Jahresbericht 2021

FPI
Food-Processing
Initiative e.V.

Sehr geehrte Leserinnen und Leser!

Digitalisierung, Globalisierung und weltweite Entwicklungen wie Klimawandel, Pandemien und Kriege sind Herausforderungen, die unsere (Arbeits-)Welt nachhaltig verändern.

Wir sind davon überzeugt: Gemeinsam lassen sich Herausforderungen besser bewältigen. Das Wissen um gemeinsame Ziele und die vertrauensvolle Zusammenarbeit sind von zunehmender Bedeutung gerade in Krisensituationen.

Zusammen mit unseren Mitgliedern und Partnern arbeiten wir daran, Herausforderungen in Chancen zu übersetzen und neue Lösungen in die Anwendung in der Lebensmittelwirtschaft zu bringen.

Getreu unserem Motto: Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen!

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

Inhalt

01. Impulse für die Branche

Vorwort

02. Die Initiative

Impulse für innovative Zukunftslösungen

03. Mitglieder & Kooperationspartner

Die Gemeinschaft innovativer Köpfe

04. Satzungsziele bestätigt & erneuert

Zielsicher zum Erfolg

05. Digital transformieren

Chancen und Potentiale nutzen

06. Nachhaltig produzieren

Ökologische und ökonomische Effizienz Hand in Hand

07. Qualität sichern

Standards problemlos einhalten

08. Personal entwickeln

Lösungen für das Personalmanagement

Inhalt

09. Technologien anwenden

Vom Pilotprojekt in die Praxis

10. International vernetzen

Grenzüberschreitend innovativ handeln

11. FPI Mach MIT

Unser Mitglieder Impuls Talk

12. Last, but not least

Die Initiative

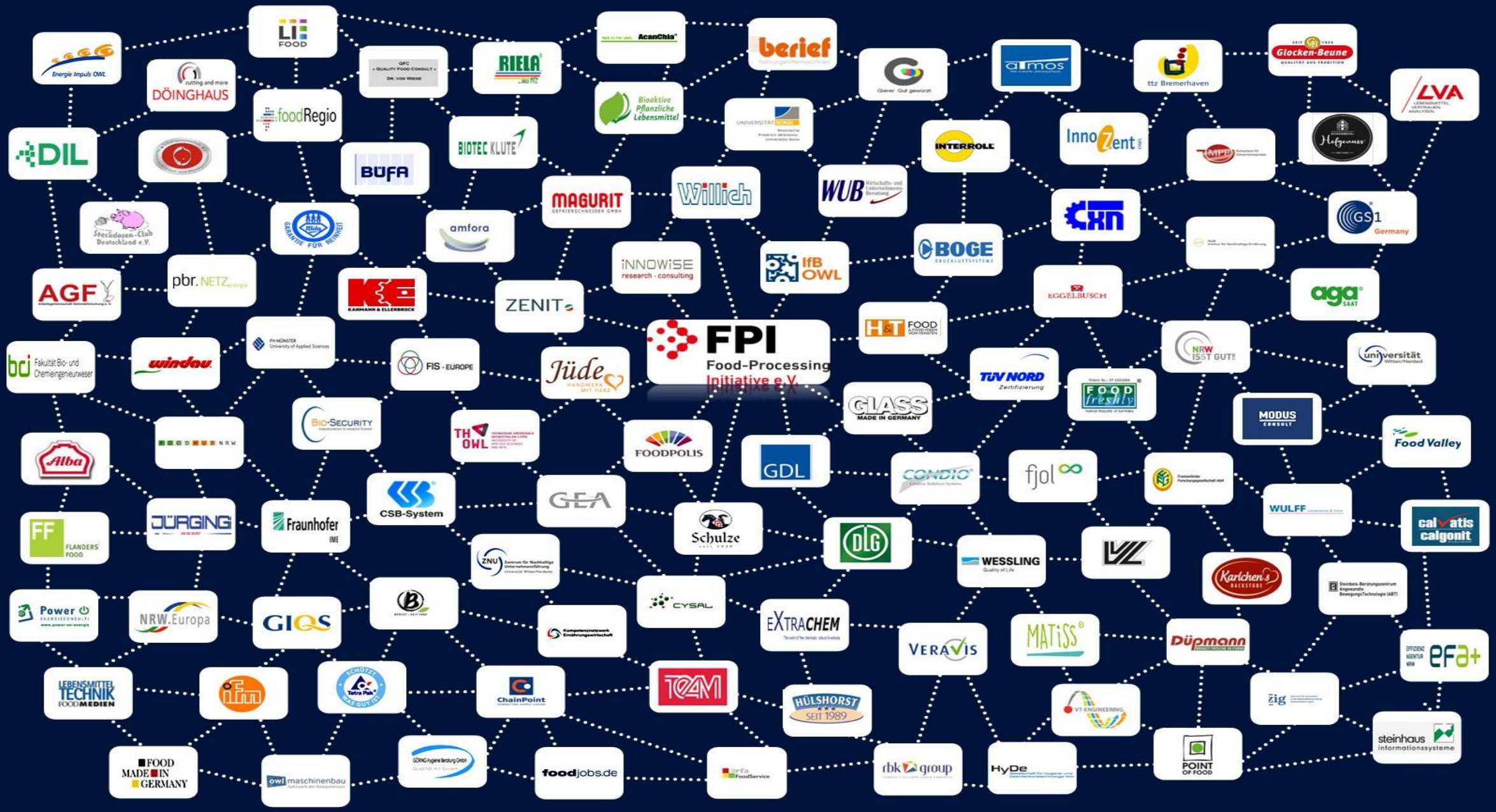
Impulse für innovative Zukunftslösungen

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. Vor allem freuen wir uns über die vertrauensvolle und zukunftsorientierte Zusammenarbeit mit unseren Mitgliedern, Kooperations- und Projektpartnern! Hierfür bedanken wir uns sehr herzlich!

Norbert Reichl, Ariane Rieger, Sabine Höfel, Beate Kolkmann



Mitglieder & Kooperationspartner

Satzungsziele

Zielsicher zum Erfolg

Finden Sie den Unterschied?

2000

Zweck des Vereins

(1) Der Verein ist selbstlos tätig, er verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke.

(2) Zweck ist die Förderung der Ernährungswirtschaft unter Einbindung von Unternehmen der Nahrungsmittelproduktion, des Maschinen- und Anlagenbaus für die Nahrungsmittelproduktion, der Verpackungs- und Zulieferindustrien, der Hochschulen und Forschungseinrichtungen sowie sonstiger mit der Förderung der Ernährungswirtschaft befaßten Organisationen durch Informationsbereitstellung und beratende Hilfestellung in Fragen ihrer gemeinsamen Zielvorstellungen und Zielumsetzungen zum Wohle der Gesamtwirtschaft.

Der Erfüllung dieses Zwecks dienen insbesondere folgende Aufgaben:

(a) Vermittlung des Technologietransfers zwischen Forschung, Wissenschaft und Wirtschaft.

(b) Anbahnung und Pflege gemeinsamer innovativer Vorhaben.

(c) Die Förderung von Qualifizierungsmaßnahmen.

(d) Erkundung von Marktpotentialen.

(e) Informationsbereitstellung von Fördermöglichkeiten.

2021

§ 2

Zweck des Vereins

(1) Der Verein ist selbstlos tätig, er verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke.

(2) Zweck ist die Vernetzung und Förderung von Kompetenzen zur Entwicklung und Implementierung innovativer Lösungen bei Technologien, Produkten und Geschäftsprozessen in der Lebensmittelwirtschaft, um so die Innovations- und Wettbewerbsfähigkeit mit allen und für alle Akteure nachhaltig zu stärken.

Der Erfüllung dieses Zwecks dienen insbesondere folgende Aufgaben:

a) Gestaltung des Dialogs der Akteure aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Gesellschaft

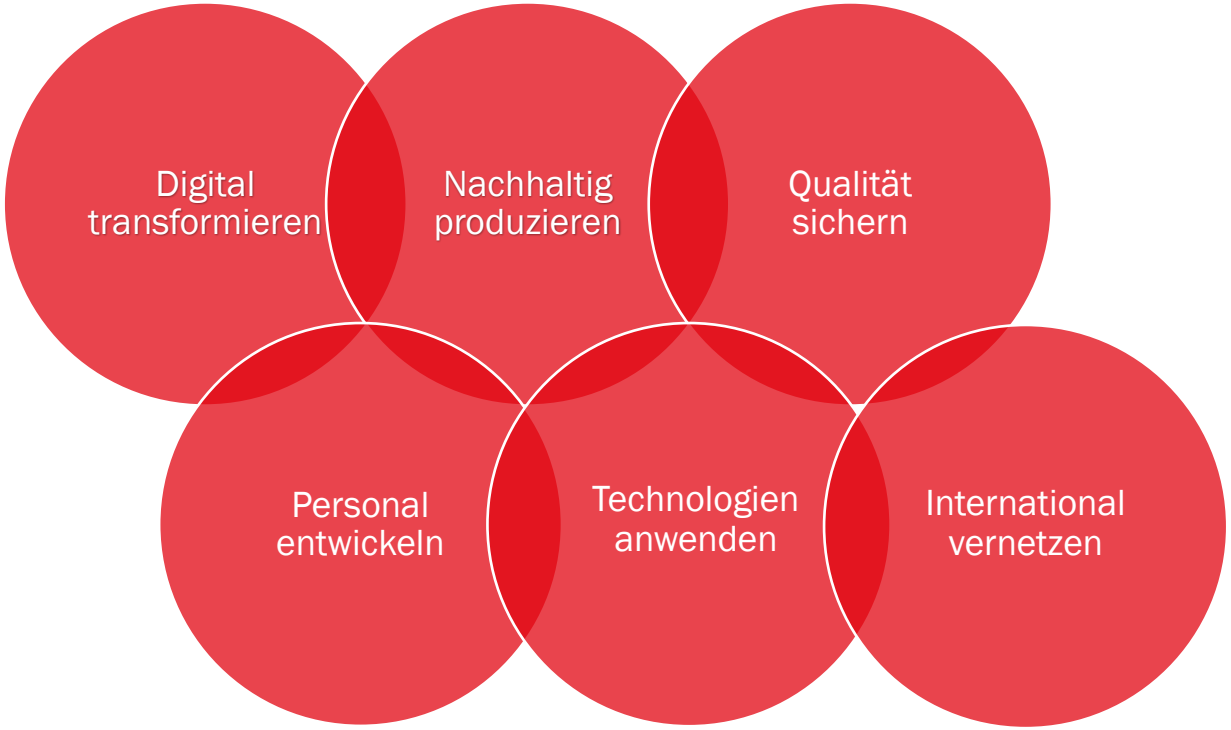
b) Initiierung und Durchführung gemeinschaftlicher Projekte für innovative Lösungen

c) Erleichterung des Zugangs zu neuem Wissen und neuen Lösungen

Auf der Mitgliederversammlung im Dezember 2020 wurden die neu formulierten Ziele einstimmig verabschiedet.

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!



Digital transformieren

Smarte Lösungen für die Lebensmittelbranche: S3Food

Effizienz, Nachhaltigkeit und Sicherheit verbessern durch die Entwicklung und Implementierung intelligenter Sensorlösungen. Fördergutscheine des EU Projektes S3FOOD halfen bei einem optimalen Start in die Digitalisierung.

Glückwunsch an die 33 geförderten Projekte mit 55 Unternehmen, die durch den Zuschlag der Gutscheine ihre innovativen, digitalen Ideen umsetzen konnten!
Alles über die Projekte finden Sie auf s3food.eu/projects

Wir freuen uns besonders über die erfolgreiche Teilnahme unserer Mitglieder.

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

Zwei erfolgreiche Calls

2020: 1. Call

19 Gewinner-Projekte aus sieben EU-Ländern erfolgreich (bei über 100 eingereichten Anträgen)

1,5 Million Euro Förderung für digitale Innovationen des Mittelstands im Lebensmittelbereich

2021: 2. Call

14 Gewinner-Projekte mit 28 mittelständischen Unternehmen erfolgreich (wieder wurden über 140 Anträge eingereicht)

1,3 Millionen Euro für digitale Innovation im Lebensmittelbereich

Co-funded by the Horizon 2020 Framework Programme of the European Union

Digital transformieren

Aus der Forschung in die Praxis

Auftrag der TH Ostwestfalen-Lippe

- ✓ Konzeption, Organisation und Moderation von Transfer-Workshops (August 2020 –April 2021) und Fokustag „where food meets IT“ am 02.03.2021
- ✓ Unternehmensbesuche und -gespräche

Unsere Auftraggeber und Partner:
Dr. Nele Jantz & Dr. Manuel Zimmer
von der Geschäftsstelle
*smart*FoodTechnology^{OWL}
(www.sft-owl.de)

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

Fokustag 2021:

Fokustag *where food meets IT*

Workshops
Live Demonstrationen
Fachvorträge
Online-Netzwerken

02.03.2021 | 10.00 -16.00 Uhr | Online

TH OWL TECHNISCHE HOCHSCHULE OSTWESTFALEN-LIPPE UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES AND ARTS

where food meets IT OWL

Nachhaltig produzieren

Innovationen als Treiber von Ressourceneffizienz – VIDA

„Die Beteiligung an EU-Förderprojekten wie VIDA trägt dazu bei, dass Unternehmen nicht nur mit Geld, sondern auch mit neuem Wissen bei der Umsetzung ihrer innovativen Projektideen unterstützt werden. Ein guter Grund für uns, sich an EU-Projekten zu beteiligen.“

Sabine Höfel, Projektleitung Food-Processing Initiative e.V.

Vida Ergebnisse

106 kleine und mittelständische Unternehmen haben sich an den drei Gutscheinmodellen beteiligt. Die 62 geförderten Projekte wurden mit über 3 Millionen Euro unterstützt. Alle Projekte einte das Ziel, ihre Innovationslösungen rund um das Thema Nahrungsmittel, Energie, Wasser und Schlüsseltechnologien (KET) realisieren zu wollen.

Das VIDA Projekt zeigt, dass innovative Lösungen einen Beitrag leisten, um Ressourcen zu schonen und so langfristig zur Entlastung der Umwelt beizutragen.

www.vidaproject.eu

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

VIDA
value-added innovation in food chains

Co-funded by the Horizon 2020 Framework Programme of the European Union

Nachhaltig produzieren

Ein Produktionsort schließt Kreisläufe – CirQuality OWL

Zirkuläre Ansätze & Lösungen für die Lebensmittelbranche

„Im Dialog mit den Akteuren aus Unternehmen, Wissenschaften und den anderen Innovationsnetzwerken OWL können wir gemeinsam mehr bewegen und für die Zukunft gestalten.

Daher freuen wir uns, im Projektteam CirQuality OWL dabei zu sein und gemeinsam Ansätze für ein zirkuläres Wirtschaften zu entwickeln.“

Beate Kolkmann, stellvertretende Geschäftsführerin Food-Processing Initiative e.V.

Unsere Angebote

- Informationen & Workshops, um die Potentiale des zirkulären Wirtschaftens für die Unternehmen zu entdecken!
- Vernetzung & Austausch, denn branchenübergreifend & gemeinsam geht vieles leichter!
- Wissenschaftliche Begleitung statt "Trial & Error“, um tragfähige Lösungen zu entwickeln
- Digitale Lösungen, denn digitale Schnittstellen machen vieles einfacher!
- Erst-Check Zirkuläres Wirtschaften: Wie können Unternehmen aktiv an sinnvolle Veränderungsprozesse herangehen?

www.cirqualityowl.de

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

Nachhaltig produzieren

Ein Produktionsort schließt Kreisläufe – CirQuality OWL

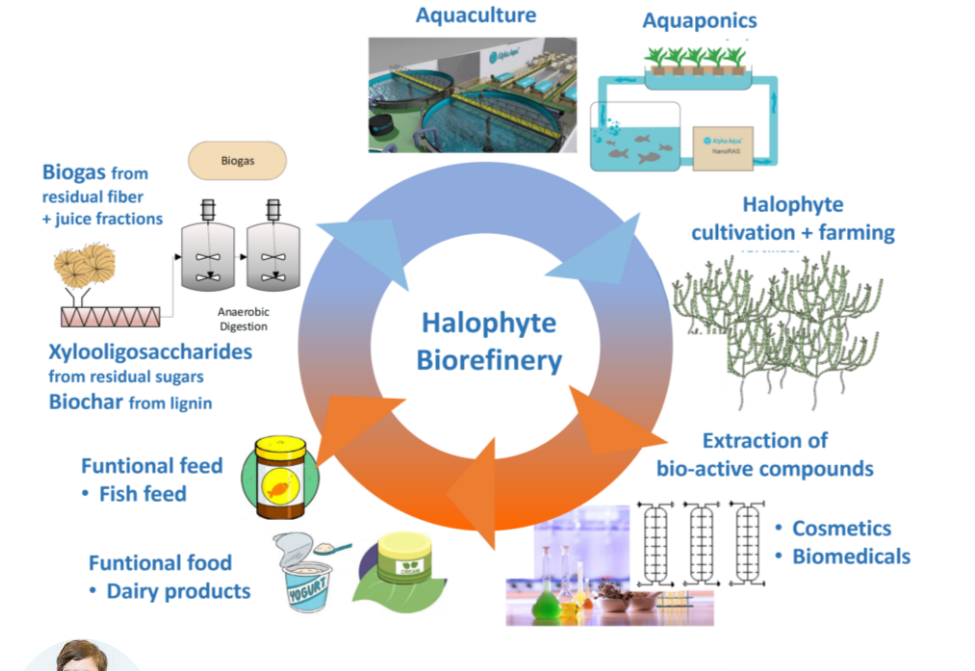
Ausgewählte Aktivitäten des Jahres 2021

Durchführung & Begleitung von CE - Erst Checks in der Lebensmittelwirtschaft

CIRQUALITY
Ein Produktionsstandort schließt Kreisläufe OWL

Nachhaltig produzieren

Die wunderbare Welt des Quella - AQUACOMBINE



Ziele & Tools

Wie kann man in Zukunft den weltweiten Bedarf an nachhaltig produzierter Biomasse sowohl für Lebensmittel als auch für den wachsenden Sektor der biobasierten Wertstoffe decken? Gemeinsam mit 16 europäischen Partner aus 7 europäischen Ländern, arbeiten wir im AQUACOMBINE Projekt an einer Antwort.

AQUACOMBINE hat zum Ziel eine neue Kreislaufwirtschaft mit der Koproduktion von Nahrungsmitteln, Pharmazeutika und Bioenergie aus salztoleranten Pflanzenarten wie z.B. Quella zu schaffen, bei der nur sehr wenig oder gar keine Abfallströme entstehen.

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.

www.aquacombine.eu

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

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

Gemeinsame Projekte mit unseren Mitgliedern

Unterstützung bei einer nachhaltigen Produktentwicklung

„Neue Kulturen anzubauen und Produkte daraus zu entwickeln, erfordert einen langen Atem und ein gutes Netzwerk.“
Burkhard Voss, Eickenbecks Hofgenuss

Die Landwirtschaft nachhaltiger, umweltschonender und regionaler zu machen und das mit dem „Soja des Nordens“, der Lupine auch noch in leckerer Form!

Wir freuen uns, dass wir unser Mitglied aktiv unterstützen konnten und haben selbst eine Menge neues Wissen gewonnen!

Bessere Grauwassernutzung und CO_2 Bilanz

„Gemeinsame Veranstaltungen und Projekte führen zu einem wichtigen und sehr interessanten Wissens- und Erfahrungs-austausch und helfen bei der Erreichung unserer Ziele!“
Sylvia und Heinz Düpmann, Düpmann GmbH & Co. KG

Die Prozesse im Betrieb mit dem Fokus auf nachhaltige Ansätze betrachten: der Erst-Check im Rahmen des Projektes CirQuality OWL brachte klare Ergebnisse, so das konkrete Umsetzungen erfolgen konnten.

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

Nachhaltig produzieren

Pflanzliche Proteinquellen für das Lebensmittelhandwerk - PROHand

"Neue Produktinnovationen aus pflanzlichen Proteinen für Handwerksbetriebe ermöglichen eine Erweiterung des Angebots und fördern die Erschließung neuer Kundengruppen."

Sabine Höfel, Projektleitung Food-Processing Initiative e.V.

Ziele

- 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

Bäckerei Häcker

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

Qualität sichern

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

Food Forum IFS Food & Lebensmittelrecht

Fit fürs nächste Audit und mit viel Wissenswertem aus dem weiten Feld Lebensmittelrecht ausgestattet, sind die Teilnehmenden des FPI Food Forums 17.09.2021.

Vanessa Kordt von FIS Europe und Dr. Wolfang von Wiese von Quality Food Consult boten Einblicke unangekündigter Audits und Stolpersteine beim IFS 7.

Rechtsanwalt Dr. Boris Riemer gab Praxishinweise und Auskunft über aktuellste Entscheidungen im Lebensmittelrecht.

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

Fachaustausch

Bereits am 10.02.2021 fand ein Fachaustausch statt, bei dem Vanessa Kordt und Dr. Boris Riemer Impulsvorträge hielten und im Anschluss die Fragen der Teilnehmer beantworteten.

Qualität sichern

Neue digitale Lösungen entwickeln – unsere Gewinner aus dem Projekt S3Food

DIL & VT Engineering

Um die Produkte und Prozesse sicher zu gestalten und Arbeitsabläufe zu optimieren, gingen das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL Technologie) zusammen mit VT Engineering im durch S3FOOD geförderten Projekt der Frage nach, ob es möglich ist, die Qualitätskontrolle von Raps mit einer mobilen App zu automatisieren.

Im Rahmen des Projekts wurde eine mobile App für die Klassifizierung von Raps erfolgreich implementiert und getestet.

Calvatis & Steinhaus

Um die Leistung, die Produktsicherheit und damit auch die Nachhaltigkeit in der Geflügelproduktion zu optimieren, haben sich die FPI-Mitglieder Steinhaus Informationssysteme GmbH und die Calvatis GmbH zusammengetan, um mit Hilfe eines S3Food Fördergutscheines gezielt an der Echtzeitüberwachung und Anpassung einer laufenden Produktion zu arbeiten.

Mit diesem Projekt wurde das Potenzial der digitalen Überwachung des Brühens von Geflügel und Einstellung der chemischen Brühbedingungen aufgezeigt, um die Produktqualität zu verbessern, Abfälle zu verringern und Zeit zu sparen, während gleichzeitig die Transparenz und Rückverfolgbarkeit der Produktion erhöht wird.

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 2021 unter Berücksichtigung der aktuellen Covid-19 Situation im virtuellen Raum.

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

Die Treffen werden vom Food-Processing Initiative e.V. und der innowise GmbH koordiniert.

Um an den Treffen des Personalleiterkreises teilnehmen zu können, wird eine Mitgliedschaft im Food-Processing Initiative e.V. vorausgesetzt.

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

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

Technologien anwenden

Think Tank FOODigital - ist Ihr Unternehmen bereit für „digital“?

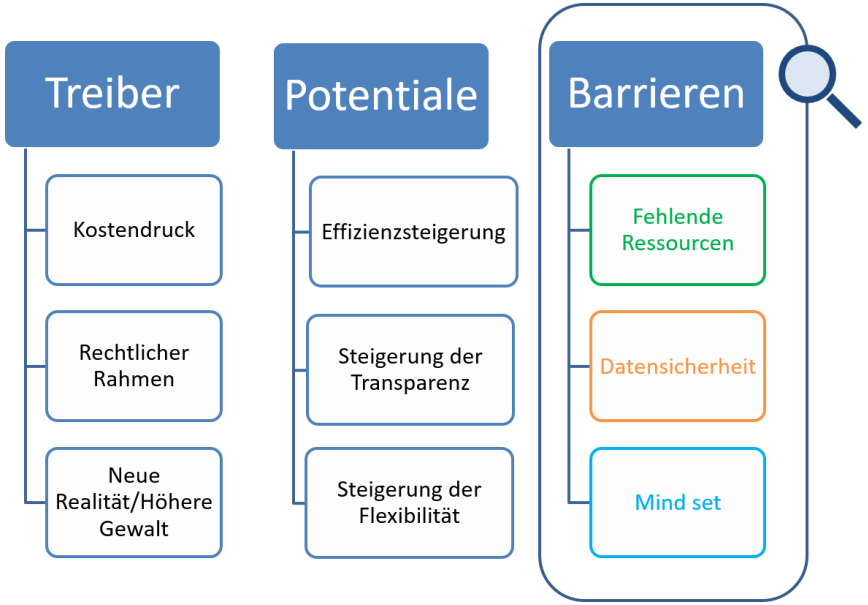
Die Digitalisierung ist in aller Munde. Aber ist sie auch in den Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft angekommen? Passen die bestehenden Konzepte oder muss die „Digitale Transformation der Lebensmittelwirtschaft“ neu gedacht werden?

Der Think Tank FOODigital, der im Rahmen der zweiten Phase unseres Innovationsprojektes FOOD2020 stattfindet, bietet Raum, sich diesen Fragen zu stellen.

Gemeinsam mit Unternehmen der Lebensmittelbranche:

- ✓ diskutieren wir Chancen der Digitalisierung
- ✓ finden wir Antworten & Lösungen
- ✓ arbeiten wir an Konzepten für die Unternehmen

www.food2020.eu



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

FOOD 2020
ZUKUNFTSOFFENSIVE LEBENSMITTELWIRTSCHAFT
Deutsch-niederländisches Kooperationsprojekt

International vernetzen

Vernetzt – digital – resilient: Smart Sensors 4 Agri Food

“Wir unterstützen mittelständische Unternehmen der Lebensmittelbranche auf ihrer digitalen Reise.
Die gute Vernetzung relevanter Akteure 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.”

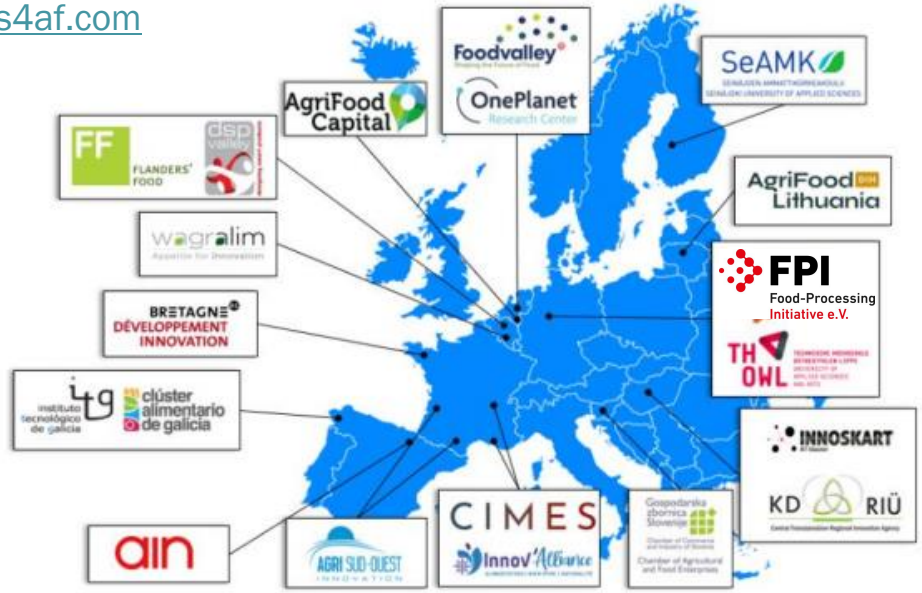
Norbert Reichl, Geschäftsführer Food-Processing Initiative e.V.

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

Ziele & Tools

- Plattform für die digitale Transformation der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Europa
- Technologie-Katalog über aktuelle und relevante Techniken & Themen
- Übersichtskarte der Living Labs

www.ss4af.com



(Inter-) National vernetzen

Plattform für Lebensmittel- & Agrarwissenschaften, Innovation & Nachhaltigkeit im Rheinischen Revier (www.plain-rr.de)

"FPI ist Partner von PLAIN-RR und wir bringen unsere Branchen-Expertise und Netzwerk-Kompetenzen ein, um den Strukturwandel im Rheinischen Revier nachhaltig erfolgreich zu gestalten."

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

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

Ziele & Tools

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 Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (MULNV) unterstützt die Plattform.

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

FPI mach MIT!

Virtueller Mitglieder-Impuls-Talk

Von Mitgliedern - für Mitglieder

Der Austausch und die nachhaltige Vernetzung zwischen den Mitgliedern unseres Vereins stehen im Mittelpunkt unserer regelmäßig stattfindenden, einstündigen Mitglieder -Impuls-Talk Runden.

Eingerahmt wird das Ganze von einem kurzen Impulsvortrag eines Mitglieds zu einem aktuellen Thema.

Wir laden auch für die kommenden Talk Runden alle Mitglieder herzlich zum Vortragen, Mitdiskutieren, Netzwerken & Gestalten ein!

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

Kompetenzen vernetzen, Impulse geben

Impuls-Themen des Jahres 2021:

- ✓ Industrie 4.0 - Erfolgreiche Digitalisierung für das Tagesgeschäft
  Impuls: Dr. Klemens van Betteray, CSB System SE
- ✓ Fraunhofer Leitmärkte – wie verbessern wir unsere Angebote für die Industrie
  Impuls: Dr. Mark Bücking, Fraunhofer IME
- ✓ Rückverfolgbarkeit von Daten und Produkten - Standards & Schnittstellen, Anforderungen von Kunden und Auditoren
  Impuls: T.W. Berief, Berief Nahrungsmittelmaschinen GmbH & Co. KG
- ✓ IFS quo vadis - muss sich die Branche alles gefallen lassen
  Impuls: Dr. Sylvia Pfaff, FIS Europe

Last, but not least

Wir haben das Projekt „Altstattraum“ der Stadt Bielefeld hautnah miterlebt

Nach anfänglichem Gehupe war es eigentlich recht schön!

Wir haben so viele Projektanträge eingereicht wie noch nie

Bei 10 haben wir aufgehört zu zählen…

Ein weiteres Jahr im Corona auf und ab

Wir werden uns nie daran gewöhnen, aber im Großen & Ganzen ging es uns ganz gut!

Wir konnten wieder an Projekttreffen bei europäischen Projektpartner teilnehmen

Mit Gummistiefeln durchs dänische Wattenmeer!

2022 …

… wird mit Sicherheit wieder ein Jahr voller Überraschungen. Wir sind vorbereitet!

Und nun?

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

FPI
Food-Processing
Initiative e.V.

Vielen Dank!