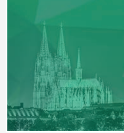


NieKE JOURNAL

Niedersächsisches Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft



BIO ÖKONOMIE 2.0
FORSCHUNGSPROJEKT
SEITE 3



MESSE
IFOOD CONFERENCE 17
SEITE 4



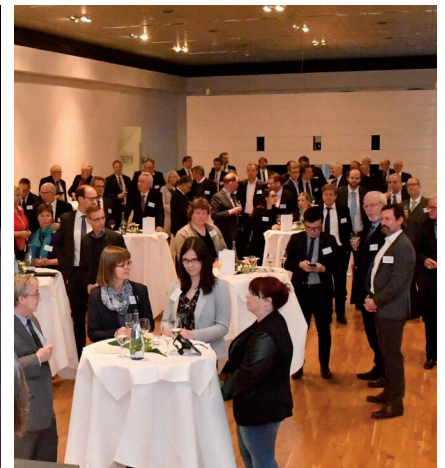
FACHKRÄFTESICHERUNG
**AGRAR- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT
IM DIALOG MIT SCHULEN**
SEITE 7

PARLAMENTARISCHER ABEND IN HANNOVER

Olaf Lies betont Wichtigkeit der Landesinitiative Ernährungswirtschaft für die Zukunft der niedersächsischen Branche



Altes Rathaus Hannover, Parlamentarischer Abend der Landesinitiative Ernährungswirtschaft (LI), im Bild v.li.: Dr.-Ing. Volker Heinz (Wissenschaftliche Leitung der LI), Dr. Gabriele Andretta (Vizepräsidentin des Niedersächsischen Landtages), Prof. Dr. Christine Tamásy (Wissenschaftliche Leitung der LI), Olaf Lies (Niedersächsischer Minister für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr). Foto © Kokenge



Wirtschaftsminister Olaf Lies lobt die Arbeit der Landesinitiative Ernährungswirtschaft vor den rund 100 Gästen. Foto © Kokenge

Am 06. April 2017 fand in Hannover der zweite Parlamentarische Abend der Landesinitiative Ernährungswirtschaft statt, der die Arbeit in den Bereichen Innovation, Technologie, Nachhaltigkeit und Fachkräftesicherung der vergangenen drei Jahre Revue passieren ließ und einen Blick in die Zukunft erlaubte.

Die Landesinitiative Ernährungswirtschaft wird gemeinsam von dem Institut für Strukturformung und Planung in agrarischen Intensivgebieten (ISPA) an der Universität Vechta und dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück betreut.

Rund 100 Vertreterinnen und Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Kommunalverwaltung nahmen die Einladung zum parlamentarischen Abend im neuen Rathaus wahr.

Die wissenschaftliche Leitung der Landesinitiative Ernährungswirtschaft, Professorin Dr. Christine Tamásy und Dr. Volker Heinz, gaben den Gästen einen kurzen Überblick der zurückliegenden Aktivitäten und der zukünftigen Schwerpunktthemen der gemeinsamen Arbeit. Im Vordergrund stehen dabei die Begriffe „Innovationen“ und „Entrepreneurship“ sowie das Thema Fachkräftesicherung; wichtige Aspekte um die Zukunftsfähigkeit der Branche sicherzustellen. In der Ansprache des Wirtschaftsministers Olaf Lies sowie in der Rede der Vizepräsidentin des Landtages, Dr. Gabriele Andretta, wurde der Landesinitiative deutliches Lob ausgesprochen. Lies betont dabei den Nutzen für die Branche, der sich durch die Verzahnung von Wissenschaft und Praxis ergibt und wichtige Impulse für die Region setzt.

Der Wirtschaftsminister stellte abschließend klar, dass Niedersachsen als innovatives Ernährungsland auch in Zukunft auf die Arbeit der Landesinitiative angewiesen sei. „Wir können auf die Landesinitiative nicht verzichten und ich bin mir sicher, dass wir auch weiterhin erfolgreich zusammenarbeiten“, so Lies. Auch künftig soll das Ziel sein, gemeinsam mit allen Beteiligten in einem fairen Dialog die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen und Fragen der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu lösen. (AM/SB)

STAATSEKRETÄRIN BEHRENS LOBT LEBENSMITTELFORSCHUNG
Raucharoma ohne Rauch? Niedersachsen präsentieren nachhal-
tige Nebenstromnutzung auf Deutschen Biotechnologietagen



Raucharoma ohne Rauch? Doktorandin Fenja Süverkrüp präsentiert die Neuentwicklung des Projektes Bioökonomie 2.0 Foto: Biedermann



Volker Heinz referiert zum Thema Nachhaltigkeit und Gesundheit im Forum Industrielle Biotechnologie. Foto: Biedermann

Über 800 Besucher zog es am 5. und 6. April auf das Messegelände der niedersächsischen Landeshauptstadt zu den Deutschen Biotechnologietagen. Das DIL war auf der Life Science Messe als Aussteller vertreten. Das Ziel: die Präsentation des Forschungsprojektes Bioökonomie 2.0 an ein breites Fachpublikum. In dem Verbundprojekt mit den Universitäten Hannover, Vechta,

Göttingen und der Hochschule Osnabrück geht es um die nachhaltige Erschließung von Nebenströmen wie z.B. Kartoffel- und Karottenschalen für die weitere Nutzung in der Lebensmittelwertschöpfung. Die Projektbeteiligten blicken bereits auf einige Erfolge zurück. So ist es bereits gelungen, Raucharomen aus Nebenströmen zu synthetisieren und diese in Fleisch- und Wurst-

waren ohne den hitze- und energieintensiven Prozess der Räucherung einzusetzen. Die entsprechenden Minisalamis ohne Rauch könnten am Stand des DIL verkostet werden und stießen auf Anklang bei den Besuchern. Nicht zuletzt dank des Lobes von Staatssekretärin Daniela Behrens und Mitorganisatorin Maïke Rochon während der Eröffnungsrede. Im Rahmen der Symposien konnten ISPA-Di-

rektorin Christine Tamásy und DIL-Vorstand Volker Heinz mit Ihren Vorträgen die biotechnologischen Potenziale für eine gesunde und nachhaltige Ernährung hervorheben. (SB)

NIEKE INNOVATIONSTEAM QUALITÄTSMANAGEMENT
Seminar zum Thema Food Fraud und Authentizität

Am 15. Dezember 2016 fand im Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik ein Treffen vom NieKE Innovationsteam QM zum Thema „Food Fraud und Authentizität – Lebensmittelbetrug: Analysemethoden, aktuelle Fälle, rechtliche Betrachtung“ statt. Nach der Begrüßung durch Doris Schröder (NieKE) und Dr. Nino Terjung (DIL e.V.) gab Prof. Dr. Markus Fischer (Universität Hamburg) einen Überblick über Strategien zur Authentizitätsbestimmung von Lebensmittelrohstoffen. Dr. Andreas Juadjur (DIL e.V.), stellte verschiedene Betrugsfälle dar und zeigte parallel die heute eingesetzten Analysemöglichkeiten auf. Die rechtliche Seite wurde abschließend von Rechtsanwalt Dr. Clemens Comans (KWG Rechtsanwälte) dargelegt. (SB)



Foto: Sebastian Biedermann

BIOÖKONOMIE 2.0
Forschungsprojekt: Wandel von Innovationsprozessen in der
Nutzpflanzenproduktion



Innovative Verwertung von pflanzlichen Nebenströmen aus der Kartoffel-, Karotten- und Rapsverarbeitung. Foto: Nier/ISPA

Im Rahmen des interdisziplinären Forschungsprojekts »Bioökonomie 2.0: Innovationspotentiale von Nebenströmen der Lebensmittelverarbeitung« (Laufzeit: 2016 bis 2019) wird in dieser Ausgabe das Teilprojekt des Instituts für Strukturforschung und Planung in agrarischen Intensivgebieten (ISPA) der Universität Vechta vorgestellt. Das Gesamtprojekt wird durch die Volkswagenstiftung im Programm Niedersachsen vorab in der Förderlinie „Wissenschaft für Nachhaltige Entwicklung“ mit mehr als 1,2 Mio Euro unterstützt. Neben der Universität Vechta, sind die Universität Göttingen, die Leibniz Universität Hannover sowie die Hochschule Osnabrück an dem Vorhaben beteiligt. Das Forschungsprojekt Bioökonomie 2.0 untersucht mögliche Lösungsansätze im Zusammenhang mit der verstärkten Nutzung von pflanzlichen Nebenströmen, die sich im Konfliktfeld von Verbraucherschutz, Umweltschutz und Industrieinteressen bewegen. Erfolgreiche technische Innovationen in diesem Gebiet können Lösungen für globale gesellschaftliche Herausforderungen liefern und so zu sozialen Innovationen im Bereich der Lebensmittelversorgung sowie der Entsorgungsproblematik führen. Die globalen Nahrungsmittelsysteme stehen vor enormen Nachhaltigkeitsherausforderungen. Wachsende Bevölkerung, eine allgemeine Zunahme der Nachfrage nach Nahrung, ein globaler Trend zum Konsum von nicht nachhaltigen Lebensmitteln, die Zunahme von Nahrungsmittelabfällen entlang der globalen Lieferketten und die Verwendung von landwirtschaftlichen Pflanzen für Energie und die Treibstoffproduktion setzen die vorherrschenden sozio-technischen Strukturen unter Druck. In diesem Beitrag werden die jüngsten Entwicklungen der Nachhaltigkeitstransformation und der Einfluss von Raum als Parameter im Rahmen der Transformation analysiert, wobei die deutsche Gemüse- und Ölsaatenverarbeitung als Fallstudien verwendet werden. Die Untersuchung basiert auf dem Triple Embeddedness Framework (TEF), das entwickelt wurde, um komplexe und langfristige

Prozesse des Nachhaltigkeitsübergangs in traditionellen Branchen wie Automobil-, Öl-, Kohle-, Gas- und Agro-Food und deren negativen Auswirkungen für etablierte Unternehmen in diesen Branchen zu beschreiben und zu analysieren (Geels, 2014). Das Forschungsprojekt untersucht die strategischen Reaktionen und Neuorientierungen von Unternehmen in den jeweiligen Industrien und analysiert den Einfluss des geographischen Raums auf den Prozess der Transformation. Vor allem in der Lebensmittelindustrie werden so zusätzliche Einblicke in die Branchendynamik und die Bereitschaft zur Veränderung des Industrie-Regimes gewonnen. Globale Lieferketten, große transnationale Unternehmen, globale Agenturen und oligopolistische Strukturen unter den Einzelhändlern auf der einen Seite und lokale / nationale kleine und mittlere Unternehmen, ein Trend für regionale Ernährung, nationale Regierungen und Regionalpolitik auf der anderen Seite bieten unterschiedliche und nützliche Wege zur Identifikation und Erklärung lokaler Unterschiede im Prozess zu mehr Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft. Der Rückblick auf die Entwicklung von Nahrungsmittelsystemen zeigt, dass in globalen Netzwerken die lokale Dynamik von Nischen und einzelnen Spielern oft der Treiber für Innovation und grundlegende Veränderungen in der Industrie waren. Zusammengefasst bilden die Integration von Raum und Ort sowie deren Skalierung in die theoretische Betrachtung der Nachhaltigkeitstransformation zusätzliche Erkenntnisse für die Entstehung, die Verbreitung und letztendlich die Bedeutung von Innovationen in der Lebensmittelverarbeitung und deren Konsequenzen für den Übergang zu mehr Nachhaltigkeit. (CK)

MESSE

iFood Conference 2017 – Food Megatrends auf der Anuga



Sozioökonomische und technologische Entwicklungen prägen die globale Lebensmittelproduktion heute entscheidend. Die sogenannten Megatrends bestimmen den Werdegang ganzer Wirtschaftszweige und setzen Maßstäbe für unternehmerisches Handeln. Insbesondere für die Waren des täglichen Bedarfs ergibt sich aus neuen Produktionskonzepten, der Digitalisierung und den sich verändernden Verbraucherbedürfnissen eine Vielzahl neuer Chancen. Ob Herstellung, Distribution und Vermarktung – der Schlüssel zum Erfolg liegt in der Bereitschaft, Veränderungen schnell zu erkennen und entsprechende Maßnahmen einzuleiten.

Die Innovation Food Conference am 9. Oktober 2017 auf der Anuga in Köln, der Weltleitmesse für Ernährung, setzt in diesem Jahr erneut Maßstäbe im globalen Dialog zu Innovationen im Food-Bereich. Führende Big Data Experten, Food SystemsConsultants, Entscheider aus Industrie und Handel sowie Lebensmitteltechnologien kommen bei der vierten iFood Conference ins Gespräch und teilen ihr Know-how mit über 200 internationalen Gästen.

Die Themen im Überblick:

Innovationsprogramme – Nutzen des Wissensdreiecks

Innovation, Bildung, Forschung: strukturierte Förderprogramme unterstützen die Integration von Wissen und steigern die Innovationsfähigkeit in geografischen Gebieten und Regionen. Klar definierte gemeinsame Ziele eines Netzwerkes von Partnerorganisationen erleichtern die Organisation strategischer Aktivitäten und führen zu konkreten Ergebnissen. Dadurch, dass eine ausgezeichnete Partnerschaft zwischen führenden Hochschuleinrichtungen, Forschungsorganisationen und Unternehmen sowie regionalen politischen Entscheidungsträgern und öffentlichen Einrichtungen initiiert wird, können Innovationsprogramme die regionale Innovationsfähigkeit verbessern und ihren Impact verstärken. Neue Erkenntnisse und gute neue Vorgehensweisen können erfolgreich auf eine Vielzahl von Umgebungen und Branchen übertragen werden. Bei der iFood Conference 2017 werden unsere Referenten ihr Wissen über das Grundprinzip von Innovationsprogrammen sowie ihre Erfahrungen mit der erfolgreichen Aufstellung eines Programms an Sie weitergeben. Darüber hinaus werden Sie erfahren, wie Ihre Organisation an diesem immer beliebteren Kooperationsmodell teilhaben und davon profitieren kann.

Herausforderung der globalen Wertschöpfungsketten

Die sich verändernden weltweiten Lebensmittelmärkte stellen alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln vor neue Herausforderungen. Höhere Anforderungen an Logistik, Prozesssteuerung und Produktqualität stellen den Status Quo von Lebensmittelproduktion, Markenmanagement und Vertrieb in Frage. Welche Ursachen und Auswirkungen haben diese Veränderungen? Welche Strategien sind erfolgversprechend, um verkaufsorientierte Konflikte entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette zu verhindern oder abzuschwächen? Und welche Maßnahmen sind geeignet, um für erschwingliche Herstellungs- und Vertriebskosten zu sorgen und gleichzeitig dem Endverbraucher qualitativ hochwertige Lebensmittel zur Verfügung zu stellen? Diese Fragen werden unsere Referenten bei der iFood Conference 2017 beantworten.

Digitalismus – Produktion, Verbrauch, Vertrieb

Die fortschreitende Digitalisierung hat maßgebliche Auswirkungen auf die Lebensmittelwertschöpfungsketten. Auf der einen Seite eröffnet sie neue Vertriebskanäle (online). Auf der anderen Seite liefern Big-Data-Lösungen den Unternehmen eine starke Möglichkeit zur Analyse von Märkten und zur Verbesserung ihrer eigenen Prozesse auf unterschiedliche Weise. Während der iFood Conference 2017 werden sich Experten zum Status Quo der Digitalisierung äußern und Ihnen die neuesten Einblicke in wirtschaftliche Auswirkungen, wirtschaftliche Möglichkeiten und Big-Data-Innovationen vermitteln.

Sustology – Konzepte für Nachhaltigkeit bei Lebensmitteln

Die Nachhaltigkeit in ihrer ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Dimension ist zur stärksten Antriebskraft für Innovationen und zu einem starken Verkaufsargument für Lebensmittel geworden. Themen wie Ethik, Tierschutz, Ressourceneffizienz, Authentizität von Lebensmitteln und Gesundheit sind Gegenstand der öffentlichen Diskurse über die Produktion und den Konsum von Lebensmitteln. Die Nachhaltigkeit ist zu einem Instrument geworden, das von verschiedenen Marktteilnehmern und Interessengruppen eingesetzt wird, um Themen auf bestimmte Art und Weise darzustellen und zu interpretieren. Bei der iFood Conference 2017 wird das Konstrukt Nachhaltigkeit pragmatisch

angegangen. Die Referenten vertiefen dieses weit gefasste Thema aus unterschiedlichen Blickwinkeln. Sie gewähren damit fachkundige Einblicke aus wirtschaftlicher, technologischer und marketingorientierter Sicht. (SB)

Bestätigte Referenten:

- Hanni Rützler, futurefoodstudio
- Dr. Christian Janze, Niederlassungsleiter Hannover, E&Y
- Dr. Gerard Klein-Essink, CEO, Bridge2Food
- Enrico Krien, Senior Analyst, The Nielsen Company
- Gary B. Rodrigue, Business Development Executive, IBM Research
- Cyrille Filott, Global Strategist Consumer Foods, RaboResearch Food & Agribusiness
- PD Dr. med. Thomas Ellrott, Direktor, Institut für Ernährungspsychologie, Universität Göttingen
- Dr. Mark Bücking, Head of Department Environmental & Food Analysis, Fraunhofer Institute for Molecular Biology and Applied Ecology IME
- Merlin Koene, Sustainable Business & Communications, Managing Director D/A/CH, Unilever
- Fabio Ziemssen, Head of Food Innovation and Food-Tech METRO AG Wholesale & Food Specialist Company



9. Oktober 2017 | Anuga Köln

HOSTED BY



Weitere Informationen zu Programm und Anmeldung finden Sie im beiliegenden Konferenz-Flyer und auf der Website www.ifoodconference.com

Für Fragen steht Ihnen Sebastian Biedermann (telefonisch: 05431.183-286, per Mail: s.biedermann@dil-ev.de) gerne zur Verfügung.



Bereits im Jahr 2015 war die Innovation Food Conference mit 200 Besucher aus 20 Nationen ein voller Erfolg. Auch auf der nächsten Veranstaltung werden die wichtigsten Food Trends ganz oben auf die Agenda gesetzt. Sie wird am 9. Oktober 2017 im Rahmen der Anuga stattfinden. Fotos: Sarbach

FORTBILDUNGSVERANSTALTUNG AN DER UNIVERSITÄT VECHTA

MSD Landwirte-Akademie: Schweineproduktion 2017

Die Referenten v.l.n.r.: Dr. Johanna Popp (TiHo Hannover), Dr. Jasmin Mischok (MSD), Sebastian Kleiner (MSD), Carolin Holling (LWK), Dr. Friedrich Delbeck (LWK), Prof. Dr. Isabell Hennig-Pauka (TiHo Hannover), Dr. Johannes Wilking (Universität Vechta), es fehlt: Prof. Dr. Gerald Reiner (JLU Giessen). Foto: NieKE

Die Landwirtschaftskammer Niedersachsen, MSD Tiergesundheit, die Universität Vechta und NieKE – Landesinitiative Ernährungswirtschaft veranstalteten am 22. Februar 2017 eine gemeinsame Fortbildungsveranstaltung zum Thema Tiergesundheit in der Schweineproduktion.

Die Bandbreite der Vorträge umfasste unter anderem die Themen Tierwohl, Fruchtbarkeit und Pathologische Untersuchung. Zu der diesjährigen Veranstaltung konnten wieder hochkarätige und fachkompetente Referenten gewonnen werden, die im Anschluss an die Vorträge für Fragen und Diskussionen mit dem Auditorium zur Verfügung standen. Sebastian Kleiner, MSD Tiergesundheit Unterschleißheim, führte als Moderator durch den Tag.

Über 70 Landwirte, Tierärzte, Schweine-Fachberater und weitere Interessierte nahmen an der Fachveranstaltung an der Universität Vechta teil.

Als Geschäftsführerin der Landesinitiative Ernährungswirtschaft begrüßte Frau Doris Schröder die Besucher in der Aula der Universität. Im Vordergrund der anschließenden Vorträge stand im Besonderen die Sauenhaltung.

Vor dem Hintergrund der Tierwohlthematik stellte Herr Prof. Dr. Gerald Reiner, Klinik für Schweine JLU Giessen, in seinem Vortrag die multifaktorielle Problematik des Schwanzbeißen beim Schwein vor. Dabei stellen züchterische und genregulatorische Entwicklungen eine Stellschraube dar, um eine Balance zwischen Tierwohl und Wirtschaftlichkeit zu finden. Reiner warb dafür, dass in der Zucht ein Umdenken von Qualität statt Quantität stattfinden müsse.

Die beiden anschließenden Vorträge befassten sich mit dem Thema „Fruchtbarkeit der Sau“. Frau Dr. Jasmin Mischok, MSD Tiergesundheit Unterschleißheim, präsentierte einen neuen Impfstoff, der u.a. gegen drei Erreger von Fruchtbarkeitsstörungen bei Sauen eingesetzt werden kann.

Frau Prof. Dr. Isabell Hennig-Pauka, Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover, stellte Forschungsergebnisse zu Fruchtbarkeitsstörungen von Sauen vor. Rund 70 Prozent der Ursachen von Fruchtbarkeitsstörungen ergeben sich aus der Haltung, Fütterung, Tierbetreuung und dem Klima. Als einen wichtigen Einflussfaktor führt Hennig-Pauka „Stress“ auf und betont die Bedeutung eines guten Geburtsmanagements bei Sauen.

Bezugnehmend auf die öffentlichen Diskussionen zum Thema Tierschutz ging Herr Dr. Friedrich Delbeck, Landwirtschaftskammer Niedersachsen, auf die rechtlichen Anforderungen für die Haltung von Sauen ein. Dabei verwies er auf die Wichtigkeit der Wahlmöglichkeit für Betriebe zwischen tierspezifischen Lösungsansätzen, um dem Tierwohl nach einem ganzheitlichen Ansatz gerecht zu werden.

Die Tierärztin und Mitarbeiterin der LWK Niedersachsen Frau Carolin Holling informierte die Besucher über die Methode der pathologischen Untersuchung. Da die Untersuchungen von lebenden Schweinen nicht immer eindeutige Ergebnisse in Bezug auf bestimmte Krankheitsbilder liefern können, sind pathologische Untersuchungen, wie sie beispielsweise an der Außenstelle für Epidemiologie in Bakum durchgeführt werden, eine sinnvolle Ergänzung in der Diagnostik.

In seinem abschließenden Vortrag stellte Herr Dr. Johannes Wilking in einem Kurzportrait die Universität Vechta vor und betonte die Erfordernisse eines Wandels im Bereich der Agrar- und Ernährungswirtschaft, der ein erfolgreiches Transformations- und Change Management notwendig macht.

Die Fortbildungsveranstaltung, die in dieser Form bereits zum dritten Mal an der Universität Vechta durchgeführt wurde, bot den Teilnehmenden eine Plattform zum Austausch mit Experten aus der Branche. (VB/AM)

EXPERTENINTERVIEW MIT PETER DUNKEL

Fachkräftesicherung durch Weiterbildung

Im Interview: Herr Peter Dunkel, Leiter des bfw-Berufsbildungswerks der DGB GmbH im Norden, Foto: Dunkel

NieKE sprach mit Herrn Peter Dunkel zum Thema „Fachkräftesicherung durch Weiterbildung.“ Herr Dunkel ist Leiter des bfw-Berufsbildungswerks der DGB GmbH im Norden. Der Träger ist ein bundesweit tätiger Weiterbildungsanbieter mit über 30 Standorten in Niedersachsen und einem breiten Angebotsspektrum an Qualifizierungs-, Umschulungs-, Fortbildungs- und Weiterbildungslehrgängen.

Im NieKE-Interview erläutert Peter Dunkel, dass in der Agrar- und Ernährungswirtschaft zunehmend qualifizierte Fachkräfte

gesucht werden. Dabei konkurrieren die Unternehmen im Bereich der Produktion, Wartung, Instandsetzung oder in der Qualitätssicherung verstärkt mit anderen Branchen um gleiche Fachkräfte. Herr Dunkel verweist auf das Programm WeGebAu als eine mögliche Lösung zur Fachkräftesicherung. Das Programm zur Weiterbildung Geringqualifizierter und beschäftigter Älterer in Unternehmen existiert bereits seit 2016 und wird von der Agentur für Arbeit gefördert. Laut Dunkel ist das Programm „eine hervorragende Möglichkeit, damit Un- und Angelernte einen Berufsabschluss nachholen oder Seiteneinsteiger einen für die Branche relevanten Berufsabschluss erwerben und damit Unternehmen einen Teil der Fachkräftebedarfe sichern können.“ Viele Unternehmen aus der Ernährungsindustrie, wie z.B. Coppenrath & Wiese oder Emsland Stärke haben von dem Programm bereits profitiert.

Welche weiteren Fördermöglichkeiten für Unternehmen bestehen, welchen Einfluss die Automatisierung und Digitalisierung auf die zukünftige Arbeitsmarktstruktur ausübt und welche Chancen Dunkel für die Integration geflüchteter Menschen in der Lebensmittelbranche sieht, sind weitere Themen des NieKE-Experteninterviews. (VB/AM)

Lesen Sie das vollständige Interview auf
www.ernaehrungswirtschaft.de

NEUES PROJEKT ZUR FACHKRÄFTESICHERUNG GESTARTET

Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft im Dialog mit benachbarten Schulen

An der Universität Vechta ist zum 01. Januar 2017 das Projekt „KURS-Zukunft“ gestartet. Im Rahmen der Fachkräfteinitiative Niedersachsen fördert das Projekt die Transparenz der Branche und dient der Nachwuchssicherung für die Unternehmen.

In Form von langfristig angelegten Lernpartnerschaften zwischen Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft und benachbarten Schulen werden die Anforderungen an eine moderne Berufswahlorientierung mit einer praxis- und projektorientierten schulischen Bildung verbunden. Die inhaltlichen Schwerpunkte der geplanten Partnerschaften sind die Zukunftsthemen der Branche mit den Aspekten „Nachhaltigkeit“ und „Bioökonomie“.

Durch den offenen „Zukunftsdialog“ über die Themen der Branche, sollen mögliche Vorurteile bei den Jugendlichen abgebaut, realistische Einblicke gewährt und ein Imagewandel herbeigeführt werden. Die Unternehmen machen dabei als Arbeitgeber auf sich aufmerksam und kommen mit potentiellen Bewerbern in Kontakt.

Das Pilotprojekt ist zunächst für zwei Jahre angelegt und ist im Gebiet des regionalen Fachkräftebündnis Nordwest verortet. Für den Projektzeitraum werden zunächst Lernpartnerschaften in den Landkreisen Vechta, Cloppenburg und Diepholz aufgebaut.

Koordiniert wird das Projekt von der Universität Vechta/NieKE - Landesinitiative Ernährungswirtschaft. Die Förderung erfolgt im Rahmen des Europäischen Sozialfonds (ESF) von der NBank. Weitere finanzielle Unterstützung erhält der Projektträger von der Hansalinie e.V. und dem Agrar- und Ernährungsforum Oldenburger Münsterland (aef). (AM)



Weitere Informationen finden Sie im Internet unter
www.kurszukunft.net

TERMINE

16.
Mai
2017

**NIEKE-WORKSHOP
„NEUE HERSTELLUNGSVERFAHREN“**
Quakenbrück
www.ernaehrungswirtschaft.de

17.
Mai
2017

**NIEKE-WORKSHOP
QUALITÄTSMANAGEMENT: PROFICIENCY
TESTING**
Quakenbrück
www.ernaehrungswirtschaft.de

18.
Mai
2017

**INNOVATIONSTAG MITTELSTAND DES
BUNDESMINISTERIUMS FÜR WIRTSCHAFT
UND ENERGIE**
Berlin
www.zim-bmwi.de

10. bis 18.
Juni
2017

IDEENEXPO
Hannover
www.ideenexpo.de

21. bis 22.
Juni
2017

SNACKEX MESSE
Wien (Österreich)
www.snackex.com

21. bis 22.
Juni
2017

FORUM DER FLEISCHWIRTSCHAFT
Osnabrück
www.forumfleischwirtschaft.de

28.
Juni
2017

3D FOOD PRINTING CONFERENCE
Venlo (Niederlande)
www.3dfoodprintingconference.com

28. bis 29.
Juni
2017

ÖKO-INNOVATIONEN MIT BIOMASSE
Papenburg
www.3-n.info

11. bis 15.
September
2017

DRINKTEC MESSE
München
www.drinktec.com

09.
Oktober
2017

IFOOD CONFERENCE
Köln
www.ifoodconference.com

21.
Oktober
2017

**DLG-FORUM:
LEBENSMITTELINDUSTRIE 4.0**
Frankfurt/M.
www.dlg.org

Weitere Termine im Veranstaltungskalender
unter
www.ernaehrungswirtschaft.de

EINLADUNG

Technologie-Workshop – Neue Herstellungsverfahren

Die Landesinitiative Ernährungswirtschaft begleitet die niedersächsische Food Branche bei dem Strukturwandel mit dem Ziel einer nachhaltigen und bio-basierten Wirtschaft der für die Branche vielseitige Chancen für Wachstum und Beschäftigung birgt. Die Forschungsaktivitäten der LI im Bereich Prozessentwicklung in Kombination mit der Erschließung und Verarbeitung alternativer Eiweißquellen sowie der Nutzung von Nebenströmen geben wichtige Impulse für den langfristigen Erfolg der Branche. Im Rahmen der Technologie-Workshops werden anspruchsvolle Grundlagenforschung mit einer anwendungs-freundlichen Ausrichtung unter Einbeziehung regionaler Unternehmen verbunden. Auf diese Weise wird eine wissensbasier-

te nachhaltige Entwicklungen in der niedersächsischen Ernährungswirtschaft gefördert.

Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) organisiert als Technologietransferzentrum der Landesinitiative Ernährungswirtschaft am 16. Mai 2017 von 11.30 bis 16.30 Uhr einen Workshop zum Thema „Neue Herstellungsverfahren in der Lebensmittelproduktion“ in Quakenbrück mit den Schwerpunkten Strukturierung Alternativer Proteine und Nutzung regionaler Nebenströmen. Die Referenten gewähren Einblicke in aktuelle Forschungsarbeiten und erläutern anhand von Best Practice Beispielen aus Unternehmen ihres Netzwerkes die Potenziale für die Anwendung in der Lebensmittelproduktion.

Die Veranstaltung ist für die Teilnehmer kostenfrei.

Impressum

Herausgeber und v.i.S.d.P. NieKE, Landesinitiative Ernährungswirtschaft in Niedersachsen.



Universität Vechta
Institut für Strukturforschung
Und Planung in agrarischen
Intensivgebieten
Driverstraße 22, 49377 Vechta
Tel. 04441 15-343
Fax 04441 15-465
info@nieke.uni-vechta.de
www.ernaehrungswirtschaft.de



Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e. V.
Professor-von-Klitzing-Straße 7
49610 Quakenbrück
Tel. 05431 183-0
Fax 05431 183-114
info@dil-ev.de
www.dil-ev.de



Niedersachsen

Gesamtredaktion: Sebastian Biedermann (DIL), Anne-Lene Mahr (NieKE)

Beiträge: Anne-Lene Mahr (AM), Sebastian Biedermann (SB), Christian Kircher (CK), Verena Beck (VB)

Layout/Prepress: Running Frames GmbH

Druck: Druckerei B. Heimann GmbH, Auflage: 1500 Exemplare