

Editorial



Ein sehr durchwachsender Sommer neigt sich dem Ende zu. NieKE-Themenforen, Workshops und Messeauftritte prägten unsere Aktivitäten in den letzten Monaten. Auf der regionalen Messe LandTageNord in Wüstring wurde die neue interaktive Bildungslandkarte freigeschaltet werden, in der rund 150 Institutionen abrufbar sind. Zum dritten Mal fand die IdeenExpo in Hannover statt. NieKE präsentierte auf seinem Stand Exponate aus dem Bereich Lebensmitteltechnik und informierte über Berufe in der Ernährungswirtschaft. Auch wurde manches Vorurteil zu moderner Lebensmittelverarbeitung ausgeräumt. Weiterhin berichten wir über Neuigkeiten aus dem Netzwerk, z. B. über den FOOD FUTURE DAY des DILs. Viel Freude bei der Lektüre wünscht Ihnen

Doris Schröder

In dieser Ausgabe

VOLLER ERFOLG | 400 Teilnehmer auf dem ersten FOOD FUTURE DAY gegen den Fach- und Führungskräfte mangel in der Lebensmittelindustrie Seite 2

Produktinnovation | Von NieKE-Kooperation in kürzester Zeit entwickelte Maschinenserie besteht erste Bewährungsprobe vor großem Publikum Seite 3

NieKE-Forum | Experten aus unterschiedlichen Disziplinen diskutieren am 6. Oktober 2011 in Hannover über vermeintliche und tatsächliche Risiken bei Lebensmitteln Seite 4

IdeenExpo 2011 verabschiedet sich mit zwei Rekorden

NieKE begeistert mit Ideenwürmern



Schon am ersten Tag war Deutschlands größtes Mitmach-Event für Naturwissenschaften und Technik ein Magnet.

Zum dritten Mal fand auf dem Messegelände Hannover die Erfolgsstory IdeenExpo statt, die in diesem Jahr mit gleich zwei Rekorden endete. Mit Hilfe vieler Kinder, Jugendlicher und Eltern wurde das mit 9,32 Meter längste Containerschiff der Welt aus 1,5 Tonnen LEGO-Bausteinen gebaut. Einen zweiten Spitzenwert in der noch jungen Geschichte der IdeenExpo haben alle Besucher gemeinsam erreicht: 310.000 Gäste besuchten Deutschlands größtes Mitmach-Event für Naturwissenschaften und Technik vom 27. August bis zum 4. September 2011.

Das Herzstück der IdeenExpo waren ca. 500 Exponate mit Erlebnischarakter. »Lernen mit allen Sinnen« – nach diesem Kriterium wurden die Exponate und Mitmach-Stationen ausgesucht. Das kleinste Exponat war die akustische Levitation (freies Schweben eines Objektes, hier: schwebende Tropfen), der Polizeihubschrauber SA 365 Dauphin konnte als größtes Exponat bestaunt werden. Ein umfassendes Rahmenprogramm mit spannenden Wissenschaftsshows,

Experimentalvorträgen sowie einem Abendprogramm rundeten das Angebot des Technikevents ab.

Ein Erlebnis für Wissenschaft, Technik und Lebensmittelproduktion war der Stand des NieKE in der Ideen Welt »Leben und Umwelt«. Gemeinsam mit dem DIL e. V. wurden spannende und innovative Exponate aus der Lebensmitteltechnik vorgestellt. Der Ablauf einer vollautomatischen Aufschlagmaschine für Eier der Firma Ovobest Eiprodukte GmbH & Co. KG, Neuenkirchen-Vörden, erstaunte die Schüler und Schülerinnen gleichermaßen wie die Erwachsenen. Anhand eines Maschinenteilstückes konnten sie erfahren, wie Eier hygienisch einwandfrei geöffnet und in Eigelb, Eiweiß (Eiklar) und Vollei separiert werden. Zudem wurde den Messebesuchern gezeigt, wie Roboter bei gefährlichen oder belastenden Arbeiten in der Lebensmittelverarbeitung helfen können. Auf dem NieKE-Stand beeindruckte der Betrieb eines Kuka-Roboters des DILs. Die Robotersteuerung wurde eigens für die Messe programmiert und zeigte eindrucksvoll, wie

Fleischprodukte mit Hilfe von Druckluft sortiert und transportiert werden können.

Zu den Highlights des Standes gehörten insbesondere die »Ideen Würmer«. Bei den »Ideen Würmern« handelte es sich um eine Art Erdnussflips, die durch einen vom DIL zur Verfügung gestellten Extruder vor Ort hergestellt wurden. Die Schüler und Schülerinnen erlebten auf diese Weise, wie durch hohen Druck und

hoher Temperatur Snackprodukte entstehen. Die anschließende Verkostung der »Ideen Würmer« rief große Begeisterung hervor und animierte dazu, sich die Technik im Detail zeigen zu lassen.

Von den Exponaten sichtlich beeindruckt zeigten sich auch die Präsidentin der Universität Vechta, Frau Prof. Marianne Assenmacher, Herr Gert Lindemann (Niedersächsischer Minister für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung), Landtagspräsident Hermann Dinkla und der Niedersächsische Minister für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr (MW), Jörg Bode, mit ihren Delegationen sowie Herr Dr. Oliver Liersch (Staatssekretär, MW).

Zusätzlich zu den Exponaten konnten sich die Besucher auf dem Stand über die neue Bildungslandkarte informieren, die alle branchenrelevanten Aus- und Weiterbildungsangebote gebündelt und kompakt interaktiv im Internet darstellt.

Aufgrund des entgegengebrachten Interesses der Schülerinnen und Schüler sowie auch der Erwachsenen für Hightech in der Ernährungswirtschaft zieht das NieKE eine positive Bilanz der IdeenExpo 2011. ■



Der Ablauf einer vollautomatischen Aufschlagmaschine für Eier und wie durch hohen Druck und hohe Temperatur Snackprodukte entstehen, erstaunte alle NieKE Standbesucher.



NieKE informiert auf der LandTageNord in Wüstring

Bildungslandkarte mit rund 150 abrufbaren Institutionen in Niedersachsen wird freigeschaltet

Der Auftritt des NieKE auf der Erlebwas-Messe LandTageNord in Wüstring war ein voller Erfolg. Viele Besucher und Jugendliche informierten sich auf dem NieKE-Stand über Berufe sowie Ausbildungs- und Studiemöglichkeiten in der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Beeindruckend war für die Besucher auch der Ablauf der vollautomatischen Aufschlagmaschine für Eier. Ein Film zeigte ihnen zudem die genauen Abläufe im Eiproduktenwerk Ovobest Eiprodukte GmbH & Co. KG, Neuenkirchen-Vörden.

NieKE und Food Nordwest (Clustermanagement der Ernährungswirtschaft in der Metropolregion Bremen-Oldenburg) nutzten die Messe auch,

um ihre neu entwickelte Bildungslandkarte auf dem NieKE-Stand zu präsentieren. Ziel dieses Gemeinschaftsprojektes ist es, alle branchenrelevanten Aus- und Weiterbildungsangebote gebündelt und kompakt interaktiv darzustellen. »Die von uns durchgeführte Befragung hat gezeigt, dass der Fachkräftemangel in der Agrar- und Ernährungsbranche sich bereits schon jetzt deutlich abzeichnet«, so Christian Kircher von Food Nordwest. »Deshalb sehen wir uns bei den regionalen Unternehmen in der Pflicht, mit gezielten Aktionen dieser Problematik entgegenzuwirken«, merkte Kircher weiterhin an. »Bereits seit geraumer Zeit häufen sich die Anfragen seitens Unterneh-

men und Berufsinteressierten nach einem Instrument, die einzelnen Berufsbilder der Agrar- und Ernährungsbranche anschaulich darzustellen«, kommentierte Doris Schröder, Geschäftsführerin des NieKE. »Mit der Implementierung dieser Bildungslandkarte werden wir diesem Wunsch gerecht«, so Schröder weiter.

In erster Linie gewährt dieses Instrument Ausbildungs- und Studienplatzsuchenden einen genauen und schnellen Überblick über die Berufsportfolios so genannter »Grüner Berufe« und deren Bildungsinstitutionen, zu denen auch direkt verlinkt wird. In dieser Datenbank sind rund 150 Institutionen gelistet und abrufbar. Zusätzlich zu jedem Berufsbild



Präsentierten ihre neu entwickelte Bildungslandkarte: Christian Kircher (Food Nordwest), Prof. Dr. Christine Tamásy (ISPA) und Doris Schröder (NieKE).

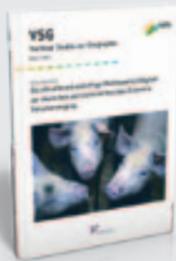
kann sich der Interessierte die beruflichen Perspektiven und Weiterbildungspotenziale aufzeigen lassen. Mit der Einrichtung dieser Bildungslandkarte soll eine nachhaltige Sicherung des Fachkräftenachwuchses in

der Agrar- und Ernährungsbranche gewährleistet werden.

Die Bildungslandkarte ist auf den Websites der Initiatoren unter www.ernaehrungswirtschaft.de und www.food-nordwest.de abrufbar. ■

Aktuelle ISPA-Publikationen und Neuerscheinungen

Vechtaer Studien zur Geographie (VSG) des ISPA



Band 1 Verfasser: Aline Veauthier
 Titel: Die aktuelle und zukünftige Wettbewerbsfähigkeit der deutschen und niedersächsischen Schweinefleischherzeugung. 2011, 234 S., ISBN 978-3-88441-258-9 (im Druck) Preis: 24,90 € (zzgl. Versandkosten)



Band 2 Verfasser: Andreas Voth
 Titel: Apfelweinregionen in Europa. Beispiele der Regionalentwicklung durch Aufwertung eines regionalen Produktes. 2011, 246 S., ISBN 978-3-88441-259-6 Preis: 24,90 € (zzgl. Versandkosten)



Kontakte mit rund 400 Teilnehmern, bestehend aus Firmen- und Verbandsvertretern sowie Studenten und Absolventen konnten geknüpft werden. Michael Andritzky, Hauptgeschäftsführer des Verbandes der Ernährungswirtschaft überreichte Petra Cybulski, Alisa Schwesig, Janina Weidner und Kira Wriggers den 1.000 € dotierten FOOD FUTURE Campus Preis.



Fotos: DL

Mit dem FOOD FUTURE DAY gegen den Fach- und Führungskräfte-mangel in der Lebensmittelindustrie

Wir reden nicht nur, wir tun etwas dagegen

Wir reden nicht nur, wir tun etwas dagegen« entscheiden das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik e. V. und die Hochschule Osnabrück zu der allgegenwärtigen Diskussion um den Fach- und Führungskräfte-mangel in der Lebensmittelbranche. Deshalb veranstalteten sie am 27. Mai 2011 erstmalig den FOOD FUTURE DAY an der Hochschule Osnabrück. Der FOOD FUTURE DAY ist eine Veranstaltung des majeuren INTERREG-Projektes »FOOD FUTURE – Zukunftswisende Technologien und Innovationen für KMU der Ernährungsbranche«. FOOD FUTURE bringt neue Technologien zum Einsatz und fördert die Innovationsentwicklung

in den Betrieben, um somit neue Marktchancen zu eröffnen sowie Arbeitsplätze zu sichern und zu schaffen. Mit dem FOOD FUTURE DAY wurde ein Branchentreffpunkt etabliert, der die Lebensmittelunternehmen der Region zusammenführt und in Kontakt zu Studenten bringt. Zusätzlich regte das FFD-Fachsymposium den wissenschaftlichen Austausch an. Viele Aussteller empfanden diese Kombination als sehr gelungen und freuen sich über eine Fortsetzung dieser Veranstaltung im nächsten Jahr.

Gleich 19 namhafte Unternehmen der Lebensmittelbranche haben an dem ersten FOOD FUTURE Recruiting-Event teilgenommen. Sie nutzten die Möglichkeit, Kontakte mit den rund

400 Teilnehmern, bestehend aus Firmen- und Verbandsvertretern sowie Studenten und Absolventen, zu knüpfen. Die Besucher sprachen mit den Unternehmen nicht nur über spätere Aufgaben, Einstiegs- und Bewerbungsmöglichkeiten, sondern ließen auch gleich ihre Bewerbungsmappen von Personalverantwortlichen aus der Wirtschaft checken. Bei einem Job-Speed-Dating tauschten sich Unternehmen und potentielle Bewerber in kürzester Zeit über den bisherigen Berufsweg, Qualifikationen oder offene Stellen aus. Die Unternehmensvertreter und Studenten aus Hochschulstandorten wie Lemgo, Bremerhaven, Bonn, Osnabrück und den Niederlanden haben gespannt dem FOOD FU-

TURE DAY-Symposium gefolgt, welches sich dem Thema »Innovationen in der Lebensmittelbranche« widmete. Die Teilnehmer des Symposiums diskutieren u. a. zu folgenden Themen: »Connected Innovation«, »Lebensmittelrecht – aktuelle Rechtsprechung« und »Six Sigma«. Michael Andritzky, Hauptgeschäftsführer des Verbandes der Ernährungswirtschaft überreichte Petra Cybulski, Alisa Schwesig, Janina Weidner und Kira Wriggers den mit 1.000 € dotierten FOOD FUTURE Campus-Preis. Ihre Projektarbeit »Tofinée – Entwicklung einer Soja-Praline« wurde hinsichtlich Innovation, Kreativität und Markt-orientierung als herausragend bezeichnet. ■

Märkte – Medien – Konsumenten

Erhöhung der Akzeptanz in der Gesellschaft

NieKE und die Erzeugergemeinschaften der VzF GmbH veranstalteten am 8. Juni 2011 im Niedersachsenhof in Verden eine Veranstaltung zum Thema »Märkte – Medien – Konsumenten«.

Herr Eckhard Koch, Vorsitzender des Aufsichtsrates der VzF GmbH, Uelzen, hob in seiner Begrüßung hervor, dass die Zukunft der deutschen und europäischen Schweinefleischherzeugung durch zahlreiche Einflussfaktoren bestimmt wird, von denen die Entwicklungen auf den Weltmärkten von großer Wichtigkeit sind. So können weltweite Preisschwankungen für Rohstoffe auf die wirtschaftliche Situation der Betriebe vor Ort unmittelbar einwirken. Ein weiteres Thema ist das Image der Landwirtschaft.

Herr Prof. Dr. Dr. hc Harald von Witzke, Humboldt-Universität zu Berlin, stellte in seinem Vortrag unter dem Titel »Weltmärkte für die Agrarwirtschaft – Die Zukunft der deutschen und europäischen Schweineproduktion« die Entwicklung der letzten Jahre in der Agrarproduktion weltweit und in Bezug zur deutschen bzw. europäischen Landwirtschaft dar. Er machte deutlich, dass vor dem Hintergrund der steigenden Weltbevölkerung bis zum Jahr 2050 nur eine Steigerung der intensiven Agrarproduktion als Grundlage für die weltweite Ernährung dienen kann. Dabei bezog er diese Aussa-

gen auch auf die Auswirkungen auf den Klimawandel. Doch nicht nur betriebswirtschaftliche Aspekte sind und bleiben wesentliche Herausforderungen für die moderne Schweineproduktion, sondern vielmehr gewinnen Meinungen und Einstellungen der Verbraucher zunehmend an Bedeutung. Das Image der Agrar- und Ernährungswirtschaft spielt für eine erfolgreiche Lebensmittelproduktion eine zentrale Rolle. Daher ist die Erhöhung der Akzeptanz der Agrar- und Ernährungswirtschaft in der Gesellschaft eine Aufgabe, die die gesamte Branche zu bewältigen hat. Viele Verbraucher haben ein verklärtes Bild von der Agrar- und Ernährungswirtschaft und werden mit Situationen und Bildern konfrontiert, die sie bisher nicht mit der heutigen Lebensmittelproduktion in Zusammenhang gebracht haben. Dass moderne Produktionsmethoden in dieser Branche Einzug gehalten haben, ist kaum bekannt.

Herr Georg Keckl, Agrarstatistiker aus Hannover, ging in seinem Vortrag auf das Image der Agrar- und Ernährungswirtschaft ein und verdeutlichte anhand der vorgenannten Themen, wovon das Bild der Landwirtschaft wesentlich bestimmt wird. Er erläuterte, dass Fleisch der größte Einzelposten im deutschen Warenkorb ist und zeigte anschaulich auf, dass es sich heute viele Konsumenten leisten können,

moralische Maßstäbe beim täglichen Essen anzulegen. In diesem Zusammenhang steht Fleisch ganz vorne in der Kritik, die oftmals von Tierrechtlern angeführt wird. Fleischverzehr hätte demnach Umwelterstörungen, Tierquälerei und Hunger in der Dritten Welt zur Folge. Das sind nur einige der Argumentationsketten, die jeder sich bietenden Gelegenheit angepasst werden, so Herr Keckl in seinen Ausführungen. Er ermunterte zum Schluss seines Vortrags die TeilnehmerInnen sich offensiv der Öffentlichkeitsarbeit zu widmen, wenn möglich Einblick in die Produktion zu gewährleisten und den Mitbürgern die Produktionsweise zu erläutern. Die Ansprüche der Gesellschaft an die Landwirte und Unternehmen sind, wie auch in den meisten anderen Wirtschaftsbranchen, in den vergangenen Jahren gestiegen. Die Herstellung sicherer und preiswerter Lebensmittel reicht allein nicht mehr aus, um den Erwartungen der Gesellschaft gerecht zu werden.

Herr Peter Brawand von der BrawandRieken Werbeagentur aus Hamburg machte am Fallbeispiel der Marke Rügenwalder Mühle die Entwicklung eines Wurstherstellers zum Marktführer deutlich. Das Unternehmen Rügenwalder Mühle besteht seit 177 Jahren und hat es geschafft, sein Produktspektrum im Laufe der Jahre so erfolgreich im Markt zu platzieren,



Foto: NieKE

Schweineproduzenten müssen sich der Auseinandersetzung mit den Konsumenten bzw. der Gesellschaft stellen.

dass diese Aktivitäten und Erfolge mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet wurden. Von der Bewerbung einzelner Produkte (Monomarken) wurde vor ca. drei Jahren die Werbung auf Gemeinschaftswerbung umgestellt, d. h. alle Produkte unter einem Dach (»mit der Mühle«). Außerdem wurde durch Einbindung des Institutes Fresenius der Focus auf Inhaltsstoffe gelegt, um so auch Allergikern wichtige Informationen an die Hand zu geben. Dem Trend in der Gesellschaft zur Sicherheit und leichten Ernährung wurde damit Rechnung getragen. Die Verbraucher haben dies honoriert und die Umsatzzahlen sind enorm gestiegen. Auch die Abfüllung der Wurst im Becher vor einigen Jahren hat zu einer

sehr hohen Absatzsteigerung beigetragen. Herr Brawand machte in seinem Schlusswort deutlich, dass man ehrlich und offen mit dem Konsumenten kommunizieren muss.

Herr Dr. Welp, Vorsitzender der Geschäftsführer der VzF GmbH in Uelzen erklärte in seinem Schlusswort, dass die Vorträge sehr deutlich gezeigt hätten, dass sich auch die deutschen Schweineproduzenten entsprechend aufstellen und sich der Auseinandersetzung mit den Konsumenten bzw. der Gesellschaft stellen müssen. Hierzu seien bereits Vorgespräche und erste Maßnahmen erfolgt. Gleichzeitig ermunterte er die TeilnehmerInnen zu einer aktiven Mitgestaltung dieses Dialoges. ■



Erfolgreicher Auftakt für eine langfristige Zusammenarbeit mit der HS Osnabrück und dem NieKE: Die BACKHUS Serie 21

NieKE unterstützt Weltmarktführer BACKHUS und Hochschule Osnabrück

Kooperation steuert mit neuer Maschinenserie zum Erfolg

Was im Februar dieses Jahres noch als Idee diskutiert wurde, hat nun die erste Bewährungsprobe vor großem Publikum erfolgreich bestanden. Die neueste Generation von Kompostumsetzern aus dem Landkreis Ammerland, die BACKHUS Serie 21, konnte im Juli 2011 sowohl BACKHUS-Händlern als auch Kunden aus der ganzen Welt präsentiert werden. Ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg zur Serienmaschine wurde damit erreicht.

BACKHUS EcoEngineers produziert seit 1985 erfolgreich am Standort Jeddeloh II in der Gemeinde Ede-

wecht. Zum Einsatz kommen die mittlerweile über 800 Projekte des Weltmarktführers in der Kompostierung, der Abfallaufbereitung sowie bei der biologischen Trocknung oder Bodensanierung.

Die Steuerung und Ergonomie der neuesten Maschinengeneration geht auf eine Entwicklungskooperation zwischen der Hochschule Osnabrück (Bereich Landtechnik und mobile Arbeitsmaschinen), Prof. Dr. Johanning, und BACKHUS EcoEngineers zurück. Die durch NieKE – Landesinitiative Ernährungswirtschaft initiierte und begleitete Kooperation verfolgt

das Ziel, die bewährt hohe Maschinenqualität der weltweit geschätzten gelb-grünen Kompostumsetzer in vielerlei Hinsicht noch effizienter zu machen. Ein zentraler Baustein ist dabei die gemeinsame Neuentwicklung der elektrohydraulischen Steuerung des Kompostumsetzers.

In kürzester Zeit konnte durch die Kooperation zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Transfereinrichtung eine greifbare Produktinnovation geschaffen werden. Einmal mehr ein Beweis für die Leistungsfähigkeit des niedersächsischen Wissens- und Technologietransfers. ■

Institut für Strukturforschung und Planung in agrarischen Intensivgebieten richtet neuen Arbeitsbereich ein

Regionalmonitoring Agrar- und Ernährungswirtschaft



Das RemAgE-Team: Prof. Dr. Christine Tamásy und Helmut Bäurle vom ISPA.

Die Abteilung Vergleichende Strukturforschung des Instituts für Strukturforschung und Planung in agrarischen Intensivgebieten (ISPA) der Universität Vechta hat zum Mai 2011 den Arbeitsbereich »Regionalmonitoring Agrar- und Ernährungswirtschaft (RemAgE)« eingerichtet. Mit Unterstützung seitens regionaler Wirtschaftsunternehmen und der Universität Vechta wird der Arbeitsbereich schwerpunktmäßig Analysen zur Nutztierhaltung durchführen. Des Weiteren stehen Untersuchungen zu Produktions- und Handelsumfängen von tierischen Erzeugnissen sowie deren Veränderungen im zeitlichen Verlauf im Fokus von RemAgE. »Die primäre Ausrichtung des Regionalmonitorings Agrar- und Ernährungswirtschaft auf angewandte Fragestellungen soll gewährleisten, dass wissenschaftliche Erkenntnisse zeitnah in die Praxis transferiert werden. Sie stehen somit als zusätzliches Informationsangebot und als Orientierungshilfe für Wirtschaft, Verwaltung und Politik zur Verfügung«, erläutert Prof'in Dr. Christine Tamásy vom ISPA. »Daneben versteht sich der Arbeitsbereich als unabhängiger Dienstleister zur Erstellung von Forschungsarbeiten,

Gutachten oder Studien in Form von Auftragsforschung.« »Wir freuen uns auf regen Zuspruch und interessante Projekte aus der Region und darüber hinaus«, ergänzt Helmut Bäurle, wissenschaftlicher Mitarbeiter des Arbeitsbereichs. Nähere Informationen zu Zielen und Aufgaben des Arbeitsbereichs »Regionalmonitoring Agrar- und Ernährungswirtschaft« finden Sie auf der Homepage des ISPA unter www.uni-vechta.de ■



Foto: Barmaljejus, Fotolia

Termine

20. September 2011
TopX N LifeSciences,
Hannover.
www.biosphere-ag.de

20. September 2011
19. Osnabrücker Logistiktag,
Osnabrück.
www.wiso.hs-osnabrueck.de/19-logistiktag.html

6. Oktober 2011
NieKE-Tagung: »Wie riskant sind unsere Lebensmittel?« Hannover.
www.ernaehrungswirtschaft.de

8.–12. Oktober 2011
Anuga 2011, Köln.
www.koelnmesse.de

12. Oktober 2011
4. Niedersächsisches Forum, Gesundheitlicher Verbraucherschutz, »Fisch – gesund und nachhaltig?«, Oldenburg.
www.dge-niedersachsen.de

11.–13. Oktober 2011
BioBusinessMatching 2011,
Hannover. www.enterprise-europe-network.ec.europa.eu/

11.–14. Oktober 2011
Veranstaltungsreihe 10 Jahre
GIQS, Münster. www.giqs.org

11.–14. Oktober 2011
iFood Conference 2011,
Osnabrück/Quakenbrück.
www.ifoodconference.com

27.–28. Oktober 2011
Tagung zu Paratuberkulose und
Morbus Crohn des E.U.L.E. e.V.,
Horstmar-Leer. www.ava1.de

2.–3. November 2011 Elektronische Tieridentifizierung in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung, Fulda. www.ktbl.de

13.–19. November 2011
AGRITECHNICA, Hannover.
www.agritechnica.com

6.–8. Dezember 2011
Emissionen der Tierhaltung –
Treibhausgase, Umweltbewertung,
Stand der Technik,
Bad Staffelstein. www.ktbl.de

8.–9. Dezember 2011
The regulation of Food Supplements in Europe – How much harmonisation is needed?
Berlin. www.bl.de

Qualitätsmanagement

Methoden zur Detektion von Fremdkörpern

Am 5. Juli 2011 fand eine Veranstaltung des NieKE-Facharbeitskreises Qualitätsmanagement in der Lebensmittelverarbeitung im Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück statt. 40 Unternehmensvertreter haben an der Veranstaltung zum Thema »Fremdkörperdetektion in der Lebensmittelinindustrie« teilgenommen.

Nach der Begrüßung führte Herr Dr. Helmut Steinkamp (Bereichsleiter Lebensmittelsicherheit/QM, DIL) in das Thema des Fremdkörpermanagements ein, das eines der neuen K.-o.-Kriterien in der IFS Version 5 ist. Es müssen nun Verfahren existieren, die die weitestgehend verhindern. Herr Andreas Jurewicz (Business Manager Metallsuchtechnik, Mettler-Toledo Product Inspection Germany) stellte in seinem Vortrag den Einsatz von Metallsuchtechnik und Röntgeninspektion vor und präsenzierte anschaulich die Vor- und Nachteile der beiden Systeme sowie die möglichen Einsatzgebiete der Fremdkörperdetektionsmethoden. Er hob besonders die unterschiedlichen Detektionsempfindlichkeiten hervor, die zum einen abhängig sind vom Pro-

dukt, aber auch von den Umgebungsbedingungen, die im Betrieb vorliegen. So wurde deutlich gemacht, dass es nicht die eine Lösung gibt, sondern dass die eingesetzte Methode und die Geräte auf die jeweilige Situation im Unternehmen individuell abgestimmt werden müssen. Weiterhin gab er wertvolle Tipps zum richtigen Überprüfen der Funktionsfähigkeit von Metalldetektoren und einen Ausblick auf Entwicklungen in der Fremdkörperdetektion. Es wird derzeit daran gearbeitet, in der Zukunft beispielsweise auch Geflügelknochen oder Kirschkern zu erkennen zu können. In einem weiteren Vortrag berichtete Herr Dr. Knut Franke (Leiter Forschungsplattform Robotik, DIL) in seinen Ausführungen zu dem Thema »Thermographie als Möglichkeit zur Detektion von Fremdkörpern« von einem bereits abgeschlossenen Forschungsprojekt. Das Ziel des Projektes war es unter Anwendung unterschiedlicher thermografischer Verfahren, wie Emissionsgrad oder der aktiven Thermografie, verschiedene Lebensmittel von Fremdkörpern unterscheiden zu können. So stellte er sehr anschaulich dar, dass es möglich ist,



Foto: DIL

Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln: Fremdkörpermanagement ist eines der neuen K.-o.-Kriterien in der IFS Version 5.

hölzerne Verunreinigungen in Rosinen oder Weingummis sowie Steine, Hartschalen oder Kunststoffe in Nüssen und Schokoladen zu erkennen. Die Methode basiert auf Temperaturunterschieden zwischen den Materialien und der Umgebung, die jedoch nur wenige Grad betragen müssen. Neben technischen Lösungen zur Sicherung der Qualität und Sicherheit der Lebensmittel spielt die Motivation der Mitarbeiter eine große Rolle. Frau Kirsten Germann (Fachtrainerin für soziales Coaching, Germann-Coaching) referierte einleuchtend über Motivation, was immer auch mit der inneren Einstellung sowie »Horst«, dem persönlichen Schweinehund jedes Einzelnen, zu tun hat. Motivation bedeutet »Men-

schon zum Handeln bewegen« und setzt ein Motiv voraus, das jeden Einzelnen dazu bewegt etwas zu machen. Bei der Mitarbeitermotivation sollte immer etwas für den Mitarbeiter »rauspringen«. Hierbei muss es sich nicht zwangsläufig um Geld handeln; auch Anerkennung oder beispielsweise Lob motiviert Mitarbeiter zu höherer Leistung. Neben vielen wertvollen Tipps für die Motivation der Mitarbeiter kamen im Anschluss auch aus dem Teilnehmerfeld viele Vorschläge für eine gute Motivation.

Beim nächsten NieKE-Facharbeitskreistreffen QM ist das Thema »Mischen von Lebensmitteln im feuchten und trockenen Zustand sowie die dazu benötigte Apparatur« geplant. ■

NieKE-Forum in Zusammenarbeit mit dem Facharbeitskreis Forschung

Wie riskant sind unsere Lebensmittel?



handel sowie an die Verbraucher. Sie bietet eine Plattform für Wissensaustausch, Informationen und Diskussionen.

Anmeldungen
 Silke Bullermann
 Tel. 04441/15-343, Fax 15-465
 sbullermann@nieke.uni-vechta.de
 www.ernaehrungswirtschaft.de

NieKE-Forum · 6.10.2011

PROGRAMM

Moderation
 Prof. Dr. Christine Tamásy, Wiss. Leiterin NieKE – Landesinitiative Ernährungswirtschaft, Universität Vechta

- ab 10.00 Uhr | Anmeldung und Begrüßungskaffee
- 10.30 Uhr | Pflanzliche Lebensmittel – wo liegen die Risiken? Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, LAVES, Oldenburg
- 11.15 Uhr | Tiergesundheit – Lebensmittelsicherheit – Verbraucherschutz, Prof. Dr. Günter Klein, Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover
- 12.00 Uhr | Risiken in der Lebensmittelverarbeitung, Dr.-Ing. Helmut Steinkamp, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V., Quakenbrück
- 12.45 Uhr | Mittagsimbiss
- 13.45 Uhr | Radionuklide: Gesundheitsschäden durch strahlende Lebensmittel? Prof. Dr. Rolf Michel, Leibniz Universität Hannover
- 14.30 Uhr | Risiko Lebensmittel – Wahrnehmung und Wirklichkeit, Prof. Dr. Andreas Hahn, Leibniz Universität Hannover
- ca. 15.30 Uhr | Veranstaltungsende

Die Veranstaltung wirft einen analysierenden und bewertenden Gesamtblick auf die Risiken bei der Herstellung, der Verarbeitung, der Distribution und beim Verzehr von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft. Ausgewiesene Experten aus unterschiedlichen Disziplinen werden sowohl auf das Spannungsfeld zwischen vermeintlichen und tatsächlichen Risiken, als auch auf die Notwendigkeit der vorausschauenden Abschätzung zukünftiger Gefahren durch Lebensmittel eingehen.

Die Tagung richtet sich an alle Akteure aus den Bereichen Lebensmittelherzeugung, Ernährungswissenschaft und Lebensmittel-

Perspektiven der Weltfleischerzeugung und des Welthandels mit Fleisch bis 2018



Zweiter Sammelband mit Beiträgen von Prof. Windhorst in Japanisch erschienen

Nachdem bereits im Jahr 2010 ein Sammelband mit elf Beiträgen von Prof. Dr. Hans-Wilhelm Windhorst in japanischer Sprache erschien, wurde jetzt ein zweiter Sammelband veröffentlicht. Er trägt den Titel: Perspektiven der Weltfleischerzeugung und des Welthandels mit Fleisch bis 2018. Auch dieser Band wurde wiederum von Prof. Dr. Michio Sugiyama (Tokai Gakuin Universität in Kakamigahara) herausgegeben.

Der Band umfasst zwei Blöcke von Aufsätzen, die in den Jahren 2009 und 2010 in deutscher und englischer Sprache in führenden Fachzeitschriften publiziert wurden. In einem ersten Block wird in fünf Beiträgen die Entwicklung der Fleischproduktion bis 2018 auf globaler Ebene beleuchtet. Es folgen dann Detailstudien zur Entwicklung beim Rind- und Schweinefleisch sowie zur Schweinefleischproduktion in den USA und Dänemark. In einem zweiten Block werden in fünf weiteren Aufsätzen die Entwicklung und Dynamik der

Geflügelfleischerzeugung behandelt. Auch hier geht es zunächst um die Strukturen auf globaler Ebene, daran schließt sich eine eingehende Analyse der Entwicklung und der räumlichen Verlagerungsprozesse in der EU an. Drei Länderstudien zu den Niederlanden, den USA und Brasilien runden den Band ab. Hierbei stehen in den Niederlanden die Auswirkungen des Ausbruches der Aviären Influenza im Mittelpunkt. In den USA ist die Geflügelfleischproduktion in eine Phase der Stagnation eingetreten, weil sich der Pro-Kopf-Verbrauch nicht mehr steigern lässt und auf dem Weltmarkt Brasilien zum wichtigsten Mitbewerber geworden ist. Die Dynamik der Geflügelfleischerzeugung in Brasilien sowie dessen immer bedeutender werdende Rolle im Welthandel stehen im Mittelpunkt des abschließenden Beitrages.

Prof. Sugiyama weist in seinem Vorwort darauf hin, dass diese Studien für die Fleisch produzierenden Betriebe von großer Bedeutung sind, denn Japan sei eines der wichtigsten Fleisch importierenden Länder der Erde und müsse bei kaum noch erweiterungsfähiger Erzeugung im Inland über die Strukturen in anderen Ländern informiert sein. Prof. Windhorst weist in seinem einleitenden Statement drauf hin, dass er es als große Ehre ansieht, dass nach dem Erfolg des ersten Bandes noch ein weiterer in japanischer Sprache erschienen ist, der seine Studien auch landwirtschaftlichen Betrieben und Unternehmen der Fleischwirtschaft in ihrer Muttersprache verfügbar macht.

Windhorst H.-W.: Perspektiven der Weltfleischerzeugung und des Welthandels mit Fleisch bis 2018. (Hrsg. von M. Sugiyama). Tokio: Tsukuba Shobo Co. 2011. 153 S. (ISBN: 978-4-8119-0389-7).

Impressum

Herausgeber:
 Herausgeber und v.i.S.d.P.:
 NieKE | Landesinitiative
 Ernährungswirtschaft
 Universität Vechta

Driverstr. 22 · 49377 Vechta
 Tel. 04441/15-343
 Fax 04441/15-465
 ernaehrungswirtschaft.de
 info@nieke.uni-vechta.de

Redaktionelle Beiträge:
 Dipl.-Umweltwiss. Helmut
 Bäurle, ISPA/NieKE

Dr. Marie-Luise Blaha, NieKE

Jürgen Görlach
 im Auftrag des DIL

Dipl.-Wirtsch.-Ing. (FH)
 Karin Hollah, DIL

Dipl.-Umweltwiss.
 Anne-Katrin Jacobs, ISPA/NieKE

Henning Müller M.Sc., NieKE

Vera Netz (M.A.), DIL

Ruth Overberg, Food Nordwest

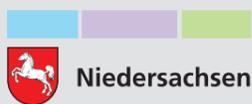
Dipl.-Ing. agr. Doris Schröder,
 NieKE

Prof. Dr. Hans-Wilhelm
 Windhorst, ISPA

Textquellen:
 IdeenExpo GmbH 2011

Layout/Prepress: bitters.de
Druck: CSW Dinklage
Auflage: 1.500


Universität Vechta
 University of Vechta


Niedersachsen

www.innovatives.niedersachsen.de


Kompetenznetze Deutschland
 networking for innovation

Weltweite Teilnehmer in Osnabrück und Quakenbrück erwartet

iFOOD 2011 startet als regelmäßige Tagungsreihe



Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) sorgt für den weltweiten Wissenstransfer und Erfahrungsaustausch in Bezug auf Lebensmitteltechnologie. Eine wichtige Bedeutung dabei haben weltweite Konferenzen, bei denen die neuesten Entwicklungen der verschiedenen Fachgebiete präsentiert und diskutiert werden. Oft nehmen Wissenschaftler und Technologen langwierige Anreisen rund um die Welt in Kauf, um an internationalen Kongressen teilzunehmen und so über aktuelle Forschungsergebnisse informiert zu werden. Um den Reiseaufwand in ein besseres Verhältnis zu den übermittelten Ergebnissen zu setzen,

hat das DIL jetzt eine Veranstaltungsreihe gegründet, die mehrere Veranstaltungen kombiniert und durch eine gemeinsame Organisation den Aufwand für die Teilnehmer deutlich reduziert. In diesem Jahr wird im Oktober mit der »iFOOD2011-Innovation Food Conference« gestartet. Unter diesem Titel werden künftig regelmäßige Veranstaltungen gebündelt. Zugute kommen dem deutschen Forschungsinstitut dabei nicht nur seine weltweiten Kontakte und Kooperationen, sondern auch die Einbindung in internationale Netzwerke wie z. B. das »Institute of Food Technologists IFT« oder »HighTech Europe«. So kombiniert die »iFOOD2011« im Oktober d. J. die drei Veranstaltungen IFT Nonthermal Processing Division Workshop 2011, ANUGA (als weltweit führende Nahrungsmittelmesse in Köln) und High-Tech Europe Workshop »HighTech

Food Innovation«. Das DIL bietet den Teilnehmern z. B. einen geführten Rundgang über die ANUGA in Köln mit speziellen Präsentationen einzelner Unternehmen auf ihren Ständen. Anschließend bringt ein DIL-Bus die Gäste nach Osnabrück zum IFT-Workshop, der einen Tag im Quakenbrücker Institut mit einschließt. Neben dem Kongressprogramm sind aber auch ein Empfang im Friedenssaal des Osnabrücker Rathauses durch den Osnabrücker Bürgermeister, bei der Deutschen Bundesstiftung Umwelt sowie ein gemeinsame Führung mit Essen im Museum Varusschlacht in Kalkriese geplant. Die Workshops finden sowohl im DIL in Quakenbrück als auch im ZUK in Osnabrück statt, da die Unterbringung der vielen Teilnehmer allein im Artland nicht möglich war. »Mit den iFOOD-Konferenzen entwickeln wir den Forschungsstandort in der



Fast 300.000 m² voller Inspirationen, Ideen und Innovationen. Die Anuga ist die größte Food & Beverage-Messe der Welt.

Metropolregion Nordwest fort und machen ihn international bekannt.« fasst Dr. Volker Heinz als Leiter des DIL seine Zielsetzungen zusammen. »Unsere internationalen Kooperationen können wir auf diese Weise zusätzlich

mit Leben erfüllen.« Aktuell laufen die ersten Anmeldungen zur Veranstaltung ein. Dies erfolgt direkt im Internet unter www.ifoodconference.com. Dort sind auch weitere und aktuelle Informationen gesammelt.