FPInfo 04/03

Inhalte

Mitgliederversammlung 2003

FPI e.V. mit neuem Vorstand

FPI e.V. Projekt zur EWG-VO 2081/92

nrw tischt auf. Der Kongress 2004

Pilotunternehmen gesucht!

Kooperationspreis 2004

CulinaDo 20.-23. Mai 2004

ABIC 12.-15. September 2004

Foodapest 26. - 29. November 2004

Dritte ordentliche Mitgliederversammlung 2003

Haupttenor der diesjährigen Mitgliederversammlung war die Herausstellung besonderer Projekte für die Jahre 2003 und 2004 und die Neuwahlen des Vorstandsvorsitzenden und des stellvertretenden Vorsitzenden.

Als wichtigste Projekte stellte Norbert Reichl heraus:

1. Food-Kongress „nrw tischt auf“ an der Universität Witten-Herdecke.
2. Kooperationspreis 2004
3. Geschützte Ursprünge

Der Vorstandsvorsitzende Michael Blenke, ehem. Geschäftsführer der Stockmeier Food GmbH und Co. KG und der stellvertretende Vorsitzende Gustav Kronsbein, Westfleisch eG stellten ihr Amt nach 3 Jahren erfolgreichen Engagements.

Vorstandsvorsitzender

Michael Lüdeke, Schrader Verfahrenstechnik GmbH Ennigerloh. Seit mehr als 30 Jahren konzipiert die Schrader Verfahrenstechnik GmbH Komponenten und Anlagen in den Bereichen Genuß- und Nahrungsmittelindustrie, Chemie, Petrochemie und Raffinerie, Pharmazie, Kosmetik, Körperpflege, Holz-, Zellstoff- und Papierindustrie, Automobil- und -zulieferindustrie sowie den infrastrukturellen Bereichen Energiewirtschaft, Wasserwirtschaft und Abwasserwirtschaft für nationale und internationale Kunden. Der 38-jährige Familienvater, der sein Hobby zum Beruf gemacht hat, versteht sein Engagement im Verein als Chance: "Ohne eine stärkere Vernetzung werden gerade die mittelständischen Unternehmen ihre Kompetenzen nicht voll ausspielen können und im nationalen und internationalen Wettbewerb den Kürzeren ziehen."

Stellvertretender Vorsitzender

Ludger Teriete, L. Dwersteg jun. GmbH & Co. KG Destillerie Steinfurt. Seit 1882 bewahrt und kultiviert die Destillerie Dwersteg in Steinfurt-Borghorst das Wissen um die Herstellung von Spirituosen-Spezialitäten. In der Villa in Borghorst werden noch heute Spirituosen-Spezialitäten nach alten Rezepturen destilliert. Die Destillerie stellt neben diesen auch ökologische Spezialitäten her. Ludger Teriete ist seit 1980 geschäftsführender Gesellschafter der Destillerie Dwersteg und der Teriete Consulting. Aus der langjährigen Erfahrung als Vorstand in der AGM N.R.W. eV. weiß Ludger Teriete: „Das Engagement für die Klein- und Mittelstandsunternehmen mit dem Schwerpunkt regionaler Spezialitäten und Nischenprodukte ist besonders wichtig.“

Mitglieder Links

Die zweite Hälfte

www.fleischmarkt-olpe.de
www.niehsen.de
www.overlack.de
www.gewuerzdesign.de
www.grieseler-franke.de
www.ventiltechnik.de
www.sampl.de
www.noelke.de
www.hk-fleisch.de
www.itec.de
www.magurit.de
www.multikost.de
www.petech-engineering.de
www.recker-puten.de
www.riela.de
www.schrader.de
www.schroeder-maschinen.de
www.team-pb.de
www.teutoburger-oelmuehle.de
www.westfleisch.de
www.willich-tauchmassen.de
www.zamek-meinhardt-gmbh.de

Die Neuen

www.dwersteg.de
www.ebm-projektengineering.de
www.eunde-verfahrenstechnik.de
www.schillings-schmitz.de

Schatzmeister

Achim Sampl, Handelsagentur Sampl Rheda-Wiedenbrück. Die Handelsagentur Sampl bietet neben dem Verkauf die Herstellung von qualitativ hochwertigen Fleischwaren und die Vermittlung von Sonderprodukten an. Achim Sampl, Geschäftsführer der Handelsagentur Sampl schöpft als gelernter Metzger sein Wissen aus einem Pool langjähriger Erfahrung in der Fleischbranche. Nach dem Aufbau einer Produktion für Sülzen und Geflügelspezialitäten war er 10 Jahre als geschäftsführender Gesellschafter für Fürstenstädter Spezialitäten Rhedaer Geflügelfeinkost GmbH tätig. „Als Vorstandsvorsitzender des Steckdosen-Club-Deutschland e.V. weiß ich wie wichtig der Austausch in Netzwerken für den Mittelstand ist“, so Achim Sampl.

Protokollführer

Andreas Hager, Magurit Gefrierschneider GmbH Remscheid. Magurit entwickelt und baut Spezialmaschinen, die tiefgefrorene Blöcke zerkleinern. Besonderen Wert legt Magurit hierbei auf die Sicherheit und Ergonomie am Arbeitsplatz. Zu den Kunden zählen die Fleischwirtschaft, Hersteller von Tiernahrung, Fruchtsaftproduzenten und andere. Andreas Hager, Dipl.-Betriebswirt und Geschäftsführer der Magurit Gefrierschneider GmbH: „Hauptgrund, den FPI e.V. mitzugründen, war der Wunsch für die Unternehmen der Ernährungsindustrie eine Institution zu schaffen, die Hilfestellung bei der Beantwortung von existenziellen Zukunftsfragen, vor allem bei der Erschließung der neuen Märkte im Osten Europas bieten kann. In diesem Bereich ist in den vergangenen 3 Jahren viel durch den Verein geschaffen worden.“

Unterstützung beim Aufbau von Schutzgemeinschaften zur Nutzung der Potentiale der EWG-VO 2081/92

lautet der Titel eines neuen Projekts des Food-Processing Initiative e.V. Die EWG-VO 2081/92 zum Schutz geografischer Angaben (g.g.A.) und Ursprungsbezeichnungen (g.U.) für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel bietet neue Chancen und Potentiale speziell für die Erzeuger und Verarbeiter von Spezialitäten einzelner Regionen Nordrhein-Westfalens. Für den Erhalt dieser EU-weit anerkannten Qualitätssiegel muss zunächst eine Schutzgemeinschaft gegründet werden, welche das betreffende Produkt beim Patentamt anmelden kann. Der Schutz der Herkunftsangaben gewinnt in naher Zukunft immer mehr an Bedeutung. Schon jetzt wird durch Rechtsstreitigkeiten z.B. um die Bezeichnung Parmesan deutlich, welche Ausmaße dieser Schutz hat. Durch die EU-Ost-erweiterung stehen ca. 196 Spezialitäten in den Startlöchern. Auch die Absatzförderung der Europäischen Union wird sich immer mehr an diesen Siegeln orientieren. Der Food-Processing Initiative e.V. wird im Rahmen dieses Projekts über diese Themen näher informieren und interessierte Unternehmen und Erzeuger bei der Gründung von Schutzgemeinschaften unterstützen.

Sie produzieren eine Spezialität, oder interessieren sich für das Thema g. U.? Dann wenden Sie sich für weitere Information bitte an Eva Krause.

nrw tischt auf. Der Kongress. 26. und 27.03.2004

Ob Agrarwirtschaft, Lebensmittelherstellung, Handel oder Gastronomie – mit Nordrhein-Westfalen hat die Ernährungsbranche ihren wichtigsten Standort in Deutschland. Allein in der Nahrungsmittelproduktion stellen mehr als 1.000 Unternehmen über 110.000 Arbeitsplätze zur Verfügung. Es sind weit mehr als 700 Betriebe und Dienstleister angesiedelt. In Anbetracht der gesamten Prozesskette sind längst nicht alle Potentiale ausgeschöpft. Durch neue Konzepte und Vermarktungsstrategien kann das Bewusstsein des Landes gestärkt werden und so über die Landesgrenzen hinaus image- und wirtschaftsfördernd wirken.
Als erster branchenübergreifender Fachkongress in Nordrhein-Westfalen vereint *nrw tischt auf. Der Kongress.* rund 150 Entscheider aus der Lebensmittelbranche, aus Handel und Gastronomie, Politik und Wissenschaft. Mit der zweitägigen Veranstaltung wird den Teilnehmern eine Plattform für Informationsaustausch und Expertenvernetzung in allen relevanten Bereichen geboten. Das ganzheitliche Konzept berücksichtigt mit seinen drei Themenschwerpunkten Innovation, Kooperation und kulturelle Identität die Herstellung hochwertiger Produkte, den kulturellen Hintergrund und die sinnlich-emotionale Kraft des kulinarischen Genusses. Weitere Informationen erhalten sie unter *www.nrw-tischt-auf.de.*

Pilotunternehmen gesucht

CAR - Chancen und Risikobewertung für die Ernährungsindustrie

Vor dem Hintergrund der zunehmend schwieriger werdenden finanzwirtschaftlichen und strategischen Situation in der Ernährungsindustrie soll das Analyseinstrument CAR in kurzer Zeit Auskunft über die Situation der Unternehmen geben und Ansatzpunkte für eine Verbesserung der Wettbewerbssituation identifizieren. Die Unternehmen können innerhalb kürzester Zeit die eigenen Stärken und Schwächen sowie Chancen und Risiken identifizieren. Das Instrument verbindet dabei Kriterien der Unternehmensanalyse mit Aspekten bankenüblicher Rating-Verfahren. Das hierfür erforderliche Instrument wurde in anderen Branchen bereits erprobt und soll in Zusammenarbeit mit Unternehmen der Ernährungsindustrie in einer Pilotphase entwickelt werden. Gesucht werden hierfür Pilotunternehmen aus der Lebensmittelindustrie. Sie sehen sich als ein Pilotunternehmen? Dann wenden Sie sich bitte an Beate Kolkmann.

Kooperationspreis 2004

Im Jahr 2004 wird der 2002 erfolgreich durchgeführte Wettbewerb *„Kooperation und Innovation in der Prozesskette Food-Processing NRW“*, kurz Kooperationspreis erneut stattfinden. Weitere Informationen erhalten Sie unter *www.kooperationspreis.de.* Sie haben Interesse an einer Teilnahme? Wenden Sie sich bitte ans Sabine Höfel**.**

Kooperationsgesuche

Firmen für Diplomarbeit gesucht - Zielsetzung: Umsetzung der Kennzeichnungs-vorschriften im Lebens-mittelbereich mit Schwer-punkt auf Allergene (Erdnüsse).

Innovative microwaves application for the sanitation/desiccation process of food products

Methods of Improving extended shelf life of fresh sandwiches

Technology for production of liquid tea from forest fruits

New Range of Food Additives

New methods for high quality food preservation

Know how for CO2 recovery from must fermentation

Automatic Peeling System for Sweet Chestnuts

Coating technology for metal parts of milking equipment

Collagen Casings production technology

Veranstaltungen 2004

CulinaDo kochen, und probieren genießen 20.-23. Mai 2004, Dortmund

CulinaDo ist die erste Special-Interest-Ausstellung mit Entertainmentcharakter zum Thema „Kochen und Genießen“ in NRW. Sie bietet dem mittleren und gehobenen Produktsortiment eine Informations-, Image- und Verkaufsplattform für Markenartikel und Nischenprodukte. Sie sind an einer Teilnahme als Aussteller interessiert? Dann nehmen Sie bitte Kontakt zu Sabine Höfel auf.

ABIC 2004 - AgBiotech goes Europe 12.-15. September 2004, Köln

Die Agricultural Biotechnology International Conference ist eine der wichtigsten Konferenzen im Bereich der AgrarBiotechnologie. Die Konferenz wurde 1996 in Kanada durch die ABIC Foundation gegründet und wird im Jahr 2004 das erste Mal außerhalb Kanadas durchgeführt. Wissenschaftler, Manager, Investoren und Politiker kommen zu einem intensiven Erfahrungsaustausch zusammen, um gemeinsam die weitere Entwicklung der AgrarBiotechnologie zu diskutieren. Ziel dieses einzigartigen globalen Forums ist es, die Diskussion von Forschungsergebnissen und Entwicklungen zwischen akademischen Forschungsinstituten und Partnern der Industrie zu ermöglichen, um so die Übertragung der Laborresultate auf die industrielle Skala zu beschleunigen. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.abic2004.org

Foodapest 26. - 29. November 2004, Budapest

Alle zwei Jahre findet in Budapest eine der bedeutendsten Nahrungsmittelmessen in Ungarn statt, die sich den folgenden Produktgruppen widmet: Nahrungsmittel und Getränke und deren Verarbeitung, Tiefkühlkost, Verpackungsmaschinen, Rohstoffe/Zusatzstoffe. Die Besucherzahlen lagen in den letzten 8 Jahren zwischen 29000 und 30000 Fachbesuchern. Die Ausstellerzahlen sind steigend. Ungarn ist der im Transformationsprozess mit am weitesten fortgeschrittene Staat in Mittel-Osteuropa. Im ersten Halbjahr 2002 nahm Ungarn die Position 15 in der Rangfolge der weltweit wichtigsten Absatzmärkte für deutsche Exportprodukte ein. Es besteht die Möglichkeit zur Teilnahme auf dem Gemeinschaftsstand des Landes Nordrhein-Westfalen.

Lachen und Lächeln sind Tor und Pforte, durch die viel Gutes in einen Menschen hineinhuschen kann.

Christian Morgenstern 1871-1914

Das Team der Food-Processing Initiative e.V. wünscht Ihnen und Ihrer Familie schöne Weihnachtstage und für das Neue Jahr Gesundheit, Glück und Erfolg.

Termine 2004
Januar bis Juni

Geschützte geographische Angaben und geschützte Ursprungsbezeichnungen
Berlin
20.01.2004

6. Frische-Logistik-Tagung
Berlin
06.02.2004

LifeCom 2004
Düsseldorf
23.-25.03.2004

nrw tischt auf. Der Kongress.
Witten
26. und 27.03.2004

CulinaDo
Dortmund
20. -23.03.2004

Die Zukunft der funktionellen Lebensmittel
Bielefeld
05.05.2004

Impressum

Food-Processing Initiative e.V.
August-Bebel-Strasse 58
33602 Bielefeld
FON +49(0)521 98640-0
FAX +49(0)521 560 1995
www.foodprocessing.de
info@foodprocessing.de
V.i.S.d.P. Sabine Höfel