



Prozessoptimierung als Auftrag

Ausgewählte Beispiele des Netzwerk Food-Processing

NRW

Norbert Reichl

Food-Processing Initiative e.V.



Netzwerk FPI NRW

Marken – Netzwerke – Handlungsfelder

Prozesse in der Lebensmittelverarbeitung

Beispiele der Prozessoptimierung

Online-Fettmessung (neues Verfahren)

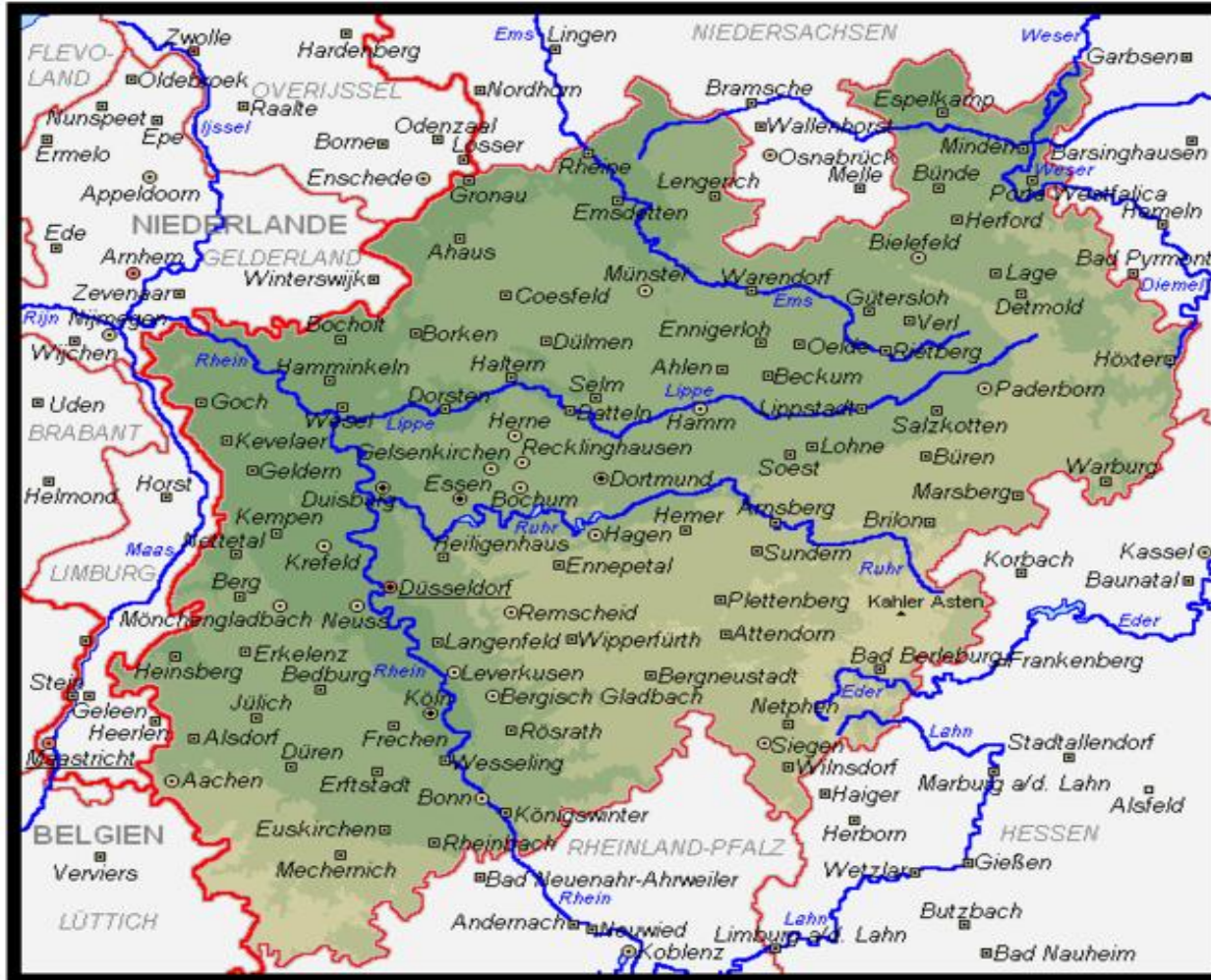
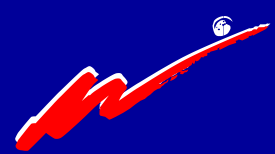
Die Gläserne Fleischfabrik (neuer Standard)

Nanotech4Food (neues Wissen-System)

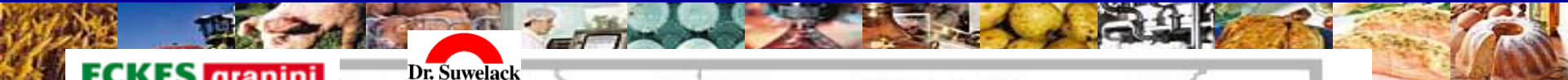
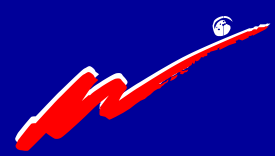
Zusammenfassung und Schlussfolgerungen



STARKE MARKE(N) NRW



STARKE MARKEN NRW - LEBENSMITTEL



ECKES granini

Dr. Suwelack

apetito

STORCK® Part of Your World®

bofrost*
Frische + Genuss

WEST FLEISCH
... und nicht irgendwoher!

1882 DWERSTEG
Destillerie

FORTUNIGER OLIVENÖL

Dr. Oetker

STOCKMEIER FOOD

FROST & FRISCH
CONVENIENCE

Humana

aga SAAT

NÖLKE

Mestemacher
Backtradition seit 1871

Alba

LAMBERTZ

Diamant

KUCHENMEISTER

Reissdorf Fleisch

MAGURIT

Krombacher

VELTINS

Grafschafter

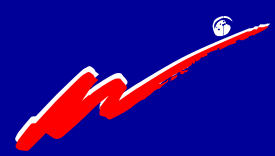
HARIBO



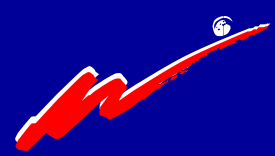
STARKE MARKEN NRW - TECHNOLOGIE

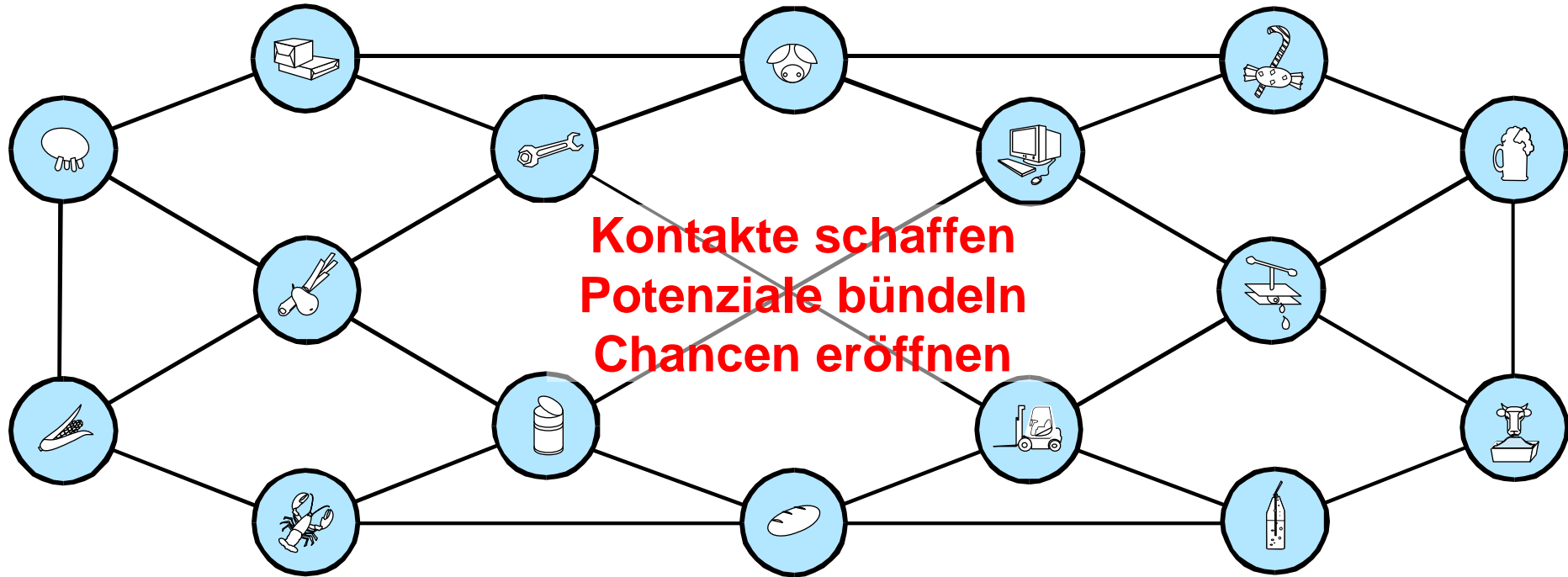


STARKE MARKEN NRW - FORSCHUNG



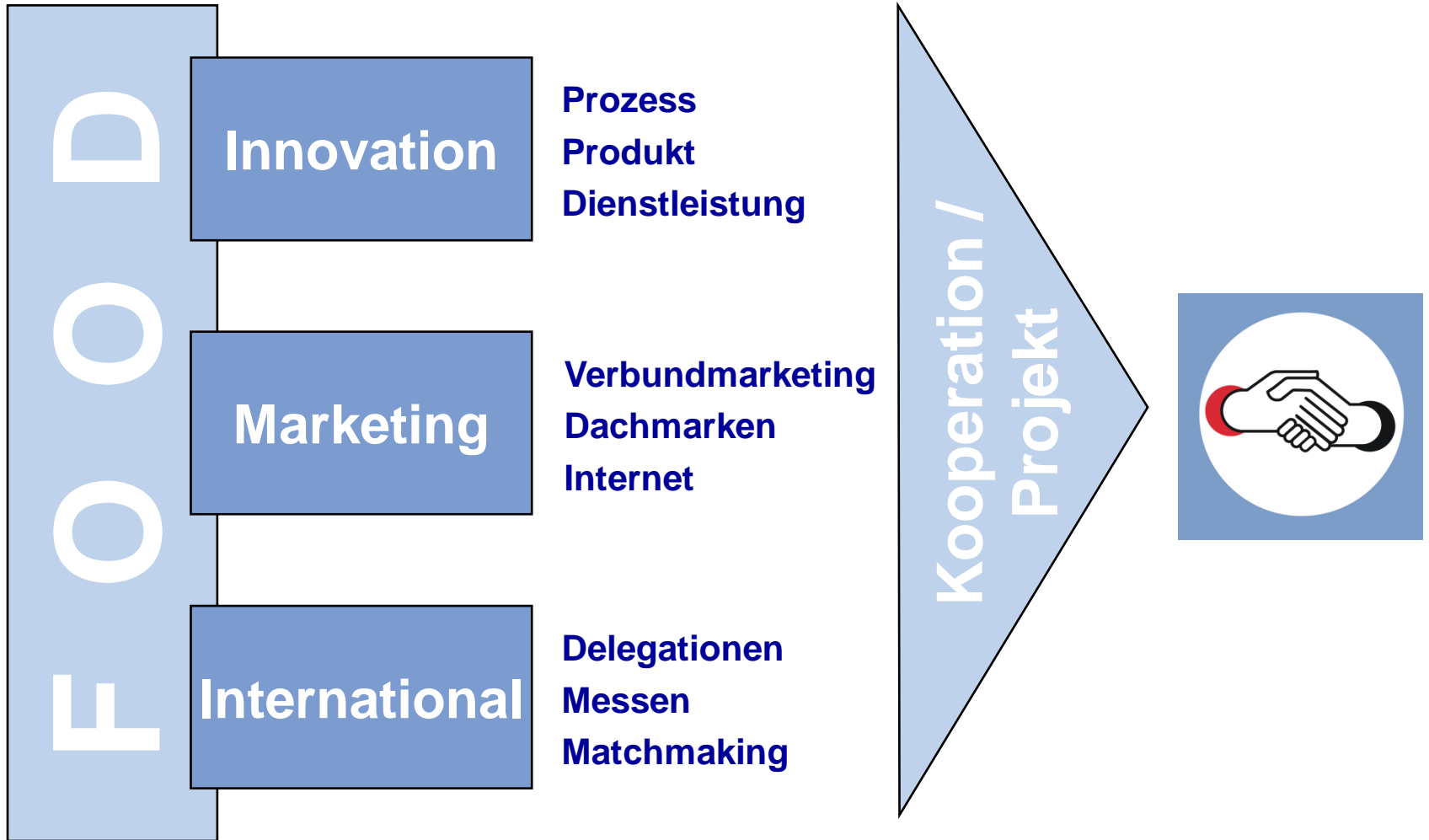
STARKE MARKEN NRW - HANDEL





Know-how & Know-who in der Prozesskette



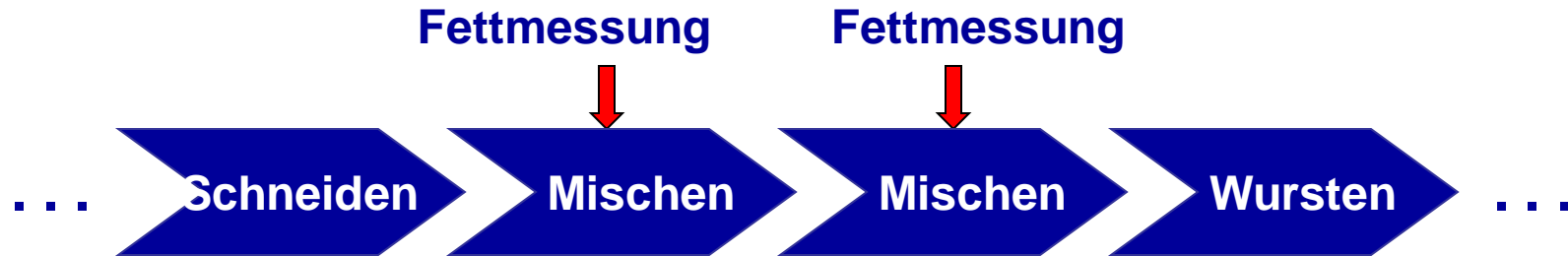




Wir wollen ...

- ✓ eine Struktur zur nachhaltigen Steigerung von Innovation, Wettbewerbs- und Beschäftigungsfähigkeit schaffen.
- ✓ die Zusammenarbeit zwischen den Akteuren aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik fördern.
- ✓ die Wahrnehmung der Bedeutung der Branche verbessern.
- ✓ die Positionierung der Branche und des gesamten Standorts stärken.
- ✓ die Eigeninitiative der Unternehmen unterstützen.
- ✓ **Mehrwerte für die Zielgruppe** schaffen!



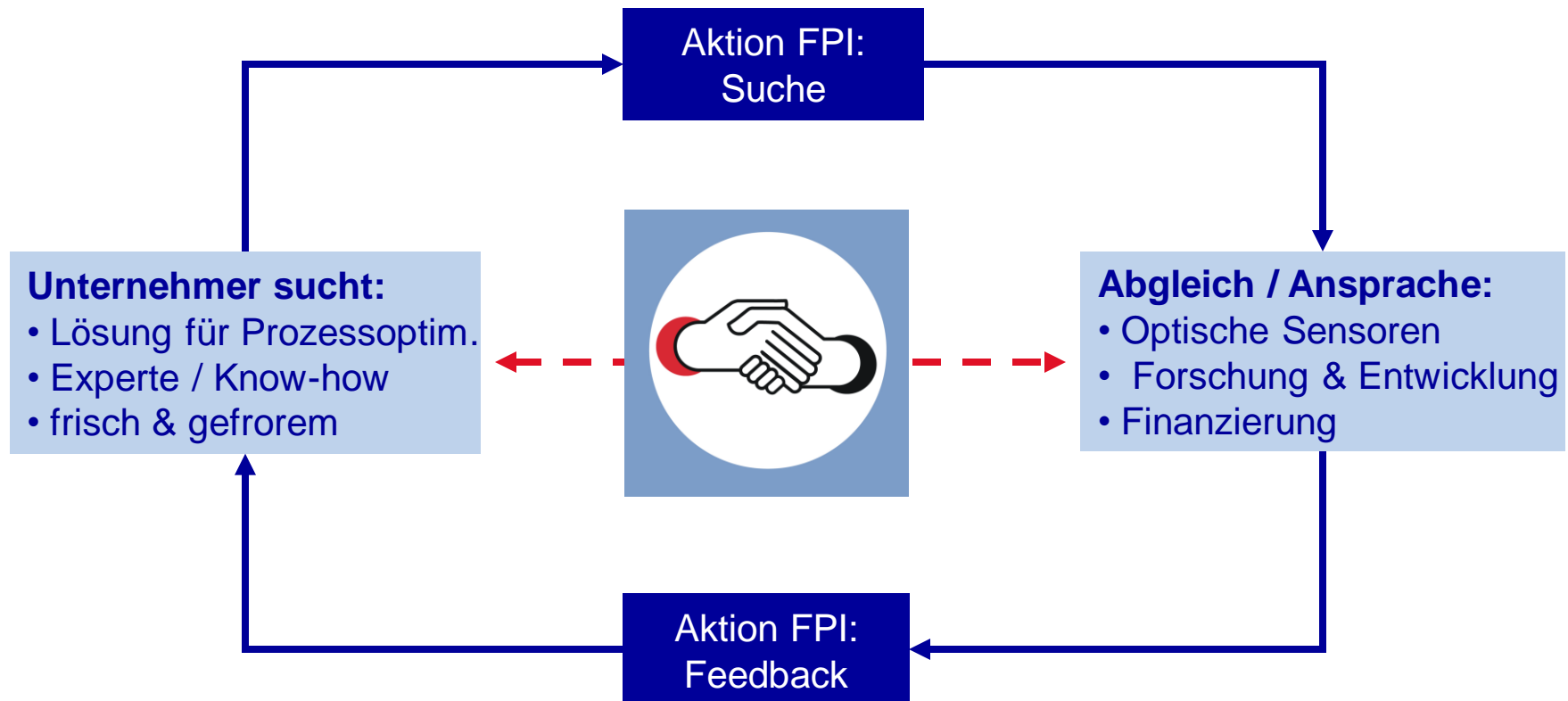


- Fettgehaltbestimmung verzögert den Prozess
- Geringe Toleranzen bei Fettgehalt im Endprodukt





→ Fetterkennung im Prozess der Fleischzerlegung messbar machen ←



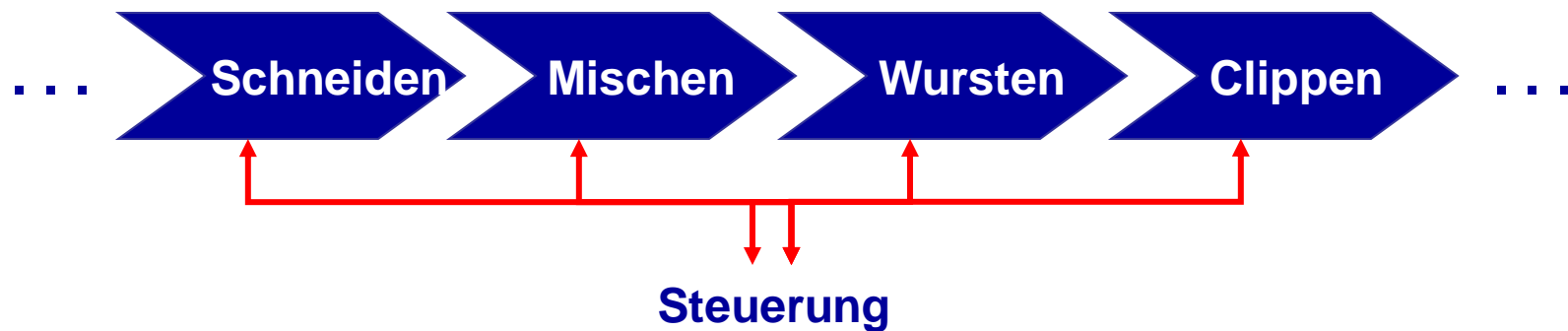


- ✓ Kontinuierliche Fetterkennung im Schneideprozess für Frischfleisch
- ✓ Optimierter Ablauf des Produktionsprozesses
- ✓ Neue Technologie als Alleinstellungsmerkmal am Markt





- Dezentrale Steuerung der Teil-Prozesse
- Anforderung des Kunden nach zentraler Steuerung





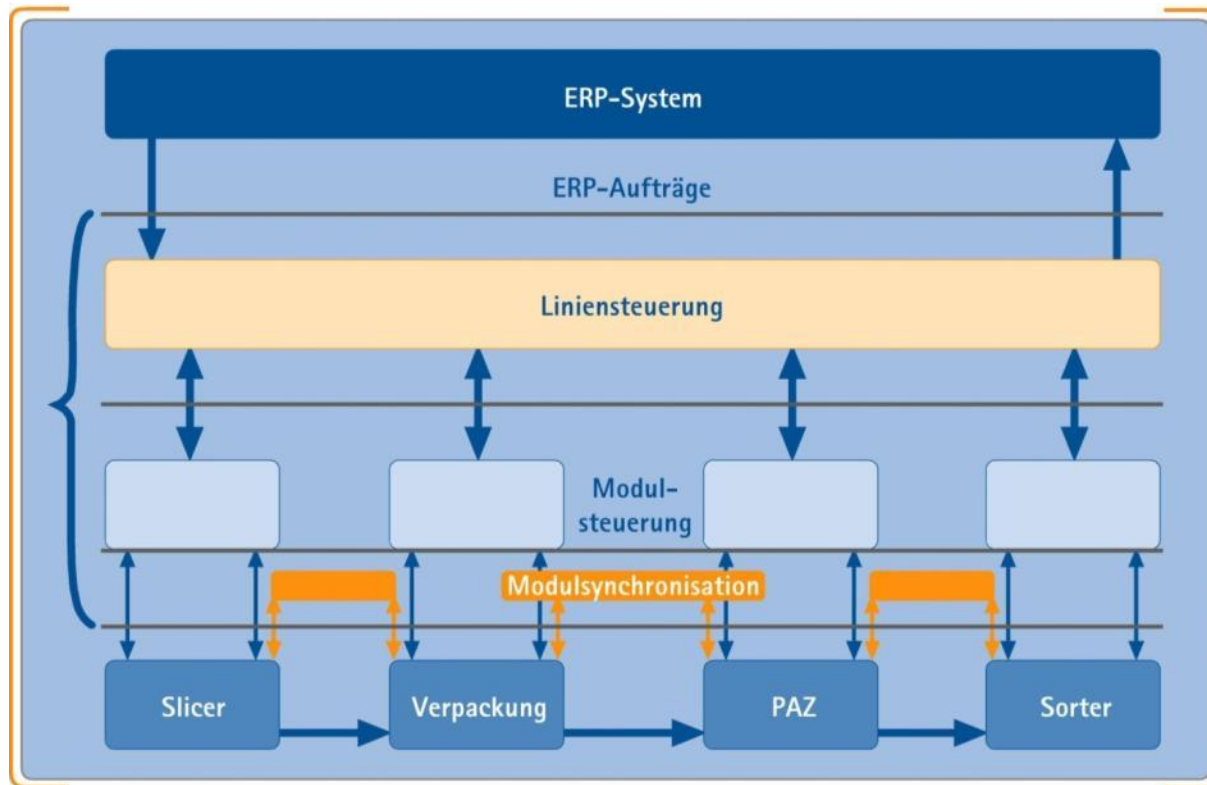
Standard für die Schnittstelle Maschine - Prozesssteuerung



1. Tech-Anbieter der Prozesslinie ansprechen (Interesse)
2. Verarbeiter der Fleischindustrie ansprechen (Interesse)
3. Vorhandene Ansätze für optimierte Steuerung erfassen
4. Partner aus Forschung und Verbänden ansprechen
5. Gemeinsame Umsetzung



- ✓ Entwicklung eines Standards für die Fleischverarbeitung
- ✓ Gemeinschaftsprojekt von VDAM, Maschinenbauern und LMI





Nanotechnologie gilt als Zukunftstechnologien des 21. Jahrhunderts.

Sie kann auch die Lebensmittelindustrie nachhaltig verändern.

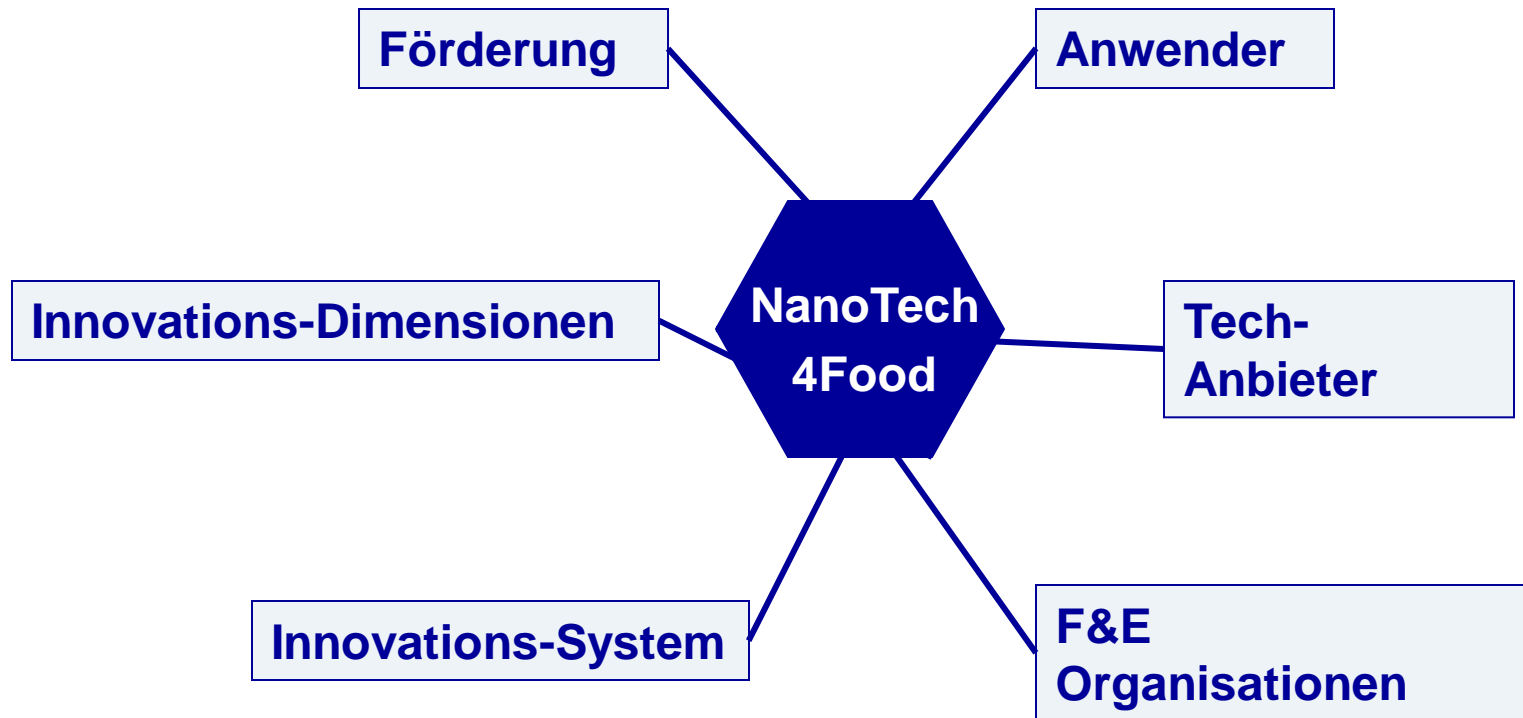
Zwei Herausforderungen:

1. Nanotechnologie eröffnet Innovationsimpulse:
Verarbeitung, Verpackung, Monitoring
2. Zugang gerader mittelständischer Unternehmen zu dieser neuen Technologie.





Innovationsimpulse und -systeme für den Mittelstand





Open Innovation House „NanoTech4Food“

Research / Consulting Services

- Innovation-management
- Risk-Assessment

Functional Modeling / Feasibility Studies

Near Production Services / Batch Processing

- Ingredients Additives
- Smart Packaging Additives
- Nano-Processing
- Health & Safety Monitoring

Information B2C

Training B2B

Batch processing service



Agriculture Production

- Nano-capsuled Pesticides
- Nanomanipulation of Seeds
- etc.

Primary Production

- Nano-capsuled Food Additives
- Delivery systems for nutrients and supplements
- etc.

Manufacturing / Packaging

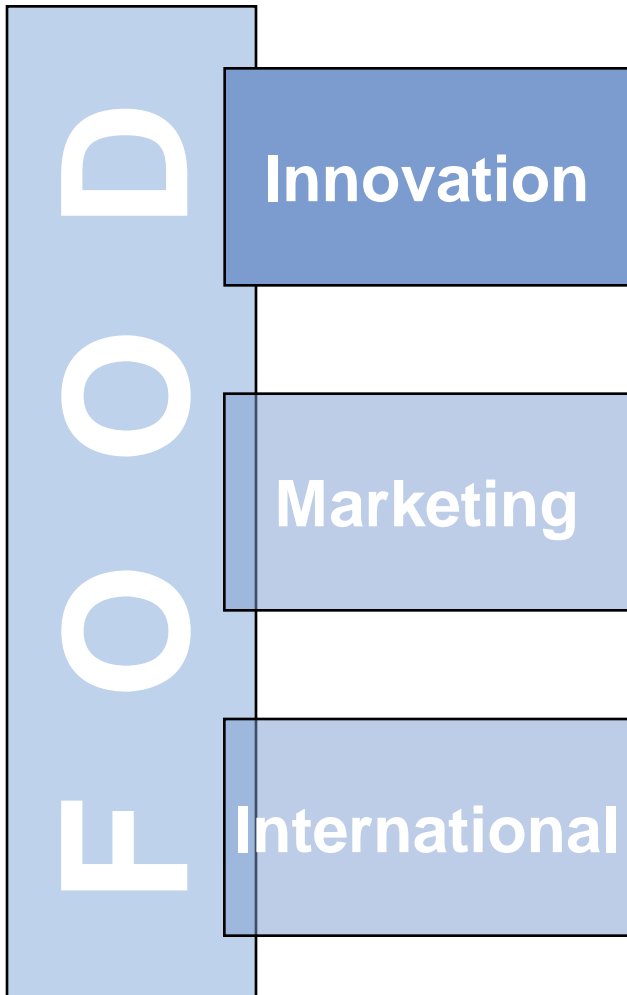
- FCM to improve packaging properties
- Active antimicrobial FCM
- Biodegradable polymer-nano composites
- Separation, Structuring, Emulsification
- etc.

Logistics / Retail

- Nano-diagnostic systems
- Biodegradable Nano-sensors to monitor food conditions
- Nanoparticulated substances to improve physical properties of food packaging
- etc.

Consumer

- Nano-enhanced Cleaning agents for cooking / kitchen equipment
- Nano-enhanced food storage devices (e.g. refrigerators)
- Personalized / individualized food with modifications in taste, texture, sensation, consistency, fat content, nutrient absorption
- etc.



Kooperationspreis 2009

(best-practice Wettbewerb)

Food-Foren zu Functional Food, IFS, Rückverfolgbarkeit, Allergene, ...

(Plattformen für Erfahrungsaustausch)

AgriFoodNet – EU-Projekt zur Nutzung von F&E-Ergebnissen aus den FRP 5 und 6

(Coordinating Action)

Gesunde Ernährung im Alter

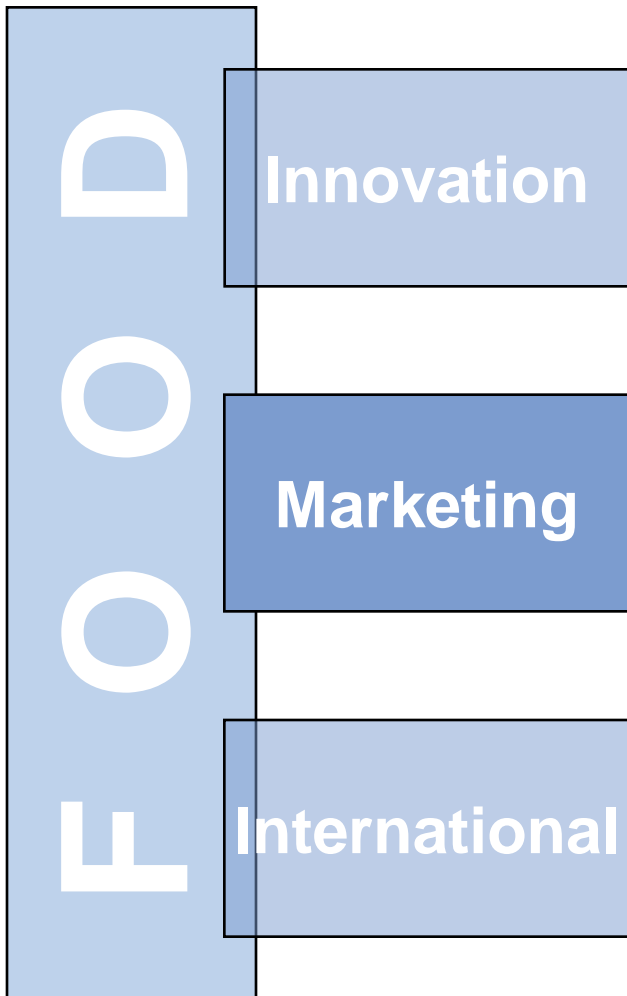
(Ernährungsdialog und Demographie)

Aufbau eines Wissenschaftler-Beirats

(überregional & interdisziplinär)

Future Food

(Verbundprojekt)



Regionale Herkunft / Spezialitäten (EU-VO 2081 / 92)

(Regional- / Verbundmarketing)

Firmen-Pool online – www.foodprocessing.de

(Informations-Management)

Food Net Mail / Food Net Print

(Regelmäßiger News-Letter)

Welcome Food NRW

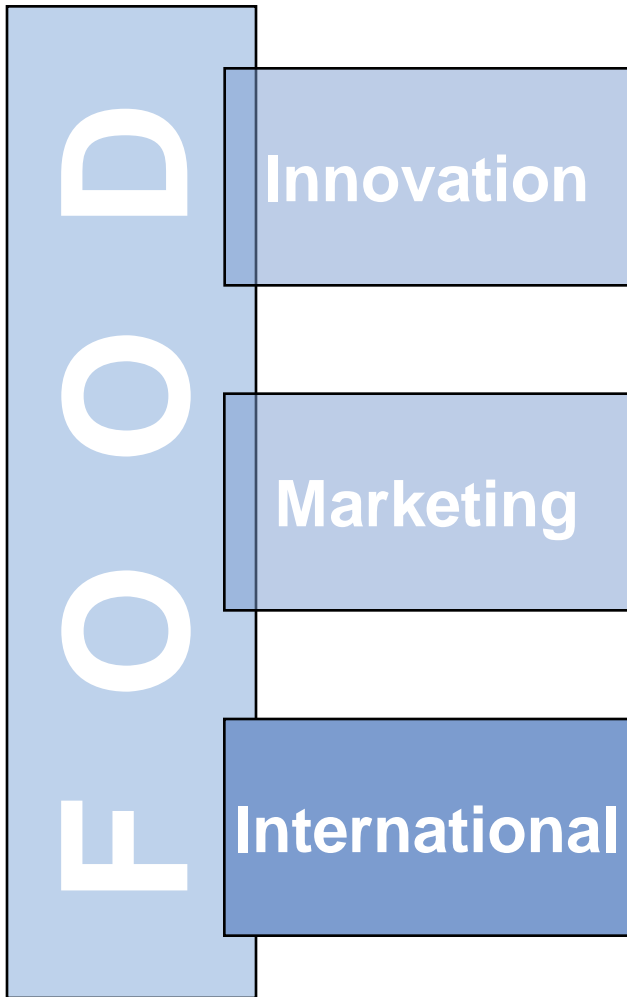
(Standortmagazin)

Messebeteiligungen (Anuga & FoodTec)

(Präsentation der Kompetenzen)

Cluster Ernährung NRW

(Dialog-Plattform)



Delegationen, Kooperationsbörsen, Messebeteiligungen

(u.a. Moskau, Rostow, Jiangsu, Bulgarien, Rumänien, Ungarn, Niederlande, Polen, Illinois, Norwegen, Schweden...)

FoodSpot – Innovations-Netzwerke mit europäischen Kompetenzregionen

(Innovation & Internationales)

Kooperationsnetzwerk Food Bulgarien

(Anbahnung Kooperationen; Beitritt EU 2007)

ASIA INVEST-Projekte China Business Encounter

(Kooperationsbörse im AgroFood-Bereich)

Global Food NRW

(Verbundprojekt)

ENDE



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Food-Processing Initiative e.V.

Norbert Reichl

Herforder Str. 26-28

33602 Bielefeld

+49(0)521-98640-0

www.foodprocessing.de