

Annett Rabe

Von: rabe@luebeck.org im Auftrag von foodRegio Lübeck [rabe@luebeck.org]
Gesendet: Donnerstag, 20. November 2008 18:02
An: Annett Rabe
Betreff: foodRegio Newsletter



Sehr geehrte Frau Rabe,

gerne möchten wir Sie mit dem heutigem foodRegio-Newsletter über die Veranstaltungen, Projekte und Unternehmensnachrichten der norddeutschen Ernährungswirtschaft rund um Lübeck auf einen aktuellen Stand bringen:

Auf internationalem Parkett konnten wir mit unserer foodRegio Ausbildungskampagne „Ausbildung die schmeckt“ bestehen. Diese hat im September den Award der Schweizerischen Vereinigung für Standortmanagement erhalten. Das Prädikat ‚erfolgreich‘ gilt auch für unsere gut besuchten Herbst - Praxisforen, deren Inhalte - u.a. Themen wie Zertifizierung, Maschinenhygiene und Palettenmanagement - unter den Teilnehmern intensiv diskutiert wurden. Noch haben Sie die Möglichkeit, an unserem letzten Praxisforum in diesem Jahr, „Arbeits- und Anlagensicherheit“, am 11. Dezember teilzunehmen und den informellen Austausch mit Experten und Kollegen zu nutzen.

Wir würden uns freuen, Ihnen zu diesem oder einem anderen Anlass in Lübeck zu begegnen und stehen derweil für Anregungen und Fragen jederzeit zur Verfügung.

Bis dahin verbleiben wir
mit besten Grüßen

Dr. Annika B. Schröder und Annett Rabe

Allgemeines

**Schweizerische Auszeichnung an foodRegio Ausbildungskampagne
Indische Ernährungsexperten in Lübeck
Lübecker Lebensmittelwirtschaft in den Medien**

Veranstaltungen

**Praxisforum Hygiene und Reinigung
Praxisforum Zertifizierung
Praxisforum Palettenmanagement
Vorschau: Praxisforum Arbeits- und Anlagensicherheit
Besuch der Logistikschule der Bundeswehr
Preview Kinospot**

Laufende Projekte

**Logistik: Palettenmanagement
Produktionsoptimierung: Reststoffverwertung**

Aus den Unternehmen

Allgemeines

Schweizerische Auszeichnung an foodRegio Ausbildungskampagne



Internationale Anerkennung erfuhr foodRegio am 24. September in Zürich. Hier wurde die Wirtschaftsförderung Lübeck für ihre Branchenkampagne „foodRegio - Berufe die schmecken“ mit dem Award der Schweizerischen Vereinigung für Standortmanagement (SVSM) ausgezeichnet.

Nähere Informationen und die Berichterstattung können Sie [an dieser Stelle](#) abrufen.

Indische Ernährungsexperten zu Gast in Lübeck

Während eines Indien-Besuches des Ministerpräsidenten Carstensen im Jahr 2007 wurde diesem durch Wirtschaftsvertreter und offizielle Repräsentanten des Landes mitgeteilt, dass technische Entwicklung, Hygiene und Netzwerke im Bereich der Lebensmittelproduktion in Indien mit großem Interesse verfolgt werden. Dieses Informationsbedürfnis aufgreifend, fand vom 22. bis zum 26. September 2008 eine „Study Tour“ für indische Experten aus Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion durch das Bundesland Schleswig-Holstein statt. Storechecks, Unternehmensbesuche und Gespräche mit schleswig-holsteinischen Experten gehörten zum Programm, das durch die Wirtschaftsförderung und Technologietransfer Schleswig-Holstein GmbH organisiert worden ist.

In Lübeck wurde der Maschinenhersteller ‚Nordischer Maschinenbau Rud. Baader GmbH + Co. KG‘ besucht, im Anschluss erfolgte ein Empfang durch Bürgermeister Bernd Saxe im Audienzsaal des Rathauses.

Hier finden Sie den Artikel der [Lübecker Nachrichten](#).

Lübecker Lebensmittelwirtschaft in den Medien

Märkte und Menschen

Als Aufmacher berichtete das Online-Magazin 'Märkte und Menschen' im Spätsommer über die Brancheninitiative foodRegio.

Den gesamten Bericht finden Sie [hier](#).

Wirtschaft zwischen Nord- und Ostsee

Die Novemberausgabe der IHK Zeitschrift "Wirtschaft zwischen Nord- und Ostsee" steht ganz im Zeichen der Ernährungswirtschaft des nördlichsten Bundeslandes.

Gleich mit [zwei Beiträgen](#) war das Branchennetzwerk foodRegio in der aktuellen Ausgabe vertreten.

Veranstaltungen

Praxisforum Hygiene und Reinigung

Am 1. Oktober informierten Hygieneexperten im Praxisforum über Schwachstellen bei Maschinen, die eine manuelle oder automatisierte Reinigung erfordern. Ferner erhielten die Teilnehmer einen Einblick über die Möglichkeiten eines „hygienischen Maschinendesigns“. Als Referenten konnten Herr Lars Rabenecker von der Firma Bockholdt Industrie Reinigung sowie Herr Martin Lührke, Mitinhaber der Jürgen Lührke GmbH gewonnen werden.

Nähere Informationen zur Veranstaltung erfahren Sie [hier](#).

Praxisforum Zertifizierung

Anwenderberichte bereits zertifizierter lebensmittelverarbeitender Unternehmen waren am 27. Oktober im Praxisforum zu hören. Es berichteten aus unseren Mitgliedsunternehmen Frau Susanne Fölsch aus dem Hause Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG, Herr André Hauschild, Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co. KG sowie Herr Sven Sädler von der H. & J. Brügggen KG. Ein sich anschließender kritischer Gedankenaustausch mit Experten aus den Bereichen Auditierung und Verpackung bot den Teilnehmern die Möglichkeit zur direkten Diskussion über die Themen IFS 5, Zertifizierung, Verpackung, Migration etc. Für die Fachdiskussion hatten sich die Herren Enrico Riechert, Adolf Ahrens und Dr. Bernd Sperlich aus dem Hause Wipak Walsrode GmbH & Co. KG zur Verfügung gestellt. Als Fachreferent seitens der DQS konnte Herr Eberhard Otting gewonnen werden.

Weitere Informationen zur Veranstaltung finden Sie [hier](#).

Aufgrund der hohen Relevanz des Themas werden Folgeveranstaltungen stattfinden, über die wir rechtzeitig informieren werden.

Praxisforum Palettenmanagement

Zunehmender Kritik ausgesetzt ist das altbekannte Palettentauschverfahren: Mangelnde Kostentransparenz, der hohe Tausch- und Administrationsaufwand sowie Qualitätsprobleme werden angeführt. Ein Gegenkonzept entwerfen die Anbieter von Mietpalettenpools. Das am 3. November abgehaltene Praxisforum sah sich daher ganz im Zeichen des Palettenpooling. Zwei Vertreter der Poolpalettenbranche, Herr Lars Nettelstroth, Paul Craemer GmbH und Stefan Frye, LPR, stellten ihre Unternehmen vor und luden die anwesenden Logistiker zum Dialog.

Nähere Informationen zur Veranstaltung erhalten Sie [an dieser Stelle](#).

Praxisforum Arbeits- und Anlagensicherheit

Am 11. Dezember 2008 wird zum obigen Thema ein Praxisforum in den Media Docks stattfinden. Einsichten in das in den eigenen Betrieben praktizierte Arbeitssicherheitsmanagement werden Herr Dr. Axel Huffziger, Werksleiter der Langnese Honig GmbH & Co. KG sowie Herr Christian Faecks, Sicherheitsingenieur bei CP Kelco Germany GmbH geben. Anschließend wird Herr Manfred Goschzik, Sicherheitsexperte der BGN, die Teilnehmer über die Bedingungen und Anforderungen an ‚sichere‘ Anlagen informieren.

Das Programm und die Anmeldeunterlagen können Sie [an dieser Stelle](#) herunterladen.

Besuch der Logistikschnule der Bundeswehr

Während eines Besuchs der Logistikschnule der Bundeswehr in Plön am 16. September konnten sich foodRegio Mitglieder vom Können und dem hohen Ausbildungsniveau der Soldaten im Bereich 'Verpflegung' persönlich überzeugen.

Erfahren Sie an dieser Stelle mehr über die „[Exkursion ins Feld](#)“.

Zum Thema Personalrekrutierung wird es ein weiteres Treffen mit Vertretern der Logistikschnule der Bundeswehr geben. Ort und Zeit werden rechtzeitig bekannt gemacht.

Preview Kinospot



Rund 60 geladene Gäste aus der norddeutschen Lebensmittelbranche versammelten sich am 9. September im Kommunalen Kino Lübeck zur Preview des am 15.9. angelaufenen Kinospots der Ernährungswirtschaft. Anliegen war es, den teilweise relativ unbekannteren Ausbildungsberufen in der Branche über das Medium Kino mehr Aufmerksamkeit, insbesondere bei der Zielgruppe der Jugendlichen, zu verschaffen. In ein passendes Rahmenprogramm mit Verkostung und Kurzfilmen gebettet, erntete der Werbefilm in eigener Sache großes Lob bei den Zuschauern.

[Hier](#) gelangen Sie zum Kinospot, Bildern und der Presseberichterstattung.

Laufende Projekte

Logistik - Palettenmanagement

Das Ergebnis einer Umfrage unter den Logistikexperten der foodRegio Mitglieder erbrachte, dass im Bereich Palettenmanagement für die meisten Firmen akuter Handlungsbedarf besteht. Nach Ansicht der Fachleute birgt es ausreichend Potential, um durch Bündelung der logistischen Bedürfnisse der Unternehmen einen gemeinsamen Mehrwert zu erzielen. Ein entsprechendes Projekt ist bereits unter Federführung von Herrn Prof. Dr. Uwe Koch auf den Weg gebracht worden.

Möchten Sie weitere Informationen erhalten oder sich an der Kooperation beteiligen, wenden Sie sich gerne an Frau [Dr. Annika B. Schröder](#).

Produktionsoptimierung - Reststoffverwertung

Im Rahmen des Projektes foodRegio Biopower veranstaltete die Fachhochschule Lübeck am 25. September 2008 das Abschlusstreffen "Energetische und stoffliche Nutzung von Reststoffen der Lebensmittelindustrie". Unter Federführung von Herrn Prof. Dr. Uwe Englisch wurden seitens der Fachhochschule die Ergebnisse der Untersuchung präsentiert. Ferner berichtete Herr Hanno Brüggem über den Umgang mit Reststoffen bei der H. & J. Brüggem KG und Herr Brenner-Herrenbrück informierte über die Biogasanlage BioEn Nord in Lüneburg.

Aufgrund der positiven Ergebnisse der Untersuchung ist eine Weiterführung des Projektes beantragt; weitere Unternehmen aus der Lebensmittelindustrie sind eingeladen, daran teilzuhaben. Ein besonderes Augenmerk wird in der Folgeuntersuchung den Wertstoffen gelten, welche in den Reststoffen enthalten sind.

Aus den Unternehmen

Bockholdt Gebäudedienste KG

Ihr 50-jähriges Bestehen wird im Mai 2009 die Unternehmensgruppe Bockholdt begehen. Rechtzeitig zum Jubiläumsjahr ist auch die neue Firmenzentrale in Lübeck mit einem Investitionsvolumen von mehr als 3 Mio. Euro fertiggestellt geworden. Diese Investition ist ein weiteres klares Bekenntnis für den Standort Lübeck und den Wirtschaftsraum Schleswig-Holstein.

Hela Gewürzwerk Herman Laue GmbH & Co. KG



Der eigens zur Eröffnung des neuen Entwicklungszentrums nach Stormarn gereiste Ministerpräsident Peter Harry Carstensen hob in seiner Eröffnungsrede die Investitionsbereitschaft des Ahrensburger Gewürzwerkes besonders lobend hervor. Diese macht sich wie folgt bemerkbar: Um das Dreifache hat sich der Neubau mit einer Fläche von 850 qm vergrößert. Er beherbergt eine Versuchsküche, einen Hörsaal und weitere Räumlichkeiten, in denen zukünftig Innovationen und Anwendungstechniken praxisnah vorgeführt werden können. Die Pressemitteilung anlässlich der feierlichen Eröffnung am 26. September lesen Sie [hier](#).