

Professor Dr.-Ing. Klaus-Peter Wolf-Regett –
Studiengang Food Processing

„Wir brauchen Fabrikmanager“

Er sitzt an der Schnittstelle zwischen Wirtschaft und Wissenschaft: Professor Dr.-Ing. Klaus-Peter Wolf-Regett ist Beauftragter des Präsidiums der FH Lübeck für Technologie- und Wissenstransfer. Als Initiator des neuen Studienganges Food Processing hat er daran mitgewirkt, neue Personalanforderungen aus dem Ernährungssektor in der Hochschullehre zu verankern. Mit der Wirtschaft sprach Wolf-Regett über das neue Ausbildungsprofil, Trends in der Lebensmittelindustrie und die Innovationskraft der Branche.



Foto: FHL

Professor Dr.-Ing. Klaus-Peter Wolf-Regett, Jahrgang 1955, von Hause aus Maschinenbauer und Projektmanager, ist Beauftragter des Präsidiums der FH Lübeck für Technologie und Wissenstransfer sowie Geschäftsführer der FH Lübeck Projekt-GmbH und der FH Lübeck Forschungs GmbH.

Wirtschaft: Der Studiengang Food Processing wird ein neuartiges Absolventenprofil bieten. Welche Entwicklungen in der Lebensmittelproduktion stehen damit in Zusammenhang?

Klaus-Peter Wolf-Regett: Die Betriebe in der Lebensmittelwirtschaft setzen immer mehr Anlagentechnik ein, der Grad der Automatisierung steigt und die Prozesse werden immer komplizierter. Es reicht heute nicht mehr, einen Anlagenbetreiber zu haben, der nur eine konkrete Maschine begreift, er muss die Zusammenhänge des Fabrikbetriebes überblicken. Damit hat die Wirtschaft uns konfrontiert und gesagt, wir brauchen ein neues Ausbildungsprofil, das den Fabrikmanager darstellt, der eine ganze Fabrik leiten und organisieren kann.

Wirtschaft: Welche besonderen Kompetenzen werden die Absolventen mitbringen?

Wolf-Regett: Die Einsatzgebiete sind Produktionsplanung und -organisation sowie Produktionssteuerung. Das Studienprogramm hat drei Bestandteile – das ist das Besondere. Wir bieten Ingenieurwissenschaften kombiniert mit IT, und wir haben einen sehr hohen Anteil Wirtschaft und Management, so dass das Profil vergleichbar ist mit einem Wirtschaftsingenieur. Dieser soll aber eine besondere Anwendungskompetenz in der Lebensmittelproduktion erhalten, indem wir auch lebensmittelbezogene Fachgebiete vermitteln, und gleichzeitig fordern, dass zum Bachelor-Abschluss immer ein Berufsabschluss geliefert werden muss.

Wirtschaft: Welche Forschungsschwerpunkte werden gesetzt?

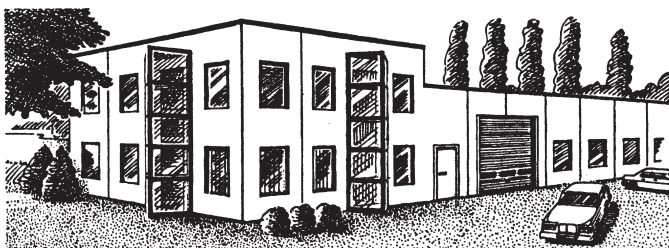
Wolf-Regett: Der begleitende Forschungsschwerpunkt heißt industrielle Biochemie, die mit der Lebensmittelchemie kombiniert wird. Das ist die sogenannte weiße Biotechnologie, in der Stoffe entwickelt werden und enzymatische Verfahren, die chemische Prozesse er-



Foto: BilderBox

Den Produktionsprozess organisieren: Der neue Studiengang Food Processing bildet Fachleute aus

SCHLÜSSELFERTIGER GEWERBEBAU



Industriehallen,
Büros, SB-Märkte
Einkaufszentren,
Speditionsanlagen

- hohe Qualität
- vernünftiger Preis
- fester Termin

SFP PROJEKTBAU GMBH, Obenhauptstraße 13, 22335 Hamburg
Tel.: 040/5132978 0, Fax 040/5132978 18, www.sfp-projekt-bau.de

setzen sollen und daher zu natürlicheren Rohstoffen in der Lebensmittelproduktion führen.

Wirtschaft: Sind Lebensmittel aus Sicht des Ingenieurs ein Produkt wie jedes andere?

Wolf-Regett: In diesem Bereich sind besondere Fähigkeiten und Kenntnisse erforderlich, denn wir haben es mit Produkten zu tun, die Grundlage für die Ernährung sind. Es geht um Hygieneanforderungen, Sauberkeit und Verfallsdaten, die sonst im Fabrikbetrieb keine vergleichbare Rolle spielen. Qualitätsmaßstäbe, die sich aus dem Lebensmittel als verderblichem Gut ableiten.

Wirtschaft: Wie schätzen Sie die Innovationskraft der Ernährungswirtschaft ein und was bietet die Hochschule als Innovationsdienstleister?

Wolf-Regett: Die Innovationskraft nährt sich aus zwei Linien. Zum einen ist das die Entwicklung neuer innovativer Lebensmittel, darum kümmern sich die Unternehmen und deren Produktentwicklungsabteilungen. Wir dagegen kümmern uns um Innovationen rund um die Herstellung dieser neuen Lebensmittel. Wir sind also auf die Anlagen- und Prozessinnovation aus. Der Innovationsdruck wird immer größer – genährt durch den Preisdruck, steigende Rohstoffpreise, steigende Energiekosten. Energieeffizienz spielt dabei eine große Rolle und ebenso die Frage, inwieweit man die verwendeten Rohstoffe und die Abfälle noch weiterverwerten kann. Ein weiteres The-

ma ist die Logistik, denn Logistik ist ein starker Kostenfaktor in dieser Branche. Damit meine ich sowohl die innerbetriebliche Logistik als auch die außerbetriebliche. Das alles sind Schwerpunkte, die wir bedienen, und unsere Absolventen sind da auch Innovationsmotoren, weil sie ein völlig neues Ausbildungsprofil bekommen.

Wirtschaft: Sehen sie bestimmte Trends in der Lebensmittelproduktion?

Wolf-Regett: Viele Trends leiten sich aus dem veränderten Konsumentenverhalten ab, wir haben generell ein höheres Qualitätsbewusstsein, die Themen Bio und Werthaltigkeit der Lebensmittel spielen eine immer größere Rolle. Das bedeutet auch: Wir brauchen die entsprechenden Anlagen, die Lebensmittel schonend produzieren, so dass nachher noch möglichst viel im Nahrungsmittel enthalten ist, von dem, was wir als Menschen für eine gesunde Ernährung brauchen. Das ist ein eindeutiger Trend, der die Technologie beeinflusst. Ein anderer Trend ist der Kostendruck: Sie müssen kostengünstig produzieren bei gleichzeitig hoher Qualitätsanforderung. Wenn nun ein Lebensmitteltechniker oder ein Unternehmen sagt, wir wollen ein neues Produkt auf den Markt bringen, dann sagt unser Absolvent, so sieht die Fabrik dazu aus, um das kostengünstig und den Qualitätsmaßstäben entsprechend zu produzieren.

Das Interview führte Klemens Vogel.

Dualer Studiengang Food Processing

Das Profil setzt sich aus 50 Prozent Ingenieurwissenschaften und IT und 30 Prozent Betriebswirtschaft und Management sowie 20 Prozent Lebensmittelchemie/Lebensmitteltechnik zusammen. Der Fachanteil wird durch die Integration einer fachspezifischen Berufsausbildung aus der Ernährungswirtschaft ergänzt.

Das Studienkonzept wurde in Zusammenarbeit zwischen den Unternehmen der foodRegio und der FH Lübeck im Rahmen des Netzwerks foodRegio entwickelt.

Von den vier Professuren wird eine dem Fachbereich Angewandte Naturwissenschaften zugeordnet (Lebensmittelchemie als neuer Schwerpunkt in der industriellen Biochemie, mit Neubau „Biotechnikum“ ab 2011), die drei anderen (Lebensmittelanlagen- und Verfahrenstechnik, Logistik und Verpackungstechnik und BWL) dem FB Maschinenbau und Wirtschaft. Der Studiengang startet voraussichtlich 2011.

red

A *Telefonica* company

O₂

UNGLAUBLICH GÜNSTIG MOBIL SURFEN UND UNBEGRENZT TELEFONIEREN¹

- Die Flatrate-Sensation aus der O₂ Business Welt für günstige **29€** im Monat¹
- Für nur **5€** zusätzlich gibt es das O₂ on Upgrade fürs Surfen mit dem Laptop²
- Dieses Angebot gilt exklusiv für Geschäftskunden³

Jetzt bestellen unter **0800 33 999 33** (kostenlos) oder auf **www.o2on.de**

¹ Gilt für Geschäftskunden bei Abschluss eines O₂ Mobilfunkvertrages im Tarif O₂ on; Mindestvertragslaufzeit 24 Monate, Anschlusspreis 21,50 € (entfällt bei Online-Buchung), mtl. Grundgebühr 29 €, Standard-Inlandsgespräche ins dt. Festnetz und in alle dt. Mobilfunknetze 0,- €/Min.; ausgenommen sind Rufumleitungen ins In- und Ausland, Konferenzverbindungen, Mehrwertdienste und Sonderrufnummern; Taktung 60/10. Die Datennutzung gilt nur für paketvermittelte Datennutzung innerhalb Deutschlands, einschließlich VoIP-Nutzung, nicht für sonstige Sprach- oder Videotelefoniedienste sowie Peer-to-peer-Verkehr. Die Datennutzung ist nur für Verbindungen, die manuell über die Hardware aufgebaut werden, zulässig. Eine Weiterveräußerung sowie unentgeltliche Überlassung des Dienstes an Dritte und die Nutzung zum Betrieb kommerzieller Dienste sind unzulässig. Ab einer Datennutzung von über 300 MB pro Kalendermonat (Taktung pro angefangene 10 KB) wird die Übertragungsgeschwindigkeit für den restlichen Monat auf max. 64 KBit/s für den Up- und Download gedrosselt. Die SIM-Karte ist in einem Endgerät ohne SIM-/Net-Lock nutzbar. Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt. ² Gilt für Geschäftskunden bei Abschluss eines O₂ Mobilfunkvertrages im Tarif O₂ on Upgrade, mtl. Grundgebühr 34 €. Sonstige Hinweise siehe Hinweistext 1. Ab einer Datennutzung von über 5 GB pro Kalendermonat (Taktung pro angefangene 10 KB) wird die Übertragungsgeschwindigkeit für den restlichen Monat auf max. 64 KBit/s für den Up- und Download gedrosselt. ³ Der Tarif O₂ on steht ausschließlich Unternehmern in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbstständigen Tätigkeit zur Verfügung. Bei Bestellung ist entweder der Handelsregisterauszug oder ein Nachweis der Selbstständigkeit vorzulegen.