig über die geplanten Aktivitäten des Ministeriums für das kommende Jahr informieren:

...geplante Aktivitäten des Ministeriums: Bulgarien und Brasilien...

Delegationsreise Bulgarien
Geplant ist eine Reise unter Leitung von Herrn Minister Schwanhold im Frühjahr 2001 zu den Themen Logistik, Food-Processing und Landtechnik, mit der Möglichkeit für Business to Business-Gespräche zwischen deutschen und bulgarischen Unternehmen.

Messebeteiligung Brasilien
Geplant ist ein NRW-Gemeinschaftsstand auf der FISPAL, der größten Lebensmittelmesse Lateinamerikas für die Bereiche Ernährung & Gastronomie, in São Paulo, Brasilien, im Juni 2001.

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

Fachsyposium: Störfaktor Geruch – innovative, umweltschonende und kostengünstige Lösungen

ZukunftsZentrum Herten
In Industrie und Handwerk stellen Gerüche in zunehmendem Maße einen Störfaktor dar. Umweltauflagen und gesetzliche Bestimmungen fordern heute mehr denn je den Unternehmer zu aktiven Maßnahmen heraus. Ziel eines Unternehmen ist es, die störenden Gerüche effektiv, umweltfreundlich und kostengünstig zu bekämpfen. Innovative Wege zu diesem Ziel wurde im ZukunftsZentrum Herten bei einem Fachsymposium am 15. September präsentiert.

...neue Wege zur Geruchsbekämpfung...

Das niederländischen Unternehmen ECODOR International B.V. präsentierte das Ecodor Odor Control System, das die natürlichen Eigenschaften der Enzyme nutzt, um belastende Gerüche von organischem Material innerhalb von Sekunden zu neutralisieren.
Die Enzyme, die durch die Fermentierung von Pflanzenextrakten entstehen, sind biologisch abbaubar, verursachen keine Irritationen beim Tier oder Mensch, sind nicht giftig und nicht entflammbar. Das System ist flexibel und nach Bedarf einstellbar und verursachen bei der Anschaffung nur geringe Investitionskosten.

CFB & Partner präsentierte das ClearFog-System, das eine kostengünstige Alternative zu dem Biofilter bietet. Das System kann organisch und anorganisch geruchsbeladene Abluft mit einem Nebel, dem z.B. Biokatalysatoren und Enzyme zugesetzt werden, um 98% minimieren. Das System ist flexibel und kann sowohl in kleine als auch in große Anlagen eingesetzt werden.

Beide Systeme können u.a. in Abwasserkläranlagen, in der Tierkörperbeseitigung, in den Schlachtereien und in der lebensmittelverarbeitenden Industrie eingesetzt werden.

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

Aktuelles rund um Fleisch, Fleischerzeugnisse und Feinkost

Lemgo

Die Fleischwirtschaft und die Feinkostindustrie befinden sich in einer Phase der besonderen wirtschaftlichen Herausforderung mit starken strukturellen Veränderungen. Fleischerzeugung und -verarbeitung stehen bei immer sensibler werdendem Verbraucherverhalten mehr denn je im Kreuzfeuer der Kritik. Änderungen der Lebensformen und der Verzehrsgewohnheiten erfordern Umdenken, neue Konzepte in der Aus- und Fortbildung sowie in der Produktion.

...Qualität und Sicherheit in der Fleischwirtschaft...

Ziel der diesjährigen Arbeitstagung ist es, über ausgewählte, praxisorientierte und produktbezogene Themen aufzuzeigen, welche Bedeutung der Mensch als Verursacher von Kontaminationen mit Mikroorganismen hat und wie die mikrobiologische Qualität von Schweinefleisch verbessert werden kann. Aktuelle lebensmittelrechtliche Aspekte werden diskutiert und technologische Möglichkeiten aufgezeigt, die Herstellung frischer Mettwurst sicherer zu gestalten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.fh-lippe.de

Ansprechpartner: LAFF e.V.
c/o Fachhochschule Lippe
Herr Thumel
Tel.05261-702295
Fax.05261-702495
e-mail thumel@cc.fh-lippe.de

CONZEPT legt Studie zum Wirtschaftsraum Valencia vor

Düsseldorf

Das Land Valencia ist für deutsche Unternehmen ein interessanter Wirtschaftsraum. Neben seiner besonderen Bedeutung für die Tourismuswirtschaft Spaniens gilt das Land aufgrund seiner guten Anbindung an die internationalen Schifffahrtswege auch als Tor nach Nordafrika und Südamerika. Die Lebensmittelindustrie nimmt vor der Automobilindustrie die führende Stellung auf der Skala der bedeutendsten Industrien im Land ein.

...wirtschaftliche Rahmenbedingungen für die Lebensmittelindustrie in Valencia...

Mit besonderem Augenmerk auf die Lebensmittelindustrie wurde deshalb jetzt von CONZEPT eine Studie zum wirtschaftlichen Umfeld im Land Valencia vorgelegt.

Diese Studie enthält eine Vielzahl konkreter Fakten, die für eine Entscheidungsvorbereitung über ein Engagement in dieser Region wichtige Hilfestellung geben können. Von den Autoren wurden Informationen zusammengestellt, die von Angaben zu Steuersätzen, zum Ausbildungsniveau, zum Lohn- und Lohnnebenkosten, zu Ver- und Entsorgungskosten, zu Grundstückkosten und Investitionsbeihilfen bis hin zu Kennzahlen der Lebensmittelindustrie reichen.

Ziel der Studie ist es, dem Unternehmer einen ersten Überblick über die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen im Land Valencia zu geben. Die Studie kann für eine Schutzgebühr in Höhe von DM 45,- über die Kontaktadresse bezogen werden.

Kontaktadresse: CONZEPT Gesellschaft für Unternehmerberatung mbH
Büro Düsseldorf:
Franklinstraße 53
40749 Düsseldorf
Tel.: 0211 – 51 4 51 86
Fax.: 0211 – 51 4 52 19
CONZEPT.GmbH@t-online.de
www.conzept-consulting.com

Kontakte und Kooperationen

Berlin - Integrierter Umweltschutz in der Verpackungsindustrie
Gesucht werden Partner für ein Förderprogramm des Themenfeldes „Integrierter Umweltschutz in der Verpackungsindustrie".

Ziel des Projektes ist die Erschließung von Umweltinnovationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette, von der Produkt- und Verpackungsentwicklung über die Packstoff- und Packmittelherstellung, die Verpackungsanwendung in der Lieferkette bis zum Endkunden, sowie Verwertung oder Beseitigung.

...Kooperationspartner für Förderprogramm gesucht...

Durch gezielte Zusammenarbeit von Industrie und Forschung sollen praxisrelevante Ziele schnell erreicht, ihre breite Umsetzung realisiert und die Wettbewerbsfähigkeit der beteiligten Wirtschaftszweige, insbesondere kleiner und mittelständischer Unternehmen, gestärkt werden. Angesprochen sind Unternehmen der Packstoff- und Packmittelherstellung, Zulieferer, Verpackungsmaschinen- und Anlagenbauer, abfüllende Unternehmen, Logistik- und Entsorgungsunternehmen, der Handel sowie Hochschulen und außeruniversitäre Forschungseinrichtungen.

Ansprechpartner: Forschungszentrum Jülich GmbH
Herr Dr. Andreas Jacobi
Projektträger BEO
Wallstraße 17-22
10179 Berlin
www.fz-juelich.de/beo/pdf/bio-tech/int_umweltschutz.pdf

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

Kaliningrad – Investoren gesucht
In der russischen Region Kaliningrad bestehen für Investoren im Bereich der Landwirtschaft gute Perspektiven. Ein Consulter aus Deutschland sucht Interessierte und steht für Rückfragen bereit.

...deutscher Consulter such Investoren für russische Region...

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

Azerbaijan – Zusatztrockner für Obst und Gemüse und Herstellung von Mozzarella-Käse
Gesucht werden Zusatztrockner, die die Vortrocknung von Obst und Gemüse über Solartrockner unterstützen. Als Energiequelle soll Dieselkraftstoff eingesetzt werden. Die getrockneten Produkte werden z.B. bei der Herstellung von Tütensuppen eingesetzt.

...Gesucht: Trockner für Obst und Gemüse und Partner für Mozzarella-produktion...

In Azerbaijan werden größere Wasserbüffelherden gehalten. Der echte Mozzarella-Käse wird aus der Milch des Wasserbüffel gewonnen. Gesucht werden auch alle Dienstleistungen und Produkte entlang der Verarbeitungskette, um die Milch bei den Bauern zu sammeln, zentral zu verarbeiten und anschließend zu vermarkten.

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

Joint Venture in Bangladesh gesucht

Gesucht werden deutsche Firmen, die Maschinen zur Herstellung von Pommes Frites oder Kartoffelchips bauen und bereit sind, sich an einem Joint Venture zu beteiligen.

...Joint Venture in Bangladesh...

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

Veranstaltungskalender

AgriTech Middle East 2000

Datum **07.-11.11.2000**	
Veranstaltungstitel **AgriTech Middle East 2000**	
Veranstaltungsort Beirut	*Veranstalter* ISC Köln Messe GmbH
Inhalte der Veranstaltung Internationale Fachmesse für Vertreter aus der Nahrungsmittel-, Agrar-, und Umwelttechnik	*Ansprechpartner* ISC – KölnMesse GmbH Frau Pöhlmann-Hoppe Deutz-Mülheimer-Str. 30 50679 Köln Tel.: 0221-821 3586 Fax.: 0221-821 2092 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, Maschinen, Anlagen + Technologie, Kühltechnik, Dienstleistungen, Logistik und Transport, etc.	*Ansprechpartner* Fira de Bacelona Herr Blömer Wilhelm-Leuschner-Straße 22 63263 Neu-Isenburg Tel.: 06102-722503 Fax.: 06102-21663

Fruit Logistica 2001

Datum **18.-20.01.2001**	
Veranstaltungstitel **FRUIT LOGISTICA**	
Veranstaltungsort Berlin	*Veranstalter* Messe Berlin GmbH
Inhalte der Veranstaltung Internationale Messe für Früchte- und Gemüsemarketing mit dem 20. Frische Forum Obst und Gemüse	*Ansprechpartner* Projektteam: Tel.: 030-3038-2048 Fax.: 030-3038-2020

Internationale Grüne Woche Berlin

Datum **19.-28.01.2001**	
Veranstaltungstitel **Internationale Grüne Woche Berlin**	
Veranstaltungsort Berlin	*Veranstalter* Messe Berlin GmbH
Inhalte der Veranstaltung Ausstellung für Ernährungswirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau	*Ansprechpartner* Projektteam: Tel.: 030-3038-2026 Fax.: 030-3038-

Internationale Süßwarenmesse Köln

Datum **28.-31.01.2001**	
Veranstaltungstitel **ISM Internationale Süßwarenmesse**	
Veranstaltungsort Köln	*Veranstalter* KölnMesse GmbH
Inhalte der Veranstaltung Fachmesse für die Süßwarenbranche	*Ansprechpartner* Aussteller: Frau Ursel Mittermüller Tel.: 0221-821-2916 Besucher: Frau Christa Hilgers Tel.: 0221-8212230

B + D Shanghai Deutsche Firmengemeinschaftsausstellung

Datum **06.-09.03.2001**	
Veranstaltungstitel **B + D Shanghai 2001**	
Veranstaltungsort Shanghai, China	*Veranstalter* **Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie** in Zusammenarbeit mit Ausstellungs- und Messeausschuss der Deutschen Wirtschaft e.V. (AUMA), Köln
Inhalte der Veranstaltung Internationale Messe für Brau- und Getränketechnik, deutsche Firmengemeinschaftsausstellung	*Ansprechpartner* IMAG Internationaler Messe- und Ausstellungsdienst GmbH Tel.: 089-949 22-0 Fax.: 089-949 22-35

CompACom 2001

Datum **03.-05.04.2001**	
Veranstaltungstitel **CompACom**	
Veranstaltungsort Heinrich-Heine-Universität, Düsseldorf	*Veranstalter* Heinrich-Heine-Universität, Düsseldorf
Inhalte der Veranstaltung Kostenfreies Symposium mit Ausstellung für KMU: Informationstechnologien, Hard- u. Software, eCommerce, eBusiness, Qualifizierung und Technologietransfer, etc. Unternehmen sind aufgefordert ihre Kompetenzen auf der CompAComp darzustellen!	*Ansprechpartner* Herr Werner Günther Sentaweg 16 40468 Düsseldorf Tel.: 0211-45 08 59 Fax.: 0211-43 13 49 eMail: CompACom@uni-duesseldorf.de www.CompACom.de