Jahresbericht 2022

FPI
Food-Processing
Initiative e.V.

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

„Die reinste Form des Wahnsinns ist es, alles beim Alten zu lassen und trotzdem zu hoffen, dass sich etwas ändert.“

Albert Einstein

„Gott gebe mir die Kraft, Dinge zu ändern, die ich ändern kann; die Gelassenheit, Dinge hinzunehmen, die ich nicht ändern kann – und die Weisheit, das eine von dem anderen zu unterscheiden.“

Friedrich Christoph Oetinger

„Das Geheimnis des Erfolgs ist anzufangen.“

Mark Twain

Diese Zitate haben uns im Jahr 2022 vor allem bei den Themen Nachhaltigkeit und Klimaneutralität in der Ernährungsindustrie begleitet.

Klimaneutrale Produktion, Landwirtschaft der Zukunft, globale und lokale Lieferketten, digitale Lösungen für den Mittelstand – die Herausforderungen für die Unternehmen sind groß!

Nach einem ereignisreichen Jahr mit vielen Begegnungen, Gesprächen und Einblicken sind wir zu verschiedenen Schlüssen gekommen:

- Sehr geehrter Herr Einstein: Die Bereitschaft der Unternehmen zur Veränderung ist nicht nur da, Veränderung findet bereits statt!
- Sehr geehrter Herr Oetinger: Die Dinge zu ändern, die man ändern kann, geht oft gemeinsam besser!
- Sehr geehrter Herr Twain: Nur weiß man manchmal gar nicht, an welcher Stelle man zuerst anfangen soll!

Gemeinsam lassen sich diese Herausforderungen besser bewältigen. Deshalb arbeiten wir zusammen mit unseren Mitgliedern und Partnern daran, Herausforderungen in Chancen zu übersetzen und neue Lösungen in die Anwendung zu bringen.

Getreu unserem Motto: *Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!*

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude bei der Lektüre!

Norbert Reichl, Geschäftsführer Food-Processing Initiative e.V.

Inhalt

Einstein, Oetinger, Twain
Vorwort

Die Initiative
Impulse für innovative Zukunftslösungen

Mitglieder & Kooperationspartner
Die Gemeinschaft innovativer Köpfe

Neue Mitglieder & Partner
Herzlich Willkommen

Digital transformieren
Chancen und Potentiale nutzen

Nachhaltig produzieren
Ökologische und ökonomische Effizienz Hand in Hand

Qualität sichern
Standards problemlos einhalten

Personal entwickeln
Lösungen für das Personalmanagement

Inhalt

Technologien anwenden

Vom Pilotprojekt in die Praxis

International vernetzen

Grenzüberschreitend innovativ handeln

FPI Mach MIT

Unser Mitglieder Impuls Talk

Last, but not least

Die Initiative

Impulse für innovative Zukunftslösungen

Wir unterstützen und begleiten seit über 20 Jahren Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft erfolgreich bei der Umsetzung ihrer innovativen Vorhaben.

Unseren Mitgliedern bieten wir den Zugang zu einem weitreichendem Wissenspool und Branchen-netzwerk.

Das Team der Geschäftsstelle blickt auf ein abwechslungsreiches und ereignisreiches Jahr zurück, aber vor allem auf die gute, vertrauensvolle und zukunftsorientierte Zusammenarbeit mit unseren Mitgliedern, Kooperations- und Projektpartnern! Hierfür bedanken wir uns sehr herzlich!

Norbert Reichl, Ariane Rieger, Sabine Höfel und Beate Kolkmann

Mitglieder & Kooperationspartner

Neue Mitglieder

Herzlich Willkommen im Netzwerk!

Mit der heristo aktiengesellschaft begrüßen wir eine familiengeführte Unternehmensgruppe unter unseren Mitgliedern, die in den Branchen Fleischveredelung, Feinkost, Heimtiernahrung und Groß- und Außenhandel von Nahrungsmitteln im deutschen und im internationalen Markt präsent ist und mit einem breiten Spektrum von Leistungen aufwartet.
www.heristo.de

Unser neues Mitglied, die CLK GmbH, ist Experte für die Entwicklung von industriellen Bildverarbeitungssysteme, unter anderem für die Vermessung, Identifikation, Qualitätsbewertung und Vollständigkeitskontrolle sowie zur Roboterführung. Frei nach dem Motto der CLK GmbH: „Wir sehen einfach mehr!“ freuen wir uns auf neue gemeinsame Blickwinkel, Sichtweisen und Aussichten!
www.clkgmbh.de

Neue Mitglieder

Herzlich Willkommen im Netzwerk!

Mit dem Institut für Technische Energie-Systeme der FH Bielefeld (ITES) haben wir einen neuen Ansprechpartner rund um das Thema Energie unter unseren Kooperationspartnern. Wie wichtig eine kostengünstige, umweltgerechte und effiziente Energieversorgung und -nutzung ist, ist aktuell eine der großen Herausforderungen. In unserem aktuellen Projekt CirQuality OWL arbeiten wir bereits eng zusammen, um Forschung mit aktuellen Herausforderungen zu koppeln und die Ergebnisse für die Unternehmen zugänglich zu machen.
www.fh-bielefeld.de/ium/ites

Wir begrüßen mit dem Architekten Dirk Kölling einen neuen Ansprechpartner rund um das Thema Planen und Bauen von Produktionsstätten für Lebensmittel unter unseren Mitgliedern.

Das Architekturbüro begleitet jedes Bauvorhaben vor dem Hintergrund stetig steigender Anforderungen an Hygiene und Produktsicherheit mit viel Knowhow und machbaren Lösungen.
www.koelling-architekten.de

FPI Mitgliederversammlung

nachhaltig – innovativ – vernetzt

Nachhaltigkeit und Klimaneutralität

Wer erfahren wollte, welche Schritte auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährungswirtschaft wichtig sind, wie es um die Messbarkeit der Zero-Ziele und die Vision der klimaneutralen Produktion bestellt ist und wie die Landwirtschaft der Zukunft aussehen könnte, war am 19.08.2022 auf dem Gelände von Eickenbecks Hofgenuss in Rinkerode genau richtig.

Die beiden Impulsvorträge von Prof. Dr. Mark Bücking, Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME und Dr. Klemens van Betteray, CSB System SE boten viel Futter für lebhafte Diskussionen und Gespräche.

Gastgeber Burkhard Voss gab Einblicke in das, was ihn antreibt: Die Landwirtschaft zukunftsfähiger, umweltschonender und regionaler zu machen. Seine neu entwickelten Lupinenprodukte fanden großen Anklang am Buffett, sein Hof ist eine Augenweide und seine Fragen für die Bierdeckel-Challenge waren herausfordernd!

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Neues Logo & neue Webseite

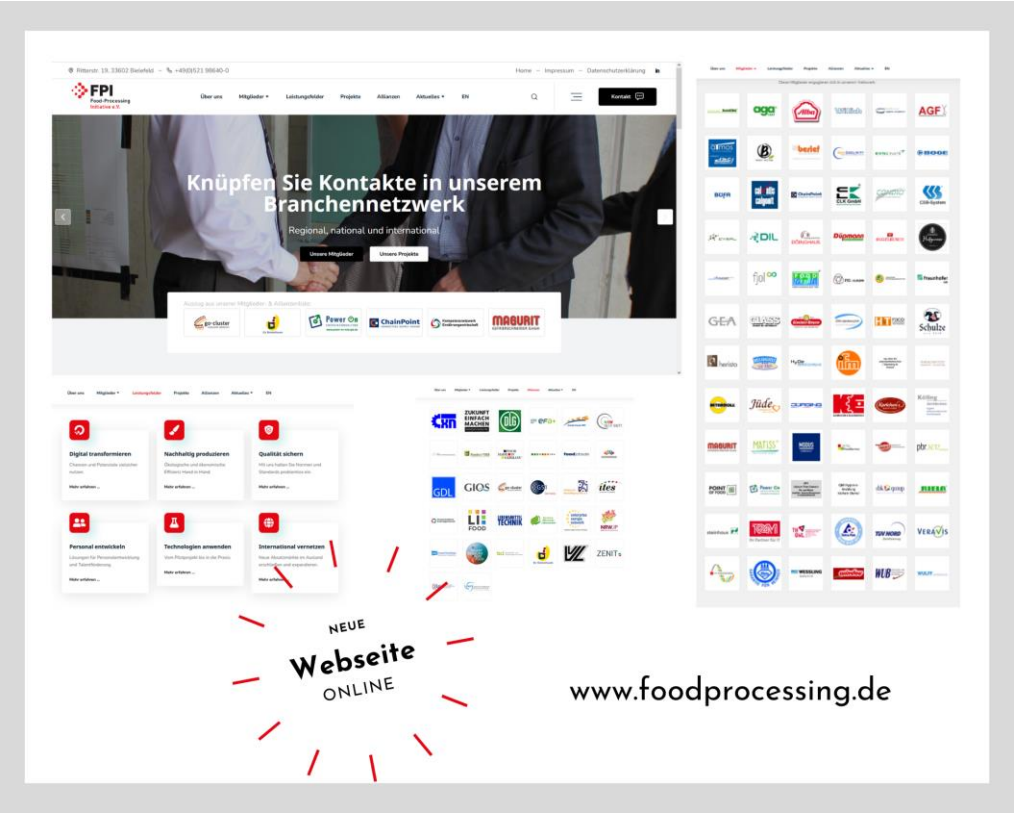
nachhaltig – innovativ – vernetzt

Relaunch 2022

Wir sind mit einem kompletten Relaunch ins Jahr gestartet, unsere Ziele

- moderner Auftritt,
- klare Botschaften und
- bessere Sichtbarkeit der Mitglieder

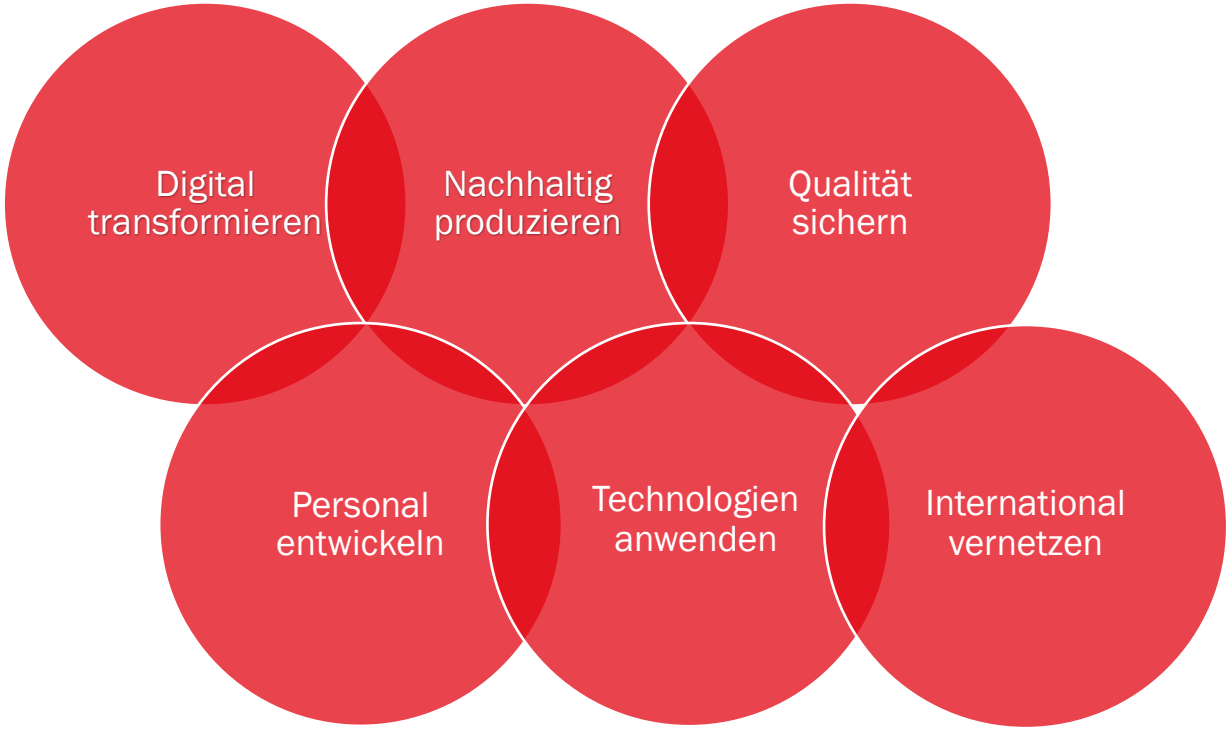
haben wir umgesetzt. Überzeugen Sie sich gerne unter www.foodprocessing.de



Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Lösungen für die Praxis – unsere Projekte

Bei uns geht es um die relevanten Themen der Lebensmittelbranche –
von der Qualität über nachhaltige und digitale Prozesse und Technologien bis zum Personal,
Schnittmengen und Verbindungen inklusive!



Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Digital transformieren

Smarte Lösungen für die Lebensmittelbranche: S3Food unterstützt den Mittelstand

In den vergangenen drei Jahren hat das S3FOOD-Konsortium die Bedarfe und Herausforderungen der lebensmittelverarbeitenden Unternehmen mit den Lösungen von Technologie- und Digitalanbietern zusammengeführt und Innovationsprojekte mit insgesamt 2,8 Millionen Euro gefördert.

- 312 Anträge auf Förderung wurden eingereicht
- 57 geförderte Anträge in 2 Calls (2020 & 2021)
- 75 kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) haben direkte Finanzmittel erhalten
- 5 FPI-Mitgliedsunternehmen erfolgreich beteiligt
- Abschlussveranstaltung am 7. September 2022

Norbert Reichl
T: 0521 986400
Norbert.Reichl@foodprocessing.de
www.s3food.eu

Mehr als 500 KMU der Lebensmittelindustrie und Anbieter digitaler Technologien in der EU haben von der Förderung und den Veranstaltungen profitiert!

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 824769

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Digital transformieren

Smarte Lösungen entwickeln – S3Food Partner auf der AnugaFoodTec 2022

Eine schöne Aufgabe:

Wir durften die Teilnehmer:innen des S3FOOD Pitch & Connect Events am 29. April über die Anuga FoodTec führen. Mit zwei Gruppen haben wir das Messegeschehen genauer unter die Lupe genommen und einige (leider nicht alle, das ließ die Zeit nicht zu) unserer ausstellenden Mitgliedsunternehmen besucht, um uns über Innovationen, aktuelle Projekte und Neuigkeiten endlich mal wieder von Angesicht zu Angesicht auszutauschen!

Vielen Dank an die Unternehmen für die spannenden Einblicke!

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 824769

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Digital transformieren

Smarte Lösungen für die Lebensmittelbranche: S3Food – Ausgezeichnet!

Für die Leistung hin zu einem wirksamen positiven Wandel in der Zielbranche wurde das S3FOOD Projektkonsortium von der European Cluster Conference für die Clusterpartnerschaft des Jahres 2022 nominiert und .... **wir haben gewonnen**!

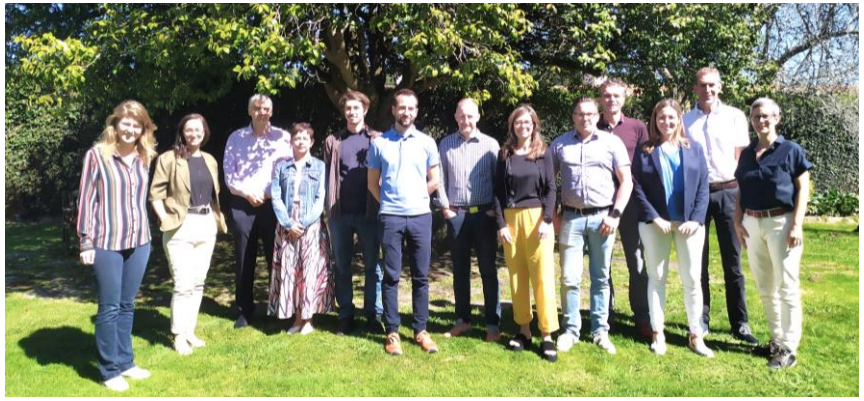
Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung, da sie Anerkennung unserer Arbeit in einem sehr engagierten Konsortium mit tollen Menschen ist und auch Ansporn, diese gute Arbeit fortzusetzen. Genau das tun wir im Rahmen der Partnerschaft Smart Sensors 4 Agri-Food, wo wir bereits spannende neue Projekte in der Pipeline haben, u. a. HIGHFIVE und Food-ScalEUp.

Norbert Reichl
T: 0521 986400
Norbert.Reichl@foodprocessing.de
www.s3food.eu

Digital transformieren

S3Food war gestern - Die neuen Projekte 2023!

Food-scalEUp



Kickoff bei Clusaga in Galicien

Das Projekt Food-scalEUp folgt der Vision, die regionalen Ökosysteme für digitale Innovation in der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Europa langfristig zu stärken, um so den Herausforderungen der Zukunft erfolgreich begegnen zu können.

Funded by the European Union

HIGHFIVE

for digital and green food processing

Mit Wissenstransfer, Study-Visits und Fördergutscheinen einen aktiven Beitrag zur Transformation der Ernährungswirtschaft leisten:

- Förderung von gezielten und interregionalen Investitionsmaßnahmen für KMU der Agrar- und Lebensmittelbranche.
- Implementierung und Marktreife von innovativen digitalen Lösungen für konkrete Herausforderungen der lebensmittelverarbeitenden Unternehmen.
- Ziele der Farm to Fork Strategie als „Orientierungspunkte“.

Wir informieren Sie gerne, sobald die ersten Termine feststehen und die Voucher freigeschaltet sind!

Co-funded by the European Union

This project has received Eu funding under Grant Agreement 101083989

© mokee81/Fotolia

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Nachhaltig produzieren

Ein Produktionsstandort schließt Kreisläufe – CirQuality OWL

Unsere Angebote …

In CirQuality OWL haben wir mit 6 Partnern für die Unternehmen Ansätze entwickelt, um Prozesse neu zu denken, die Produktnutzungsdauer zu verlängern, Roh- und Werkstoffe lange im Kreislauf zu halten und zu neuen Wertstoffen machen! Wie?

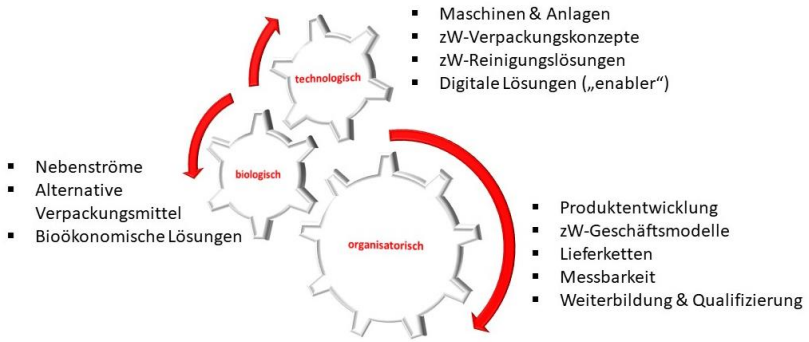
- Mit Workshops & Exkursionen, um Potentiale des zirkulären Wirtschaftens für die Unternehmen zu entdecken.
- Durch Vernetzung & Austausch, denn branchenübergreifend & gemeinsam geht vieles leichter.
- Mit wissenschaftliche Begleitung statt "Trial & Error“, um tragfähige Lösungen zu entwickeln.

Beate Kolkmann
T: 0160 7452381
Beate.Kolkmann@foodprocessing.de
www.cirqualityowl.de

… für zirkuläre Ansätze & Lösungen

- Durch digitale Lösungen, denn digitale Schnittstellen machen vieles einfacher.
- Mit dem Erst-Check für Zirkuläres Wirtschaften: Wie können Unternehmen aktiv an „zirkuläre“ Veränderungsprozesse herangehen?

Dimensionen ZW in der Ernährungswirtschaft



Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Nachhaltig produzieren

Ein Produktionsstandort schließt Kreisläufe – CirQuality OWL

Ausgewählte Aktivitäten des Jahres 2022

Weitere Infos HIER.

Weitere Infos HIER.

Interview mit Vertreter*innen der Lebensmittelindustrie, Lebensmittel Technik, Ausgabe 7/8 2022. HIER nachlesen.

Nachhaltig produzieren

Circular Economy – Erst Check: Studentische Projekte zur CO_2 Bilanzierung

Düpmann GmbH & Co. KG

Ausgehend aus dem Erst-Check wurde deutlich, dass schon einige nachhaltige Maßnahmen bei Düpmann gemacht werden. Der Check zeigte aber auch deutlich auf, wo noch Verbesserungen und Potentiale liegen.

Als erste Maßnahme wurde im Rahmen eines studentischen Projektes mit dem ITES / FH Bielefeld eine CO_2 Bilanz für den Standort in Borgholzhausen durchgeführt.

Im Herbst 2022 wurde im zweiten Schritt die Bilanzierung fortgesetzt. Die Ergebnisse sollen Anfang des Jahres 2023 vorliegen.

Glocken-Beune GmbH & Co.

Glocken-Beune stellt sich den ökologischen Herausforderungen und hat das Ziel den Produktionsstandort nachhaltiger zu gestalten.

Das Unternehmen widmet sich seit 2002 der Ressourcen-effizienz und hat verschiedene Projekte hierzu durchgeführt.

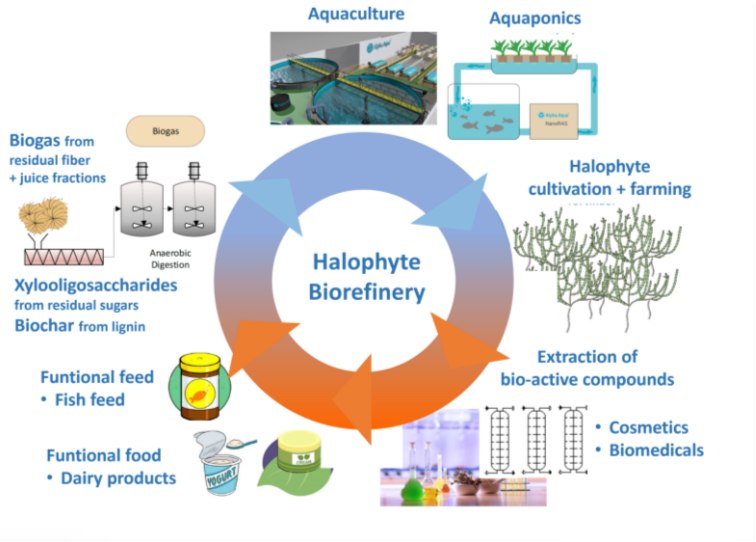
Im Rahmen der unternehmerischen Klimaschutz-Strategie im Herbst die studentischen Arbeiten für eine CO_2 –Bilanzierung gestartet.

Wir freuen uns, dass wir gemeinsam mit dem Projektteam des ITES der FH Bielefeld unsere Mitglieder optimal auf dem Weg begleiten konnten!

Nachhaltig produzieren

Die wunderbare Welt des Quella - AQUACOMBINE

Wie kann man den Bedarf an nachhaltig produzierter Biomasse für Lebensmittel und für biobasierten Wertstoffe decken?



Gemeinsam mit 16 Partner aus 7 europäischen Ländern, arbeiten wir im AQUACOMBINE Projekt an einer Antwort.

AQUACOMBINE hat zum Ziel, eine Kreislaufwirtschaft mit der Koproduktion von Nahrungsmitteln, Pharmazeutika und Bioenergie aus salztoleranten Pflanzenarten wie z.B. Quella zu schaffen.

Die Ergebnisse werden es Salicornia-Landwirten und Aquaponik-Farmen ermöglichen, alle Fraktionen der produzierten Biomasse zu nutzen und wertschöpfende Hydroxycitric acid (HCAs), funktionelles Fischfutter und Bioenergie zu produzieren.

Erste Ergebnisse sind vielversprechend. Die entzündungs-hemmenden Eigenschaften haben sich als besonders wirksam herausgestellt. Anwendungen zeigen einen positiven Effekt bei Neurodermitis und in der Fischgesundheit. Weitere Ergebnisse finden sie unter www.aquacombine.eu.

Sabine Höfel
T: 0521 9864022
Sabine.Hoefel@foodprocessing.de<
www.aquacombine.eu

Co-funded by the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under Grant Agreement NO. 862834. Any results of this project reflects only this consortium's view and the European Commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.

Nachhaltig produzieren

Think Tank Klimaneutralität in der Ernährungswirtschaft NRW

Zusammen mit Foodhub NRW e.V. und Ernährung NRW e.V. haben wir mit dem Think Tank einen Raum geschaffen, in dem wir gemeinsam mit Unternehmen konkrete Umsetzungsideen zur Erreichung der geforderten Klimaneutralität für die Land- und Ernährungswirtschaft entwickeln, Best Practices teilen und innovative Lösungen entdecken können.

Nach einer erfolgreichen Auftaktveranstaltung mit Ministerin Gorißen am 16. November 2022, finden 2023 zwei weitere Think Tanks statt:

- 12.01.2023: Daten und Digitalisierung als Chancen für eine klimaneutrale Land- und Ernährungswirtschaft. Lemgo
- 14.02.2023: Circular Economy: Wertschöpfung hoch, Emissionen runter – Wir schaffen mehr Wert für mehr Klimaneutralität! Düsseldorf

Norbert Reichl
T: 0521 986400
Norbert.Reichl@foodprocessing.de

Unsere Partner:

NRW ISST GUT! FOODHUB NRW

Mit Unterstützung durch:

Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Nachhaltig produzieren

Pflanzliche Proteinquellen für das Lebensmittelhandwerk - PROHand

Im Rahmen der Projektarbeit wurde auch der Einsatz von Trestern aus der Pflanzenmilchproduktion in Backwaren getestet. Das Ergebnis ist ein leckeres Brot, mit wenig Kohlenhydraten und hohem Eiweißanteil, das lange frisch bleibt.

Das Projekt Pro-Hand hat sich in seinem Abschlussjahr mit folgenden Zielen beschäftigt:

- Wirtschaftliche Erschließung von neuen und alternativen Proteinquellen als Zwischenprodukt für Lebensmittel.
- Weiterentwicklung von bestehenden Produktionslinien mit dem Ziel, dem Lebensmittelhandwerk deutschlandweit neue Rohstoffe bereitzustellen.
- Entwicklung und Bereitstellung vegetarische Vorprodukte für das Handwerk (Bäcker, Metzger, Kantinen, Catering, ...).
- Neue Zugangsmöglichkeiten zu bestehenden Rohstoffströmen und neue Absatzwege.
- Etablierung neuer B2B Beziehungen für das Lebensmittelhandwerk.

Sabine Höfel
T: 0521 9864022
Sabine.Hoefel@foodprocessing.de

Fraunhofer UMSICHT

FPI Food-Processing Initiative e.V.

Bäckerei Häcker

Gefördert durch:
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
ptble
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Qualität sichern

Das nächste Audit kommt bestimmt – Food Forum IFS Food & LMR

Food Forum IFS Food & Lebensmittelrecht

Immer nah an der Praxis –
das sind die Referenten:innen der Food Foren IFS Food & Lebensmittelrecht. Am 9.2.2022 fand ein intensiver fachlicher Austausch auf dem vom FPI e.V. und der IHK Bielefeld durchgeführtem Food Forum statt.

Im Mittelpunkt standen das Lieferkettengesetz, IFS Food 7 und aktuelles aus dem Lebensmittelrecht.

Das nächste Food Forum IFS Food & Lebensmittelrecht ist am Mittwoch, 8. Februar 2023 von 10:00-14:30 Uhr geplant. Merken Sie sich gerne den Termin vor.
Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Beate Kolkmann
T: 0160 7452381
Beate.Kolkmann@foodprocessing.de
www.foodprocessing.de/leistungsfelder/qualitaet-sicherheit

Interessante Fallbeispiele und wunschlos glückliche Teilnehmer auf dem Food Forum Lebensmittelrecht

Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeitsaussagen und der Umgang mit Behörden wurden am 13. September 2022 auf dem Food Forum „Lebensmittelrecht“ von Rechtsanwalt Dr. Boris Riemer in den Fokus gestellt.

Ausgewählte Hinweise zu aktuellen Entscheidungen im Lebensmittelrecht und der Austausch mit den Teilnehmenden rundeten das Forum ab

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Personal entwickeln

Lösungen für die Personalentwicklung & Talentförderung

Personalleiterkreis

Mindestens zweimal im Jahr treffen sich die Mitglieder des Personalleiterkreises zum fachlichen Austausch bei einem der Partnerunternehmen oder in 2022 unter Berücksichtigung der aktuellen Covid-19 Situation im virtuellen Raum.

Der gegenseitige Erfahrungsaustausch in einem vertrauensvollen Umfeld ist die Basis für die kooperierenden Personalverantwortlichen des Arbeitskreises.

Beate Kolkmann
T: 0160 7452381
Beate.Kolkmann@foodprocessing.de
www.foodprocessing.de/leistungsfelder/personal-entwickeln

Haben Sie Interesse am Thema Personalmanagement und möchten den Personalleiterkreis kennenlernen? Dann melden Sie sich bitte bei uns. Gäste sind herzlich willkommen!

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

International vernetzen

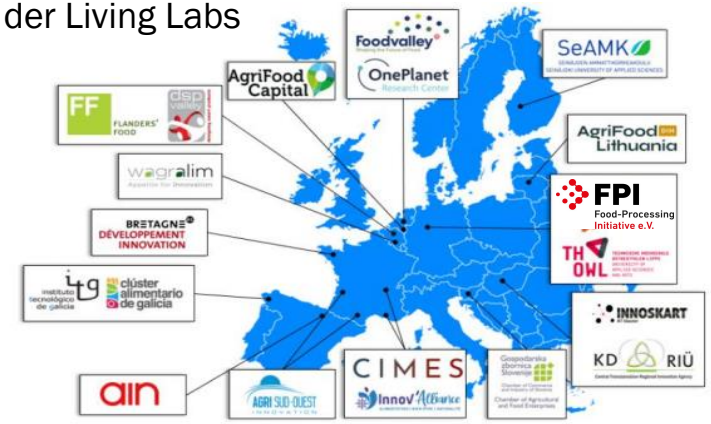
Vernetzt – digital – resilient: Smart Sensors 4 Agri Food

Mit dieser Partnerschaft unterstützen wir Lebensmittelunternehmen auf ihrer digitalen Reise. Die gute Vernetzung relevanter Akteure (43 Clusterorganisationen und Forschungs-partner aus 17 europäischen Regionen) des digitalen Innovations-Ökosystems bietet einen schnellen Zugang zu anwendbaren Lösungen und erleichtert die Implementierung smarter Lösungen sowie die Etablierung nachhaltiger Kooperationen - auch über die Projektarbeit hinaus.

Norbert Reichl
T: 0521 986400
Norbert.Reichl@foodprocessing.de
www.ss4af.com

Ziele & Tools

- Kompetenzen in ganz Europa vernetzen und den digitalen Wandel in der Agrar- und Ernährungsindustrie erleichtern
- Plattform für die digitale Transformation der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Europa
- Technologie-Katalog über aktuelle und relevante Techniken & Themen
- Übersichtskarte der Living Labs



Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

National vernetzen

Plattform für Lebensmittel- & Agrarwirtschaft, Innovation & Nachhaltigkeit

Rheinisches Revier

Der Strukturwandel ist im Rheinischen Revier angekommen. Aufbauend auf den Stärken der Region soll das Rheinische Revier eine Modellregion für nachhaltigen Wandel werden. Nachhaltige Produktion und gesunde Ernährung, verantwortliche Nutzung natürlicher Ressourcen und eine zu diesen Zielen beitragende Digitalisierung sind Schlüsselthemen.
Der FPI e.V. bringt seine Netzwerk-Expertise ein, um den Wandel im Rheinischen Revier erfolgreich zu gestalten.

Norbert Reichl
T: 0521 986400
Norbert.Reichl@foodprocessing.de

Ziele

PLAIN-RR ist eine offene Plattform für alle, die sich den Zielen des Strukturwandels im Rheinischen Revier verpflichtet fühlen. PLAIN-RR bietet ein Netzwerk für Zukunftsgestaltung, Innovationen und Nachhaltigkeit mit starker Verankerung in der Region.

Die Initiatoren sind der Rheinische Landwirtschafts-Verband RLV, die Landwirtschaftskammer NRW, das Forschungsnetzwerk NRW-Agrar, die Food-Processing Initiative, die Universität Bonn, das Forschungszentrum Jülich, die RWTH Aachen und das Kompetenznetzwerk Umweltwirtschaft.

Das Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MLV) unterstützt die Plattform.

PLAIN RHEINISCHES REVIER | Plattform für Lebensmittel- & Agrarwirtschaft, Innovation & Nachhaltigkeit

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

FPI Mach MIT

Virtueller Mitglieder-Impuls-Talk

Kurz & kompakt

Der Austausch zu aktuellen Themen und die Vernetzung zwischen unseren Mitgliedern stehen im Fokus der einstündigen Mitglieder-Impuls-Talk Runden.

Mit einem kurzen Impulsvortrag eines Mitglieds startet die jeweilige Runde und bietet im Anschluss Zeit für Fragen und zum Diskutieren.

Wir laden für die kommenden Talk Runden alle Mitglieder herzlich zum Vortragen, Mitdiskutieren, Netzwerken & Gestalten ein! Die Einladungen gehen pünktlich raus!

Ariane Rieger
T: 0521 9864060
Ariane.Rieger@foodprocessing.de

Impuls-Themen des Jahres 2022:

- Brückentechnologie für eine simple & durchgängige Digitalisierung - vom Feld ins ERP
  Impuls: Jonas Meier, ifm electronic gmbh Vertrieb Deutschland
- Lieferkettengesetz – Was kommt auf kleine und große Unternehmen zu?
  Impuls: Dr. Alexander Ellebrecht, Chainpoint
- Keimreduzierung im Geflügelfleisch
  Impuls: Stefan Hamacher interroll, Interroll Trommelmotoren GmbH
- **Im kommenden Jahr u. a. geplant:**
  Energie neu denken – CO2 reduzieren durch Transformationskonzepte
  Impuls: Tobias Peselmann, pbr Netzenergie GmbH

Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

Last, but not least

2022 haben wir 21 Veranstaltungen (mit-) organisiert …

… und sind dabei 802 Gästen begegnet (nicht immer jedem persönlich)!

Wir haben dieses Jahr unseren 275. Newsletter FPInfo verschickt!

Die ersten gingen noch per Post raus, Gründungsjahr 1999 … Anmeldungen unter www.foodprocessing.de

Krieg in der Ukraine

Ein Jahr mit vielen Krisen, Umbrüchen und Sorgen liegt hinter uns.

Wir konnten erneut an Projekttreffen bei europäischen Projektpartner teilnehmen

Z. B. das Aquacombine Treffen in Portugal im Frühjahr, Sonne im Gesicht und Salicornia auf dem Teller!

2023 …

… wird ganz bestimmt wieder ein Jahr voller Überraschungen. Und guter Ideen! Wir sind vorbereitet!

Und nun?

Wollen Sie mehr erfahren über unsere Arbeit? Wollen Sie aktiv mitgestalten? Sie sind herzlich willkommen.

George Bernard Shaw

If you have an apple and I have an apple and we exchange these apples, then you and I will still each have one apple.

But if you have an idea and I have an idea and we exchange these ideas, then each of us will have two ideas.

FPI
Food-Processing
Initiative e.V.

Vielen Dank!

Wir freuen uns auf den Austausch von Ideen!