


**Betreff:** foodRegio Newsletter Nr. 2  
**Von:** foodRegio Lübeck <schroeder@luebeck.org>  
**Datum:** Thu, 7 Dec 2006 13:29:40 +0100 (CET)  
**An:** <schroeder@luebeck.org>

foodRegio LÜBECK 



### Allgemeines

**foodRegio Poster**

### Veranstaltungen

**Praxisforum Logistik am 20. November 2006**  
**Parlamentarischer Abend am 30. November in Kiel**

### Projekte

**Thema Ausbildung**  
**Thema Logistik**  
**Thema Energiemanagement / Thema Reststoffverwertung**

### Aus den Unternehmen

**Auszeichnung bei der Stadtbäckerei Junge**  
**Sicherheits-Oscar für CP Kelco in Großenbrode**

### Ausschreibung

**SH Food Award 2007**

### **Allgemeines**

**foodRegio Poster**

foodRegio Lübeck mit den einzelnen Projekten, den beteiligten Unternehmen und Institutionen sind seit kurzer Zeit in einem Poster dargestellt. Anlaß dafür war der Parlamentarische Abend in Kiel, der neben einem Austausch innerhalb der Ernährungswirtschaft Schleswig-Holsteins auch das Vorstellen verschiedener Projekte in der Ernährungswirtschaft zum Ziel hatte.

Das foodRegio Poster kann [hier](#) als pdf-Dokument heruntergeladen werden.

### **Veranstaltungen**

**Praxisforum Logistik**

Auf Grundlage von Vorträgen aus der Wissenschaft sowie über funktionierende Kooperationen im Logistikbereich aus der Praxis bot das Praxisforum Logistik zum Thema "Best Practise in Logistiknetzwerken" am 20. November 2006 einen fachlichen Dialog zwischen Unternehmen und Wissenschaft. Das Praxisforum Logistik diente durch fünf interessante und qualitativ ansprechende Vorträge als Diskussionsplattform für bestehende und zukünftige Entwicklungen im Logistikbereich der Ernährungswirtschaft.

Zu den fünf Referenten zählten:

Herr Prof. Dr. Uwe Koch von der Fachhochschule Lübeck,  
Herr Univ.-Prof. Dr. Claus C. Berg vom Institut für Logistik und Verkehrsmanagement aus Ruhr,  
Herr Gerhard Kamlage von der Overnight Tiefkühl-Service GmbH und der Konditorei Coppenrath und Wiese aus Osnabrück,  
Herr Martin Bocklage von Wetralog und der Westfleisch eG aus Münster sowie  
Herr Hans-Peter Meid von Pharmlog Pharma Logistik aus Bönen.  
Mehr Informationen sowie die Vorträge der Referenten finden Sie [hier](#).

**Parlamentarischer Abend am 30. November 2006 in Kiel**

Länger leben durch grünen Tee oder Rotwein - so genannte sekundäre Pflanzenwirkstoffe könnten das möglich machen. Wie sehen künftig unsere Lebensmittel aus, wie steht es mit der Konkurrenz der Bioenergie um knappe Flächen, welche Branchentrends sind zu erwarten und was folgt daraus für die Ernährungswirtschaft in Schleswig-Holstein?

Diese und andere Themen wurden auf dem Parlamentarischen Abend in Kiel diskutiert. foodRegio Lübeck war

auf diesem Abend nicht nur mit dem foodRegio Poster und mit Postern der Fachhochschule Lübeck zu den Themen Reststoffverwertung, Energiemanagement, Logistik und weiße Biotechnologie, sondern darüber hinaus auch durch einige Unternehmen der foodRegio und die Wirtschaftsförderung Lübeck vertreten.

## Projekte

### Thema Ausbildung

Im Rahmen der Initiative „Ausbildung, die schmeckt“ steht seit kurzer Zeit auf der foodRegio-Website ein Test zur Verfügung, der Jugendlichen die Möglichkeit bietet, sich mit ihren Vorstellungen und Wünschen hinsichtlich einer Ausbildung in der Ernährungsbranche auseinanderzusetzen.

Ziel des Testes ist es, die potentiellen Auszubildenden auf Tätigkeiten, Arbeitsumfelder und Arbeitsgeräte in der Ernährungswirtschaft aufmerksam zu machen und das Bewußtsein für mögliche Ausbildungsberufe in der Ernährungswirtschaft zu schärfen.

Als Hilfestellung für die Fragen:

„Welche Tätigkeiten kann ich in der Ernährungswirtschaft ausüben?“,

„In welchem Arbeitsumfeld kann ich in der Ernährungswirtschaft arbeiten?“ und

„Mit welchen Arbeitsgeräten kann ich in der Ernährungswirtschaft arbeiten?“

werden unterschiedliche Antwortmöglichkeiten bereitgestellt, deren Auswahl verschiedene Ausbildungsberufe als Ergebnis den Jugendlichen bereitstellt.

Der Online-Kurztest ist [hier](#) zu finden.

### Thema Logistik

Die Phase 1 des Projektes Gemeinsame Distribution von Unternehmen der Ernährungswirtschaft ist abgeschlossen. Herr Prof. Koch von der Fachhochschule Lübeck hat im Rahmen einer Potentialanalyse für eine gemeinsame Distribution ein großes Einsparungspotential festgestellt. Mit diesem Ergebnis geht es in die 2. Phase des Projektes, in der das weitere Vorgehen und die Rahmenbedingen dafür abgesteckt werden.

### Thema Energiemanagement / Thema Reststoffverwertung

Die Projekte Energiemanagement und Reststoffverwertung sind - wie bereits im letzten Newsletter erwähnt - in voller Höhe von dem Wirtschaftsministerium in Kiel genehmigt worden. Nach Übergabe der Bewilligungsbescheide wird jeweils ein Kick-Off-Meeting in der vierten und fünften Januarwoche 2007 mit den beteiligten foodRegio Unternehmen stattfinden. Die Projektleiter Herr Prof. Müller-Menzel und Herr Dr. Hamelmann (Projekt Energiemanagement) sowie Herr Prof. Englisch (Projekt Reststoffverwertung) werden hierbei die Projektorganisation vorstellen.

In regelmäßigen Abständen werden - ähnlich wie im Projekt Logistik - Praxisforen stattfinden, die erste Ergebnisse der Projekte präsentieren und interessierte Unternehmen informieren. Eine Beteiligung weitere Unternehmen innerhalb der Projekte ist hierbei nicht ausgeschlossen.

## Aus den Unternehmen

### Auszeichnung bei der Stadtbäckereibesten Junge

Nadine Münster (21) wurde zur besten Bäckereifachverkäuferin Deutschlands gewählt. Zuerst trat Frau Münster gegen 650 Konkurrenten aus Schleswig-Holstein an, um anschließend im November in Weinheim die Meisterschaft für sich zu entscheiden. Mehr dazu finden Sie [hier](#).

### Sicherheits-Oscar für CP Kelco in Großenbrode

Die einfachsten Ideen sind oft die besten, man muß nur erstmal drauf kommen. Für das Pektinwerk CP Kelco in Großenbrode hat sich das Nachdenken, wie man den Betrieb noch sicherer machen und die Unfallzahlen weiter senken kann, jetzt erneut in barer Münze ausgezahlt: Schon zum zweiten Mal gewann das Unternehmen den "Oscar für mehr Sicherheit", genauer gesagt den "Präventionspreis der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten". Mehr dazu finden Sie [hier](#).

## Ausschreibung

### SH Food Award 2007

Im kommenden Jahr wird der SH-Food Award zum ersten Mal an Studierende und Unternehmen für Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten verliehen, die zu wegweisenden Innovationen in der Ernährungsbranche führen. Ein weiteres Anliegen der Auszeichnung: Die Förderung des Technologietransfers. Mit der Verleihung des Preises soll die Zusammenarbeit in der Ausbildung von Unternehmen der Ernährungsbranche und Hochschulen gewürdigt werden. Der Preis ist zur Förderung und Auszeichnung von Abschlußarbeiten bestimmt, die in Zusammenarbeit von Studierenden und Unternehmen der Ernährungsbranche in Schleswig-Holstein und Hamburg entstanden sind. Mehr dazu finden Sie [hier](#).

To unsubscribe from our newsletter click on this link: [Unsubscribe](#)

---

---

WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG LÜBECK GMBH, FALKENSTRASSE 11, D - 23564 LUEBECK, TELEFON: +49 451 70 65 50,  
TELEFAX: +49 451 70 65 520, E-MAIL [INFO@LUEBECK.ORG](mailto:INFO@LUEBECK.ORG) 2006 WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG LÜBECK GMBH / ALL RIGHTS RESERVED