


**Kooperationspreis
Food-Processing NRW**

Kooperationspreis

Food-Processing NRW

2002



Ministerium für
Wirtschaft und
Mittelstand,
Energie und
Verkehr
des Landes
Nordrhein-Westfalen



Kooperation und Innovation als Motor des Wettbewerbs

Für die mittelständisch geprägte Ernährungsindustrie in Nordrhein-Westfalen sind Kooperationen und Innovationen von zentraler Bedeutung. Um die Herausforderungen der zunehmenden Globalisierung zu bewältigen, bedarf es innovativer Ideen auf der Produkt- und Dienstleistungsebene und bei den Produktionsprozessen. Im Alleingang können die kleinen und mittleren Unternehmen dies meist nicht leisten. Erst Kooperationen mit anderen Unternehmen unter Einbindung der Wissenschaft ermöglichen ihnen die Umsetzung solcher innovativer Vorhaben. Aus diesem Grunde habe ich auch die Schirmherrschaft für den Wettbewerb „Kooperation und Innovation in der Prozesskette Food-Processing NRW“ übernommen.

Ziel dieses Wettbewerbs war die Prämiiierung herausragender Kooperationen bei der Umsetzung innovativer Produkte, Prozesse und Dienstleistungen. Unabhängig davon, ob es sich um horizontale, vertikale oder laterale Kooperationsvorhaben zwischen Unternehmen als Beitrag für die Kategorie „business-to-business“ handelte, oder unter Einbeziehung von Hochschulen und Forschungsstätten als Beitrag für die Kategorie „business-to-science“ – alle Stufen der Wertschöpfungskette der Ernährungsbranche in Nordrhein-Westfalen waren aufgefordert, sich an dem Wettbewerb zu beteiligen.

Die große Resonanz mit über 100 teilnehmenden Unternehmen und Forschungseinrichtungen bestätigt die Richtigkeit dieses Ansatzes. Die Beiträge belegen zudem, dass die Unternehmen die Herausforderungen angenommen haben. In der Erwartung eines großen Nutzenzuwachses bei „geteiltem“ Risiko werden mit viel Kreativität und noch mehr Engagement kooperative Projekte vorangetrieben.

Diese Broschüre gibt einen Überblick über die eingereichten Kooperationsprojekte sowie die beteiligten Unternehmen. Die Vielfalt der Beiträge spiegelt die Tiefe und Bandbreite der Ernährungsbranche über die gesamte Prozesskette in Nordrhein-Westfalen wieder. Ich würde es sehr begrüßen, wenn sich andere Unternehmer durch die Ergebnisse ermuntert sähen, die eigenen Potenziale in den Bereichen Kooperation und Innovation unter die Lupe zu nehmen. Sollte der geeignete Partner fehlen, verfügen wir in Nordrhein-Westfalen über ausgezeichnete Netzwerke, die Suche erfolgreich zu unterstützen.

Danken möchte ich an dieser Stelle allen Teilnehmern, den Koordinatoren vom Food-Processing Initiative e.V. und der Jury für ihre kompetente Arbeit. Ich bin der festen Überzeugung, dass von diesem Wettbewerb nicht nur die Sieger profitieren werden. Die ganze Ernährungsbranche und damit vor allem der Standort Nordrhein-Westfalen dürfen sich als „Gewinner“ fühlen.

A handwritten signature in black ink, reading "Ernst Schwanhold".

Ernst Schwanhold

Minister für Wirtschaft und Mittelstand,
Energie und Verkehr des Landes Nordrhein-Westfalen.

Inhalt**Impressum****Herausgeber für Buch und CD-ROM**

Ministerium für Wirtschaft und Mittelstand, Energie
und Verkehr des Landes Nordrhein-Westfalen
Haroldstraße 4
D-40213 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 2 11 8 37-02
Fax: +49 (0) 2 11 8 37-2200
Email poststelle@mwmev.nrw.de
Internet www.mwmev.nrw.de

Konzept, Projektleitung

Food-Processing Initiative e.V.
August-Bebel-Str. 58
33602 Bielefeld
Tel.: +49 (0) 5 21 9 86 40-0
Fax: +49 (0) 5 21 5 60 19 95
Email info@foodprocessing.de
Internet www.foodprocessing.de

Preisgestaltung

Ruth Tenhaef

Redaktion

halbzehn publication agency
Chefredaktion: Ruth Tenhaef
Redakteurinnen: Martina Licht, Adelheid Wielers

Titelillustration

Manfred Wietschorke

Grafisches Konzept, Layout

A3 GmbH, Büro für visuelle Kommunikation
Christian Ring, Astrid Menze

Druck, Gesamtherstellung Buch

LV Druck, Münster

Auflage Buch

1000

CD-ROM, Gesamtherstellung

A3 GmbH, Büro für visuelle Kommunikation
Sebastian Hohage

Auflage CD-ROM

2000

Bildnachweis

Für die Richtigkeit und für die Einhaltung urheber-
rechtlicher Lizenzbestimmungen tragen die jeweiligen
Unternehmen, die Bild- und Logodaten zur Verfügung
gestellt haben, die Verantwortung.

Anmerkung des Herausgebers

Die dargestellten Unternehmen und Institutionen
stehen repräsentativ für das gesamte aufgeführte
Kooperationsprojekt.

Grußwort	5
Statement der Jury	9
Die Jurymitglieder	10
Zum Kooperationspreis	12
Kooperationsprojekte	14
Beteiligte Unternehmen	74
Kooperationsgesuche	127
Adressregister	140

Mit freundlicher Unterstützung von





Statement der Jury

Kooperation und Innovation sind die Schlüssel zum Erfolg eines Unternehmens im Wettbewerb. Insbesondere mittelständische Unternehmen werden diese Schlüssel im verschärfenden Wettbewerb brauchen, um sich den großen Herausforderungen im mehr und mehr internationalisierenden Markt zu stellen. Auch das kleine Unternehmen bei uns kann und muss diesen Anforderungen gerecht werden. Aber nur gemeinsam ist man stark. Stark am Markt sein, wirtschaftlichen Erfolg haben, heißt aber zwangsläufig kooperativ und innovativ zu handeln.

Dass Unternehmen aus Nordrhein-Westfalen dies können, zeigten die vielen kompetenten Beiträge zum diesjährigen Kooperationspreis Food-Processing NRW. Und dies in einem Wirtschaftssegment, der wie kaum ein anderer stark diversifiziert ist: Nahrungsmittel-Unternehmen, Maschinenbau, Verpackungsindustrie, Handel und Logistik, EDV-Unternehmen, diverse Zulieferer unterstützt und begleitet von Forschungseinrichtungen.

Die Vielfältigkeit der Branche spiegelt sich deutlich in den Themenvielfalt der Beiträge. In der Kooperation zwischen Unternehmen beinhalten die Beiträge Themen wie Produktentwicklungen, Qualitätssicherungsmaßnahmen und Einkaufs- und Vermarktungsgemeinschaften. Das Themenspektrum im Bereich der Kooperation zwischen Unternehmen und Forschungseinrichtungen reicht von Functional Food über Vermarktungsstrategien bis zur Entwicklung von praktikablen Qualitätsmanagementsystemen.

Die zusätzliche Vergabe des Sonderpreises für herausragende Kooperationen soll ein weiterer Anstoß für diejenigen sein, die bei diesem Wettbewerb mit ihren Ideen und Kooperationsvorhaben bisher nicht dabei waren, die Initiative zu ergreifen.

Für die Jury zeichnen:

Gerrit Born

J. Gidner

Jansen

Helmut Mersch

Jörg Stender

Nikolaus Stein



Herr Prof. Dr. Heseke ist Leiter der Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung an der Universität Paderborn.

Sein Fachgebiet umfasst die Schwerpunkte Ernährung, Bewegung und Gesundheit im Alter, Ernährung im Kindesalter, Ernährungs-epidemiologie, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Neben zahlreichen Publikationen in nationalen und internationalen Fachzeitschriften, ist er als EU-Gutachter tätig sowie Mitglied in verschiedenen wissenschaftlichen Fachgesellschaften.

www.uni-paderborn.de



Herr Dr. Jansen ist Direktor des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik (DIL) und Vorstandsvorsitzender des DIL e.V. in Quakenbrück. Seine Aufgabenschwerpunkte liegen in der verfahrenstechnisch orientierten Forschung im Bereich der Lebensmittel- und Futtermitteltechnologie. Der DIL e.V. ist ein privatwirtschaftliches, gemeinnütziges Forschungsinstitut, welches durch interdisziplinäre Zusammenarbeit verschiedenster Bereiche, wie Verfahrenstechnik, Chemie, Mikrobiologie, etc. komplexe Thematiken realisieren kann.

www.dil-ev.de



Herr Prof. Dr. Stender ist an der Fachhochschule Lippe und Höxter, Lemgo in dem Fachbereich Lebensmitteltechnologie tätig. Seine Lehrgebiete sind die Qualitätssicherung, Back- und Süßwarentechnologie und lebensmitteltechnische Grundoperationen. Diverse Publikationen in einschlägigen Fachzeitschriften und Fachbuchbeiträge wurden veröffentlicht. Die Fachhochschule ist die einzige Fachhochschule in Nordrhein-Westfalen, an der Lebensmitteltechnologien ausgebildet werden. Der Fachbereich Lebensmitteltechnologie unterhält enge Kontakte zu Wissenschaft und Wirtschaft der Ernährungsbranche.

www.fh-lippe.de



Herr Prof. Dr. Born ist Vorsitzender der Landesvertretung des Vereins Deutscher Ingenieure (VDI) Nordrhein-Westfalens in Düsseldorf und Professor an der Gerhard-Mercator Universität Duisburg. In enger Zusammenarbeit mit Wirtschaft und Wissenschaft steht der VDI mit seinen zahlreichen Mitgliedern heute als einer der renommiertesten Vereine auf nationaler und internationaler Ebene. Er ist die führende Institution für die Weiterbildung und den Erfahrungsaustausch technischer Fach- und Führungskräfte.

www.vdi.de



Frau Dr. Eichner Lisboa ist Geschäftsführerin der Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (BVE) in Bonn. Ihre Aufgabenschwerpunkte liegen in den Bereichen: Außenwirtschaft, Öffentlichkeitsarbeit, Markt und Messen.

Der wirtschaftspolitische Spitzenverband umfasst unter seinem Dach wichtige Fachverbände und Unternehmen der Branche. Im Markt und Messenausschuss bietet die BVE Unternehmen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch, zur Strategiediskussion und Information über neue Vertriebswege. Auch grenzüberschreitend wird der Austausch zu Markt- und Handelsfragen mit europäischen Kollegen gepflegt. Weitere Arbeitsbereiche der BVE sind Umwelt, Recht und Wettbewerb, Außenwirtschaft sowie Logistik.

www.bve-online.de



Frau Strecker ist bei der Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE) in Bonn als Referatsleiterin für die Bereiche Gemeinschaftsverpflegung (Außer-Hausverzehr) und Logistik zuständig.

In der Verkehrspolitik setzt sich die BVE für die Verbesserung der Rahmenbedingungen – vor allem im Straßengütertransport – ein.

Für die im Außer-Haus-Markt tätigen Unternehmen organisiert die BVE im AK Food-Service und im Rahmen von Fachtagungen den branchenübergreifenden Erfahrungsaustausch. Sie setzt sich aktiv für Maßnahmen zur Verbesserung der Vermarktungschancen der Ernährungsindustrie im In- und Ausland ein.

www.bve-online.de



Wie bringt man Kooperationen in Form?



Ruth Tenhaef
Neue Straße 42
D-49143 Bissendorf
Tel.: +49 (0) 54 02 64 26-56
Fax: +49 (0) 54 02 64 26-59
www.halbzehn.de



SUDHOFF EDELSTAHL & METALLBAU



VINCENZO PERRONE
MARMOR · GRANIT · NATURSTEINE



LACKIERUNGEN GMBH

Was zeichnet sie aus, diese Zusammenschlüsse zwischen Groß und Klein, wenigen und vielen? Immer formen sich eigenständige, unabhängige Einheiten unterschiedlicher Art zu einem neuen Ganzen.

Der Kreis ist die erste Form, die sich mir aufdrängt. Er gehört zu dem Konzept, das ich für den Food-Processing Initiative e.V. entwickelt und in Form gebracht habe, in Texte und Bilder. Kreisförmig sind die Piktogramme für die unterschiedlichen Bereiche der Ernährungswirtschaft, die in dem FPI vereint und immer wieder neu verbunden werden.

Auch für diese ganz wörtlich grenzenlose Einheit bietet sich die Kreisform an. Sie ist die einfachste, kräftigste und geräumigste Form. Unter allen Formen mit gleichem Umfang kann keine so viel, so viele, aufnehmen wie der Kreis. Und mit der Linie, die keinen Anfang und kein Ende hat, verkörpert der Kreis am besten die Einheit und das Unbegrenzte.

Mehr noch, die Kreisform hat eine energetisch harmonisierende Wirkung. Der Kreis ist ein unerschöpfliches Medium für den Prozess des Schaffens, eine Basis, um die Mitte zu finden. Im Kreis ist – wie in Kooperationen – das Ganze mehr als die Summe der Teile.

Der Kreis als neue Einheit hat seine eigene Energie, seine eigene Dynamik, er eröffnet neue Perspektiven und Dimensionen.

Von der Idee zur Gestalt

Für die Umsetzung der Idee verließ ich mich auf einen Kreis kreativer Gestalter: den Diplom-Designer und Künstler Manfred Wietschorke, den Metallbauer Guido Sudhoff und den Steinmetz Vincenzo Perrone.

Manfred Wietschorke entwickelte die Gestalt. Er stellte den Kreis auf ein solides Fundament und schuf damit zwei Ebenen: den Kreis als starke Basis und den Kreis als flexiblen Kopf. Schlanke Stützen verbinden die beiden Ebenen. Sie tragen das Ganze und die verschiedenen Einzelformen, die für sich allein stehen und sich harmonisch zum Kreis zusammenfügen.

Für Manfred Wietschorke hat der Kreis eine besondere Bedeutung: »Der Kreis hat die größte Symmetrieeigenschaft. Stellt man die Einzelteile auseinander, wird die Symmetrie gebrochen, aber im ideellen Sinne wird sie nur unsichtbar.« Das Grundprinzip Einheit aus Vielfalt lebt auch in den Materialien: Stein und Metall, geschaffen mit Wasser und Feuer.

Für den Stein des Fundaments wählte der Steinmetz Vincenzo Perrone, Gabbro Norit, Nero Impala aus Südafrika, der im Rohzustand grau ist und durch die Oberflächenveredelung eine glänzende, zum schwarz tendierende Farbe erhält. Mit Wasser und Schleifdiamanten schuf er die anspruchsvolle Kreisform, eine Arbeit, die viel Fingerspitzengefühl verlangt.

Für ein zeitlos edles Material entschied sich der Metallbauer Guido Sudhoff. An Edelstahl reizt ihn die Vielseitigkeit der Formgebung für filigrane oder großflächige Gestaltung. Am liebsten verwendet er ihn – wie hier – im Verbund mit anderen Materialien.

Der Lackdesigner Peter Stücker, bekannt durch Arbeiten für Luigi Colani, sorgte für den letzten Schliff. Sein edles Lackdesign in den Farben des Landes Nordrhein-Westfalen macht den außergewöhnlichen Auftritt der Skulptur perfekt.

Auch hier zeigte sich die Dynamik der Kooperation, bei der die Gestalter sich gegenseitig unterstützten, inspirierten und Ideen weiter entwickelten. Das gilt für die Skulptur und auch für die Texte dieser Broschüre, für die ich mich auf ein Team von Textern stützen konnte.



Foto: Klaus Menkhaus

unity unlimited: Kooperationspreis 2002

© Ruth Tenhaef

»Unsere Projekte bringen Freiberufler und Unternehmer zusammen. Die enge Zusammenarbeit ermöglicht allen, über ihren Tellerrand zu schauen, sich gegenseitig zu inspirieren und gemeinsam Ideen weiter zu entwickeln.«

Ruth Tenhaef

Kooperation

Den Großen die Stirn bieten

Gewinner: Business-to-Business

**ZDI Industrieverbund
GmbH & Co KG
50226 Frechen**

Der erbarmungslose Preiskampf der Großkonzerne und der wachsende Druck, den der Einzelhandel mit immer neuen Forderungen nach Preisnachlässen und Sonderkonditionen auf seine Lieferanten ausübt, zehrt an den Erträgen mittelständischer Unternehmen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Wollen sie auf Dauer wettbewerbsfähig bleiben, gibt es für sie nur eine Alternative: Sie müssen die eigene Kostenstruktur optimieren und das ungleiche Kräfteverhältnis durch Kooperation kompensieren. Nur so können sie genauso effizient wirtschaften, zu ähnlich guten Konditionen einkaufen und die Chancen moderner Technologien ebenso gut nutzen wie die Großen. 64 Mittelständler der Nahrungs- und Genussmittelindustrie haben die Chancen der Kooperation erkannt und sich dem ZDI Industrieverbund angeschlossen.

Beschaffungsabläufe optimieren

Eine der ersten Maßnahmen der Kooperation bestand darin, Beschaffungsvolumina zu bündeln. Aus den größeren Bestellmengen ergeben sich günstigere Konditionen und schließlich eine bessere Ausgangsposition für die harten Preisverhandlungen mit den Handelsketten. In einer zweiten Phase der Zusammenarbeit soll durch Benchmarking in branchen- und projektbezogenen Arbeitskreisen beispielsweise die komplette Beschaffungslogistik optimiert werden. Dabei geht es im Kern darum, vorhandene Stärken und Ressourcen einzelner Kooperationspartner aufzuspüren und so zu nutzen, dass für alle Beteiligten ein Rationalisierungseffekt entsteht.

Markttransparenz senkt Kosten

Eine weitere Möglichkeit, Kosten zu sparen, ergibt sich bei der Marktrecherche. Einzelne mittelständische Unternehmen sind nur eingeschränkt in der Lage, sich über Preise und Konditionen im internationalen Markt zu informieren. Der Zugang zu den Internet-Marktplätzen der Konzerne bleibt ihm allein schon aus Kostengründen versperrt. Deshalb hat der ZDI-Industrieverbund einen eigenen Online-Marktplatz geschaffen. Hier können die Mitglieder schnell, komfortabel und tagesaktuell Preise und Konditionen für gehandelte Waren und Dienstleistungen abfragen, eigene Angebote ins Netz stellen oder nach interessanten Offerten suchen.

Konkurrenz belebt das Geschäft

Die Kooperation stärkt die Wettbewerbsschancen mittelständischer Unternehmen gegenüber den mächtigen Großkonzernen und Einkaufsketten. Damit behalten sie ihre wichtige Funktion als Regulativ im Markt. Dass die Idee Nachahmer finden wird, ist durchaus im Interesse der Initiatoren. Denn im Wettstreit um die besseren Konzepte wächst die Chance, dass sich weitere Partner für diese oder andere Kooperationen entscheiden.

Kooperation mittelständischer Unternehmen der Nahrungs- und Genussindustrie zur Stärkung ihrer Ertragskraft



Bündelungspotential der ZDI-Gruppe (ausgewählte aktuelle Beispiele)

Warengruppen	Branchen der ZDI-Mitgliedsfirmen				
	Tiefkühlkost/ Convenience	Feinkost	Fleisch- und Wurstwaren	Süßwaren/ Gebäck/ Schokoladen	Konserven
Verpackungen (Wellpappe, Vollpappe)	●	●	●	●	●
Folien	●	●	●	●	●
technischer Bedarf	●	●	●	●	●
C-Artikel	●	●	●	●	●
Logistik/Frachten	●	●	●	●	●
Energie/Treibstoffe	●	●	●	●	●
Arbeits- und Berufskleidung	●	●	●	●	●
Salz/Zucker/Mehl	●	●	●	●	●
Stärke	●	●	●	●	●
Fette/Oele	●	●	●	●	●
Fleisch/Fleischwaren	●	●	●	●	●
Maschinen/Flurfördergeräte	●	●	●	●	●
Instandhaltungen/Reparaturen	●	●	●	●	●

Grenzen überwinden

Gewinner: Business-to-Science

Universität Bonn
Landwirtschaftliche Fakultät
 53115 Bonn

**Interessengemeinschaft Grenz-
 überschreitende Integrierte
 Qualitätssicherung (GIQS) e.V.**
Vorstandsbüro: Uni Bonn
 53115 Bonn

Gezondheidsdienst voor Dieren
 7400 AA Deventer, NL

Durchgehendes Qualitätsmanagement vom Stall bis zur Theke ist die Voraussetzung für gesunde Fleischprodukte, erfordert aber den Wissens- und Informationsaustausch der beteiligten Unternehmen. Beim Aufbau solcher Systeme, die Transparenz für alle Beteiligten und für Verbraucher schaffen, unterstützen Dienstleister die gesamte Produktionskette, d.h. Nutztierhalter, Schlachthöfe, Fleischverarbeiter und Handel.

Grenzen für Informationen

Bisher geschieht das nur auf nationaler Ebene. Das bedeutet, dass beispielsweise in der Schweineproduktion täglich Ferkel, Mastschweine und Fleisch die niederländisch-deutsche Grenze passieren, nicht jedoch Informationen wie Herkunfts- und Gesundheitsdaten, die auf der anderen Seite der Grenze für die Qualitätssicherung benötigt werden.

Hierzu erarbeitet eine deutsch-niederländische Kooperation Lösungen. Unter der Trägerschaft der 2001 gegründeten Interessengemeinschaft Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung e.V. (GIQS) mit Sitz in Kleve haben sich 12 Kooperationspartner, darunter die landwirtschaftliche Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelm-Universität Bonn und der niederländische Gezondheidsdienst voor Dieren, zu einem ersten Projekt zusammengeschlossen.



Qualitätsmanagement-Werkzeuge

In einem 36monatigen Entwicklungsprojekt erstellt GIQS einen Werkzeugkasten von Systemlösungen zur Unterstützung von integriertem Qualitäts- und Gesundheitsmanagement, das den produktbegleitenden Informationsaustausch innerhalb der Schweineproduktionsketten ermöglicht. Bewährte Lösungen aus der Industrie wie Risiko- und Schwachstellenanalyse, Dokumenten- und Auditmanagement werden für die Fleischproduktion angepasst. Ein Internetportal mit den Software-Werkzeugen ist für alle zugänglich, die ein kettenorientiertes Gesundheits- und Qualitätsmanagement einführen oder vorhandene Systeme verbessern wollen. Als Mittler schafft GIQS außerdem Verbindungen zwischen den Systemen beiderseits der Grenze.

Damit können alle Beteiligten die Qualität der Produkte besser planen und kontrollieren. Kleine und mittelständische

Betriebe werden beim Aufbau unternehmensübergreifender Qualitäts- und Gesundheitsmanagementsysteme unterstützt, zu dem sie allein weder personell noch finanziell in der Lage sind.

Marktposition gestärkt

Alle Unternehmen und nicht zuletzt die Verbraucher profitieren von den Ergebnissen: gesunde Tiere, verbesserter Tierschutz, wirtschaftliche Produktion und verbesserte Lebensmittelsicherheit. Die Marktposition der Fleisch erzeugenden Industrie beiderseits der Grenzen wird nachhaltig gestärkt.

**Grenzüberschreitende Integrierte
 Qualitätssicherungssysteme**



Teamwork im Dienste des Verbrauchers

Gewinner: Sonderpreis

Agroisolab GmbH
52428 Jülich

Forschungszentrum Jülich GmbH
Technologie Transfer Büro
52428 Jülich

Wie vertrauenswürdig sind eigentlich die Qualitätssicherungssysteme der Lebensmittelindustrie? Geben Ohrmarke und Papiere beispielsweise wirklich zuverlässig Aufschluss über die Herkunft eines Rindes? Nachweise dieser Art sind zwar allgemein akzeptiert, doch keineswegs gegen Fälschungen gefeit. Mit Hilfe der Stabil-Isotopen-Analyse ist es möglich, die Herkunft von Agrarrohstoffen und Lebensmitteln wissenschaftlich zu überprüfen. Das Forschungszentrum Jülich verfügt über langjährige Erfahrungen auf diesem Gebiet. Die Forschungsergebnisse im Dienste der Verbrauchersicherheit einzusetzen, ist Gegenstand der Kooperation mit der agrosom GmbH, einem mittelständischen Unternehmen aus Lauenburg. Im April 2001 besiegelt, mündete die Partnerschaft auf Grund zahlreicher Aufträge von Handel, Industrie und öffentlicher Hand bald in ein Start-up-Unternehmen: die Agroisolab GmbH.

Keine Chance für Fälscher

Ziel des Gemeinschaftsprojekts ist die regelmäßige Überprüfung von Herkünften in den Produktsegmenten Fleisch, Obst und Gemüse, Getreide, Eier, Milchprodukte und Getränke. Dabei bewährt sich die Stabil-Isotopen-Methode als universelles, kostengünstiges und fälschungssicheres Verfahren. Schadstoffanreicherungen können besser und langfristiger erfasst werden, die Manipulation von Lebensmitteln wird aufgedeckt bzw. erschwert, dokumentarische Rückverfolgbarkeitssysteme werden durch das Analyseverfahren sinnvoll ergänzt. Das Ergebnis: eine zuverlässige Qualitätsprüfung vom Erzeugerbetrieb bis auf den Tisch des Verbrauchers.

Stärken bündeln, Marktpotenziale nutzen

Die große Stärke dieser Kooperation besteht in der Arbeitsteilung. Beide Seiten konzentrieren sich voll auf ihre Kernkompetenz: das Forschungszentrum auf die Forschung, das privatwirtschaftliche Unternehmen auf Marketing, Vertrieb und administrative Aufgaben. Als flexibles Bindeglied zwischen den Partnern sorgt die Agroisolab GmbH für eine rasche Marktdurchdringung und liefert wertvolles Feedback aus der Praxis. So können Markterfordernisse schnell erkannt und in kürzester Zeit umgesetzt werden.

Grenzüberschreitender Verbraucherschutz

Für die Zukunft sind gemeinsame PR- und Werbeaktivitäten geplant. Darüber hinaus soll eine internationale Getreidebank aufgebaut werden. Verbraucherschutz kann, wie jüngste Lebensmittelskandale belegen, im Zeitalter der Globalisierung nicht auf nationale Märkte beschränkt bleiben. Deshalb wird Agroisolab die Stabil-Isotopen-Methode nicht nur bundesweit, sondern in ganz Europa vermarkten.

Stabil-Isotopenanalytik zum internationalen Herkunftsnachweis von Lebensmitteln



Neue Märkte für das Fleischereihandwerk

a:s industrieberatung GbR
42109 Wuppertal

Steierl Fleischwaren GmbH
44319 Dortmund

Immer mehr traditionelle Fleischereihandwerksbetriebe werden durch Supermarkketten vom Markt verdrängt. Mittlerweile wird der Wurst- und Fleischbedarf in Deutschland nur noch zu 15 Prozent von Handwerksbetrieben gedeckt. Hauptursache der traurigen Bilanz: Deutsche Verbraucher schauen beim Einkauf mehr auf den Preis als auf die Qualität. Daran haben auch die Skandale um BSE, MKS und Panschereien bei der Schinkenproduktion nichts geändert. Im Gegenteil. Obendrein trifft der schlechte Ruf der Branche die Kleinen erheblich härter als die Großen. Ziel der Kooperation zwischen der a:s Industrieberatung und der Fleischerei Steierl ist es, mittelständischen Handwerksbetrieben neue Absatzmärkte zu erschließen und damit ihre Position im Wettbewerb nachhaltig zu stärken.

Blick über den Tellerrand

Qualitätsbewusste Ernährung ist ein Kulturgut, das es zu bewahren gilt. Es kann nicht im Interesse des Verbrauchers sein, wenn in einigen Jahren nur noch Erzeugnisse auf dem Markt sind, die schon heute den Anforderungen in puncto Handwerkskunst und Engagement für das Endprodukt nicht mehr genügen. Der Ansatz des Kooperationsprojekts: Fleischereibetriebe müssen den Blick über den Tellerrand wagen. Denn jenseits der Stammkundschaft an der Ladentheke gibt es durchaus noch mehr Zielgruppen, die auf gesunde, aus einwandfreien Rohstoffen hergestellte Lebensmittel Wert legen. Zur Gruppe der potentiellen Neukunden zählen Einrichtungen, deren wichtigste Aufgabe die Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit ihrer Patienten oder Gäste ist, wie zum Beispiel Krankenhäuser, Wellness-Hotels, Alten- und Pflegeheime.

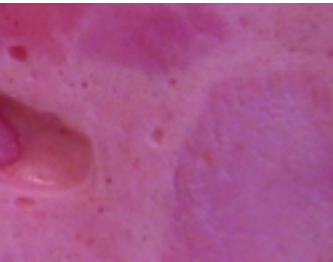
Kleine kommen ganz groß raus

Mittelständische Handwerksbetriebe sind am besten in der Lage, diese Marktnische auszufüllen. Denn sie können in kleinen, individuellen Chargen produzieren und auf spezielle Wünsche des Kunden viel flexibler eingehen als die Großen. Im Rahmen des Kooperationsprojekts sollen sie ihre Angebotspalette gezielt anbieten und konkret auf Bedürfnisse von Neukunden eingehen. Im Vorfeld werden durch Marktrecherchen geeignete Abnehmergruppen gefunden und die entsprechenden Kontakte geknüpft. Darüber hinaus erhalten die Unternehmen Unterstützung beim Marketing, zum Beispiel bei der zielgruppengerechten Gestaltung von Broschüren, Internetauftritt und Öffentlichkeitsarbeit.

Die Initiatoren finden ihr Kooperationsprojekt förderwürdig und nachahmenswert. Denn es dient der Erhaltung und Stärkung mittelständischer Handwerksbetriebe der Lebensmittelbranche und damit dem Wohle der Verbraucher.



*Neue Absatzmärkte für die
Fleischereihandwerksbetriebe
in NRW erschließen*



Wasser sparen bei der Tofu-Herstellung

Berief Feinkost GmbH
59269 Beckum

PETECH Engineering GmbH
59063 Hamm

Hoch belastetes Produktionsabwasser ist teuer und bereitet Kläranlagen große Probleme. Um ein solches Problem Kosten sparend und ressourcenschonend zu lösen, haben zwei mittelständische Unternehmen im Mai 2002 eine Kooperation beschlossen: der Tofu-Hersteller Berief Feinkost GmbH und der Anlagenspezialist Petech Engineering GmbH.

Hohe CSB-Belastung

Bei der Tofuherstellung fällt organisch hoch belastetes Abwasser mit einem CSB-Wert von 18.000 bis 23.000 mg/l an, eine außergewöhnliche Belastung für die Kläranlage.

Bisher wurde dieses Abwasser in einer Neutralisationsanlage behandelt und dann vom Unternehmen als Indirekteinleiter in das öffentliche Kanalsystem geleitet.

Auf Grund der hohen CSB-Belastung ergeben sich für den Tofu-Hersteller erhebliche Abwassergebühren und für den öffentlichen Kanalbetreiber erhebliche Probleme.

Kreislauf schließen

In einer neuen, in die Produktion integrierten Anlage mit drei Behandlungsstufen soll der Kreislauf geschlossen und Wasser zur Wiederverwendung in der Produktion rückgewonnen werden. Der Rest aus dem Kreislauf soll eine so niedrige CSB-Belastung haben wie Sanitärabwasser, d.h. ca. 70 mg/l CSB, damit er ohne Zusatzkosten in die öffentliche Kanalisation eingeleitet werden kann.

Die Anlage zur Wasser-Rückgewinnung erreicht so zwei Ziele:

- Reduzierung des Abwasservolumens durch Wasser-Rückgewinnung bei gleichzeitiger Aufkonzentration der Restmenge
- Verringerung der Schmutzfrachtmengen durch geeignete verfahrenstechnische Behandlung

Budget und Umwelt entlasten

Neben den ökologischen Vorteilen sind die Anlagen damit für die Betreiber sehr wirtschaftlich.

Durch die Rückgewinnung von Wasser in der hohen Qualität, wie sie für die Herstellung von hochwertigem Tofu benötigt wird, wird die Abwassermenge deutlich reduziert, d.h. das Unternehmen spart Kosten und schont die Umwelt. Zugleich wird auch der Frischwasserbedarf gesenkt, also weitere Ersparnis für den Tofu-Hersteller und nachhaltige Schonung der Ressource Wasser.

Um die Anlage optimal zu nutzen, sind mehrere Versuchsreihen erforderlich, die Partner wollen Ende des Jahres das erste Ziel erreichen, 50 bis 60 Prozent Wasserrückgewinnung, im Juni 2003 das zweite, 65 bis 75 Prozent Rückgewinnung, und im September 2003 die volle Nutzung, d.h. 70 bis 80 Prozent Wasserrückgewinnung.

Die Anlagentechnik selbst ist nicht neu, sie wurde vom Anlagenbauer bereits in der Getränkeindustrie erfolgreich getestet und eingesetzt, aber noch nie in dieser Branche, hier hat sie Pilotcharakter und soll als Referenzanlage dienen.

Realisierung der produktionsintegrierten Umweltschutzmaßnahme bei der Tofu-Herstellung



Strategische Allianz als Schlüssel zum Weltmarkt

Berief Innovativ GmbH & Co.KG
59329 Wadersloh-Diestedde

HEAT AND CONTROL Inc.
Hayward California, USA

Kleine und mittelständische Unternehmen haben der Übermacht der Konzerne einiges entgegenzusetzen – Kundennähe zum Beispiel und die Fähigkeit, schnell auf neue Marktbedingungen zu reagieren. Bei der Erschließung internationaler Märkte sind sie wegen der begrenzten Ressourcen in einer ungünstigeren Ausgangsposition. Wie sich der Wettbewerbsnachteil durch strategische Allianzen wettmachen lässt, zeigt die Kooperation zwischen der deutschen Berief GmbH und der US-amerikanischen Firma HEAT AND CONTROL.

Kräfte bündeln – Synergien nutzen

Die beiden mittelständischen Anlagenbauer nahmen den Wunsch ihrer Kunden nach schlüsselfertigen Lösungen zum Anlass, ihre Ressourcen zu bündeln. Als solide Basis für die Zusammenarbeit erwies sich die perfekte Ergänzung ihrer Lieferprogramme. Berief ist Spezialist für thermische Verfahrenslinien zur Herstellung von Suppen, Saucen, Dressings, Pasta und verschiedensten Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukten, HEAT AND CONTROL bietet im gleichen Marktsegment Panademachines, Fritteusen, Öfen und Grill-Marker an. Der deutsche Partner übernimmt die Lizenzfertigung der amerikanischen Anlagen nach europäischen Standards sowie deren Vertrieb in ganz Europa.

Wie bei jeder guten Partnerschaft profitieren beide Seiten. Für HEAT AND CONTROL öffnet sich der europäische Markt. Berief gewinnt über das Vertriebsnetz des amerikanischen Partners Zugang zu neuen Märkten in Südamerika, Asien und Afrika. Darüber hinaus ergeben sich wertvolle Synergien. Über die Lizenzvereinbarung fließt Know-how nach Nordrhein-Westfalen. Der Innovationsschub gibt der Konstruktion neue Impulse und wirkt sich kostensenkend in der Fertigung aus, weil das Rationalisierungspotenzial der modernen Laseranlagen besser ausgeschöpft werden kann.

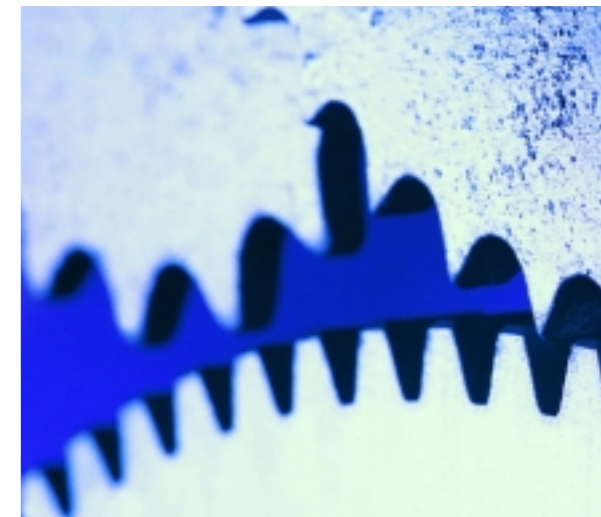


Nutznießer Nummer Eins: der Kunde

Von der transatlantischen Allianz profitieren vor allem die Kunden. Europäische Lebensmittelhersteller kommen in den Genuss neuer Technologien, beispielsweise eines innovativen Frittierverfahrens, bei dem das Produkt lediglich mit Öl übergossen und nicht wie bisher im Vollbad frittiert wird. Gegenüber herkömmlichen Verfahren werden nur 30 bis 50 Prozent Frittieröl benötigt, d.h. weniger Betriebskosten und Entlastung der Umwelt. Die patentrechtlich geschützte Weltneuheit führt zu besserer Produktqualität und ebnet den Weg für kreative Produktideen.

Durch das Bündeln von Ressourcen können die Kooperationspartner Kunden noch umfassender beraten, betreuen und beliefern. Erfahrungsaustausch und gemeinsame Produktentwicklung schärfen den Blick für neue Marktchancen.

Erweiterung des Lieferprogramms in der thermischen Verarbeitung von Lebensmitteln durch Lizenzfertigung und Vertrieb in Europa



Software senkt Energieverbrauch in Brauereien

Brauerei C. & A. Veltins GmbH&Co.
59872 Meschede-Grevenstein

MEGLA GmbH
59872 Meschede

Zum Bierbrauen werden nicht nur Hopfen, Malz, Hefe und Wasser benötigt, sondern auch jede Menge Energie. Um wertvolle natürliche Ressourcen und zugleich das eigene Budget zu schonen, verständigte sich die Brauerei Veltins 1999 auf eine intensive Zusammenarbeit mit dem Softwarehaus MEGLA. Ziel der Kooperation ist die Erfassung, Archivierung, Verwaltung und Optimierung des Ressourcenbedarfs innerhalb des Brauprozesses.

Bierbrauer und Softwareprofis im Team

Dabei betreten beide Partner Neuland. Systeme zur Erfassung und Visualisierung von Prozessdaten waren zwar bekannt. Doch es gab keines, das in der Lage gewesen wäre, steuernd und optimierend in die Abläufe einzugreifen. So mussten Bierbrauer und Softwareentwickler quasi von Null anfangen. In der ersten Phase der Zusammenarbeit wurden alle Produktionsprozesse modelliert, um den Verbrauch an Energie, Rohstoffen und Brauereieigenprodukten detailliert abzubilden. Danach entwickelte MEGLA eine Client-Server-Lösung, die es allen Veltins-Mitarbeitern ermöglicht, ohne Zeitverzug auf die relevanten Prozessdaten zuzugreifen. Visualisiert werden sowohl die aktuellen als auch historische Daten sowie die Ergebnisse der Analyse.

Vernetztes Denken trägt Früchte

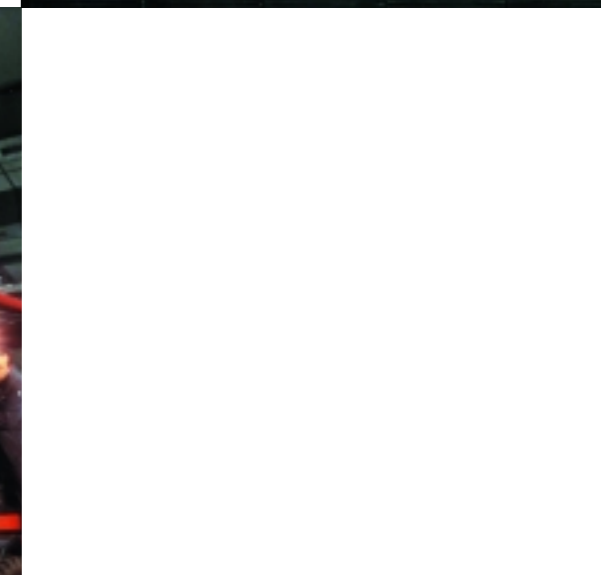
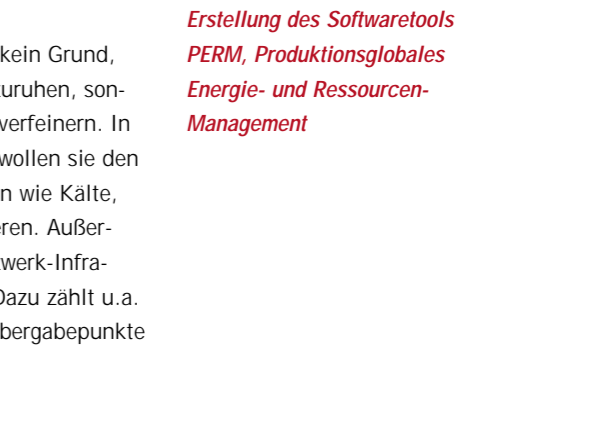
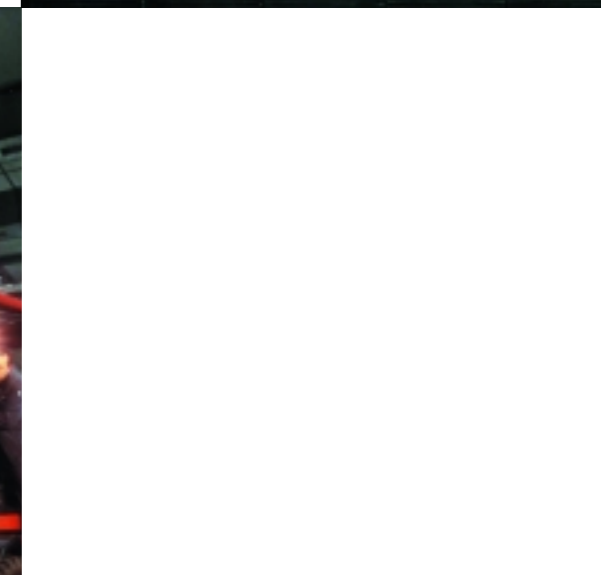
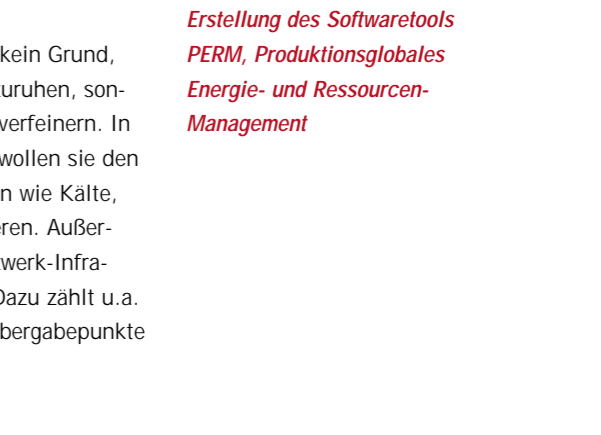
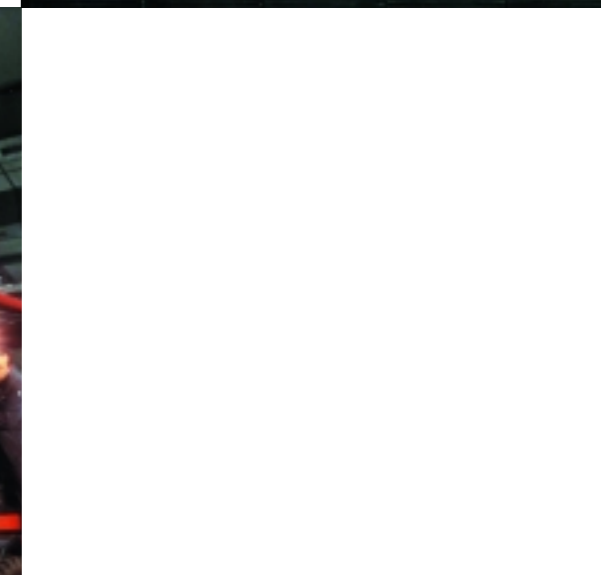
Bei der Auswertung und Optimierung des komplexen Datengeflechts hilft die Software G2 von Gensym, die im Rahmen des Projekts erstmals in der Brauereibranche eingesetzt wurde. Sie basiert auf einer zukunftsweisenden Technologie namens "neuronale Netze" und errichtet Rechnerarchitekturen, die sich an den Nervennetzen lebender Organismen orientieren. Solche Strukturen sind in der Lage, selbstständig zu lernen und komplizierte Zusammenhänge darzustellen.

Im konkreten Fall führt das "vernetzte Denken" des intelligenten Software-Tools zu spürbaren Veränderungen. Die Brauerei freut sich über gesunkene Energiekosten und leistet zugleich einen wertvollen Beitrag zum Schutz der Umwelt. Die Softwareschmiede kann neue Mitarbeiter einstellen, weil sich der ressourcenschonende Nutzen ihrer Arbeit in der Brauereibranche herumgesprochen hat. Nur eines bleibt, wie es war: die Qualität des "frischen Veltins".

Kein Ende in Sicht

Der Erfolg ist für die Akteure kein Grund, sich auf ihren Lorbeeren auszuruhen, sondern Ansporn, das Modell zu verfeinern. In den folgenden Ausbaustufen wollen sie den Verbrauch weiterer Ressourcen wie Kälte, Wärme und Druckluft optimieren. Außerdem soll die notwendige Netzwerk-Infrastruktur geschaffen werden. Dazu zählt u.a. auch die Anbindung an die Übergabepunkte der Energieversorger.

Erstellung des Softwaretools PERM, Produktionsglobales Energie- und Ressourcen-Management



Integriertes Qualitätssicherungssystem aus einer Hand

CDM Bildung & Beratung GmbH
47057 Duisburg

VetLabor Gelsenkirchen
GmbH & Co. KG
45886 Gelsenkirchen

Kooperationen von Unternehmen, deren Kompetenzen und Dienstleistungen sich ergänzen, sind die Regel, aber Kooperationen von Firmen, deren Dienstleistungen sich überschneiden, die also in einem Konkurrenzverhältnis stehen, die Ausnahme. Eine solche Ausnahme ist die Kooperation zwischen der VetLABOR Gelsenkirchen GmbH & Co. KG, einem Forschungs- und Diagnostiklabor für Veterinärmedizin und Lebensmittelanalytik, und der CDM Bildung und Beratung GmbH aus Duisburg, einem Beratungsunternehmen für alle Bereiche der Unternehmensorganisation.

Gemeinsam sind sie stärker

Beide Unternehmen sind Experten für Qualität und beide bieten Dienstleistungen rund um Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und -kontrolle an. Dennoch beschließen die beiden, die zu den kleinen Unternehmen in NRW gehören, eine Kooperation, um gemeinsam neue Geschäftsfelder zu erschließen und sich durch gemeinsamen Marktauftritt eine stärkere Position zu verschaffen.

Ziel der Kooperation, die Anfang 2000 vereinbart wurde, war die Entwicklung eines integrierten Qualitäts-Sicherungs- und Kontrollsystems für Lebensmittelverarbeitende Betriebe und die gemeinsame Vermarktung des Systems.

Ganzheitlicher Ansatz

Neu an diesem Konzept ist der ganzheitliche Ansatz, das System erfaßt alle Aspekte der Qualität, die für die Branche relevant sind, die Prozess- und Produktqualität ebenso wie Hygiene, Gesundheits- und Arbeits- und Umweltschutz, Behördenmanagement, d.h. Umgang mit Aufsichtsbehörden, Qualifizierung oder Personalschulung.

Die gesamte Qualitätssicherung aus einer Hand – das ist die innovative Lösung der Kooperationspartner, zu deren Leistungsumfang alles gehört von der Beratung bis hin zu Labordienstleistungen. Das System ist modular aufgebaut, d.h. Lebensmittelverarbeitende Betriebe können die Leistungen nach Bedarf abrufen, als Gesamtpaket oder in Teilbereichen.

Wettbewerbsvorteil Kundenzufriedenheit

Kunden haben einen kompetenten Ansprechpartner für alle Fragen rund um Qualitätssicherung. Mit der Gesamtlösung für die Qualitätssicherung vermeiden sie von vornherein Überschneidungen unterschiedlicher Managementsysteme und minimieren so die Kosten. Vor allem profitieren sie von gesicherter Qualität und optimaler Effizienz aller Prozesse und von verbesserter Produktqualität, d.h. sie verstärken ihre Wettbewerbsposition durch höhere Kundenzufriedenheit.

Zur Zeit aktualisieren die Partner ihr Marketing-Konzept. Geplant sind u.a. weitere gemeinsame Info-Materialien, gemeinsame Messeauftritte im In- und Ausland, gemeinsame Aktionen bei IHKs und Behörden und gemeinsame Vorstellung des Konzepts bei Initiativen und Verbänden. Darüber hinaus ist ein gemeinsamer Internetauftritt geplant.

*Qualitäts-Kontroll-Systeme für
Lebensmittelverarbeitende
Betriebe*



Transparenz schafft Vertrauen

CSB-SYSTEM AG
52511 Geilenkirchen

Fleischmarkt Olpe gmbH
57462 Olpe

UBL Lehmann
31867 Pohle

Auf den ersten Blick sieht es aus wie eine klassische Kunden-Lieferanten-Beziehung. Ein mittelständischer Schlacht- und Zerlegetrieb bestellt bei einem mittelständischen Systemhaus eine Softwarelösung, um das hauseigene Qualitätssicherungssystem zu verbessern und gleichzeitig die Betriebsabläufe zu optimieren. Doch es steckt mehr dahinter. Denn was der Fleischmarkt Olpe, die Beratergruppe UBL Lehmann und die CSB-SYSTEM AG hier vorhaben, wird Kreise ziehen. Landwirte, Erzeugergenossenschaften, Viehhandel, Einzelhandel, alle vor- und nachgelagerten Akteure der Produktionskette Fleisch, so die Vision der Initiatoren, werden sich dem Projekt anschließen. Sie werden qualitätsrelevante Informationen standardisieren, austauschen und offen legen. Und am Ende profitieren.

Problemlösung unter Partnern

Die Ausgangsposition: Etablierte Informationssysteme zwischen Lieferanten und Abnehmern der Wertschöpfungskette Fleisch liefern nicht alle benötigten Qualitätsdaten. Die Parameter sind nicht vergleichbar, weil ihnen die einheitliche Grundlage fehlt. Die Lösung: Alle beteiligten Seiten verständigen sich auf definierte Qualitätsstandards und geben alle relevanten Daten in ein hoch integriertes System ein. Das Ergebnis: Tierpässe, Etiketten und Lieferbelege bilden die Wertschöpfungskette lückenlos ab – vom Erzeuger bis in die Kühltheke. Alle Daten sind jederzeit auf Knopfdruck verfügbar.

Offenheit zahlt sich aus

Zugegeben, wer lässt sich schon gern in die Karten schauen? Wer gibt schon gern sensible Informationen preis? – Die neue Kultur der Offenheit, darin sind sich die beiden Partner einig, ist für die Branche, und besonders für kleine und mittelständische Unternehmen, völlig neu. Und doch bietet sie glasklare Chancen. Die transparente Produktionskette gewinnt nicht nur das Vertrauen der Verbraucher zurück. Sie fördert ein Klima des ständigen Lernens und schafft so fruchtbaren Nährboden für Innovationen. Obendrein führt sie zu handfesten Kostenvorteilen. Standardisierte Daten in einem durchgängig integrierten Informationssystem vereinfachen den Beschaffungsprozess und senken die Kontrollkosten. Handelswege werden optimiert, die Dokumentation geht schneller von der Hand. Unterm Strich erschließt sich ein größeres Marktpotenzial.

Nachahmer erwünscht

Das Beispiel wird Schule machen. Denn die Methode ist multiplizierbar, lässt sich auf andere Prozesse der Lebensmittelindustrie problemlos übertragen. Das vorliegende Pilotprojekt kann als erster Baustein für ein zukunftsweisendes Benchmarking-Konzept zur Bewertung vertikaler Produktionsketten dienen.

*Projekt zur durchgängigen
Automatisierung und Rationalisierung durch internetfähige
Branchen-Software und
Informationstechnologien*



Saubere Schnitte mit Ultraschall

Döinghaus Maschinenbau GmbH
33129 Delbrück-Sudhagen

Branson
63128 Dietzenbach



Wenn Fachleute aus unterschiedlichen Disziplinen die Köpfe zusammenstecken, gibt es gute Chancen, dass am Ende etwas ganz Neues herauskommt. So geschehen vor etwa zwei Jahren. Ingenieure und Techniker der Döinghaus Maschinenbau GmbH, Spezialistin in Sachen Schneidtechnik, trafen sich mit den Produktentwicklern der Firma Branson, weltweit anerkannter Experte für industrielle Ultraschall-Anwendungen, zum Gedankenaustausch. Das Ergebnis des Brainstormings wurde inzwischen von der Firma Döinghaus zum Patent angemeldet: ein Verfahren zum kontinuierlichen Schneiden von Teigen und Gebäck mit Ultraschall.

Schneiden, ohne zu kühlen

Kontinuierlich heißt, und hier liegt der innovative Nutzen der Gemeinschaftsentwicklung, dass die Produkte direkt im fließenden Prozess geschnitten werden. Früher musste der Teig vor dem Schneiden erst ins Kühlhaus oder auf die Kühlstrecke. Nicht anders verhielt es sich mit dem ofenfrischen Gebäck. Auch hier musste der Produktionsfluss zum Auskühlen des Backguts unterbrochen werden, um Qualitätseinbußen beim Schneiden zu vermeiden. Bei dem neuen Verfahren gelangen Teig oder Gebäck direkt aus der Knetmaschine bzw. aus dem Backofen in die Schneidanlage. Dort werden sie positioniert und geschnitten – quer, längs, diagonal oder in ausgefallenen Formen, ganz nach Belieben.

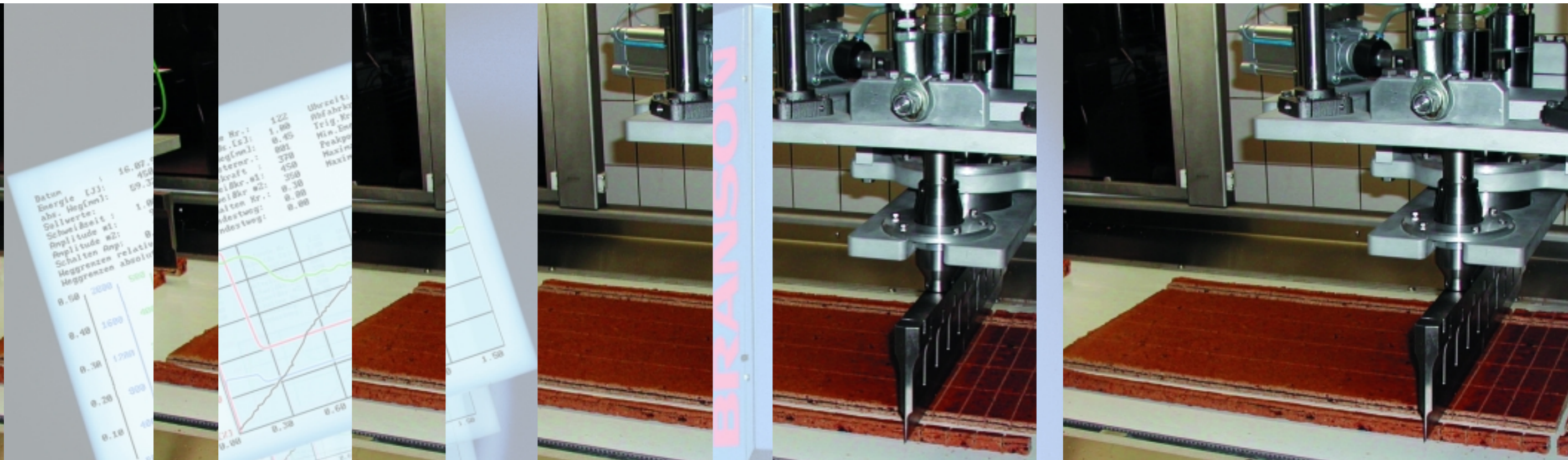
Schneller, sparsamer, besser

Die Vorteile liegen auf der Hand: Durch den Wegfall eines kompletten Arbeitsschrittes (des Kühlens) verkürzt sich die Produktionszeit. Zusätzliche Kosteneinsparungen ergeben sich aus dem geringeren Aufwand für Energie und Handling. Und das alles bei steigender Qualität. Denn Ultraschall macht auch bei cremigen, zähen oder vielschichtigen Produkten saubere Schnitte. Mit der innovativen Technologie lassen sich ganz neue Produkte kreieren.

Gutes tun und darüber reden

Nach erfolgter Patentanmeldung ist das Duo Branson/Döinghaus in die nächste Phase der Kooperation eingestiegen. Mit gemeinsamen Messeauftritten wollen sie ihre Erfindung international bekannt machen. Auch bei der Kundenbetreuung im In- und Ausland gehen sie gemeinsame Wege. Geplant ist der Aufbau eines Technikums bei der Firma Döinghaus, in dem die Kunden unter Anleitung von Fachleuten unterschiedliche Schneidtechniken testen und die perfekte Lösung für ihr Produkt herausfinden können. Ehe es so weit ist, praktizieren die Servicetechniker von Branson und Döinghaus die altbewährte Methode: Sie kommen zu ihren Kunden ins Haus, um die Möglichkeiten ihrer Maschinen vor Ort, also unter authentischen Produktionsbedingungen, zu testen.

Maschinenbau / Markttechnologie / neue Anwendungsfelder durch gemeinsams Auftreten am Markt



Antikörper statt Antibiotika

Dr. Dietrich & Dr. Meier GbR
52068 Aachen

Instituut voor Agrotechno-
logisch Onderzoek ATO B. V.
6700 AA Wageningen, NL

fzmb Forschungszentrum
99947 Bad Langensalza

In der Tieraufzucht werden nach wie vor große Mengen Antibiotika eingesetzt, um Krankheiten vorzubeugen oder einzudämmen. Die Methode ist nicht unumstritten, da sie Risiken für Tier, Verbraucher und Umwelt birgt. Mit Antikörpern angereicherte Futtermittel können den Verbrauch von Antibiotika reduzieren, da die Tiere bereits bei der Nahrungsaufnahme prophylaktisch vor den typischen Krankheiten geschützt werden. Die sanfte Alternative führt zu einer Verbesserung der Fleischqualität, verringert die Umweltbelastung durch Antibiotika, die im Gegensatz zu Antikörpern nicht abgebaut werden, und steigert die Produktivität der Betriebe.

Von der Theorie in die Praxis

Die immunitätsfördernde Wirkung von Antikörpern aus Hühnereigelb ist in wissenschaftlichen Studien ausführlich belegt. Ein internationales Team aus mittelständischen Unternehmen führt die Thesen und Theorien erstmals zu einem praktischen Nutzeffekt in der Futtermittelindustrie.

Das ehrgeizige Projekt, dessen Abwicklung die Unternehmensberatung Dr. Dietrich & Dr. Meier GbR übernommen hat, umfasst eine Reihe komplexer Aufgaben. Zunächst müssen die Antikörper gewonnen werden. Dabei werden Hühnern Antigene injiziert, worauf die Tiere verstärkt Antikörper bilden, die sich dann in konzentrierter Form im Eigelb wieder finden. Die Antikörper werden aus dem Ei isoliert, aufbereitet und dem Futtermittel zugesetzt. Ein spezielles Coating-Verfahren, das vom niederländischen Partner ATO entwickelt wurde, sorgt dafür, dass die Proteine ihre Wirkung erst im Darm entfalten. Die Formulierung des Futtermittels und die Überführung vom Labor- in den Produktionsmaßstab wird von der britischen Firma Life Care Technology Ltd. beratend begleitet. Unterdessen erforschen Veterinärwissenschaftler am Forschungszentrum für Medizintechnik und Biologie Bad Salzungen die prophylaktische Wirkung der mit Antikörpern angereicherten Futtermittel und die Verträglichkeit für das Tier.

Industriepartner gesucht!

Antikörper sind für den Einsatz in Futtermitteln zugelassen. Nachdem ihre Wirksamkeit und Anwendungsmöglichkeiten eingehend erforscht wurden, fehlt dem Kooperationssteam nur noch ein Partner, der die Testläufe fährt und die Produktion aufnimmt. Die Suche sollte nicht schwer fallen. Schließlich bietet der Nischenmarkt "Functional Feed" attraktive Wachstumsmöglichkeiten. Auf Grund verschärfter gesetzlicher Bestimmungen hinsichtlich des Antibiotika-Einsatzes bei Nutztieren wird funktionelles Tierfutter bald hoch im Kurs stehen. Die neue Schweineverordnung 2006 sieht zum Beispiel vor, dass nur noch als krank gemeldete Tiere mit Antibiotika behandelt werden dürfen.

*Entwicklung von functional feed
mit Antikörpern aus Hühnereigelb*



Wohlschmeckende Prophylaxe

Dr. Dietrich & Dr. Meier GbR
52068 Aachen

**Gierer GmbH Gewürzdesign und
Fleischveredelung**
53332 Bornheim

Life Care Technology
Danemoor, Malvern UK

Antibiotika sind bei der Bekämpfung von Infektionen oft das Mittel der Wahl. Doch wegen der bekannten Nebenwirkungen und der Gefahr abnehmender Wirksamkeit durch Antibiotika-Resistenzen, ist sparsamer Umgang geboten. Hier gilt der viel zitierte Grundsatz: Vorbeugen ist besser als heilen. Lebensmittel mit gesundheitsfördernder Wirkung können einen wertvollen und wohlschmeckenden Beitrag leisten.

Mittelständler betreten Neuland

Im vorliegenden Kooperationsprojekt geht es um die industrielle Konfektionierung von Antikörpern aus Hühnereigelb. Deren stärkende Wirkung auf das menschliche Immunsystem ist der Wissenschaft schon seit längerem bekannt. Neu hingegen ist die Idee, die Antikörper als immunprophylaktischer Zusatzstoff in Nahrungsmitteln einzusetzen. Mittelständischen Unternehmen aus Deutschland, Großbritannien und den Niederlanden meistern die komplexe Herausfor-

derung in Teamarbeit unter der Regie der Unternehmensberatung Dr. Dietrich & Dr. Meier GbR.

Erster Schritt: die Gewinnung der Antikörper. Den Hühnern werden Antigene gespritzt, worauf die Tiere mit einer vermehrten Antikörperbildung reagieren, die sich gehäuft im Eigelb ablagern. Die Antikörper werden aus dem Ei isoliert und für den Einsatz in Lebensmitteln aufbereitet. In diesem Zusammenhang leistet das niederländische Forschungsinstitut ATO einen wichtigen Beitrag. Hier werden die Proteine durch Coating vor der Magensäure geschützt, damit sie ihre Wirkung erst im Darm entfalten. Am zweiten Schritt – der Formulierung des Nahrungsmittels – ist die Gierer GmbH Gewürzdesign-Fleischveredelung maßgeblich beteiligt. Der britische Partner Life Care Technology Ltd. übernimmt die Rolle des beratenden Begleiters bei der Überführung der Technologie vom Labor- in den Produktionsmaßstab. Parallel dazu laufen Testreihen bezüglich der Wirksamkeit und Verträglichkeit. Für den letzten Schritt – die Konfektionierung des Endprodukts – wird ein geeigneter Industriepartner gesucht.

Functional Food mit Dreifach-Nutzen

Nach zwei Jahren gemeinsamer Forschung liegen die ersten Ergebnisse in Bezug auf Wirksamkeit, sensorische Belange und Einsatzmöglichkeiten vor. Da Proteine nicht hitzestabil sind, empfiehlt sich die Verarbeitung in kalten Speisen wie Milchprodukten, Getränken und Snacks. Die wohlschmeckende Prophylaxe bringt dreifachen Nutzen. Erstens erhalten vor allem Risikogruppen wie Kleinkinder, alte Menschen und Chemotherapie-Patienten einen wirksamen und gut verträglichen Schutz vor Durchfallerkrankungen. Zweitens sinkt durch den verminderten Antibiotikaeinsatz die Umweltbelastung. Drittens schließlich entsteht ein völlig neues Marktsegment. Das schafft Arbeitsplätze und Wachstumsschancen für innovative Unternehmen.

*Entwicklung von functional food
mit Antikörpern aus Hühner-
eigelb*



Wurstdärme mit eingebauter Qualitätsverbesserung

EUROHOF Audit-, Handels-, Lizenz-, Marken-, Marketing-, Produkt- und Vertriebsberatungs GmbH
41849 Wassenberg

Kalle GmbH & Co. KG
65203 Wiesbaden

Verbraucher wünschen sich zunehmend gesunde Lebensmittelprodukte, die zudem noch umweltschonend sind. Innovationen in diesem Bereich haben daher sehr gute Marktchancen, davon sind die Firmen Kalle GmbH & Co KG und EUROHOF GmbH überzeugt. Beide Unternehmen, der führende Wursthüllenhersteller Kalle und das Entwicklungsunternehmen Eurohof, investieren seit Jahren getrennt in die Entwicklung von gesünderen, biologisch verträglicheren, industriell herzustellenden Lebensmitteln. Mitte 2002 beschlossen sie, gemeinsam neuartige Naturfaser-Wurstdärme mit eingebauter Qualitätsverbesserung zu entwickeln und zu vermarkten.

Mehr Qualität, mehr Geschmack

Naturfaser-Wurstdärme sind nicht neu, innovativ ist die Zusammensetzung der Wurstdärme. Neben neuen, biologisch verträglicheren Naturfasern aus Zellstoff und Papiervlies haben sie eine metallische Außenbeschichtung, sie sind quasi versiegelt. Damit sind sie antibakteriell und haben eine positive Wirkung auf den Inhalt, sie verbessern deutlich die Qualität und den Geschmack.

Das Geheimnis der Wirkung der Außenhülle nach innen ist hoch entwickelte Bioenergie, die per Biomasse direkt auf die Därme übertragen wird. Fleisch- und Wurstwaren werden in diesen innovativen Därmen reiner, natürlicher, homogener, biologisch verträglicher und sie haben wesentlich mehr Geschmack.

Von Brühwurst bis Suppe

Geeignet sind die Därme für alle Arten von Fleisch- und Wurstwaren, für Brühwurst, Kochwurst, Leberwurst, Rohwurst, Salami aber auch für Gelees, Saucen, Suppen und deren Einlagen wie Gemüse, Früchte, Körner, Samen, Pilze, Käse, Gewürze, Kräuter etc. Sie alle werden in der Qualität nachhaltig verbessert.

Die Produkte in diesen Därmen sind aber nicht nur natürlicher und geschmackvoller, sie sind auch gesünder. Sie enthalten weniger Säuren und Bitterstoffe und sind damit besonders gut geeignet für Allergiker und Rheumatiker.

Weltneuheit

Diese Wurstdärme sind eine Weltneuheit, sie verschaffen den Firmen eine Alleinstellung im Markt. Der Verbraucher bekommt reinere, biologisch verträglichere Produkte, also mehr und gleich bleibend hohe Qualität, mit einem bisher unbekanntem Geschmackserlebnis. Metzgereien, Fleischerieen, Lebensmittel-filialbetriebe und Hersteller können sich mit diesem hohen Kundennutzen einen Wettbewerbsvorteil verschaffen.

Mit Musterdärmen wollen die Kooperationspartner Abnehmer von den neuen Qualitätsmöglichkeiten überzeugen, vor allem die 20.000 bestehenden Abnehmer von Kalle, und darüber hinaus neue Kundengruppen gewinnen.

Gemeinsame Entwicklung von neuen, informierten Wurstdärmen mit automatischer Qualitätsverbesserung des eingefüllten Wurstgutes



Neue gesundheitsfördernde Lebensmittelprodukte

Steierl Fleischwaren GmbH
44319 Dortmund

Gierer GmbH Gewürzdesign und
Fleischveredelung
53332 Bornheim

ttz Bremerhaven BILB
27572 Bremerhaven

Nicht nur die Liebe, auch die Gesundheit geht durch den Magen. Zunehmend setzte sich die Erkenntnis durch, dass die Ernährung wesentlich zur vorbeugenden Erhaltung der Gesundheit beiträgt. Gesund essen ist mehr als nur Vermeidungsstrategie, beispielsweise weniger Fett oder weniger Salz, gesund essen ist die bewusste Auswahl von Produkten mit gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen.

Ein Wachstumsmarkt

Mit Functional Food erfüllt die Industrie diese Anforderungen und die Verbraucher reagieren positiv, wie die Resonanz auf die probiotischen Molkereiprodukte beweist. Das Potential von Lebensmittelprodukten mit gesundheitsfördernden Zusatzstoffen ist aber noch lange nicht ausgeschöpft. Derzeit beträgt der Marktanteil von Functional Food am deutschen Lebensmittelmarkt gerade mal 1%.

Ein Wachstumsmarkt, davon sind die drei Firmen überzeugt, die gemeinsam neue Functional Food-Produkte entwickeln, produzieren und vermarkten wollen: Steierl Fleischwaren GmbH, Gierer GmbH Gewürzdesign und Fleischveredelung und das Forschungsunternehmen ttz-BILB.



Innovative Functional-Food Produkte kreieren und produzieren.

Forschungskompetenz und kleine, flexible Einheiten

Neue Lebensmittelprodukte mit gesundheitsfördernden Zusatzstoffen entsprechen einerseits den Wünschen der Verbraucher und leisten auf der anderen Seite einen Beitrag für das Gesundheitswesen. Die Kooperationspartner sind von den Marktchancen überzeugt und erwarten eine grosse Wachstumsrate.

Von antimikrobiell bis probiotisch

Bei der Entwicklung von Functional Food geht es um Wirkstoffe in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, die gesundheitsfördernd wirken, beispielsweise antimikrobiell, probiotisch, knochenfestigend, antioxidativ, immunstimulierend oder antikarzinogen. Durch die Anreicherung von Lebensmitteln mit solchen Wirkstoffen können die bei der Verarbeitung, Lagerung und Zubereitung entstehenden 'Versorgungslücken' ausgeglichen und gesundheitlich-präventive Wirkungen erzielt werden.

Im Wesentlichen umfasst das Kooperationsprojekt die übergeordneten Arbeitsschritte:

- Ermittlung von gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen und Bestimmung der Einsatzgebiete in Lebensmitteln
- Entwicklung von Gewürz-/Beimischungen mit funktionellen Zusatzstoffen
- Entwicklung und Produktion neuer funktioneller Lebensmittel (Functional Food)
- Entwicklung von Vermarktungsstrategien



Von der gesunden Idee zur schmackhaften Umsetzung

Steierl Fleischwaren GmbH
44319 Dortmund

Gierer GmbH Gewürzdesign und
Fleischveredelung
53332 Bornheim

ttz Bremerhaven BILB
27572 Bremerhaven

Functional Food ist die Antwort der Industrie auf die Nachfrage nach gesünderen Lebensmitteln. Die Möglichkeiten der Nahrungsmittelprodukte mit gesundheitsfördernden Zutaten sind aber noch lange nicht ausgeschöpft. Neue Ideen für Functional Food zu entwickeln war das Ziel der Kooperation, die der Forschungsdienstleister ttz-BILB, der Gewürzdesigner Gierer GmbH und die Fleischerei Steierl GmbH im November 2000 eingingen. Als Ersten weltweit ist es ihnen gelungen, Wurst- und Fleischwaren mit gesundheitsfördernden Omega-3-Fettsäuren anzureichern.

Hohe gesundheitsfördernde Wirkung

Omega-3-Fettsäuren schützen vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen, wirken blutgefäßweiternd, senken so den Blutdruck und sind an der Senkung der Blutfettwerte beteiligt.

Um diese gesundheitsfördernden Wirkungen zu erzielen, wird eine tägliche Dosis von 0,5g bis 1,0g Omega-3-Fettsäuren empfohlen. Da Omega-3-Fettsäuren hauptsächlich in marinen Kaltwasserfischen vorkommen, entspricht das 2-3 Fischmahlzeiten pro Woche. Neuere Untersuchungen gehen sogar von einer erforderlichen täglichen Dosis von 1,5g bis 6,0 g aus, dafür müsste man jeden Tag 5-20 Kapseln Fischöl nehmen.

Wurst mit Mehrwert

Bei den Verbrauchern steht der Verzehr von frischem Fisch nicht an erster Stelle, auch der Einnahme von Fischölkapseln erfolgt, wenn überhaupt, nicht in dieser Menge.

Die Kooperationspartner wollten die wertvollen essenziellen Omega-3-Fettsäuren besser und leichter zugänglich machen: in Fleisch- und Wurstwaren. In gemeinsamer Entwicklungsarbeit entstanden neue Gewürzmischungen und Wurstrezepturen, die mit innovativen Verfahren und Prozessen umgesetzt wurden.

Bereits im Mai 2001 wurden die ersten Neuheiten vorgestellt: mit Omega-3-Fettsäuren angereicherte Manager Bratwürstchen und Putenaufschnitte. Auch erste Markterfolge wurden bereits erzielt: Rezeptaustausch mit Betrieben im In- und Ausland, ein deutscher Betrieb bezieht die Produkte.

Gezielte Produkt-Information

Mit dieser Innovation haben die Kooperationspartner eine Vorreiterrolle bei der Erzeugung gesundheitsfördernder Wurstwaren, die sie weiter ausbauen wollen. Neben der Entwicklung neuer Produkte stehen gemeinsame Marketingaktivitäten im Mittelpunkt wie der Ausbau der Produktinformation für Verbraucher, Kontaktaufnahme zu anderen Lebensmittelherstellern, Informationsaustausch mit Experten wie Apothekern und Ärzten und die engere Einbindung möglicher Zielgruppen wie Alten- und Pflegeheime, Kureinrichtungen und Krankenhäuser.

Neue Idee für Functional Food



Marktspiegel für Branchensoftware

FN Fritz Niehsen Business Development Food & Nutrition Unternehmensberatung BDU
52076 Aachen

Prof. Becker GmbH
48341 Altenberge

Trovarit AG - the IT-Matchmaker
52072 Aachen

Business Software ist ein erprobtes Instrument, Unternehmensabläufe zu optimieren und die Wettbewerbsfähigkeit zu steigern, vorausgesetzt es ist die richtige Software, die optimal auf die betrieblichen Bedürfnisse und Ziele abgestimmt ist. Ist sie das nicht, kann sie die Entwicklung des Unternehmens gefährden und die Wettbewerbsfähigkeit untergraben. Aber, welche Software ist die richtige? Bei dieser Frage stehen Unternehmen vor einer unübersichtlichen Fülle von Anbietern und Lösungen und das gilt auch für die Ernährungswirtschaft.

Roter Faden für Unternehmen

Man braucht einen roten Faden, um sich zurechtzufinden und die richtige Software auszuwählen. Diesen roten Faden will das Kooperationsprojekt liefern, das im April 2002 von vier Unternehmen beschlossen wurde: FN Fritz Niehsen, Unternehmensberatung für die Ernährungswirtschaft, FIR Forschungsinstitut für Rationalisierung an der RWTH Aachen, Prof. Becker GmbH, Entwicklung von betrieblichen IT-Strategien mit Schwerpunkt Lebensmittelhandel und TROVARIT AG, Entwickler einer einzigartigen Auswahl- und Ausschreibungsplattform für Softwarelösungen.

Transparenz in das unübersichtlichen Angebot zu bringen, erfordert viel Know-how und Erfahrung, mehr als ein Einzelner leisten kann. Mit ihren Kompetenzen und ihrer Erfahrung in der effizienten Nutzung von IT in der Ernährungswirtschaft ergänzen sich die Kooperationspartner optimal, um diese komplexe Aufgabe zu lösen und die Lösung im Markt durchzusetzen.

Grundlage für Investitionssicherheit

Ziel der Kooperation ist die Erstellung des 'Marktspiegel Business-Software Food-Processing Industrie 2002', in dem die Branchensoftware und die Anbieter erfasst werden und der es Nutzern leicht macht, die für ihre individuellen Anforderungen am besten geeignete Software schnell und einfach herauszufinden.

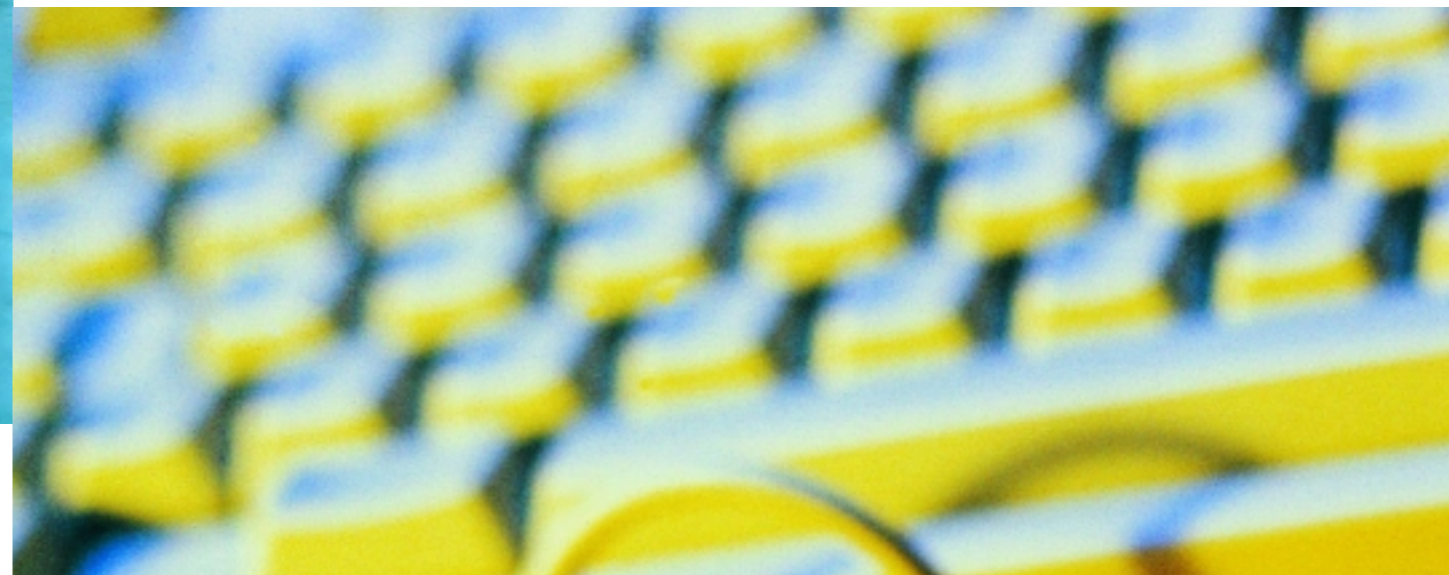
Anbietern bietet der Marktspiegel ein Forum, um sich und ihre Branchensoftware darzustellen. "Ca. 60 namhafte Anbieter stellen sich der Herausforderung", sagt einer der Projektverantwortlichen, "sie und ihre Lösungen werden anhand unseres Kriterienkatalogs in detaillierten Leistungsprofilen präsentiert."

Unternehmen der Ernährungswirtschaft haben zum ersten Mal eine übersichtliche Informationsgrundlage für sichere, auf Fakten basierende Investitionsentscheidungen für betriebswirtschaftliche Standardsoftware.

Der Marktspiegel wird in gedruckter Form und über des Internet zur Verfügung stehen.

Die Kooperationspartner sind überzeugt, dass sich ihr neuer Leitfaden als wichtiges Medium für die aktiven Softwarehersteller und als unverzichtbares Werkzeug für die Unternehmer im Markt durchsetzen wird.

Marktspiegel Business Software, Food & Process-Industry 2002



Geballte Mittelstandspower öffnet internationale Märkte

FOOD freshly Gesellschaft für Mineralstoff-Herstellung mbH & Co KG
33739 Bielefeld

BAGKF
32703 Detmold

Tenge-Rietberg
33758 Schloss Holte-Stukenbrock

Herkömmliche Konservierungsmethoden für Obst, Gemüse und Kartoffeln wie Schwefeln, Begasen, radioaktives Bestrahlen oder Genmanipulation gelten als gesundheitlich bedenklich und verlängern die Haltbarkeit oft nur geringfügig. Außerdem führt die manuelle Dosierung zu Qualitätsschwankungen. Ein weiterer Nachteil aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ist der Verlust wertvoller Vitamine und Mineralstoffe beim Waschen, Putzen, Schälen und Zerkleinern. Fünf kleine und mittelständische Unternehmen aus NRW (FOOD Freshly, BAGKF, Tenge-Rietberg, Prominent Dosiertechnik und Buergofol) bieten eine schlüsselfertige Lösung zu diesem Problem.

FrISCHE Idee für gesunde Haltbarmachung

Grundlage des Projekts ist ein neuartiges Frischhalteverfahren, bei dem die Lebensmittel mit einer Lösung aus Mineralien, Spurenelementen und Vitaminen gewaschen werden. Damit können Kartoffelprodukte, Obst und Gemüse bei vollständigem Verzicht auf konventionelle Konservierungsstoffe haltbar gemacht werden. Das Ergebnis: frische, küchenfertige Produkte, die besser aussehen, länger halten, besser schmecken und gesünder sind.

Wegen der einfachen Anwendung und der überzeugenden Vorteile in puncto Wirtschaftlichkeit, Umwelt- und Verbraucherschutz sehen die Kooperationspartner gute Marktchancen in Ländern mit schwach entwickelter Lebensmittelindustrie – zum Beispiel in Indien und im arabischen Raum. Das Verfahren soll vor allem kleinbäuerliche Betriebe beim Anbau, bei der Verarbeitung und Vermarktung von Agrarprodukten unterstützen.

"Gemeinsam sind wir stark"

Um das Potenzial zu erschließen, setzte das Projektteam von Anfang an auf eine schlüsselfertige Komplettlösung. Jeder Partner brachte seine Stärken ein. Forschungsergebnisse aus Diplomarbeiten und anderen Recherchen, Entwicklungs-Know-how bei der Haltbarmachung von Obst und Gemüse, Herstellerkompetenz aus den Bereichen Durchlauf-Fritteusen, Vakuum- und Folienverpackung, Dosier- und Messtechnik – all das floss in einem Projekt zusammen, das für die Kooperation kleiner und mittelständischer Unternehmen Vorbildcharakter hat.

Für ein einzelnes mittelständisches Unternehmen ist der Schritt in ausländische Märkte kaum zu bewältigen. Es mangelt an Marketing- und Vertriebsstrukturen, an Sprachkenntnissen, am Wissen um länderspezifische Sitten und Gebräuche und nicht zuletzt an der nötigen Finanzkraft. Im Verbund lassen sich die Hemmnisse beiseite

räumen. Die Kosten für Vertrieb und Präsenz vor Ort werden erschwinglich, die finanziellen Risiken auf breite Schultern verteilt, die Chancen der Globalisierung rücken in greifbare Nähe.

Produktion und Vertrieb frischer Kartoffelchips und Pommes frites in bäuerlichen Kleinbetrieben in Indien



Internetgestütztes Produktbenchmarking

INDEC GmbH & Co. KG
59557 Lippstadt

FN Fritz Niehsen Business Development Food & Nutriion Unternehmensberatung BDU
52076 Aachen

Benchmarking, der Vergleich mit den Besten und das Lernen von ihnen, ist eine erfolgreiche Methode, Unternehmensabläufe zu optimieren, Produktivität und Qualität zu steigern. Bisher wurde Benchmarking hauptsächlich in der deutschen Automobilindustrie durchgeführt, bei der prozessorientiertes technisches Produktbenchmarking zu wesentlichen Verbesserungen und Innovationen geführt hat. In der Nahrungsmittelindustrie sind vergleichbare Prozesse noch nicht bekannt.

Benchmarksystem für die ganze Branche

Ein Benchmarksystem für die gesamte Ernährungswirtschaft zu entwickeln und über Internet zur Verfügung zu stellen ist das Ziel der Kooperation zweier Unternehmen aus NRW: INDEC GmbH & Co. KG, Experten in technischem Benchmarking für die Autoindustrie, und FN Fritz Niehsen, Unternehmensberatung für die Ernährungswirtschaft.

Sie wollen die von INDEC entwickelte, erprobte Methode des technischen Benchmarking auf die speziellen Bedürfnisse der Ernährungswirtschaft übertragen. Als Ergebnis des Projekts wird ein Internet- und datenbankgestützte Benchmarksystem entwickelt, das den gesamten Foodprozess abbildet und von allen Unternehmen genutzt werden kann.



Best in Class Produkte

Die von den Unternehmen eingegebenen Daten werden objektiviert und bewertet. Mit den Ergebnissen können sie nicht nur die Qualität ihrer Produkte sichern, sondern auch die am Endkunden orientierten Erfolgsfaktoren und Zielkorridore für Verbesserungen nutzen.

Mit dem Benchmarksystem werden vor allem die Entwicklungsprozesse optimiert, d.h. schnellere, kostengünstigere Entwicklung und Best in Class Produkte mit hoher Sicherheit für den Verbraucher.

Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit

In der ersten Stufe des Projekts vermitteln die Partner Anwendern und Experten die Grundlagen des Systems an Beispielen, in der zweiten entwickeln sie mit erfahrenen Anwendern Methoden und Tools für den Praxiseinsatz und in der dritten wird der effiziente Einsatz des Systems an Beispielen geschult, am Ende soll das online-Benchmarksystem flächendeckend eingesetzt werden.

Mit diesem System stellen die Kooperationspartner der Ernährungswirtschaft ein Instrument zur Verfügung, das zu Verbesserungen und Innovationen bei Produkten und Prozessen beiträgt und damit zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der gesamten Ernährungswirtschaft in NRW.

Vor allem ermöglichen die damit auch den überwiegend kleinen und mittelständischen Unternehmen der Branche einfachen Zugang zum Benchmarking, das bisher wegen des hohen fachlichen und personellen Aufwands fast nur in Großunternehmen eingesetzt wurde.

*Internetgestütztes
Produktbenchmark auf der Basis
objektiver Daten zur gemeinsamen
Nutzung im Netzwerk*



Frisch in die Dose – schnell auf den Tisch

Informations-Zentrum
Weißblech e. V.
40217 Düsseldorf

Heute muss alles schnell gehen – auch beim Kochen. Gefragt sind deshalb Gerichte, die sich schnell zubereiten lassen und außerdem gesund sind. Die Initiative Lebensmitteldose hat hier die ideale Antwort: Produkte aus der Dose sind eine qualitativ hochwertige, gesunde und sehr vielseitige Alternative für die schnelle Küche.

Eine einzigartige Kooperation

Die 1998 gegründete Initiative Lebensmitteldose ist eine in der deutschen Ernährungswirtschaft bisher einzigartige Kooperation. In ihr haben sich 27 Unternehmen aus der gesamten Wertschöpfungskette – d.h. Vormateriallieferanten, Verpackungshersteller und Lebensmittelhersteller – zusammengeschlossen. Sie haben ihr spezifisches Know-how und ihre Kräfte gebündelt, um gemeinsam Vorurteile gegenüber der Lebensmitteldose abzubauen und ihre Akzeptanz zu erhöhen.

Mit unterhaltsamen Veranstaltungen, informativen Broschüren sowie einem eigenen Internetauftritt klären sie Verbraucher umfassend über die Qualität und Vielseitigkeit von Lebensmitteln aus der Dose auf.

Schnell, lecker, gesund

Wissenschaftlich untermauert werden die Botschaften der Imagekampagne durch eine unabhängige Lebensmittelstudie des Instituts für Lebensmittelqualität, Willich, und der Hochschule Niederrhein / Mönchengladbach, Fachbereich Oecotrophologie. Zum ersten Mal wurden hier Frischprodukte und Dosenlebensmittel nach der haushaltsüblichen Zubereitung verglichen, also im verzehrfertigen Zustand. Die Ergebnisse beweisen, dass Produkte aus der Dose eine vergleichbare Menge an Vitaminen enthalten wie Frischware und somit eine empfehlenswerte Alternative sind.

Mehr Umsatz, bessere Qualität

Durch die Schaffung eines gemeinsamen Kommunikations- und Marketingprogramms erhöhen die Kooperationspartner die Reichweite und die Durchschlagskraft der Aufklärungskampagne. Mit der wachsenden

Akzeptanz der Dose profitieren sie alle von steigendem Umsatz. Darüber hinaus profitieren sie auch von Synergieeffekten. Der ständige Austausch führt zu einem gegenseitigen Benchmarking der Wettbewerber und damit zu ständiger Qualitätsverbesserung.

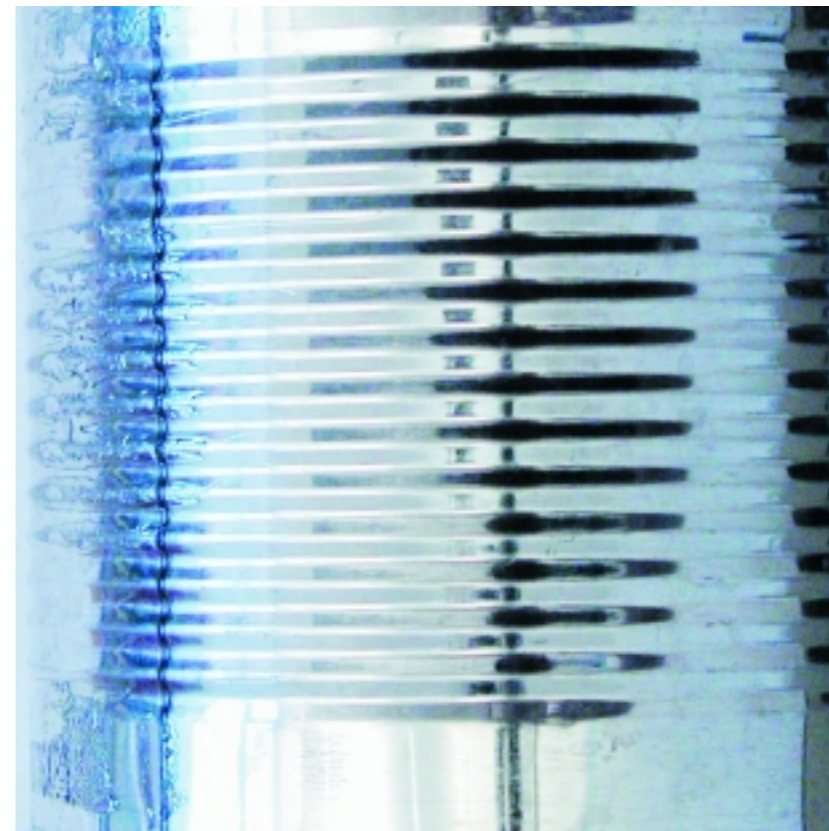
Durch die bundesweite Aufklärungskampagne werden die Verbraucher über die hochwertige Qualität der Lebensmitteln aus der Dose informiert und dadurch Vorurteile abgebaut.

Zukunftsfähig

Der Erfolg der bisherigen Aktionen und die positiven Rückwirkungen auf die Partner sichern den Fortbestand der Kooperation. In Zukunft will die ILD mit maßgeschneiderten Aktionen auch weitere Zielgruppen ansprechen, wie z. B. Großverbraucher und Handel.



Initiative Lebensmitteldose



Verkaufsfaktor Spaß - Essbare Figuren in Wurstwaren

Kalle GmbH & Co
65203 Wiesbaden

Gierer GmbH Gewürzdesign und
Fleischveredelung
53332 Bornheim

Neben Qualität und Geschmack spielt die Präsentation eine entscheidende Rolle beim Verkauf von Lebensmittelprodukten. Auf den Verkaufsfaktor Spaß setzen die beiden Partner der Kooperation, die neuartige essbare Figuren zum Einsatz in Wurstwaren entwickelt.

Optik und Geschmack

Im Januar 2002 beschlossen die Kalle GmbH & Co. KG aus Wiesbaden, Weltmarktführer bei industriell hergestellten Wursthüllen, und die Gierer GmbH Gewürzdesign/Fleischveredelung aus Bornheim eine Kooperation, um neuartige, geometrische Einlagen für Wurstwaren zu entwickeln.

Diese Figuren bilden die Grundlage für weitere Innovationen auf dem Wurstmarkt, sagen die Kooperationspartner, sie sind die Carrier für neuen Geschmack und optische Effekte. Jahreszeitliche Aktionen oder die Einbeziehung von lizenzierten Imageträgern eröffnen neue Möglichkeiten der Zielgruppenerreichung (Pull-Marketing).

Mit der Auswahl und Gestaltung der Figuren können die jeweiligen Interessen der Verbrauchergruppen direkt angesprochen werden: Ästhetik, Gag, Gesundheit usw.

Wettbewerbsvorteil: unterschiedliche Betriebsgrößen

Durch den partnerschaftlichen Umgang miteinander haben die beiden Kooperationspartner die unterschiedlichen Betriebsgrößen zu einem Wettbewerbsvorteil gemacht: Schnelle Produktentwicklung und Marktpotenz für flächendeckende Einführung. Die direkte und kompetente Kommunikation der Ansprechpartner in beiden Häusern vereinfacht die Geschäftsprozesse und sorgt für zeit- und ressourcenschonende Abwicklung.

Der 'kleine' Partner Gierer übernimmt in der ersten Phase die produkttechnologische Umsetzung der Idee. Nach der erfolgreichen Bestimmung der Herstellungstechnologie werden geeignete Produktionsstätten gesucht und die Innovationen mit dem Know-how und der Marktpräsenz des 'großen' Partners Kalle eingeführt und etabliert.

Standardprodukte einfach variieren

Die einzigartige Variationstiefe der Innovation erschließt den Kooperationspartnern neue Geschäftsfelder und trägt zur Steigerung der jeweiligen Umsätze bei. Der Gewürzdesigner Gierer unterstreicht seine Kompetenz in der Entwicklung innovativer Ideen und Produkte und der Wursthüllenspezialist Kalle verschafft sich einen Wettbewerbsvorteil bei der Wurstpräsentation: Wursthülle und Inhalt entsprechen einander und transportieren die gewünschte Botschaft an den Verbraucher. Die Innovation verschafft auch den Kunden einen Wettbewerbsvorteil: Sie können ihre Standardprodukte durch einfachste Zugaben variieren, attraktiver machen und neue Verbrauchergruppen ansprechen.

Entwicklung von essbaren
Figuren zum Einsatz in Wurst-
waren



Schnittfester, vegetarischer Brotbelag

LIFE-POWER Posch
A-3200 Obergrafendorf

**Gierer GmbH Gewürzdesign und
Fleischveredelung**
53332 Bornheim

Vegetarische Produkte werden verstärkt nachgefragt, nicht nur von Vegetariern sondern auch von gesundheitsbewussten Verbrauchern, die ihr Kaufverhalten gezielt nach wirksamen Inhaltsstoffen ausrichten.

In diesem Wachstumsmarkt wollen sich die österreichische LIFE-POWER® Posch und die deutsche Gierer GmbH mit innovativen Produkten neue Geschäftsfelder erschließen. Im November 2001 beschlossen sie eine Kooperation zur Entwicklung und Vermarktung eines neuartigen, schnittfesten, vegetarischen Brotbelags mit Amaranth und Quinoa.

Ernährungsphysiologisch wertvoll

Der österreichische Partner LIFE-POWER® ist Spezialist für diese südamerikanischen Körnerpflanzen, die als Rohstoff oder in eigenentwickelten Lebensmittelzubereitungen angeboten werden.

Amaranth und Quinoa haben einen hohen Ernährungswert und übertreffen damit die herkömmlichen Getreidesorten. Neben wertvollem Eiweiß weisen sie hohe Anteile an essenziellen Aminosäuren und ungesättigten Fettsäuren auf und einen hohen Gehalt an Kalzium, Magnesium und Eisen. Damit sind Amaranth und Quinoa ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.

Der deutsche Partner, Gierer GmbH, ist Spezialist für Gewürzdesign- und Fleischveredelung und hat sich mit seiner Entwicklungskompetenz einen Namen gemacht.



Klare Aufgabenteilung

Beide Partner haben Erfahrung mit Kooperationen und für beide hat sich die gleiche Betriebsgröße als Vorteil erwiesen: Die Firmen sind klein, das macht die direkte, grenzüberschreitende Kommunikation und Zusammenarbeit leicht.

Die Aufgaben für das Projekt sind klar verteilt. Beide Partner bringen ihr Produkt Know-how ein, LIFE-POWER® liefert die Rohstoffe und die Gierer GmbH übernimmt in Abstimmung mit dem Partner die Entwicklung.

Die Vermarktung soll gemeinsam über die etablierten Vertriebskanäle der beiden Partnerfirmen erfolgen.

Variationstiefe erweitern

Mit dem neuartigen schnittfesten vegetarischen Brotbelag mit Amaranth und Quinoa bieten die Kooperationspartner dem Verbraucher ein schmackhaftes Produkt, das mit seinen hochwertigen Inhaltsstoffen zur Gesunderhaltung beiträgt.

Die Partner selbst erweitern ihre Variationstiefe und bauen damit ihre Marktpräsenz aus. Der unmittelbare Zugriff auf die Rohstoffe, von der Züchtung über Anbau und Ernte, und das innovative Produkt verschaffen beiden eine herausragende Marktstellung gegenüber Mitbewerbern.

Bei erfolgreicher Marktumsetzung sollen Me Too Produkte auf dem Markt eingeführt werden.

Entwicklung eines vegetarischen, schnittfesten Brotbelags mit Amaranth und Quinoa



Rundum rein – vollautomatisch!

**Pulsotronic Merten
GmbH & Co. KG**
51674 Wiehl

MOBA BV
3770 AA Barneveld, NL

Schmutzspuren, Eirückstände und Federflaum auf der Schale mag man als Indiz für die natürliche Herkunft von Eiern werten – aus hygienischer Sicht sind sie nicht zu tolerieren. Sie sehen nicht nur unappetitlich aus, sondern bieten auch fruchtbaren Nährboden für Salmonellen. Doch das Sortieren macht Mühe und kostet Zeit, zumal es bislang keine Maschine gab, die in der Lage gewesen wäre, Eigelb, Eiweiß und andere unerwünschte Ablagerungen auf weißen und braunen Eiern automatisch zu sichten.

Teamarbeit unter Nachbarn

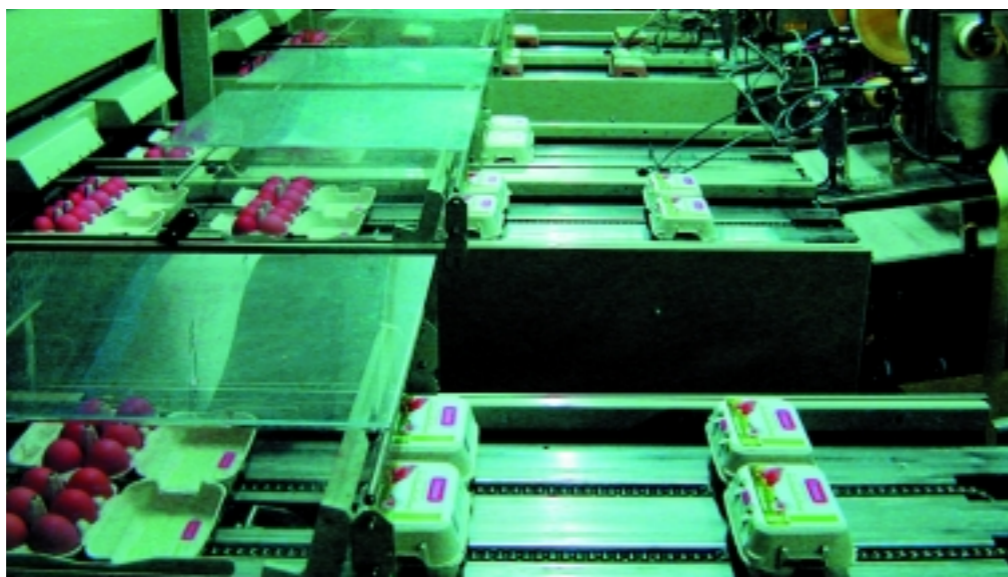
Die niederländische Firma MOBA, einer der weltweit größten Hersteller von Sortier- und Verpackungsanlagen für Eier, suchte einen Partner zur Lösung des Problems. Und fand ihn während einer Kooperationsbörse im Nachbarland Deutschland: Pulsotronic vision technology, international anerkannter Anbieter von industriellen Bildverarbeitungssystemen. Im Team entwickelten die beiden Spezialisten eine vollautomatische Verpackungsanlage, die verschmutzte Eier mit Hilfe eines Bildverarbeitungssystems auf Fluoreszenzbasis zielsicher aufspürt und aussortiert.

Überall strahlende Gesichter

Nutznießer der Erfindung sind – wie bei jedem gelungenen Kooperationsprojekt – alle beteiligten Seiten. MOBA katapultiert sich mit dem nach eigener Einschätzung „weltweit besten automatischen Eiverpackungssystem“ an die Marktspitze. Für Pulsotronic ist die Entwicklung das kommerziell erfolgreichste Produkt. Die Anwender freuen sich über Personaleinsparungen, größere Gewinnspannen und die gleich bleibend hohe Qualität, die Verbraucher über rundum saubere Eier.

Der Konkurrenz um Längen voraus

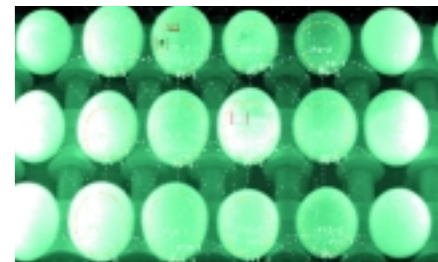
Und was meint die Konkurrenz dazu? – Der blieb nichts anderes übrig als nachzuziehen. Unterdessen wissen MOBA und Pulsotronic ihren Entwicklungsvorsprung zu nutzen und tragen die Erfindung rund um den Globus – zu den europäischen Nachbarn, in die USA, ja sogar bis ins ferne Japan. An Marketingargumenten mangelt es ihnen nicht. Der neue Sortier- und Verpackungsautomat ist nicht nur zielsicher und effizient, sondern obendrein auch noch kinderleicht zu bedienen. Fachleute loben die optimale Maschinenintegration.



Und wie geht's weiter?

Die Kooperation, darin sind sich die Partner einig, wird fortgesetzt. Immerhin hat sie ein ganz neues Geschäftsfeld eröffnet und ist gut geeignet, noch mehr neue Märkte zu machen. Denn die Idee ist auf andere Lebensmittel übertragbar.

*Industrielle Bildverarbeitung im
Qualitätsmanagement in der
Agro/Food Produktion*



Mittelstand macht Märkte

Stockmeier Food GmbH & Co. KG
32051 Herford

Condetta GmbH & Co. KG
Storck Industrie-Service
33790 Halle / Westfalen

Alfred Willich GmbH & Co. KG
33775 Versmold

Die Zusammenarbeit von Firmen mit komplementären oder überlappenden Produktprogrammen ist keine Seltenheit. Im vorliegenden Kooperationsprojekt haben sich jedoch Unternehmen zusammengefunden, die im normalen Geschäftsalltag kaum Berührungspunkte haben. Was sie verbindet, ist ein enges Vertrauensverhältnis und der Wille, gemeinsam ausländische Märkte zu erobern.

Spezialisten machen gemeinsame Sache

Drei Mittelständler aus Nordrhein-Westfalen haben unter der Regie eines Unternehmensberaters ihre Talente und Ressourcen in einem Food-Service-Pool zusammengelegt. Die Akteure der Allianz sind allesamt hoch spezialisierte Dienstleister der Nahrungsmittelindustrie: Condetta als erfahrener Experte bei der Entwicklung von Rezepturen für Milchprodukte und Fertigdesserts; Stockmeier Food als Fullservice-Partner für Rohstoffe, Aromen und funktionelle Ingredienzen; Willich als Spezialist für Wurst-Tauchmassen.

Ziel der Kooperation ist die Ausweitung der Exportaktivitäten. Ein ehrgeiziges Ansinnen, das von einzelnen mittelständischen Unternehmen auf Grund der fachlichen, zeitlichen und finanziellen Beschränkungen kaum zu leisten ist – wohl aber im Team.

Interdisziplinäres Handeln macht Fortschritt

Der innovative, vielleicht sogar einzigartige Charakter des Projekts liegt der Bündelung von Spezialwissen, Produkten und Dienstleistungen aus unterschiedlichen Bereichen. Damit kann der Food-Service-Pool, wie sich die Initiative selbst treffend bezeichnet, der gesamten herstellenden Lebensmittelindustrie als Dienstleister und Ansprechpartner dienen. Kollegiale Mithilfe über das eigene Fachgebiet hinaus eröffnet die Möglichkeit, komplette Problemlösungen aus einer Hand anzubieten. So entsteht eine Servicequalität, die sich mit international agierenden Großunternehmen durchaus messen kann. Gleichzeitig ergeben sich aus den fachübergreifenden Synergien bei Akquisition, Marketing und Kundenbetreuung erhebliche Kosteneinsparungen. Bei gemeinsamen Messeauftritten, Kundenbesuchen und Produktpräsentationen können sich die Partner

professioneller darstellen als dies im Alleingang möglich wäre. Interessenkonflikte sind wegen der Heterogenität ihrer Geschäftsaktivitäten von vornherein ausgeschlossen.

Das Kooperationsprojekt hat gute Aussichten auf Erfolg, denn es bringt einen konkreten Kundennutzen. Das vielfältige Produktangebot, unterstützt von einem interdisziplinären Serviceteam, wird sich positiv auf Geschmack, Aussehen und Qualität der Lebensmittel auswirken. Außerdem schafft die Zusammenarbeit an der Schnittstelle von Fachgebieten fruchtbaren Nährboden für Innovationen.

Food Service Pool



WIN-WIN wird Wirklichkeit

**Strothmann Spirituosen
GmbH & Co. KG**
32427 Minden

**Smurfit Schneverdinge
Wellpappenwerk GmbH**
29640 Schneverdingen

Die einfachste Möglichkeit, eine Lieferkette zu optimieren, ist, die Anzahl der Lieferanten zu reduzieren. Deshalb hat sich der Spirituosenhersteller Strothmann entschieden, seine Wellpappe-Verpackungen auf lange Sicht ausschließlich von der Smurfit Schneverdinge Wellpappenwerk GmbH und deren Schwestergesellschaft EuropaCarton zu beziehen.

Single-Sourcing schafft Synergien

Die Kooperation setzt auf beiden Seiten Synergien frei. Durch die Verpflichtung zu langfristiger Zusammenarbeit erhalten die Lieferanten Planungssicherheit. Sie können jährlich mit einem festen Auftragsvolumen rechnen und die Verpackungen genau dann produzieren, wenn es für sie aus Kosten- oder Kapazitätsgründen am sinnvollsten ist.

Der Abnehmer hingegen kann die Vorteile des Single-Sourcing nutzen, ohne dabei Risiken in puncto Versorgungssicherheit in Kauf nehmen zu müssen. Weil die Verpackungshersteller ihre Stärken bündeln, ist sichergestellt, dass der Kunde das gewünschte Produkt zum gewünschten Termin und zu marktgerechten Preisen bekommt.

Zusätzlich ergeben sich Kosteneinsparungen aus der Vereinheitlichung der Papierqualitäten, der Abnahme kompletter LKW-Ladungen und dem Einsatz von Recycling-Rohstoffen. So leisten die Kooperationspartner "ganz nebenbei" noch einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz.

Papierlose Wellpappe-Lieferungen

Damit ist das Optimierungspotenzial noch lange nicht ausgeschöpft. Gemeinsames Ziel der Partner ist es, die gesamte Auftragsabwicklung effizienter zu gestalten. Ein erster Schritt in diese Richtung wurde bereits vollzogen: Die Lieferscheine werden mit einem Barcode versehen, der alle relevanten Daten enthält und eine zügige, dezentrale Warenannahme ermöglicht.

Der logische zweite Schritt wird in Kürze folgen. Dann nämlich werden die Partner ihre Geschäfte vollständig per EDI (Electronic Data Interchange) abwickeln. Aufträge, Auftragsbestätigungen, Lieferscheine, ja sogar die Rechnungen werden dann schnell, komfortabel und sicher per Email ausgetauscht. Zeit raubende Arbeiten wie Doppelerfassungen, Datenabgleich und das Hin- und Herschicken von Papieren werden überflüssig.

Kooperation statt Preiskampf

Das Kooperationsprojekt zeigt: Optimierung funktioniert auch ohne Gewinneinbußen für die Lieferanten. Es gibt sie wirklich, die viel gepriesene "WIN-WIN-Situation"! Dass die Verpackungshersteller langfristig profitabel wirtschaften können, ist übrigens ganz im Sinne der Spirituosenfabrik. Denn der Nutzen aus einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit währt länger als die Freude über einen Preisvorteil auf Kosten anderer.

Synergienutzung in der unternehmensübergreifenden Wertschöpfungskette – Lieferantenseite



Biologische Abwasseraufbereitung

TEDAG GmbH Innovative Umwelt- und Datentechnik
59069 Hamm

G.E.R.U.S mbH
12459 Berlin

Umwelttechnik
Dr. Bartetzko GmbH
12459 Berlin

In der Lebensmittelindustrie wird viel Wasser zur Reinigung eingesetzt, in der Regel Trinkwasser. Prozessbedingt fällt außerdem sehr viel Abwasser an. Die hohen Kosten für das Trinkwasser und die Umweltauflagen für das Abwasser verlangen nach innovativen Lösungen. Solche Lösungen zu finden war das Ziel der Kooperation dreier mittelständischer Unternehmen, die schon in der Vergangenheit erfolgreich zusammengearbeitet haben: G.E.R.U.S. mbH, Berlin, Spezialist für Elektrochemie; Umwelttechnik Dr. Bartetzko GmbH, Berlin mit langjähriger Erfahrung in der biologischen Wasserreinigung und dem Stoffabbau, und TEDAG GmbH Innovative Umwelt- und Datentechnik, Hamm.

Innovativer Bioreaktor

Zum Reinigen muss man nicht unbedingt Trinkwasser verwenden, das war der Grundgedanke der Kooperationspartner. Sie wollten ein biologisches Verfahren entwickeln, mit dem das Abwasser gereinigt und aufbereitet wird und als Wasser in Trinkqualität (Brauchwasser) für die Reinigung wieder verwendet werden kann.

Die Aufbereitung sollte in einem neuartigen Bioreaktor erfolgen, der nach einem Kombinationsverfahren aus Biologie und Elektrochemie arbeitet. Das gereinigte Wasser wird anschließend durch ein innovatives System desinfiziert, bei dem die desinfizierenden Substanzen im Wasser selbst erzeugt werden.

Teilaufgaben nach Kompetenz

Das Projekt wurde in Teilbereiche aufgeteilt. Je nach Kompetenz und vorhandenem Wissen übernahmen die Partner Teilaufgaben. Für jeden Teilbereich wurde ein Projektverantwortlicher bestimmt.

Bei regelmäßigen Treffen werden der Inhalt des Projekts und das jeweilige Projektstadium formuliert. Die Projektverantwortlichen sollen auch bei der Umsetzung die Kontrolle übernehmen.

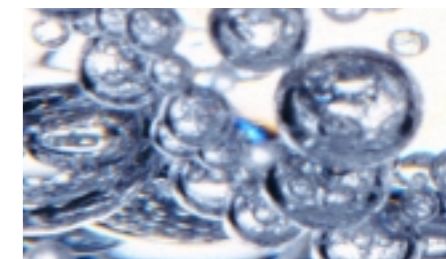
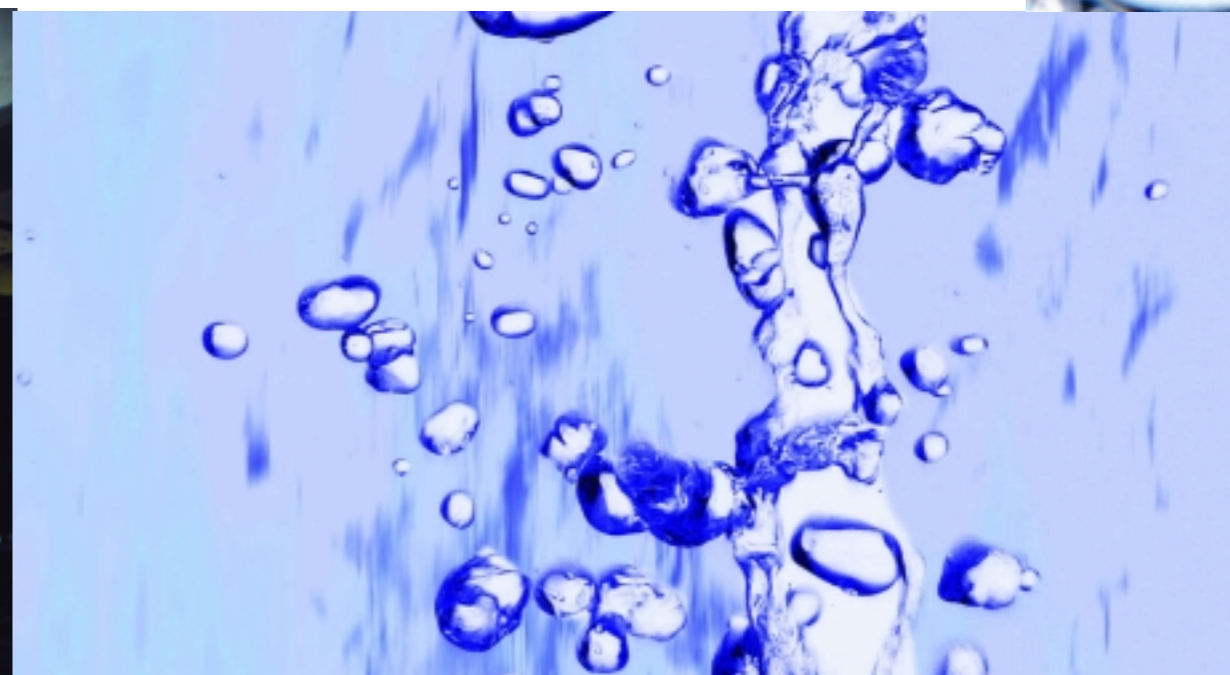
Ein Pilotprojekt liegt zurzeit noch nicht vor. Versuche mit Molkereiabwässern sind erfolgreich gelaufen, in nächster Zeit sollen Schlachtereiabwässer versuchsweise getestet werden.

Immer wieder einsetzbar

Gegenüber der Membrantechnik hat das biologische Verfahren den Vorteil, dass die Abfallentsorgung entfällt und je nach Verschmutzungsgrad auf Chemie verzichtet werden kann. Das aufbereitete Prozesswasser lässt sich hygienisch einwandfrei wiederholt einsetzen. Anwender können die Kosten für Trinkwasser zur Reinigung drastisch reduzieren, für diese Kostenvorteile gibt es aber zurzeit noch keine Eckdaten. Als nächster Schritt wird ein Molkereibetrieb gesucht, der im Rahmen einer Kooperation die neue Technik testet.

»Der Kooperationspreis hatte für uns schon vorab einen Nutzen«, betont Herbert Dümpelmann von TEDAG, »auf Grund der festgelegten Abgabetermine wurde aus der anfänglichen Idee deutlich schneller ein fest umrissenes Projekt, als wir erwartet hatten.«

Biologische Abwasseraufbereitung zur Prozesswassernutzung



Deutsche Verpackungstechnologie für Russland

twp lage gmbh
32791 Lage

Deutsche Unternehmen sind eher zurückhaltend, wenn es um Kooperationen in Russland geht. Neben bürokratischen Hürden sind Unsicherheiten der gesetzlichen Regelungen ein Haupthindernis. Ermutigt durch erfolgreiche Joint Ventures in der Ukraine hat die twp lage gmbh den Schritt auf den russischen Markt gewagt und 2001 ein Joint Venture mit einem russischen Handelsunternehmen in Kirov gegründet, um bedruckte Kunststoffverpackungen für die Lebensmittelindustrie in Russland zu produzieren und zu vermarkten.

Produktion statt Import

Sichere, hygienische Lebensmittelverpackungen sind in Russland keine Selbstverständlichkeit. In der Regel werden Lebensmittel in Einwickelpapier gehandelt und, wenn Behälter eingesetzt werden, sind es importierte.

Mit der deutsch-russischen Kooperation sollen bedruckte Kunststoffbehälter für die Lebensmittelindustrie im Lande selbst produziert werden. Als erster inländischer Hersteller hat das Joint Venture ein enormes Marktpotential, das mit dem Know-how und den etablierten Vertriebskanälen des russischen Partners erschlossen werden soll.

Umweltfreundliche Technologien

Neben moderner, rationeller Produktion nach strikten Qualitätskriterien kommen durch das Know-how des deutschen Partners neueste, umweltfreundliche Technologien zum Einsatz wie strahlenvernetzte, also lösungsmittelfreie UV-Druckverfahren oder die innerbetriebliche Wiederverwendung der anfallenden Kunststoffabfälle.

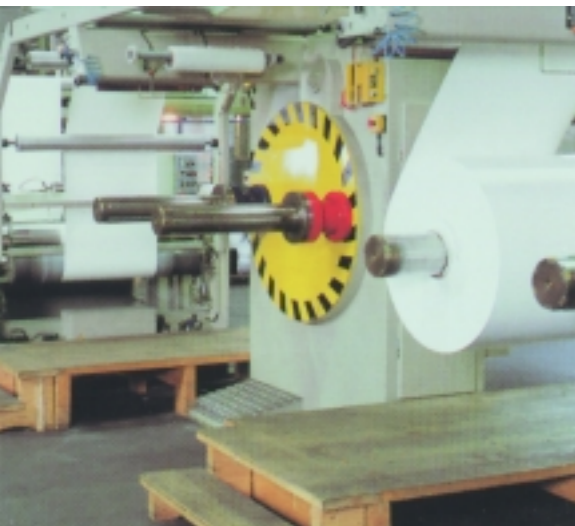
In Russland werden dadurch sichere, neue Arbeitsplätze geschaffen und zugleich aktiver Umweltschutz betrieben, der auch die Arbeitsbedingungen deutlich verbessert. Die twp lage gmbh profitiert von zusätzlichem Umsatz und von Synergieeffekten, die sich positiv auf die gesamte Erlös- und Ertragsituation auswirken, und sichert damit zugleich Arbeitsplätze im Inland.

Nachahmenswert

Die Umsetzung des Joint Venture war schwierig und langwierig. Ein Grundstück mit sanierungsfähigen Gebäuden wurde bereits 2001 erworben, die Partner rechnen mit dem Start der Produktion zum Jahreswechsel 2002/2003. Eingesetzt werden gebrauchte, generalüberholte Maschinen, die von der twp lage beschafft werden. In der ersten Zeit liefert twp lage auch die Folien, aus denen in Russland die Behälter produziert werden – weiterer Zusatzumsatz. Bei positivem Geschäftsverlauf soll nach zirka zwei Jahren die Folienextrusion in Russland erfolgen.

Die Konkurrenz verhält sich abwartend, sagen die Manager von twp lage, die überzeugt sind, dass es bei Erfolg des Joint Venture Nachahm-Effekte gibt.

Joint Venture mit einem russischem Partner zur Herstellung und Vertrieb von Kunststoffverpackungen für die Lebensmittelindustrie



Internationales Netzwerk für Functional Food

Universität Dortmund,
Lehrstuhl für Marketing
44221 Dortmund

Källna AB
SE-22352 Lund

Albatross 78 International
58093 Hagen

Gesundheit hängt ganz wesentlich von gesunder Ernährung ab, diese Erkenntnis setzt sich bei Verbrauchern immer mehr durch. Die deutsche Ernährungsindustrie ist eher zurückhaltend, wenn es um die Entwicklung gesundheitsfördernder Lebensmittelprodukte, um Functional Food geht.

Ungenutzte Marktchancen

In anderen europäischen Ländern wie Schweden oder England sind Functional Food Produkte bereits erfolgreich in Umlauf und werden von den Verbrauchern als hochwertig und gesundheitsfördernd akzeptiert. Damit haben Lebensmittelhersteller neue Marktchancen bei Absatz und Preisen, denn die gesundheitsfördernde Alleinstellung der Functional Food Produkte ermöglicht eine verbesserte Preiskalkulation und die Erschließung neuer Zielgruppen.

In Deutschland werden diese Marktchancen bisher kaum oder gar nicht genutzt.

Keimzelle für Markteintritt

In einer seit Oktober 2000 laufenden internationalen Kooperation wollen der Lehrstuhl für Marketing der Universität Dortmund, die niederländische Universität Nijmegen, die Unternehmensberatung Albatross 78 International und ein schwedischer Lebensmittelhersteller als Keimzelle für die Stimulation von Functional Food Projekten Unternehmen den Einstieg in diesen Markt erleichtern.

Ziel der Kooperation ist die Organisation eines internationalen Netzwerks von Unternehmen, die für Functional Food und damit für Innovationen aufgeschlossen sind. Stimulations- und Schulungsmaßnahmen für diese Unternehmen, Wissenstransfer, Partneridentifikation und Partnermatching sind typische Maßnahmen.

Gegenseitig stimulieren

Im Netzwerk werden innovative Unternehmen zusammengebracht, die sich gegenseitig anregen und stimulieren. Der Austausch zwischen Praxis und Wissenschaft und die Synergien innerhalb der Gruppe helfen, Veränderungsprozesse effizienter in Gang zu bringen, neue Produktentwicklungen voranzutreiben und sie erfolgreich zu vermarkten. Dadurch werden besonders kleinere und mittlere Unternehmen gestärkt, die allein nicht in der Lage sind, die erforderlichen neuen Technologien zu entwickeln oder neue Distributionswege zu erschließen.

Offen für alle

Das Netzwerk steht allen Unternehmen und Forschungseinrichtungen offen, die an Functional Food interessiert sind. Bis heute haben sich 50 Unternehmen dem Netzwerk angeschlossen oder sind an der Thematik interessiert. Innerhalb der Gruppe können sie Functional Food Produkte innovativer und zielgruppengenaue gestalten. Die unterstützenden Marketingaktivitäten erhöhen den Bekanntheitsgrad der Produkte und verringern mögliche Hemmschwellen bei Verbrauchern.

Internationales Netzwerk zur Stimulation von Functional Food Projekten in Praxis und Wissenschaft



Sichere Lebensmittel für Zöliakie-Kranke

Verein zur Förderung und Verwertung von gentechnisch verbesserten Getreideprodukten e.V.
53115 Bonn

In Deutschland leiden rund 100.000 Menschen an Zöliakie und jeder fünfte trägt die Krankheit in sich, wie Untersuchungen zeigen. Zöliakie ist eine Stoffwechselstörung, bei der das Getreideprotein Gluten eine Dünndarmkrankheit auslöst. Langfristig können weitere schwer wiegende Folgen auftreten wie Osteoporose oder Anämie und das Risiko von Dünndarmkrebs wird drastisch erhöht. Bisher gibt es keine medikamentöse Therapie, helfen kann nur eine strikte und konsequente Diät mit völligem Verzicht auf glutenhaltige Lebensmittel, also auf alle bei uns üblichen Getreidesorten.

Neue, glutenfreie Lebensmittel

Weltweit wird nach einer Lösung geforscht. In Deutschland wurde vor zwei Jahren ein umfangreiches Kooperationsprojekt gestartet mit dem Ziel, sichere Lebensmittel für Zöliakie-Kranke zu entwickeln, die vorbeugend auch den potenziell Gefährdeten hel-

fen. Mit gentechnischen Methoden sollen neue, glutenfreie Weizen-, Roggen-, und Gersteproteine entwickelt werden, die ernährungsphysiologisch die gleichen Eigenschaften haben.

Komplexe Kooperationsstruktur

Dieses vom Bundesministerium für Bildung und Forschung finanziell geförderte Zöliakie-Projekt erfordert die enge Zusammenarbeit von Wissenschaft und Wirtschaft. Beteiligt sind mehrere Forschungseinrichtungen sowie große, kleine und mittelständische Unternehmen aus der gesamten Ernährungs-wirtschaft, als aktive Teilnehmer, als Förderer des Projekts oder als Beauftragte für bestimmte Aufgaben.

Um diese in Umfang und Art neuartige Kooperation zu organisieren, die unterschiedlichen Interessen zu koordinieren und die Fördergelder und Patentrechte zu verwalten, wurde für die Dauer des Projekts ein Verein gegründet.

Neue Chancen für kleine und mittelständische Unternehmen

Von der erfolgreichen Lösung der Aufgabe erwarten die Organisatoren einen bedeutsamen Innovationsschub in der gesamten Kette von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Verarbeitung der Rohstoffe zu Grundstoffen bis zu deren Einsatz in der Lebensmittelherstellung. Die innovativen Verfahren und Produkte sind Schlüsseltechnologien, mit denen die Kooperationspartner neue Wachstumschancen auf den etablierten Märkten haben und neue Märkte für diätetische Lebensmittel erschließen können.

Mehr Lebensqualität

Konkreten Nutzen haben vor allem die Betroffenen. Für Zöliakie-Kranke und ihre Angehörigen bedeuten die neuen, sicheren Nahrungsmittel mehr Lebensqualität. Für potenziell Gefährdete und Gesundheitsbewusste bieten sie eine gesunde Alternative zu herkömmlichen Lebensmitteln.

Entwicklung von Weizen-, Roggen- und Gerstenproteinen ohne Zöliakietoxizität und deren Verwendung zur Herstellung von Lebensmitteln



Unternehmen



Wissen, woher was kommt

Gesunde Lebensmittel von zweifelsfrei geprüfter Herkunft, sind das Anliegen der Agroisolab GmbH. »BSE, MKS und Antibiotika-Missbrauch haben die Menschen tief verunsichert. Sie wollen wissen, woher die Nahrungsmittel kommen, die sie auf dem Tisch haben«, sagt Produktmanager Jörg Lickfett. »Die etablierten Rückverfolgungssysteme sind nur bedingt geeignet, Verbrauchervertrauen wieder herzustellen. Ihr Manko: Sie beruhen in den meisten Fällen auf reiner Dokumentation und sind daher vor Fälschungen nicht sicher.«

Anders die Methode, die Agroisolab in Deutschland und ganz Europa vermarktet. Mit der Stabil-Isotopen-Ana-

lyse, die am Forschungszentrum Jülich entwickelt wurde, lässt sich die Herkunft pflanzlicher und tierischer Nahrungsmitteln exakt, fälschungssicher und obendrein kostengünstig und schnell nachweisen. Das robuste Verfahren ist universell anwendbar – für Fleisch und Milchprodukte ebenso wie für Obst und Gemüse, Eier und Getreide.

Namhafte Firmen aus Handel und Lebensmittelindustrie haben sich bereits für eine Zusammenarbeit mit Agroisolab entschieden. Die Investition in das innovative Prüfverfahren zahlt sich zweifach aus. Sie schafft mehr Sicherheit für den Verbraucher und dient zugleich als überzeugendes Marketingargument.

Als Mittler zwischen Wissenschaft und Wirtschaft liefert Agroisolab wertvolles Feedback aus der Praxis, lotet Marktchancen für die Stabil-Isotopen-Analyse aus und sorgt dafür, dass neue Erkenntnisse rasch zur Marktreife gelangen.

agroisolab
on the trace of nature!

Agroisolab GmbH

Karl-Heinz-Beckurts-Str. 13

52428 Jülich

Tel.: +49 (0) 24 61 61 87 22

Fax: +49 (0) 24 61 61 22 77

Email: office@agrosom.de

Internet: www.agrosom.de

Ansprechpartner:

Geschäftsführer

Dipl.-Ing. Jörg Lickfett

Email: j.lickfett@agrosom.de

»Wenn Forschung und Industrie ihre Stärken bündeln, kommen Verbraucher schneller in den Genuss innovativer Ideen. Im konkreten Fall kommen sie in den Genuss gesunder Lebensmittel, deren Herkunft wissenschaftlich fundiert nachgewiesen werden kann.«



Produkt- und Marktpotenziale erschließen

»Marktchancen erkennen und nutzen war schon immer die besondere Stärke erfolgreicher Unternehmensgründer. 'Erwachsenen' Unternehmen kommt diese Gründermentalität oft abhanden«, sagt die international tätige Beratungsgesellschaft Albatross 78. Sie hat sich darauf spezialisiert, Unternehmen bei der Wiederbelebung des Pioniergeistes, d.h. der Innovationskraft, zu unterstützen.

1978 wurde Albatross von Wissenschaftlern, Unternehmern und Beratern im schwedischen Lund gegründet mit der Zielsetzung, aktiv an Erneuerungsprozessen in der Wirtschaft mitzuwirken. In enger Zusammenarbeit mit Universitäten und Unternehmen, darunter ein Molkereibetrieb, wurden geeignete

Methoden und Modelle entwickelt und optimiert. Heute arbeiten unter dem Dach der schwedischen Albatross AG 14 Berater in Skandinavien, Deutschland und den USA. Sie alle haben eigene Erfahrung als Geschäftsführer und sind Spezialisten in der praktischen Begleitung von Umstrukturierung und permanenter Erneuerung in Unternehmen.

20 Jahre Erfahrung und erfolgreiche Erneuerungsprojekten bei Unternehmen vieler Branchen, auch der Ernährungswirtschaft, beweisen die Kompetenz von Albatross, Unternehmen zu vitalisieren, ihre Innovations- und Ertragskraft zu steigern.

Zu den Aktivitäten von Albatross gehört der 'Inner Circle GF', ein Gruppenprogramm für Geschäftsführer, in

dem verschiedene Methoden vermittelt werden, um Produkt- und Marktpotenziale zu erkennen und zu nutzen. An diesem Programm nehmen zurzeit 300 Geschäftsführer teil.

»Unsere Philosophie baut auf Kooperationen mit Partnern und Klienten und auf die Organisation von Kooperationen. Kooperation bedeutet hauptsächlich: Mit wenigen Mitteln die Ziele schneller und sicherer zu erreichen.«

Bo Bäckström, Albatross 78 International in Hagen

Strategic competence sharing/Sirako
– A frugal innovation process



- Partners: For each company launch innovative product concept
- 4-8 non-competing companies working in secrecy
- Duration: 1 year! A part-time company team of two.
- 2-3 experienced project guides and program managers.

Albatross78
INTERNATIONAL

Albatross 78 International

Heydastr. 15

58093 Hagen

Tel.: +49 (0) 23 31 92 47-47

Fax: +49 (0) 23 31 92 47-48

Email: info@albatross78.de

Internet: www.albatross78.de

Ansprechpartner:

Bo Bäckström

Email: baeckstroem@albatross78.de

Dem Mittelstand auf die Beine helfen

»10 Prozent Theorie und 90 Prozent Praxis« – das Prinzip der a:s Industrieberatung dürfte so ganz nach dem Geschmack mittelständischer Unternehmen sein. Und genau um die geht es. Die Wuppertaler Unternehmensberatung betreut Firmen mit einer Betriebsgröße von 50 bis 1.000 Mitarbeitern. Branchenschwerpunkte sind die Automobilzulieferindustrie, der Maschinenbau und die Metall- und Kunststoffverarbeitung.

Das »s« im Firmennamen steht für Helga Scharmin, 49 Jahre, gelernte Groß- und Außenhandelskauffrau. Die engagierte Unternehmensberaterin kommt aus dem Bereich ZDF (Zahlen, Daten, Fakten). Die 13 ist ihre Lieblingszahl, das Monatsblättchen vom

Bund der Steuerzahler ihre Lieblingslektüre. Ihre Lieblingsbeschäftigung: »unseren mittelständischen Kunden auf die Beine helfen.« Helga Scharmin kümmert sich u. a. um das sensible Thema Sanierung. Dabei agiert sie als Mittlerin zwischen Unternehmen und Banken. Sie analysiert, warum ein Unternehmen in eine Schieflage geraten ist und was zu tun ist, damit die Bank wieder zum Investieren bewegt werden kann.

Ihr Kollege »a« alias Hubert Austermann, 35 Jahre, Dipl.-Ing., gelernter Kfz-Mechaniker mit einschlägiger Erfahrung im Qualitätsmanagement, übernimmt den technischen und organisatorischen Part. »Meine Aufgabe ist es, vor Ort in die Prozesse einzutauchen und zu schauen, wo sich Kosten sparen, Abläufe effektiver gestalten und Fehlerquellen reduzieren lassen. Nicht als Besserwisser, sondern als jemand, der die Dinge unvoreingenommen von außen betrachtet und komplizierte Sachverhalte auf einfache Lösungen herunterbringt.«



»Die meisten unserer Kunden arbeiten langfristig mit uns zusammen. Das zeigt, dass sie ständig mit neuen Herausforderungen konfrontiert werden. Es zeigt auch, dass sie mit unserer Arbeit zufrieden sind.«

a:s

a:s industrieberatung GbR
Uellendahler Strasse 178
42109 Wuppertal
Tel.: + 49(0) 202 4959-752
Fax: + 49(0) 202 4959-757
Email: info@as-industrieberatung.de

Ansprechpartner:
Helga Scharmin
Email:
helga.scharmin@as-industrieberatung.de

Agrarprodukte mit Zusatznutzen

ATO, das Institut für Agrotechnische Forschung in Wageningen (Niederlande), beschäftigt sich mit strategischer und angewandter Forschung für die Industrie. Im Mittelpunkt stehen Anwendungen für die Herstellung von Food- und Non-Food-Produkten auf der Grundlage pflanzlicher und tierischer Rohstoffe. Mit einer leistungsfähigen Infrastruktur kann das interdisziplinäre Institut die gesamte Wertschöpfungskette abdecken – vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt, von der Laboranalyse bis zur Prozess-Feinabstimmung in der Pilotanlage.

»Unsere Arbeit zielt darauf ab, Agrarprodukte mit einem Zusatznutzen auszustatten und ihnen damit neue Anwendungen und Märkte zu erschließen«, erläutert Institutsdirektor Dr. I. P. M. Sanders. Dieser Zusatznutzen kann ganz unterschiedliche Formen annehmen: ein frisches Lebensmittel mit verlängerter Haltbarkeitsdauer, ein umweltfreundliches Textilmaterial aus nachwachsenden Rohstoffen, ein Verpackungskonzept, das Transport- und Logistikkosten senkt, oder auch eine pfiffige Recyclingidee.

Auch bei der Entwicklung von Lebensmitteln mit gesundheitsförderndem Zusatznutzen – in Fachkreisen »Functional Food« genannt – leisten Forscher des ATO einen wichtigen Beitrag. Beispielsweise übernehmen sie in einem internationalen Projekt, bei dem Nahrungs- und Futtermittel zu Prophylaxezwecken mit Antikörpern aus Hühnereigelb angereichert werden, das Coating der aktiven Proteine. Die schützende Kapsel sorgt dafür, dass der verzehrte Wirkstoff im Organismus zur rechten Zeit und am rechten Ort freigesetzt wird.

»Wir wissen, wie man Innovationen schafft. Man nehme ein engagiertes Team, schaffe die passenden Rahmenbedingungen und knüpfe länderübergreifend Kontakte zu Forscherkollegen und Industrie.«

Instituut voor Agrotechnologisch
Onderzoek ATO B. V.
Postbus 17
6700 AA Wageningen
Niederlande
Internet: www.ato.wageningen-ur.nl



Das pflanzliche Energiebündel

Gesund sein und gesund bleiben hat viel damit zu tun, wie wir uns ernähren, diese Erkenntnis setzt sich immer mehr durch. Spätestens seit BSE und MKS sind besonders Fleisch und Fleischprodukte in die Kritik geraten, aber auch Milchprodukte sind nicht unumstritten. Eine Alternative bietet die Berief Feinkost GmbH aus Beckum: Tofu, ein Produkt aus Sojabohnen. »Tofu ist ein pflanzliches Energiebündel«, sagt Hermann Berief, »ein universell einsetzbares Lebensmittel und eine gesunde Alternative zu Fleisch und Käse.«

In Ostasien gehört die Sojabohne zu den heiligen Pflanzen und auch im Westen wird sie wegen ihrer wertvollen Inhaltsstoffe geschätzt, die auch in Tofu enthalten sind.

Im Gegensatz zu Käse ist Tofu frei von Cholesterin, Lactose, Milcheiweiß, Gluten und Zucker. Dafür enthält er Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine sowie mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Er wird basisch verstoffwechselt und nicht sauer wie Fleisch und Käse und ist leicht verdaulich, d.h. besonders gut geeignet für Kleinkinder und ältere Menschen. Tofu gilt als wichtiger Bestandteil der gesunden Ernährung.

Aber Tofu ist nicht nur sehr gesund, er ist auch unerreicht vielseitig. Absolut geschmacksneutral kann er für süße und pikante Speisen verwendet werden, man kann ihn in Scheiben schneiden, würfeln, reiben oder pürieren.

Als Hersteller, Händler und Produktentwickler bietet Berief eine ganze Palette von Tofuartikeln und Gerichten mit Tofu an.



Berief Feinkost GmbH

Kerkbreite 3
59269 Beckum
Tel.: +49 (0) 25 21 1 80 81
Fax: +49 (0) 25 21 1 50 15
Email: berief@berief-feinkost.de
Internet: www.berief-feinkost.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Hermann Berief
Email:
hermann-berief@berief-feinkost.de



»Die Zusammenarbeit mit unserem Kooperationspartner ist gut gelaufen. Der Austausch von Erkenntnissen und Erfahrungen – jeder auf seinem Gebiet – hat uns weitergeholfen.«

Hermann Berief



Heiße Anlagen schlüsselfertig serviert

Als Spezialist für thermische Anlagen und Ausrüstungen genießt die Berief GmbH einen guten Ruf. Das Berief Programm umfasst Einzelanlagen und komplette Verfahrenslinien zum Garen, Braten, Frittieren, Dämpfen, Blanchieren, Sterilisieren und Pasteurisieren von Geflügelerzeugnissen, Fleisch-, Brat- und Gefrierprodukten, Soßen, Suppen, Gemüse, Feinkostsalaten inkl. Dressings und Pastaprodukten. »Kontinuierliche Verfahrensverbesserungen und innovative Eigenentwicklungen sind die Eckpfeiler unserer starken Marktposition in der industriellen Fleischverarbeitung und der wachsenden Convenience- und Fertighenü-Industrie«, beschreibt Geschäftsführer Theodor W. Berief die Stärken des Unternehmens.

Seit zweieinhalb Jahren kann Berief den Kunden ein noch vielfältigeres Programm bieten. Im März 2000 vereinbarte der Mittelständler eine strategische Allianz mit dem amerikanischen Hersteller HEAT AND CONTROL. Im Rahmen dieser Kooperation übernimmt Berief die Lizenzfertigung des »Prepared Food«-Programms von HEAT AND CONTROL. Dazu gehören Panademachines, Fritteusen, Grill-Marker, Spiral- und Umluftöfen zur Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Geflügel für Convenience-Food und Fertighenüs.

Für Marketing und Vertrieb im In- und Ausland ist die Berief Innovativ GmbH & Co. KG verantwortlich. Berief verkauft aber nicht nur die eigenen Anlagen, sondern übernimmt auch die planerische und verfahrenstechnische Integration von Komponenten und Maschinen anderer Hersteller. So erhalten die Kunden schlüsselfertige Lösungen aus einer Hand.



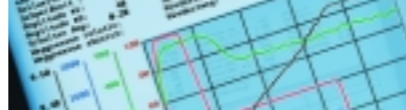
berief
INNOVATIV

Berief Innovativ GmbH & Co.KG

Lange Str. 63-67
59329 Wadersloh-Diestedde
Tel.: +49 (0) 25 20 89-0
Fax: +49 (0) 25 20 89-50
Email: info@berief.de
Internet: www.berief.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Dipl.-Wirt.-Ing. Theodor W. Berief

»Unsere Kooperation schafft wertvolle Synergien. Durch den Zuzug an verfahrenstechnischem Know-how und die Erweiterung unseres Produktprogramms können wir unsere Kunden noch umfassender beraten und beliefern.«



Fügen, Schweißen, Schneiden – mit Ultraschall

In seiner Garage in Danbury, USA arbeitete Norman Branson 1946 daran, Ultraschall als Werkzeug für die Industrie zu erschließen und entwickelte Anfang der fünfziger das Ultraschallverfahren zur Serienreife, eine Revolution für die damalige Zeit. Heute ist die von ihm gegründete Firma weltweit bekannt als Experte für Ultraschall und neueste Verfahren zum Fügen, Schweißen, Reinigen und Schneiden.

Der Garagenbetrieb von einst ist heute eine global operierende Gruppe mit mehr als 70 Verkaufs- und Servicestellen weltweit: Technologie- und Fertigungszentren in Amerika, Europa und Fernost und eigenen Labors für Schweiß- und Reinigungsanwendungen in den Hauptniederlassungen in USA, Europa, China, Hongkong und Japan. Seit 1984 gehört Branson zu Emerson Electric Co., USA, einem Weltkonzern mit mehr als 50 unabhängigen Geschäftsbereichen.

Weltweit steht der Name Branson für individuelle Problemlösungen, neueste Produkt- und Verfahrenstechnologien. Highlights in der umfassenden Produktpalette von Branson sind: Systeme für Ultraschallfügen, lineares und orbitales Vibrationsschweißen, Heizelementschweißen, Infrarot-/Laserschweißen und Rotationsschweißen sowie Ultraschall-Spezialmaschinen beispielsweise zum Schneiden unterschiedlicher Materialien. Alle Systeme sind konzipiert für den individuellen Bedarf von Einzelarbeitsplätzen bis hin zu vollautomatischen Fertigungslinien.



BRANSON

Branson

Waldstraße 53-55
63128 Dietzenbach
Tel.: +49 (0) 60 74 4 97-0
Fax: +49 (0) 60 74 4 97-1 99
Email: info@bransoneurope.com
Internet: www.branson.de

Ansprechpartner:
Axel Schneider
Tel.: +49 (0) 60 74 4 97-3 30
Email:
axel.schneider@bransoneurope.com

»Wir setzen auf Kooperationen und haben damit durchweg positive Erfahrungen gemacht. Unsere längste Kooperation mit einem Industrieunternehmen, der Firma SIG (Bereich Verpackungsmaschinen), läuft seit 25 Jahren und resultierte u. a. in Entwicklungen wie dem digitalen Ultraschall-Generator, die der gesamten Branche zugute kommen.«



Neuer Name für starken Marktauftritt

CDM Bildung & Beratung ist der neue Name der Prof. Dr.-Ing. Jessberger Qualifizierung + Projektmanagement GmbH, kurz: JQP, die 1998 in Dortmund als Beratungs- und Dienstleistungsunternehmen gegründet wurde. Mit einem Team von wissenschaftlichen Mitarbeiter/innen unterschiedlicher Fachrichtungen spezialisierte sich JQP auf Organisationsberatung, Personalentwicklung und Qualifizierung in vielen Bereichen wie beispielsweise Umweltmanagement, Architektur, Stadtplanung, Telekommunikation, Immobilienmanagement, Freizeit Tourismus und Gesundheitswesen.

Im Zuge der Entstehung des bundesweiten Ingenieur- und Beraternetzwerks CDM erfolgte am 01. August 2002 die Umbenennung des Unternehmens in CDM Bildung & Beratung GmbH.

Unter dem Dach der Holding CDM Consult AG ist die CDM heute mit 350 Mitarbeitern an 18 Standorten einer der führenden Anbieter von Ingenieur- und Beratungsdienstleistungen in Deutschland. Die CDM Bildung & Beratung GmbH ergänzt das Angebot klassischer Ingenieurdienstleistungen mit ihrem Beratungs- und Dienstleistungsangebot:

- Personalentwicklung und Qualifizierung
- Fortbildung, Konzepte für Fachkräfteentwicklung/Personalbindung
- Job Coaching und Karriereberatung
- Information und Kommunikation
- IT-Strategien und IT-Organisation, Informationsschutz und Datensicherheit, Prozessbegleitung und Moderation
- Strategie und Organisation
- Managementsysteme, Chancen- und Risikomanagement
- Entwicklung und Begleitung von Unternehmenskooperationen

Als Partner des CDM Netzwerks profitieren die Dortmunder von Synergieeffekten innerhalb der Gruppe, von der Marktpräsenz der Partner und nicht zuletzt von dem gemeinsamen Marktauftritt unter dem Namen CDM.



»Wir schaffen Lösungen!«

CDM

Bildung & Beratung

CDM Bildung & Beratung GmbH
Bismarckstr. 120
47057 Duisburg
Tel.: +49 (0) 2 03 3 06 14-60
Fax: +49 (0) 2 03 3 06 14-61
Email: duisburg@cdm-ag.de
Internet: www.cdm-ag.de

Ansprechpartner:
Dipl.-Geol. Uwe Seidel
Email: uwe.seidel@cdm-ag.de

Gutes mit Milch

Milchmischgetränke, Fertigdesserts und Sauermilchprodukte erfreuen sich beim Verbraucher wachsender Beliebtheit. Die rege Nachfrage stimuliert den Forscherdrang der Industrie. Jedes Jahr kommen neue Produkte mit schmackhaften und gesunden Zutaten auf den Markt. Sie tragen die Namen bekannter Markenhersteller oder sind als Handelsmarken erfolgreich. Weniger bekannt ist, dass die meisten von ihnen in den anwendungstechnischen Labors eines mittelständischen Unternehmens aus Halle/Westfalen entwickelt wurden. Die Rede ist von Condetta, seit 50 Jahren anerkannter Spezialist für »Gutes mit Milch« und gefragter Partner der europäischen Molkereiindustrie.

Die Rezepturen, die von Condetta gemischt werden, enthalten alle notwendigen funktionellen Bestandteile – außer der Milch, die liefert die Molkerei selbst. Funktionell heißt: alles, was Textur, Konsistenz und Geschmack gibt und eine sichere Herstellung und Haltbarkeit gewährleistet. So komplett wie die Mischung ist auch der Service. »Ein Produkt wird bei uns von Anfang bis Ende betreut, von der ersten Idee bis zur Marktreife. Unsere Molkereitechnologen sind begehrte Gesprächspartner der Industrie. Sie beantworten verfahrenstechnische, mikrobiologische, manchmal auch Marketingfragen«, erzählt Michael Hille, Geschäftsführer, der den Grad der Dienstleistung so umfassend wie nur möglich verstanden wissen will.

Das Angebot, das Condetta der Milchindustrie in mehr als zwanzig Ländern unterbreitet, ist nicht nur aus technologischer Sicht attraktiv. Dank der Zugehörigkeit zu einer großen Muttergesellschaft kann das Unternehmen beim Einkauf Kosten sparen und diesen Vorteil an seine Kunden weiterreichen.



Condetta GmbH & Co.KG Storck Industrie-Service

Paulinenweg 12
33790 Halle / Westfalen
Tel.: +49 (0) 5201 12-0
Fax. +49 (0) 5201 12-310
Email: condetta@de.storck.com
Internet: www.condetta.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Michael Hille
Tel. +49 (0) 5201 12-366
Email: michael.hille@de.storck.com

»Als kleiner Mittelstandsbetrieb wird man in der Gemeinschaft stärker, besonders im Hinblick auf die Internationalisierung. Deshalb haben wir mit hoch spezialisierten Partnern aus anderen Tätigkeitsgebieten einen Food-Service-Pool ins Leben gerufen.«

Rationalisierung an jedem Punkt

Praxiserprobte und passgenaue Branchenlösungen für die chargen- und prozess-orientierte Industrie sind das Kerngeschäft der CSB-SYSTEM AG. Wie der Name verspricht, bietet das Unternehmen alles aus einer Hand – Computer, Software und Beratung, inklusive Implementierung und 24-Stunden-Support. Spürbarer Nutzeffekt für den Kunden: Betriebsabläufe werden gestrafft und an jedem Punkt rationalisiert. Das steigert die Wettbewerbs- und Zukunftsfähigkeit.

Die Systemlösung von CSB besteht aus leistungsfähigen Softwaremodulen: ERP (Enterprise Resource Planning) zur Optimierung von Beschaffung, Lagerwirtschaft, Produktion, Absatz, Qualitäts- und Labormanagement; PPS zur Produktionsplanung und -steuerung; CIM für die computerintegrierte Fertigung; e-SCM für das elektronische Management von Lieferketten; e-CRM für die EDV-gestützte Kundenbetreuung; M&C für Management und Controlling; CSB-online.com für den Einstieg ins E-Business.

CSB konzentriert sich auf die vier Kernsegmente Nahrung & Genuss, Chemie & Farben, Pharma & Kosmetik, Handel & Logistik. Durch die konsequente Spezialisierung konnte sich das Systemhaus in allen Bereichen fundier-

tes Expertenwissen aneignen. »Wir kennen die Probleme unserer Kunden«, sagt Dr. Peter Schimitzek, Vorstandsvorsitzender. »Beispiel Fleischindustrie. Als Reaktion auf den Verlust von Verbrauchervertrauen haben wir eine vollständig integrierte Softwarelösung für Schlachtbetriebe und Fleischwarenunternehmen entwickelt, mit der sich die Wertschöpfungskette vom Erzeuger bis zum Endverbraucher lückenlos transparent machen lässt.«

»Kooperation bietet die Möglichkeit, komplexe Fragestellungen, die weit über die Kernkompetenz einzelner Unternehmen hinaus gehen, zu lösen.«



Dr. Peter Schimitzek
Vorstandsvorsitzender



CSB-SYSTEM
INTERNATIONAL

CSB-SYSTEM AG

An Fürthenrode 9-15
52511 Geilenkirchen
Tel.: +49 (0) 24 51 625-0
Fax. +49 (0) 24 51 625-311
Email: info@csb.de
Internet: www.csb-system.com

Ansprechpartner:
Dr. Dipl.-Ing. agr.
Klemens van Betteray
Tel.: +49 (0) 24 51 625-350
Email: betteray@csb.de



Teig und Gebäck perfekt geschnitten

Torten und Tortenböden, Teig- und Teigstränge, Müsliriegel, Sahnerollen, Stollen, Plattenkuchen, Obstkuchen, Brot, Pizza, Karamell – für all das und vieles mehr bietet die Döinghaus Maschinenbau GmbH Schneidmaschinen nach Maß. Ob warm oder gefroren, homogene Masse oder vielschichtiges Fertigprodukt, ob manuelle Beschickung oder vollautomatische Allround-Anlage – das ostwestfälische Unternehmen stellt sich flexibel auf jeden Kundenwunsch ein. Die Maschinenbauer aus Delbrück-Sudhagen beherrschen nicht nur die konventionellen Messertechniken aus

dem Effeff, sie wissen auch, wie man mit Ultraschall perfekte Schnitte macht. In dieser zukunftsweisenden Technologie gehören sie international zu den Vorreitern.

Maschinen von Döinghaus sind aus Erfahrung gut. Sie verkörpern ein Know-how, das in sieben Jahrzehnten gereift ist. 1932 gegründet, betreute der Familienbetrieb lange Zeit überwiegend Kunden im regionalen Umfeld. Vor 20 Jahren wurden die Weichen neu gestellt: Der kleine Mittelständler aus Ostwestfalen bot seine Spezialmaschinen erstmals im Ausland an. Mit Erfolg. Heute

verdient sich das 18 Mitarbeiter zählende Unternehmen mehr als die Hälfte seines Umsatzes im Export.

Was Kunden im In- und Ausland an ihrem Partner Döinghaus besonders schätzen, weiß Firmenchef Alfons Döinghaus-Lummer: »Wir produzieren einfach zu bedienende Maschinen in hoher Qualität. Gute Beratung gehört in jedem Falle dazu. Denn wir wollen nicht nur verkaufen, wir wollen dazu beitragen, die Fertigungsabläufe unserer Kunden wirtschaftlich zu organisieren.«



Döinghaus Maschinenbau GmbH
Schlinger Staße 12
33129 Delbrück-Sudhagen
Tel.: +49 (0) 52 50 97 99-0
Fax. +49 (0) 52 50 97 99-22
Email: info@doeinghaus.de
Internet: www.doeinghaus.de

Ansprechpartner:
Dieter Döinghaus

»In Teamarbeit lassen sich Entwicklungsleistungen für den Kunden viel besser bewerkstelligen. Die Zusammenarbeit von Partnern aus unterschiedlichen Spezialgebieten führt schneller zu neuen Ideen und marktfähigen Produkten.«



Innovationen leicht gemacht

Ob Start-up oder Traditionsbetrieb – innovativ zu sein, ist für mittelständische Unternehmen heute das A und O für den Erfolg im Wettstreit um Kunden und Marktanteile. Doch wie findet man die neuen Ideen, die den ersehnten Vorsprung zur Konkurrenz verschaffen? Und wie verwandelt man sie schnell in marktfähige, Gewinn bringende Produkte? – Zwei Wissenschaftler mit einschlägiger Wirtschaftserfahrung haben sich der Sache angenommen. Dr. Dietrich war als Mikrobiologe viele Jahre in deutschen Pharma-Unternehmen tätig, während sein Kollege,

Dr. Meier, als Physikochemiker wertvolle Erfahrungen in der Medizintechnik sammelte. Im Jahr 2001 bündelten sie ihr Know-how aus Forschung und Praxis in der Dr. Dietrich & Dr. Meier GbR.

Technologietransfer und Innovationsmanagement sind das Kerngeschäft der Aachener Unternehmensberater. Sie unterstützen mittelständische Unternehmen nicht nur bei der systematischen Suche nach neuen Produkten und Technologien, sondern übernehmen auch das Projektmanagement bei deren Umsetzung. Je nach Art des Projekts bringen sie die richtigen Partner zusammen – ob Unternehmen, Forschungseinrichtung oder öffentliche Institution, ob national oder länderübergreifend, mit oder ohne Fördermittel.

Kennzeichnend für den Ansatz der Dr. Dietrich & Dr. Meier GbR ist die konsequente Orientierung an den Anforderungen des Marktes. »Denn nur Projekte mit einer realen Grundlage führen in absehbarer Zeit auch zu realen Gewinnen«, ist sich Dr. Meier mit seinem Kollegen einig.



»Kooperationen können Innovationen beflügeln. Wir bringen die richtigen Partner zusammen und schaffen durch gezieltes Projektmanagement die Rahmenbedingungen für den Erfolg neuer Produkte und Technologien.«



Dr. Dietrich & Dr. Meier GbR
Technologiezentrum am Europaplatz
Dennerwartstrasse 25-27
52068 Aachen
Tel.: +49 (0) 2 41 9 63-14 00
Fax. +49 (0) 2 41 9 63-14 05
Email: pm@dr-peter-meier.de
Internet: www.dr-peter-meier.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Dr. Peter Meier
Email pm@dr-peter-meier.de
Dr. rer. nat. Jürgen Dietrich
Email: dr.jdieconsulting@t-online.de



Wellness-Food – Produkte für mehr Wohlbefinden

Gesündere Lebensmittelprodukte für mehr Wohlbefinden entwickeln, mit dieser Geschäftsidee wurde die EUROHOF GmbH 1992 im nordrhein-westfälischen Wassenberg gegründet. Heute ist EUROHOF ein innovativer Partner von Herstellern, Handel und Endverbrauchern, wenn es um neuartige, biologische verträglichere Lebensmittelprodukte geht.

»Wir haben uns auf gesunde, reine, natürliche und biologisch verträgliche Lebensmittel spezialisiert, Lebensmittel mit mehr Geschmack und höherer Reinheit«, sagt Geschäftsführer Roland Paule, der kreative Kopf des Unterneh-

mens. Mit Produktideen aus dem Markt für den Markt und aus der Natur für den Verbraucher kreiert Roland Paule neue, verträglichere Lebensmittelprodukte und gestaltet neue Wellness-Food Generationen, möglichst in Alleinstellung.

Das Geheimnis der besonderen Qualität ist hoch entwickelte Bioenergie durch das EUROHOF QS-Qualitätssiegel für Rohstoffe und Fertigprodukte aus 100% Bioenergie.

»Wir setzen den Lebensmitteln nichts zu«, erläutert Roland Paule, »wir nehmen nur negative bioenergetische Belastungen durch unterschiedliche

Umwelteinflüsse in einem bestimmten Wirkungskreis zurück, dadurch können sich die vorhandenen natürlichen Wirkstoffe und Aromen biologisch wirksamer entfalten.« Mit dem QS-Siegel können sämtliche Lebensmittel und/oder Verpackungen qualitativ verbessert werden, Säuren werden abgebaut, die Produkte sind frischer, reiner, natürlicher, gesünder – ein ganz neues Geschmackserlebnis für Verbraucher.



»Durch die Kooperation mit einem marktführenden Unternehmen können wir unseren Bekanntheitsgrad steigern und gute, neue kooperative Projekte entwickeln. Durch innovative, kreative Zusammenarbeit schaffen wir neue Trends für die ganze Branche.«

Roland Paule, Geschäftsführer



EUROHOF Audit-, Handels-, Lizenz-, Marken-, Marketing-, Produkt- und Vertriebsberatungs GmbH
Ringstrasse 4
41849 Wassenberg
Tel.: +49 (0) 24 32 2 04 33
Fax: +49 (0) 24 32 2 04 75
Email:
makrobiotisch-biogene@t-online.de
Internet: www.eurohof-naturprodukte.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Roland Paule



Die gläserne Fleischfabrik

Den Wandel der Zeit zu erkennen und mit ihm Schritt zu halten, ist für den Fleischmarkt Olpe Erfolgsfaktor und zugleich Quelle für Innovationen. Die größte Herausforderung, mit der sich der EG-zugelassene Schlacht- und Zerlegebetrieb aus dem Sauerland heute konfrontiert sieht, ist die Skepsis der Verbraucher gegenüber dem Produkt Fleisch. Es gilt, das Vertrauen der Verbraucher zurück zu gewinnen. Das geht nur mit Transparenz, spricht: einer gläsernen Produktionskette von der Aufzucht bis zum Endprodukt. »Unser Haus präsentiert sich offen, ehrlich, kompromisslos. Wir bieten ‚Fleisch, pur Natur‘, ganz so wie der Kunde es wünscht und verdient«, bringt Geschäftsführer Artur Otto die Unternehmensphilosophie auf den Punkt.

150 Mitarbeiter beschäftigt der Fleischmarkt Olpe – eine überschaubare Betriebsgröße, mit der sich Kundenwünsche schnell und flexibel umsetzen lassen. Im Kernsortiment Schwein und Rind gilt der Mittelstandsbetrieb als Spezialist für kundenspezifische Fleischprodukte. Ob Hälften, veredelte Teilstücke, Feinzerlegung oder SB-verpackt – die Vorgabe des Kunden ist das Maß aller Dinge.

Das gilt auch bei der Auslieferung der Ware. »Just in Time« ist für den Fleischmarkt Olpe kein Schlagwort, sondern gelebte Realität. Die Sauerländer halten ihre Lieferversprechen, auch wenn's mal eng wird. Dank des firmeneigenen Fuhrparks können sie nicht nur eine termingerechte Lieferung, sondern auch eine geschlossene Kühlkette garantieren.

»Wir wollen unsere Produktionsprozesse gegenüber Handel und Verbrauchern transparent machen. Dabei hilft uns die Kooperation mit einem mittelständischen Systemhaus.«



Fleischmarkt Olpe GmbH
Friedrichthaler Str. 7
57462 Olpe
Tel.: +49 (0) 27 61 92 61-0
Fax: +49 (0) 27 61 92 61-99
Email: info@fleischmarkt-olpe.de
Internet: www.fleischmarkt-olpe.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Ludger Huperz
Tel.: +49 (0) 27 61 92 61-55
Email: Lhuperz@fleischmarkt-Olpe.de



Frischzellenkur für Kartoffel & Co.

Neuartige Mineralstoffprodukte für die Lebensmittelindustrie entwickelt die FOOD Freshly GmbH & Co. KG. Spezialgebiet des Unternehmens ist die Frischhaltung von Obst, Gemüse und Kartoffeln. Auf der Basis seiner patentierten Dosierungs- und Messtechnologie hat der Frischespezialist eine innovative Frischhaltungsmethode auf den Weg gebracht.

Die neue »Frischzellenkur« macht herkömmliche Verfahren der Haltbarmachung von Lebensmitteln (wie Schwefeln, Begasen, radioaktive Bestrahlung, Vorgaren, Genmanipulation, Chlor- oder

Weinsäurebehandlung) überflüssig. Statt dessen arbeitet FOOD Freshly mit einem pulverförmigen Konzentrat aus Mineralien, Spurenelementen und Vitaminen. Die Anwendung ist so einfach wie genial: das Pulver wird in dem Wasser gelöst, in dem das Obst, der Salat oder die Kartoffeln gewaschen wird. Um Über- oder Unterdosierung zu vermeiden, wird die Wirkstoffzugabe für jedes Produkt messtechnisch optimiert. Positiver Nebeneffekt: wertvolle Inhaltsstoffe, die beim Putzen, Schälen und Zerkleinern verloren gehen, gibt FOOD Freshly wieder an die Lebensmittel zurück.

»Nach jahrelanger Forschung sind wir heute in der Lage, kundenspezifische Komplettlösungen anzubieten. Internationale Marktforschungen haben gezeigt, dass es für unsere Technologie in Asien und im Mittleren Osten eine große Nachfrage gibt, da die Lebensmittelindustrie in diesen Ländern noch in den Kinderschuhen steckt. Ein erstes Projekt in Dubai ist bereits angelaufen«, berichtet Sukhdev Singh, Geschäftsführer.

»Wer in internationalen Märkten Fuß fassen will, muss schlüsselfertige Lösungen anbieten. Ein einzelnes mittelständisches Unternehmen ist dazu kaum in der Lage. Doch gemeinsam sind wir stark und unschlagbar.«



FOOD freshly
Gesellschaft für Mineralstoff -
Herstellung mbH & Co KG
Heidsieker Heide 90
33739 Bielefeld
Tel.: +49 (0) 5206 91 52-50
Fax: +49 (0) 5206 91 52-92
Email: info@food-freshly.de
Internet: www.food-freshly.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Sukhdev Singh



»Zukunft ist unsere Aufgabe«,...

... auf diesen kurzen Nenner bringt das Forschungszentrum Jülich seine Arbeit. Das 1959 gegründete Forschungszentrum ist eines der 15 Helmholtz-Zentren in Deutschland und gehört heute zu den größten Forschungseinrichtungen in Europa.

In Jülich arbeiten 4.200 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen – darunter etwa 1.100 Wissenschaftler, 400 Doktoranden, 150 Diplomanden und 350 Auszubildende – an einem breiten Spektrum von aktuellen, gesellschaftsrelevanten Themen.

Die besondere Stärke des Forschungszentrums Jülich ist die enge Zusammenarbeit von Wissenschaftlern

aus verschiedenen Disziplinen wie Physik, Chemie, Biologie, Medizin und Ingenieurwissenschaften. Über Fachgrenzen hinweg suchen sie Antworten auf aktuelle Fragen in den fünf Schwerpunktbereichen: Materie, Energie, Information, Leben und Umwelt.

Neben Grundlagenforschung in Naturwissenschaft und Technik erarbeiten die Wissenschaftler in Jülich konkrete technologische Anwendungen für die Industrie. In Zusammenarbeit mit nationalen und internationalen Forschungseinrichtungen übernehmen sie Forschungsprojekte und Entwicklungsarbeit, als Projektträger wickeln sie große Förderprogramme der Bundesregierung

ab und sie unterstützen in Kooperationen Unternehmen aus allen Bereichen der Wirtschaft.

Für den Erfolg des Forschungszentrums sprechen die Ergebnisse: Jährlich erscheinen über 1.500 wissenschaftliche Veröffentlichungen und etwa 120 Patente werden angemeldet – durchschnittlich eins alle zwei Arbeitstage.

»Die Anwendung der Isotopenanalytik zum Herkunftsnachweis von Lebensmitteln ist ein typisches Beispiel dafür, wie F&E-Ergebnisse aus der Grundlagenforschung zum Nutzen für Jedermann entwickelt werden.«

Reinhold Wagner

Forschungszentrum Jülich
in der Helmholtz-Gemeinschaft 

Forschungszentrum Jülich GmbH
Technologie Transfer Büro
52428 Jülich
Tel.: +49 (0) 24 61 61 47 61
Fax: +49 (0) 24 61 61 21 18
Email: fzj@fz-juelich.de
Internet: www.fz-juelich.de

Ansprechpartner:
Reinhold Wagner
Email: R.Wagner@fz-juelich.de

Katalysator für Innovationen

»Die Früchte der Wissenschaft möglichst rasch zur Marktreife zu führen, ist unser wichtigstes Anliegen«, sagt Prof.-Dr.-Ing. Rolf Zeth, Direktor des Forschungszentrums für Medizintechnik und Biologie Bad Salzungen. Das Institut arbeitet eng mit wissenschaftlichen Einrichtungen und Unternehmen im In- und Ausland zusammen. Im brodelnden Reaktionsgemisch aus Theorie und Praxis, Wissenschaft und Wirtschaft, Forschergeist und Unternehmertum agiert das thüringische Team als Katalysator für Innovationen.

1994 als gemeinnütziger Verein gegründet, finanziert sich das fzmb aus Fördermitteln des Landes Thüringen und des Bundes. Das Institut betreibt Forschung und Entwicklung in den drei Kernbereichen Veterinärmedizin und Medizin, Umweltbiologie und Mikrobiologie,

Verfahrens- und Gerätetechnik. Seine Vielseitigkeit spiegelt sich in der breiten Palette der Forschungsprojekte wider. Das Spektrum reicht von der Lungenfunktionsdiagnostik über Bildverarbeitungssysteme für die Veterinärmedizin bis hin zur Entwicklung eines abbaubaren medizinischen Klebstoffs.

Neben der Forschungsarbeit erbringen die Bad Salzunger eine Vielzahl von Dienstleistungen für Veterinärmedizin und Industrie. Das Institut hat eine eigene Tierklinik. Darüber hinaus stehen moderne Labors für Lebensmittel- und Futtermitteluntersuchungen, umweltbiologische Analysen sowie für die Herstellung von Starterkulturen zur Verfügung. Regelmäßige Schulungen und Fortbildungskurse in den hauseigenen Disziplinen des Forschungszentrums runden das Leistungsspektrum ab.

fzmb Forschungszentrum
Geranienweg 7
99947 Bad Langensalza
E-mail: forschungszentrum@fzmb.de
Internet: www.fzmb.de

»Wenn Wirtschaft und Wissenschaft eng miteinander kooperieren, gelangen innovative Ideen schneller zur Marktreife.«



Kernkompetenz Umweltschutz

Die G.E.R.U.S. mbH ist ein vielseitiges Unternehmen mit Kernkompetenzen in den Bereichen Umweltschutz und Optoelektronik. Mit erfahrenen Spezialisten und eigenen physikalischen und chemischen Labor-, Mess- und Werkstattkapazitäten sowie Spezialausrüstungen für Elektrochemie, Elektronik und Optik bietet G.E.R.U.S. ein breites Spektrum ingenieurtechnischer Dienstleistungen wie chemische Analytik, optische und elektrische Messverfahren und Belastungsuntersuchungen optoelektronischer Bauelemente.

Im Geschäftsfeld Elektrochemie haben sich die Berliner auf die Entwicklung und Anwendung elektrolytischer und elektrodialytischer Verfahren spezialisiert und auf den Bau der zugehörigen Geräte und Anlagen als Einzelexemplar oder in Kleinserie. Entwickelt werden sie in erster Linie zur Behandlung von Prozesswässern, zur Wasserreinigung und -desinfektion bevorzugt ohne Zusatz weiterer Chemikalien. Neben Analytik, Beratung und Recherchen sowie Entwicklungsaufträgen zu anwendungsspezifischen Verfahren und Einzelmustern gehört auch der Handel mit speziellen Materialien für die elektrochemische Applikation zu den Dienstleistungen in diesem Bereich.

Im Geschäftsfeld Optoelektronik entwickelt und fertigt G.E.R.U.S. vor allem Sensoren sowie Mess-, Überwachungs- und Regeleinheiten für die Halbleiter-Optosensorik, mit Schwerpunkt UV- und Solartechnik. Als sensitives Material dient dabei in den meisten Fällen Siliziumkarbid. Auch hier liefert G.E.R.U.S. sowohl kundenspezifische Einzelmuster als auch Kleinserien.

»Für KMUs ist die enge Kooperation mit kompetenten Partnern eine ebenso selbstverständliche wie unabdingbare Voraussetzung für eine erfolgreiche Entwicklungstätigkeit.«

Dr. Manfred Blaschke, Geschäftsführer



G.E.R.U.S. mbH
Ostendstrasse. 1
12459 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 53 07-38 58
Fax: +49 (0) 30 53 07-38 56
Email: info@gerus-online.com
Internet: www.gerus-online.com

Ansprechpartner:
Dr. Manfred Blaschke



Gesundes Fleisch von gesunden Tieren

Gesunde Tiere sind die Voraussetzung für eine wirtschaftlich gesunde Landwirtschaft und für die gesunde Ernährung der Verbraucher. In den Niederlanden unterstützt der Gezondheidsdienst voor Dieren, der Gesundheitsdienst für Tiere, die holländische Nutztierhalter bei der Erreichung und der Erhaltung eines hohen Gesundheitsstandards in ihren Betrieben.

Als unabhängige Stiftung steht der Gezondheidsdienst voor Dieren sowohl den Behörden als auch Tierärzten und Nutztierhaltern zur Verfügung und bietet mit seinem Team erfahrener Spezialisten ein umfangreiches Beratungs- und Dienstleistungsprogramm. Auf Anregung von Behörden oder der Wirtschaft veranstaltet und begleitet der GD beispielsweise Tiergesundheitsprogramme, obli-

gatorische und freiwillige, oder er unterstützt die Behörden bei der Tierseuchenbekämpfung, u.a. mit Hilfe von geografischen Informationssystemen.

In den modernen, von der Behörde, dem Raad voor Accreditatie, anerkannten Laboratorien können analytische und diagnostische Untersuchungen aller Art für Tiergesundheitsprogramme oder Gesundheitsüberwachung durchgeführt werden.

Tierärzte können beispielsweise tote Tiere, Sektion oder Proben zur Untersuchung einreichen,

»Wir untersuchen Proben von den meisten Betrieben in den Niederlanden«, sagt Dr. Peter van der Wolf, »dadurch bekommen wir ein gutes Bild von der Tiergesundheit und können den Tierseuchenstand überwachen.«

Mit eigenen Forschungsprojekten im Bereich Tierhaltung liefert der Gesundheitsdienst Grundlagen für die Beratung von Tierärzten, Tierhaltern und Behörden.



Gezondheidsdienst voor Dieren
Arnsbergstraat 7
P.O. Box 9
7400 AA Deventer, Netherlands
Tel.: +31 (0) 5 70 66 02 22
Fax: +31 (0) 5 70 66 03 45
Email: info@gdvieren.nl
Internet: www.gd-dieren.nl
Dr. Peter van der Wolf
Tel.: +31 (0) 5 70 66 03 78
Email: p.vd.wolf@gdvieren.nl

»Kooperationen in Fleisch erzeugenden Ketten sind wichtige Voraussetzung für eine durchgängige Qualitätssicherung der Produkte. Grenzüberschreitende Kooperationen, wie in unserem GIQS-Projekt, sichern die Qualität bis zum Verbraucher und helfen den Landwirten, ihre Produktion wirtschaftlicher zu gestalten, in Deutschland und in den Niederlanden.«

Dr. Peter van der Wolf



Gut gewürzte Produktideen

Seit zwanzig Jahren erfüllt die Gierer GmbH Gewürzdesign-Fleischveredelung die Wünsche der Kunden aus der Fleisch- und Wurstwarenindustrie nach neuen Geschmacksvarianten. Enge, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Kunden und persönliche Betreuung haben Tradition bei dem Familienunternehmen aus Bornheim.

Heute verlangt der Markt ständige Produktinnovation und Gierer hat schnell darauf reagiert. Zu den zielgerichteten Service- und Entwicklungsleistungen bietet das Unternehmen neue Formen der Zusammenarbeit. Das zeigt sich auch in der Firmenstruktur. Neben dem klassischen Gewürzgeschäft mit

standardisierten oder individuell zusammengestellten Naturgewürzen und Zusatzstoffen gibt es die eigenständigen Bereiche Produktentwicklung, Innovationsprojekte und Service.

»Die Produktentwicklung ist in vielen Fällen mit innovativen Projektanfragen verknüpft«, sagt Ralph Gierer, Geschäftsführer. Hier werden neuartige Snacks entwickelt, Anwendungen für Novel Food ausgearbeitet, Wellness- und Functional Food-Wurstwaren oder Kombinationsprodukte konzipiert. Neben der Entwicklung individueller Mischungen bietet Gierer produktspezifische und allgemein lebensmittelrechtliche Beratung an.

Zum Servicebereich gehört die klassische Beratung und Optimierung. Mit dem Angebot von Konzeptarbeit eröffnet Gierer neue Wege. Das Unternehmen unterstützt die Geschäftsführung der Kunden in konzeptionellen Fragen, beispielsweise beim Erarbeiten eines Leitbildes und der danach erforderlichen Entwicklung des Betriebes.

»Der Kooperationswettbewerb löst synergistische Kräfte aus und führt Märkte zusammen, die ohne dieser Initialzündung nur schwer zueinander finden würden. So werden vorhandene Ressourcen ideal verknüpft und der Markt belebt.«



Gierer GmbH Gewürzdesign und Fleischveredelung
Schubertstraße 56
53332 Bornheim
Tel.: +49 (0) 22 27 67 66
Fax: +49 (0) 22 27 8 01 27
Email: gierer@gewuerzdesign.de
Internet: www.gewuerzdesign.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Dipl.-Ing. Ralf Gierer

Grenzenlose Qualität

Der internationale Austausch von Waren und Dienstleistungen nimmt ständig zu. Grenzüberschreitende Vermarktung braucht grenzüberschreitenden Verbraucherschutz und gemeinsame Qualitätssicherung. Wie alle anderen Wirtschaftsbereiche arbeitet auch die Ernährungswirtschaft längst über alle Grenzen hinweg. Vor zwei Jahren haben daher deutsche und niederländische Organisationen die Interessengemeinschaft Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung e.V. (GIQS) gegründet. Ziel der Interessengemeinschaft ist es, die Grenzen zu überwinden und die bestehenden Gesundheits- und Qualitätsmanagementsysteme der beiden Länder zu harmonisieren und zu verbessern.

Als Träger europäischer Kooperationsprojekte für Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft initiiert GIQS Forschungs- und Entwicklungsprojekte im Verbraucherschutz und Qualitätsmanagement. Unter der Leitung der Vorsitzenden Frau Prof. Dr. Brigitte Petersen von der Rheinischen Friedrich-Wilhelm-Universität Bonn, werden internationale Kommunikationsnetzwerke sowie Kooperationen zwi-

schen Unternehmen, Forschungs- und Entwicklungspartnern der Agrar- und Ernährungswirtschaft aufgebaut.

Im Vordergrund stehen die Entwicklung und Anpassung von Softwarelösungen für integrierte Produktionsketten. Dadurch können eigenverantwortliche und staatliche Kontrollen besser aufeinander abgestimmt und damit weiterentwickelt werden.



Interessengemeinschaft Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung (GIQS) e.V.

Vorstandsbüro: Uni Bonn

Katzenburgweg 7-9

53115 Bonn

Tel.: +49 (0) 228 73-65 14

Fax: +49 (0) 228 73-65 15

Internet: www.giqs.org

Ansprechpartner:

Vorstand

Prof. Dr. Agr. Brigitte Petersen

Email: B-Petersen@uni-bonn.de

Tel.: +49 (0) 228 73-28 21

»GIQS schafft einen Beitrag zu grenzübergreifendem Erfahrungsaustausch, gemeinsamer Forschung und zur Verbesserung des grenzüberschreitenden Handels.«

Prof. Dr. Brigitte Petersen, GIQS Vorsitzende



Welterfolg mit 'Prepared Food'-Systemen

Die Firma Heat and Control wurde 1950 in San Francisco, Kalifornien, gegründet und hat mit innovativen Frittieranlagen und Öfen weltweit einen durchschlagenden Erfolg erzielt. Heute ist Heat and Control einer der führenden Hersteller von 'Prepared Food'-Systemen, Anlagen zur Herstellung von Snack-Produkten und Pommes Frites, Verpackungsanlagen und Steuerungssystemen.

Zum 'Prepared Food'-Programm gehören Grill Marker zum Aufbringen von Grill-Markierungen auf Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukte, Nass- und Trockenpanadeanlagen, Spiral- und Um-

luftöfen sowie Fritteusen, wie z.B. die HeatWave® Fritteuse. Bei dieser neuentwickelten Fritteuse handelt es sich um ein international patentiertes Frittierverfahren, bei dem das Frittieren durch Ölvorhänge erfolgt statt wie bisher üblich im Fettbad. Dabei wird im Vergleich zum herkömmlichen Verfahren deutlich weniger Ölinhalt benötigt. Die zu frittierenden Produkte kommen nur mit frisch filtriertem und erhitztem Öl in Kontakt, und die Öltemperatur bleibt über die gesamte Anlagenlänge konstant.

Mit Produktionsstätten in den Vereinigten Staaten, Mexiko, Australien und Neuseeland sowie zahlreichen Verkaufsbüros, u.a. in Singapur, Malaysia, Chennai und Shanghai, kann Heat and Control Produkte nicht nur weltweit herstellen und verkaufen, sondern auch weltweit Unterstützung der Kunden vor Ort gewährleisten. In den Heat and Control Testzentren können Kunden beispielsweise die jeweiligen Anlagen mit ihren eigenen Produkten testen.

»Unsere Kooperation mit der Firma Berief schafft wertvolle Synergien, nicht nur durch den Austausch von Know-how sondern auch bei der Marktpräsenz und der Beratung, Betreuung und Belieferung der Kunden.«



Heat and Control Inc.

21121 Cabot Blvd.

Hayward

California 94545-1132, USA

Internet: www.heatundcontrol.com



Alles für die Dose

Die Initiative Lebensmitteldose – kurz ILD – ist ein bisher einmaliger Zusammenschluss von Lebensmittelherstellern, Vormateriallieferanten und Verpackungsherstellern. 1988 schlossen sich sieben Unternehmen aus der Ernährungsbranche zusammen, um Verbraucher umfassend über die Vielseitigkeit und die Qualität der Lebensmittel aus Dosen zu informieren und überholte Vorurteile zu beseitigen. Inzwischen zählt die ILD 27 Mitglieder, z.B. Bondulle, BUSS, Campbell's Germany, Hengstenberg, Lubella, Meica etc.

Im Juni 2000 startete die ILD eine bundesweite Informations- und Aufklärungskampagne mit Eisschnell-

läuferin Gunda Niemann-Stirnemann als ILD-Schirmherrin. Gemeinsam mit dem Deutschen Hausfrauen-Bund, TV-Moderatorin Britta von Lojewski und Fernsehkoch Armin Rossmeier wurden die informativen Kochveranstaltungen 1-2-3-Kochen« erfolgreich umgesetzt, 2001 folgte ein bundesweiter Kochwettbewerb. Dieses Jahr tourt die ILD mit einem attraktiven Aktionsprogramm durch zehn deutsche Städte.

Darüber hinaus gibt die ILD Informationsbroschüren rund um die Lebensmitteldose heraus, sie hat einen eigenen Internetauftritt und produziert zur Zeit einen ILD-Film u.a. zur Lebensmittelabfüllung. Langfristiges Ziel der Kampa-

gnen sind die Imageverbesserung und die Akzeptanzsteigerung beim Verbraucher und damit eine intensivere Nutzung der Dose.

Die Partner werden kontinuierlich über laufende Projekte und Aktionen informiert und können im geschützten Partnerbereich im Internet miteinander kommunizieren. Die gesamte Initiative wird von zwei Sprechern repräsentiert.



Informations-Zentrum Weißblech e. V.
Fürstenwall 99
40217 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 2 11 3 86 59-0
Fax: +49 (0) 2 11 3 86 59-24
Email:
info@initiative-lebensmitteldose.de
Internet:
www.initiative-lebensmitteldose.de

Ansprechpartner:
ILD Sprecher
Klaus-Dieter Feldmann
Tel.: +49 (0) 2 11 3 86 59-19



»Das Beispiel 'Initiative Lebensmitteldose' zeigt, wie die Zusammenarbeit von verschiedenen Unternehmen aus der Ernährungsbranche zum Erfolg für alle Beteiligten führen kann: Die Bündelung der Kräfte sorgt für höhere Reichweite und mehr Durchschlagskraft der Botschaften, schafft Synergien, beispielsweise bei der Gewinnung von Neukunden oder der Absatzförderung, und eröffnet neue Zielgruppen.«

Klaus-Dieter Feldmann, Sprecher der ILD



Von den Besten lernen

Es gibt viele erfolgreiche Unternehmen, was machen sie anders? Von den Besten lernen, sich an ihren Methoden ausrichten, das ist Benchmarking, ein komplexer Prozess. Bessere Prozesse und Methoden zu entdecken, zu verstehen und im eigenen Unternehmen umzusetzen erfordert Fachwissen und genau das hat die INDEC GmbH & Co. KG aus Lippstadt. Mit Expertenwissen im Benchmarking hat sich INDEC als Partner der Industrie etabliert und ist heute einer der Marktführer im technischen Benchmarking für die Autoindustrie.

»Die enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Kunden ist wesentlicher Teil unserer Unternehmensphilosophie«, sagt Torsten Beinke, Geschäftsführer. »Gemeinsam mit Kunden entwickeln, bewerten und entscheiden wir die richtigen Lösungen für den Produktentstehungsprozess.«

Durch Benchmarking können Unternehmen die Qualität des Entstehungsprozesses für Produkte entscheidend verbessern und nachhaltig sichern. INDEC bietet dafür Full-Service von der Konzeption und Projektleitung bis zur Realisierung und Schulung der Mitar-

beiter. Die Erfahrung von INDEC sichert die Entwicklung massgeschneiderter Lösungen und deren schnelle und erfolgreiche Umsetzung. Im Einzelnen profitieren Kunden von Erfolgskriterien zur Produktbewertung; bewerteten Benchmark-Ergebnissen, welche die Produkte verbessern; effektivem Ergebnis- und Wissenstransfer und einer Benchmark-Datenbank als Ideen-Pool.

Zusammen mit einem Partner arbeitet INDEC zurzeit daran, die erprobte Benchmarking Methode auf die Lebensmittelindustrie zu übertragen.

»Mit der Zusammenführung von Expertenwissen im Foodprozess sowie System-Know-how im Benchmark entsteht eine Kooperation mit hohem Erfolgspotenzial zur Erschließung der Lebensmittelbranche.«

Torsten Beinke



INDEC GmbH & Co. KG
Bremer Straße 12
59557 Lippstadt
Tel.: +49 (0) 29 41 27 29-0
Fax: +49 (0) 29 41 27 29-1 11
Email: hightech@indec.de
Internet: www.indec.de

Ansprechpartner:
Dr. Wolfgang Heyn
Tel.: +49 (0) 29 41 27 29-4 00



Nahtlos verhüllt – Maßanzug für Wurst

Nalo ist der Markenname, der die Kalle GmbH & Co. KG aus Wiesbaden weltweit bekannt gemacht hat. 1929 führte das traditionelle, 1863 gegründete Unternehmen mit Nalo eine Neuheit ein, einen nahtlosen Schlauch aus Cellulosehydrat, der sich als perfekte Hülle für Wurst schnell auf dem Markt durchsetzte. Heute ist Nalo der Inbegriff für hochqualitative Kunstdärme und Kalle die Nummer eins weltweit bei industriell hergestellten Wursthüllen, daneben gehören Schwammtücher und Renovierungsprodukte zum Programm.

1997 wurde die ehemalige Hoechst Tochter durch Management Buy-Out unabhängig und hat heute Produktionsstandorte in Wiesbaden, Osnabrück und Budapest, zehn Tochterunternehmen in Europa und weitere in USA und Südamerika. Im vergangenen Jahr erzielte die Kalle Gruppe einen Netto-Umsatz von EUR 145 Mio.

Basis des Erfolgs sind die Wursthüllen auf Viskose-, Polymer- und Textilbasis. 1998 brachte Kalle eine weitere Neuheit auf den Markt: 'natürliche' Wursthüllen aus einem Stärke-Rohstoff aus Kartoffeln und Mais.

Kalle bietet ein breites Sortiment in vielen Konfektionierformen und Druckvarianten, den richtigen Maßanzug für jede Wurst.

Forschung und Entwicklung spielen eine zentrale Rolle bei Kalle, erfahrene Mitarbeiter und modernste Produktionsanlagen sichern hohe Qualität und flexible Reaktion auf Kundenwünsche. »Mit neuen Produktgenerationen, verfahrenstechnischen Verbesserungen und in sich geschlossenen, umweltlastenden Produktionskreisläufen sind wir ein Vorzeigebetrieb in der Branche«, sagt Siegfried Söhner, Marketing.



Kalle
Tradition Δ Dynamik Δ Zukunft

Kalle GmbH & Co
Rheingastrasse 190-196
65203 Wiesbaden
Tel.: +49 (0) 6 11 962-61 56
Fax: +49 (0) 6 11 962-98 09
Email: info@kalle
Internet: www.kalle.de

Ansprechpartner:
Marketing
Siegfried Soehner
Email: siegfried.soehner@kalle.de

»Unser Entwicklungspotential führt durch Kooperationen mit den richtigen Partnern zwangsläufig zu kosten- und zeitgünstigen Lösungen. Deshalb kooperieren wir mit Universitäten, Instituten, Forschungsanstalten und produzierenden Unternehmen.«

Siegfried Söhner



Erfolg mit System

Die Gastronomielandschaft in Europa steht vor einem entscheidenden Wandel. Immer mehr professionelle Unternehmen agieren überregional, ja multinational, indem sie Erfolgsfaktoren systematisieren, strikte Qualitätsstandards einführen und Markenidentitäten entwickeln. Systemgastronomie heißt die Erfolgsformel.

Ein Bilderbuchbeispiel ist die Konzerngastronomie der Karstadt Quelle AG. Sie agiert unter dem Dach der Karstadt Warenhaus AG und umfasst neben den Gastronomiebetrieben der Warenhäuser und den von der Le Buffet-System-Gastronomie und DienstleistungsgmbH geführten Unternehmen seit ei-

nem Jahr auch die Coffee Houses der US-amerikanischen Kette Starbucks Coffee International. Ziel des transatlantischen Joint-Ventures ist die Eröffnung von bis zu 1.500 Coffee Houses in Deutschland.

»Die Karstadt Konzerngastronomie hat die Metarmorphose vom Kaffee- und Kuchen-lastigen Bedienungrestaurant zum flexiblen 4-Tageszeiten-Allround-Anbieter vollzogen«, sagt Axel Weber, Direktor der Karstadt Warenhaus AG. Das Konzept setzt auf perfekt inszenierte Frische und modernes Wohlfühlambiente. Sämtliche Speisen werden vor den Augen des Gastes frisch verarbeitet und liebevoll präsentiert. Aufgelockerte Sitzgruppen, stilvolle

Dekoration und Trennwände in warmem Bordeaux schaffen gemütliche Ecken zum Plaudern und Genießen.

Dem Trend zu schnellen Snacks gegen den »kleinen Hunger zwischen-durch« tragen Kleinflächen-Konzepte wie »Frites van Holland« und »The Hot-test Dog« Rechnung. Das erfolgreiche Markenduo zeigt Multiplikationswirkung.

»Es gibt zwei Möglichkeiten, Neues aufzubauen: Kooperationen oder Do it yourself. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass Kooperationen innovativer, schneller und kostengünstiger sind.«



KARSTADT
Warenhaus - Aktiengesellschaft

Karstadt Warenhaus AG
Theodor-Althoff-Straße 2
45133 Essen
Tel.: +49 (0) 2 01-7 27-20 74
Fax: +49 (0) 2 01-7 27-27 20
Internet: www.karstadt.de

Ansprechpartner:
Axel Weber
Email: axel.weber@karstadt.de



Von der Idee zur Marktreife

Forschungsergebnissen den Weg in die industrielle Praxis zu ebnet, ist das Anliegen von Life Care Technology Ltd. Das britische Unternehmen wurde von Brian Holton gegründet, einem Ingenieur und Geschäftsmann mit fundiertem Hintergrundwissen aus unterschiedlichen Technologiebereichen. Eines von Holtons Spezialgebieten und zugleich Kernkompetenz seiner Firma Life Care Technology ist die Entwicklung von Bioprozessen.

Life Care Technology hat im Rahmen seiner Tätigkeit an der Schnittstelle zwischen Biowissenschaften und Industrie vielfältige Themen bearbeitet. Insbesondere konnten Forschungspro-

jekte mit tier- und humanpathogenen Erregern zur Bekämpfung bakterieller Infektionen erfolgreich zum Abschluss gebracht und an interessierte Industrieunternehmen vermarktet werden.

Mit diesem Spezialwissen, gepaart mit einschlägigen Erfahrungen beim Technologietransfer, empfahl sich Life Care Technology als idealer Partner für ein internationales Projekt, bei dem es um die Entwicklung funktioneller Nahrungs- und Futtermittel mit Antikörpern aus Hühnereigelb ging. In der Kooperation mit deutschen und niederländischen Kollegen übernahm das britische Team einen wichtigen Part: die Entwicklung der Grundlagen für das industrielle

Verfahren. Die Technologieentwicklung im Labormaßstab ist inzwischen abgeschlossen, das Verfahren detailliert ausgearbeitet und umfassend dokumentiert. Doch auch nach der Übergabe der Projektunterlagen steht das Team um Brian Holton den Kooperationspartnern mit Rat und Tat zur Seite.

Life Care Technology
Willow Technopark
Danemoor, Malvern
Worc WR13 6NN, UK

»Im Rahmen des Kooperationsprojekts haben wir wichtige Kontakte zu Kollegen in Deutschland und den Niederlanden geknüpft. Wir werden die Zusammenarbeit fortsetzen.«



Hochwertiges Inka-Getreide für Europa

Kartoffeln und Mais haben längst den Weg von Amerika nach Europa gefunden und sind hier heimisch. Wenig bekannt sind zwei andere, hochwertige Pflanzen, die schon Inkas und Azteken als Grundnahrungsmittel dienten: Amaranth und Quinoa.

Diese für die menschliche Ernährung besonders wertvollen Körnerpflanzen in Europa als Kulturpflanzen 'einzubürgern' hat sich die österreichische Firma LIFE-POWER® Posch zum Ziel gesetzt. Um die Pflanzen dem europäischen Klima anzupassen, hat LIFE-POWER in einem von der EU geförderten Forschungsprojekt Saatgut gezüchtet und Produkte entwickelt und sich damit international einen Vorsprung verschafft.

Seit 1996 bietet LIFE-POWER deutschen und österreichischen Landwirten Kooperationen durch Vertragsanbau an. »Damit bieten wir Landwirten eine Möglichkeit, die Existenz zu sichern, neue Existenzen aufzubauen oder die Fruchtfolge auf den Feldern zu erhöhen«, sagt Firmeninhaber Leopold Posch.

In der Produktentwicklung arbeitet LIFE-POWER eng mit Wissenschaftlern, Forschungsinstituten und Entwicklungsunternehmen zusammen. Angefangen mit LIFE-POWER Brot hat das Unternehmen viele neue Produkte entwickelt. Die jüngste Innovation ist der hochwertige INKA BURGER auf Basis von natürlichem Functional Food.

Dazu bietet LIFE-POWER der Lebensmittelindustrie neue Rohstoffe und Halbfabrikate aus der eigenentwickelten thermischen Verarbeitungsanlage.

Leopold Posch ist vom Erfolg der Inka-Getreide überzeugt: »Amaranth und Quinoa sind die Innovation des 3. Jahrtausends.«

»Kooperationen gelingen am besten, wenn jeder Beteiligte seine Stärken einbringt, um gemeinsam früher eine höherer Entwicklungsstufe zu erreichen.«

Leopold Posch



LIFE-POWER Posch
Rennersdorf 48
A-3200 Obergrafendorf
Tel.: +43 (0) 27 47 23 86
Fax: +43 (0) 27 47 46 86
Email: office@life-power.org
Internet: www.life-power.org

Ansprechpartner:
Leopold Posch
Tel.: +43 (0) 6 64 3 08 72 86



Software nach Maß

»Softwaresysteme müssen sich den Anforderungen ihrer Nutzer anpassen und nicht umgekehrt«, meint Volker Siebelink, Geschäftsführer der Mescheder Entwicklungs-Gesellschaft für Logistik und Automatisierung GmbH (MEGLA). Das IT-Systemhaus aus dem Sauerland unterstützt mittelständische Unternehmen aus Industrie und Handwerk bei der Optimierung technologischer und organisatorischer Abläufe. Dieser Anspruch lässt sich mit Softwareprodukten von der Stange nicht realisieren.

Deshalb beginnt bei MEGLA jedes neue Projekt mit einem intensiven Gespräch. Dabei werden die Anforderun-

gen des Kunden analysiert und in einem Pflichtenheft niedergelegt. Danach entwickelt MEGLA eine individuelle Software-Lösung – eine, die das definierte Problem löst und sich der vorhandenen IT-Landschaft wie ein Maßanzug anpasst. Nicht immer muss das Rad neu erfunden werden. Oftmals genügt auch eine kundenspezifisch modifizierte Standardsoftware. Eine vom Markt oder eine von MEGLA. »In unserer langjährigen Arbeit haben sich Problemstellungen herauskristallisiert, die so allgemeingültig sind, dass wir dazu universelle Lösungen entwickelt haben«, berichtet Dipl.-Ing. Volker Siebelink.

Doch auch diese Universal-Lösungen sind flexibel genug, um sich problemlos speziellen Forderungen anzupassen.

Das Maß aller Dinge ist der Erfolg des Kunden. Deshalb übernimmt MEGLA auch nach der Inbetriebnahme Verantwortung. Anwenderschulungen und Wartung gehören genauso zum Service wie regelmäßige Info-Mailings zu neuen Produkten und Trends.



MEGLA GmbH

Enster Str. 2
59872 Meschede
Tel.: +49 (0) 2 91 99 85-0
Fax: +49 (0) 2 91 99 85-51
Email: info@megla.de
Internet: www.megla.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Dipl.-Ing. Volker Siebelink
Tel.: +49 (0) 2 91 99 85-20
Email: VSiebelink@megla.de



»Kooperation ist die Grundlage unserer Arbeit. Denn maßgeschneiderte Softwarelösungen entstehen nur, wenn alle beteiligten Seiten von Anfang an eng miteinander zusammenarbeiten.«



Mitgehen als Partner

»Unsere Beratungsleistung ist kein Produkt und basiert nicht auf einem Rezept«, sagt Fritz Niehsen, Inhaber der FN Fritz Niehsen Food & Nutrition Unternehmensberatung BDU aus Aachen. »Sie entsteht durch Mitgehen aus Distanz und durch zur Verfügung stehen als Partner.«

Als Berater und Dienstleister ist Niehsen seit 14 Jahren Partner der Ernährungswirtschaft, die das Unternehmen mit seiner langjährigen Erfahrung unterstützen und zum Erfolg führen will, zum Nutzen aller: vom Erzeuger über den Hersteller bis zum Verbraucher.

Seit 1999 ist Niehsen Mitglied des Bundesverbandes Deutscher Unternehmensberater und führt das eingetragene Markenzeichen Prochain 21®, das für das Beratungskonzept steht.

Dazu gehört ein Pool von Beratern, Praktikern und Spezialisten, und ein Leistungsportfolio, das ausgerichtet ist auf ein effizientes Supply Chain Management und vier Komponenten umfasst: Business Development, Logistik, Informatik und Projektmanagement. Im Einzelnen konzentrieren sich die Aktivitäten von Niehsen auf:

- Managementberatung
- Situations- und Prozess-Analyse
- Materialwirtschaft und Wertschöpfung
- Qualitätsmanagement & HACCP
- Software-Auswahl & Systemintegration
- Projektmanagement
- Supply Chain Management
- Unternehmensberatung

Gestützt auf das breite Fachwissen, die reiche Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln und die pragmatische, verantwortungsvolle Arbeit der Berater bietet Niehsen individuelle, massgeschneiderte Lösungen für alle Unternehmen der Ernährungswirtschaft.



FN Fritz Niehsen Business

Development Food & Nutrition
Unternehmensberatung BDU
Postfach 752
52008 Aachen
Tel.: +49 (0) 2 41 7 14 34
Fax: +49 (0) 2 41 7 01 47 97
Email: fritz@niehsen.de
Internet: www.niehsen.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Fritz Niehsen

»Die Zusammenarbeit mit Partnern in einem Kooperationsprojekt ist eine positive Erfahrung und eine sehr große Chance für uns.«

Fritz Niehsen



Kosten reduzieren, Ressourcen schonen

Angesichts des steigenden Wettbewerbdruckes ist Kostenreduzierung eines der wichtigsten Instrumente, um die Rentabilität zu erhöhen. Wenn zugleich noch Ressourcen geschont werden, können Unternehmen ihre Position nachhaltig verbessern.

Genau darauf hat sich die PETECH Engineering GmbH aus Hamm spezialisiert.

Das Unternehmen entwickelt, produziert und optimiert verfahrenstechnische Anlagen aus einer Hand, von der Planung bis zur Inbetriebnahme. Mit dem Know-how in angewandten Verfahrenstechniken und Umwelttechnologien entwickelt PETECH kundenspezifische Lösungskonzepte, die im firmeneigenen Labor und in Pilotversuchen getestet und optimiert werden.

»Die individuelle Planung ermöglicht wirtschaftliche optimale Verfahren, die wir gemeinsam mit unseren Kunden realisieren«, sagt Geschäftsführer Dr. Jianming Shang, »unser Schwerpunkt liegt bei Technologien zur Kreislaufschließung und Vernetzung der Produktion, damit unvermeidbare Reststoffe entweder direkt in den Produktionsprozess zurückgeführt oder in anderen Prozessen als Roh- und Hilfsstoffe eingesetzt werden können.«

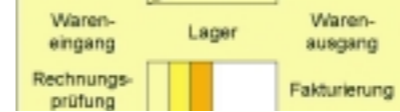
Für Kunden aus den Bereichen Chemie, Pharma, Lebensmittel, Getränke, Metall oder Textil hat PETECH sichere, maßgeschneiderte Anlagen geliefert, mit denen der Ressourcenverbrauch und damit die Kosten drastisch gesenkt werden konnten. Unter anderem waren die Anlagen zur Wasseraufbereitung, zur Prozesswasserrückgewinnung in Trinkwasserqualität, zur Abwasserbehandlung, zum Wertstoffrecycling oder zur Luftreinhaltung.

»Die Kooperation mit industriellen und kommunalen Unternehmen ermöglicht die Entwicklung und Realisation wirtschaftlich optimierter Verfahren, die Ressourcen und die Umwelt schonen.«



PETECH Engineering GmbH
Östingstr. 13
59063 Hamm
Tel.: +49 (0) 23 81 95 33-03
Fax: +49 (0) 23 81 95 33-05
Email: petech@t-online.de
Internet: www.potech-engineering.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Dr.-Ing. Jianming Shang



Informationssysteme für den Lebensmittelhandel

Moderne Informationstechnologien wie Elektronischer Datenaustausch und Internet haben nicht nur das wirtschaftliche Umfeld sondern auch alle Unternehmensprozesse grundlegend verändert. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden brauchen Unternehmen integrierte, auf ihre Bedürfnisse abgestimmte Organisations- und Informationssysteme. Als kompetenter Experte bietet die Prof. Becker GmbH umfassende Beratung und Unterstützung bei der Entwicklung und Umsetzung von IT-Strategien, bei der Auswahl, Einführung und Anpassung von Standardsoftware und bei Reorganisationsprojekten.



»Wegen der zunehmenden Verzahnung von Food-Industrie und -Handel erfordert die problemgerechte Auswahl und Einführung von Standardsoftwaresystemen branchenübergreifendes Know-how. Mit der Bündelung des Fachwissens der Bereiche Prozessindustrie, ERP/PPS und Handel und mit dem umfassenden Leistungsvergleich der verfügbaren Software zeigt die Kooperation ganz neue Informations- und Gestaltungsmöglichkeiten auf, vor allem für mittelständische Unternehmen.«

Gegründet wurde das Beratungsunternehmen als Spin-off der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster von Professor Dr. Jörg Becker, Lehrstuhlinhaber für Wirtschaftsinformatik und Informationsmanagement und Direktor des Instituts für Wirtschaftsinformatik.

Bei der konzeptionellen Beratung von Unternehmen hat sich die Prof. Becker GmbH schwerpunktmäßig auf den Handel konzentriert, insbesondere auf den Lebensmittelhandel. Gestützt auf die jahrelange Branchenerfahrung der Mitarbeiter und die genaue Kenntnis der am Markt verfügbaren Standardsoftwaresysteme hat die Prof. Becker

GmbH ein umfassendes Handels-Referenzmodell entwickelt, das die Prozesse, Funktionen und Abläufe im Lebensmittelhandel strukturiert.

Das Modell ist der Ordnungsrahmen für die konzeptionelle Begleitung bei der Einführung von Handelsinformationssystemen und hat sich in erfolgreich durchgeführten Projekten mit führenden Handelsketten und Filialbetrieben auch in der Praxis bewährt.



Prof. Becker GmbH
Lütke Berge 4-6
48341 Altenberge
Tel.: +49 (0) 25 05 94 83-0
Fax: +49 (0) 25 05 94 83-83
Email: info@Prof-Becker.de
Internet: www.prof-becker.de

Ansprechpartner:
Dr. Oliver Vering
Tel.: +49 (0) 25 05 94 83-11
Email: Oliver.Vering@Prof-Becker.de



Visionen am Pulsschlag der Industrie

Im Zeitalter von »Total Quality« werden Fertigungsfehler nicht mehr toleriert. Intelligente Kameras und Sensoren übernehmen die Funktion des fehlbaren menschlichen Auges. Pulsotronic vision technology verfügt seit 1992 über ein Bildverarbeitungssystem, das alle Forderungen der Industrie erfüllt: 100%ige Qualitätssicherung, einfachste Bedienung, universelle Einsatzmöglichkeiten.

Weil das Bildverarbeitungssystem von Pulsotronic auf einem modularen Konzept beruht, lässt es sich schnell und kostengünstig unterschiedlichsten Anforderungen anpassen. Es eignet sich zur Kontrolle von Oberflächengüte, Maßhaltigkeit und Druckqualität ebenso

wie zur Teile- und Typenerkennung, zur Vollständigkeitsüberprüfung oder zur allgemeinen Qualitätskontrolle. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich bei dem Prüfobjekt um einen Bremsschlauch, eine Leiterplatte, ein Parfümflakon, ein Dentalwerkzeug oder einen Zehnerpack Eier handelt. Im zurückliegenden Jahrzehnt hat Pulsotronic zahlreiche branchen- und kundenspezifische Anwendungen für die industrielle Bildverarbeitung zur Marktreife geführt. Und den Visionären gehen noch lange nicht die Ideen aus.

»Kunden wollen individuelle Lösungen aus einer Hand und den passenden Kopf, der für sie mitdenkt«, sagt Ge-

schäftsführer Udo Neumann. »Deshalb liefern wir nicht nur die Hardware, sondern auch die Software, das notwendige Engineering-Know-how und unsere Problemlöser-Erfahrung.« Mit diesem schlüsselfertigen Angebot ist Pulsotronic weltweit erfolgreich.

»Kooperationsbörsen sind prinzipiell der richtige Ansatz, um Partner für Innovationen zusammenzubringen. Aber sie müssen groß genug sein, damit nicht zu viele unterschiedliche Interessen auf zu wenige Teilnehmer verteilt sind.«

p-u-l-s-o-t-r-o-n-i-c
vision technology

Pulsotronic Merten GmbH & Co. KG
Fritz-Kotz-Str. 8
51674 Wiehl
Tel.: +49 (0) 22 61 702-1 24
Fax: +49 (0) 22 61 702-1 44
Email: info@pulsotronic.de
Internet: www.pulsotronic.de

Ansprechpartner:
Wolfgang Pomrehn
Email:
wolfgang-pomrehn@pulsotronic.de

»Wir machen aus Wellpappe ein Erlebnis«

Verpackungen sind unentbehrlich. Sie schützen den Inhalt, übermitteln Produktinformationen und Marketingbotschaften und sorgen für Aufmerksamkeit am Point of Sale. Die innovativen Verpackungslösungen der Smurfit Schneverdinger Wellpappenwerk GmbH sind in jeder Hinsicht ein Erlebnis – eine Freude fürs Auge dank exzellenter Drucktechnik, ein schneller, flexibler und zuverlässiger Service für den Kunden und ein aktiver Beitrag zum Schutz der Umwelt durch schonenden Einsatz natürlicher Ressourcen.

Das Unternehmen verarbeitet Wellpappe aller gängigen Sorten (E, B, C, E/B, B/C) zu hochwertig bedruckten Stanzverpackungen, Inline-Verpackungen, vorgeklebten Verpackungen und Displays. Im Geschäftsjahr 2001 produzierten die 141 Mitarbeiter 68 Millionen Quadratmeter Wellpappe für Kunden aus Handel und Industrie. Größter Abnehmer war traditionell die Getränke- und Nahrungsmittelbranche.

Was die Schneverdinger besonders auszeichnet ist Zuverlässigkeit, Flexibilität und die Kosten- und Leistungsführerschaft im Interesse der Kunden.

»Unsere Stärke ist der kundenorientierte Service. Wir liefern zuverlässig innovative, optimierte Verpackungen in geforderter Qualität, zum gewünschten Zeitpunkt und zu marktgerechten Preisen«, sagt Frank Nikolai, Marketing & Sales Manager.

Seit 1997 gehört das Schneverdinger Wellpappenwerk zur Jefferson Smurfit Group mit Sitz in Dublin, Irland. Der global operierende Verpackungskonzern ist nicht nur die Nummer Eins bei Rohpapieren und Verpackungen aus Wellpappe, sondern auch der weltweit größte Altpapier-Recycler.

»In einem hart umkämpften Markt wie dem unseren ist es wichtig, Kunden zu haben, die an einer langfristigen Zusammenarbeit mit ihren Lieferanten interessiert sind. Wenn die Partner im fairen Miteinander nach Einsparpotenzialen suchen, entsteht tatsächlich die viel zitierte WIN-WIN-Situation.«

Smurfit
Schneverdinger Wellpappenwerk GmbH

Smurfit Schneverdinger Wellpappenwerk GmbH
Moorweg 55
29640 Schneverdingen
Tel.: +49 (0) 51 93 89-0
Fax: +49 (0) 51 93 89-29
Internet: www.smurfit-group.com

Ansprechpartner:
Frank Nikolai
+49 (0) 51 93 89-40
Email: F.Nikolai@de.smurfit.com





Durch ganz Dortmund für eine Bratwurst

Bratwurst gehört zu den Lieblings Speisen der Deutschen, daher gibt es sie praktisch an jeder Ecke. Warum sollte also jemand durch die ganze Stadt fahren nur wegen einer Bratwurst? In Dortmund machen sich viele diese Mühe, wegen der Bratwürste der Fleischerei Steierl, die man ohne schlechtes Gewissen essen kann. Die mit Omega-3-Fettsäuren angereicherten 'Fitnessbratwürste' von Steierl sind etwas ganz Besonderes, lecker und gesund.

Inhaber Detlef Steierl war schon immer aufgeschlossen für Neues. Die Idee, Fleischprodukte mit Omega-3-Fettsäuren anzureichern, überzeugte ihn

sofort. In seinem Betrieb machte er Versuchsreihen und Testläufe und stellte am Muttertag 2001 die ersten neuen, mit Omega-3-Fettsäuren angereicherten Wurstprodukte vor: Bratwurst und Putenaufschnitt. »Die Produkte kamen sehr gut an«, sagt Detlef Steierl, »und genau zur richtigen Zeit, auf dem Höhepunkt von BSE.«

Seither entwickelt er zusammen mit dem Gewürz-Designer Gierer neue Fleischprodukte unter der wissenschaftlichen Begleitung des Bremerhavener Instituts für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, BILB. Die Verbraucher schätzen die Fitnessbrat-

wurst, den Putenaufschnitt, den Steierl in vielen Varianten anbietet, und die neue mit Ballaststoffen angereicherte Leberwurst.

Steierl Produkte sind aber nicht nur lecker und gesund, sie sind auch frisch. »Wir produzieren nur kleine Margen und von unserer Produktion bis zur Ladentheke sind gerade mal vier Meter«, sagt Detlef Steierl.

»Man kann nicht nur Artikel verkaufen, die nur die Gesundheit fördern, sie müssen auch schmecken.«

Detlef Steierl

Steierl Fleischwaren GmbH

Dollersweg 43
44319 Dortmund
Tel.: +49 (0) 231 21 16 35
Fax: +49 (0) 231 47 77 43
Email: steierl@aol.com

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Detlef Steierl



Allround-Partner der Nahrungsmittelindustrie

Kostenmanagement beginnt beim Einkauf. Je kleiner die Zahl der Lieferanten, je umfassender deren Angebot an Produkten und Dienstleistungen, desto größer der Einspareffekt. Diese einfache Rechnung macht die Stockmeier Food GmbH & Co. KG für kleine, mittlere und große Unternehmen der internationalen Nahrungsmittelindustrie zum bevorzugten Partner.

Als Mitglied der Stockmeier Gruppe hat die Unternehmenssparte Stockmeier Food ihre Wurzeln im Chemiehandel. Über klassische Chemieprodukte wie Ascorbinsäure, Natriumcarbonat und Zitronensäure entstanden einst die ersten Kontakte zur Lebensmittelindustrie. Im Laufe der Jahrzehnte wurde die Produktpalette kontinuierlich erwei-

tert. Stärken und Stärkederivate kamen hinzu, Aromen, Sirupe und Trockenglukosen, Dickungs- und Stabilisierungsmittel. Heute ist das Unternehmen in der Lage, nahezu alle Branchensegmente innerhalb der Lebensmittelindustrie zu bedienen.

Genauso umfangreich und marktorientiert wie das Sortiment ist auch der Service. Ein erfahrenes Team versierter Fachleute steht den Kunden jederzeit zur Verfügung. Sie bieten verlässliche Hilfestellung zu allen Problemen rund um das Produkt Lebensmittel – von der Formulierung und Lohnfertigung über die Produktentwicklung und Analyse bis hin zu Lagerung, Kennzeichnung, Transport und Recycling.

Kompromisslose Qualität, Schnelligkeit und Flexibilität sind die tragenden Säulen einer guten Zusammenarbeit. Das beweisen die vielen langfristigen Geschäftsbeziehungen, die Stockmeier Food zu Kunden unterhält.

»Mit unserem Produktprogramm decken wir nahezu alle Segmente der Lebensmittelindustrie ab. Dank der Kooperation mit anderen Mittelstandsbetrieben können wir unseren Kunden einen noch reichhaltigeren Pool an Produkten und Dienstleistungen anbieten.«



Stockmeier Food GmbH & Co. KG
Zeppelinstr. 7
32051 Herford
Tel.: +49 (0) 52 21 93 39-0
Fax: +49 (0) 52 21 93 39-10
Email: info@stockmeier.de
Internet: www.stockmeier.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Michael Blenke
Tel.: +49 (0) 52 21 93 39-18
Email: blenke@stockmeier.de



Hochprozentiges Wachstum mit Spirituosen und Lifestyle-Getränken

Im hart umkämpften Spirituosenmarkt agiert die Berentzen-Gruppe aus einer soliden Ausgangsposition. Deutschlands einziger börsennotierter Spirituosenhersteller hält immerhin zwölf Prozent der Anteile am heimischen Markt und zählt in Europa zu den »Top Ten«. Im Geschäftsjahr 2001 setzte das Unternehmen 106 Millionen Flaschen Hochprozentiges und 1,5 Millionen Hektoliter alkoholfreie Getränke ab. Das entsprach einem Umsatzvolumen von 466 Millionen Euro. Als verantwortliche Tochtergesellschaft für Produktion und Logistik leistete die Strothmann Spirituosen GmbH einen wichtigen Beitrag.

Um in einem schwierigen Marktumfeld mit mächtiger internationaler Konkurrenz auf Wachstumskurs zu bleiben, geht Berentzen in die Offensive. Die Strategie stützt sich auf drei tragende Säulen: starke Marken, Innovationen bei Produkten und Verpackungen, Kostensenkung durch Optimierung der Lieferkette. »Im Inlandgeschäft forcieren wir heute nur noch nationale Marken mit internationalem Potenzial«, erläutert Geschäftsführer Dr. Kurt Dembowski. »Aus der internationalen Ausrichtung des Portfolios und der verstärkten Präsenz im Ausland durch Tochterunternehmen und Beteiligungen versprechen wir uns zweistellige Wachstumsraten im Export.«

Während die Muttergesellschaft im Ausland Marktanteile erobert, schafft Strothmann zu Hause die logistischen Voraussetzungen für gesundes Wachstum mit Sport- und Wellness-Getränken. Inzwischen wurde das Vertriebsgebiet für die alkoholfreien Spezialitäten auf den gesamten norddeutschen Raum ausgeweitet.



BERENTZEN-GRUPPE
AKTIENGESELLSCHAFT

Strothmann Spirituosen GmbH & Co. KG
Sollingweg 41
32427 Minden
Tel.: +49 (0) 5 71 40 40-0
Fax: +49 (0) 5 71 40 40-1 80
Email: info@berentzen.de
Internet: www.berentzen.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Dr. Kurt Dembowski
Tel.: +49 (0) 5 71 40 40-1 13
Email: kurt.dembowski@berentzen.de

»Die vertikale Kooperation mit Lieferanten führt zu einer spürbaren Optimierung der gesamten Supply-Chain. Daraus ergeben sich Einsparungen, mit denen sich der allgemeine Kostendruck zumindest teilweise kompensieren lässt.«



Reinigen mit Wasser – Wasser reinigen

In vielen Industrien ist Wasser als Reinigungsmittel unentbehrlich und nach Gebrauch muss das Wasser selbst wieder gereinigt werden, wenn es weiter verwendet werden soll. Seit 1994 plant und liefert das Ingenieurbüro TEDAG GmbH Innovative Umwelt- und Datentechnik kundenspezifische Anlagen und Systeme für beides, reinigen mit Wasser und Wasser reinigen. Anfangs waren es Anlagen für die unterschiedlichen Reinigungsaufgaben, bei denen Wasser eingesetzt wird. Heute sind diese Anlagen in allen Bereichen des Maschinenbaus, in Lackierereien oder Hygieneeinrichtungen für die Lebensmittelindustrie erfolgreich im Einsatz.

Ausgehend von dem Kerngedanken, dass die Kreislaufführung der Flüssigkeiten Kosten senkt und die Umwelt schont, hat TEDAG darüber hinaus Anlagen zur 'Reinigung' von Wasser entwickelt. Dabei wird das Wasser so weit aufbereitet, dass es als Brauchwasser weiter verwendet oder in das öffentliche Abwassernetz eingeleitet werden kann.

»Aufgrund unserer Erfahrung und Kompetenz in unterschiedlichsten Verfahren und Geräten liefern wir Kunden Einzelkomponenten oder kostengünstige schlüsselfertige Gesamtsysteme. Wir rüsten auch bestehende Anlagen so um, dass sie wieder wirtschaftlich nach dem neuesten Stand der Technik genutzt

werden können«, sagt Herbert Dümpelmann, Projektleitung. Kooperationen mit anderen mittelständischen Unternehmen haben sich bisher nur positiv dargestellt, betont er, weil sie die Möglichkeit eröffnen, Gesamtprojekte zu bearbeiten.

»Durch die projektbezogene Zusammenführung des Wissenspotenzials können die Kooperationspartner neue Marktbereiche mit innovativen Konzepten erschließen. Für die Branche wird der mittelständische Unternehmer so zu einem attraktiven Partner, der auf neue Anforderungen schnell und flexibel reagieren kann.«



TEDAG GmbH Innovative Umwelt- und Datentechnik
Heinrich-Welken-Str. 5
59069 Hamm
Tel.: +49 (0) 23 85 7 72-8 08
Fax: +49 (0) 23 85 7 72-8 10
Email: info@tedag.de
Internet: www.tedag.de

Ansprechpartner:
Herbert Dümpelmann
Tel.: +49 (0) 23 85 9 36 82 66



Investitionssicherheit für Software-Auswahl

Welche Software-Lösungen sind die richtigen? Angesichts der Fülle von Softwaresystemen stehen Unternehmen immer wieder vor dieser Frage. Einen Leitfaden durch die Angebotsvielfalt bietet die Aachener Trovarit AG mit IT-Matchmaker, der einzigartigen, anbieterneutralen Auswahl- und Ausschreibungsplattform für Softwarelösungen.

Die 2000 gegründete Trovarit AG ist ein Spin-Off des Forschungsinstituts für Rationalisierung (FIR) an der RWTH Aachen und kann sich auf mehr als 15 Jahre IT-Erfahrung stützen. Zusammen mit unabhängigen IT-Experten hat Trovarit die Plattform entwickelt, in der die Software-Lösungen mit detaillierten Leistungsprofilen erfasst sind und dazu die Anbieter mit Profilen vom Unternehmen, Dienstleistungen und Referenzkunden.

Der IT-Matchmaker unterstützt Nutzer von der Pflichtenhefterstellung über die Marktrecherche auf Basis der individuellen Anforderungen bis zu Online-Ausschreibungen für optimal vergleichbare Kostenvoranschläge – eine fundierte Informationsgrundlage für Investitionsentscheidungen.

»Derzeit sind über 600 Anbieter und über 500 Software-Produkte im IT-Matchmaker erfasst«, sagt Geschäftsführer Peter Treutlein. Thematisch reichen die Lösungen von Warenwirtschaft, PPS/ERP, Service- und Instandhaltungsmanagement bis zu CRM und SCM. Die erfassten Produkte und Anbieter werden regelmäßig in umfassenden Marktspiegeln gegenübergestellt, bei deren Erstellung und Vertrieb die Trovarit AG von einem kompetenten Partnernetzwerk aus Unternehmensberatungen, Forschungsinstitutionen, Verlagen und Verbänden unterstützt wird.

the it-matchmaker **trovarit**

Trovarit AG - the IT-Matchmaker

Kackertstraße 11
52072 Aachen
Tel.: +49 (0) 2 41 4 00 09-0
Fax: +49 (0) 2 41 4 00 09-1 11
Email: info@trovarit.com
Internet: www.trovarit.de

Ansprechpartner:

Vorstand
Dipl.-Ing. Peter Treutlein
Tel.: +49 (0) 2 41 4 00 09-2 10
Email: peter.treutlein@trovarit.com

»Die Kooperation mit unabhängigen IT-Experten sichert die Qualität und Praxisrelevanz der Informationen im IT-Matchmaker.«



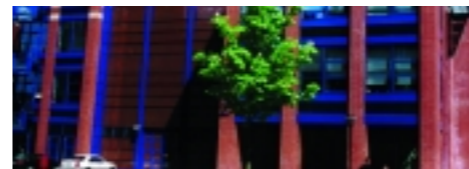
Forschen für Anwender

Im Fischereihafen von Bremerhaven liegt das Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, ein Institut des Technologie-Transfer-Zentrums an der Hochschule Bremerhaven (ttz). 80 Wissenschaftler betreiben im ttz angewandte Forschung und Entwicklung für die Wirtschaft in den Bereichen Umwelt, Energie, Organisation, Gesundheit, Bioinformatik, Biotechnologie und Lebensmittel. Das ttz unterstützt Unternehmen der Region mit technisch-wissenschaftlichen Dienstleistungen auch beim Marketing und bei der Finanzierung von Projekten.

Das gilt auch für das BILB, das durch seinen Standort in unmittelbarer Nachbarschaft zu lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Handels- und Verpackungsunternehmen Anregungen für die aktuelle Arbeit erhält. Zu den aktuellen Schwerpunkten gehören Functional Food, Lebensmittel-Sicherheit, –Analyse und -Sensorik, Umweltbiotechnologie, biologisch abbaubare Werkstoffe und biologische Polymere marinen Ursprungs.

Mit neuen biotechnischen Verfahren werden am BILB beispielsweise natürliche Aromaträger für Lebensmittel erzeugt, schonende Konservierungsmethoden entwickelt oder die Verpackungstechnologie verbessert. Mit der Lebensmittel-Sensorik liefert das BILB Unternehmen sichere, aussagekräftige Daten für gezielte Produktentwicklung und Marketing.

Darüber hinaus hat das BILB eine tragende Rolle bei dem im Bau befindlichen Biotechnologiezentrum »Bio Nord«, das als Keimzelle für blaue/marine Biotechnologie ein Innovations-Zentrum für Wissenschaftler und Gründer werden soll.



»Unser Ziel ist es, in Kooperationen die Unternehmen durch innovative Produkte und Dienstleistungen wirtschaftlich zu stärken und damit langfristig zur Schaffung neuer Arbeitsplätze beizutragen.«

Jörg Rugen



ttz Bremerhaven BILB

Am Lunedeich 12
27572 Bremerhaven
Tel.: +49 (0) 4 71 94 48-6 01
Fax: +49 (0) 4 71 94 48-6 22
Internet: www.ttz-bremerhaven.de

Ansprechpartner:

Technischer Leiter
Dr. Gerd Klöck
Tel.: +49 (0) 4 71 97 29 70
Email: dkloeck@ttz-bremerhaven.de



West-östliche Verpackungslösungen

Lösungen für Lebensmittelverpackungen sind das Markenzeichen der twp lage gmbh. Als Partner von Industrie und Handel setzt twp lage Kundenwünsche in hochwertige Verpackungen aus Kunststoff um, u.a. aus PP, Polystyrol und PET. Mit neuester CAD, eigener Folienextrusion und modernen Thermoform-, Druck- und Etikettiermaschinen können die erfahrenen Spezialisten bei twp lage schnell und flexibel maßgeschneiderte Verpackungen für Kundenprodukte liefern. Regelmäßige Materialkontrollen und ISO-zertifizierte Abläufe sorgen für Produktsicherheit.

Bei twp lage erhalten Kunden alles aus einer Hand von der Projekt- und Produktentwicklung über Produktion, Dekoration, Bedruckung und Etikettierung bis hin zur vorausplanenden Lager- und Bestandführung. »Als selbstständiges, mittelständisches Unternehmen sind wir besonders flexibel, entscheidungsstark und innovationsfreudig«, sagt Albert Bödefeld, Geschäftsführer. »Wir entwickeln wirtschaftliche und effiziente Lösungen für alle Einsatzbereiche in Industrie, Großhandel, Catering, Feinkost etc.«

Innovativ sind die Verpackungsspezialisten aber nicht nur bei Produkten, sondern auch bei Märkten. Ende 1996 wagte twp lage den Schritt in die aufstrebenden Märkte des Ostens mit der Tochtergesellschaft TWP Ukraine Ltd. in Charkov, die inzwischen sehr erfolgreich Rundbecher und Aluplatinen für den dortigen Markt produziert. Darüber hinaus setzt twp lage auf Kooperationen, in Charkov hat das Unternehmen zwischenzeitlich zwei weitere Beteiligungsgesellschaften gegründet.

»Kooperationen in Osteuropa bieten insbesondere mittelständischen Unternehmen neue Marktchancen. Mit unserem Know-how können wir an der Expansion der Osteuropa-Märkte partizipieren und damit zugleich den hiesigen Standort sichern.«

Albert Bödefeld, Geschäftsführer



twp lage gmbh
Ehlenbrucher Str. 45
32791 Lage
Tel.: +49 (0) 52 32 96 11-0
Fax: +49 (0) 52 32 96 11-65
Email: info@twp-lage.de
Internet: www.twp-lage.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Albert Bödefeld
Tel.: +49 (0) 52 32 96 11-59
Email: Boedefeld@twp-lage.de

Berater für Qualität, Wirtschaftlichkeit, Sicherheit

Qualität und Preis sind entscheidend für alle Produkte. Wenn es um Lebensmittel geht, spielt darüber hinaus die Sicherheit eine wesentliche Rolle. Auf diese Anforderungen hat sich die Beratergruppe UBL Lehmann spezialisiert und bietet der Ernährungswirtschaft umfassende Beratung bei QWS Projekten, bei Qualität, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit.

Die vor sechs Jahren entstandene Beratergruppe ist eine Kooperation von vielen eigenständigen Partnern, die mit der geballten Kompetenz Kunden Beratungslösungen aus einer Hand bieten. »Von der Voruntersuchung bis zu Realisierung und Einführung decken wir alles professionell ab«, sagt der Initiator der Gruppe, Gerhard Lehmann.

Angeregt durch viele Kontakte im In- und Ausland und nach gezielten Markt- und Produktrecherchen hatte Gerhard Lehmann Mitte der 90er Jahre die Idee, gemeinsam mit anderen gezielt Lösungen für Qualitätsmanagement, Logistik, Process Reengineering und IT anzubieten. Heute berät und unterstützt UBL Kunden bei allen Fragen von Qualität und Wirtschaftlichkeit unter optimaler Nutzung der neuen Technologien und natürlich bei Fragen der Sicherheit.

»Verbraucherschutz durch mehr Sicherheit wird in Zukunft ein Hauptthema bei der Herstellung von Lebensmitteln sein«, sagt Gerhard Lehmann, »deshalb haben wir uns darauf schwerpunktmäßig eingestellt.« Zum weiteren

Dienstleistungsangebot für die Ernährungswirtschaft gehören Aufbau, Einführung und Weiterentwicklung von QM- und HACCP-Systemen, Audits, Hygieneberatung und Coaching.



»In unserer Beratergruppe müssen bei der Realisierung von Projekten die Produkte und Dienstleistungen von den jeweiligen Kooperationspartnern eigenverantwortlich erbracht werden und jeder Partner muss ein 'Profi' auf seinem Gebiet sein.«



UBL Lehmann
Wilhelmshöh 12
31867 Pohle
Tel.: +49 (0) 50 43 79 07
Fax: +49 (0) 50 43 96 26 66
Email: UBL_International@t-online.de
Internet: www.UBL-International.com

Ansprechpartner:
Initiator
Gerhard Lehmann



Moderne Verfahren für reines Wasser

Wasser spielt eine zentrale Rolle bei der Umwelttechnik Dr. Bartetzko GmbH aus Berlin-Oberschöneweide. Die Aufbereitung und Reinigung von Industrieabwässern ist Schwerpunkt der Aktivitäten des innovativen, technologieorientierten Unternehmens, dessen Labor- und Technikräume nach §§ 44 ff. Infektionsschutzgesetz zugelassen sind.

Das Know-how und die langjährige Erfahrung der Berliner in Stoffabbau und Stoffverhalten sind die Grundlage für die Planung, Entwicklung und den

Einsatz von Umwelttechnologien, wobei der Schwerpunkt auf mikrobiologischen und biotechnologischen Verfahren und Anlagen zur Reinigung von Wässern liegt.

»Neben dem bewährten biologischen Aktivkohlefilter zur Aufbereitung von Industrieabwässern haben wir auch andere chemisch / physikalische Verfahren zur Abwasser- und Abluftreinigung entwickelt, die bereits erfolgreich eingesetzt wurden«, sagt Firmeninhaber Dr. Andreas Bartetzko.

Das Unternehmen bietet Lösungen aus einer Hand von der Beratung bis zum Bau der Reinigungsanlage, immer

mit dem Ziel, die für den Kunden optimale Lösung zu finden. Alle Anlagen sind individuell konstruiert und modular aufgebaut und werden auf Wunsch in bestehende Aufbereitungs- oder Produktionsprozesse integriert. Für den Bau von Großanlagen und die entsprechenden Automatisierung arbeitet das Unternehmen mit leistungsstarken Partnern zusammen.

Neben der Erstellung von Gutachten und beratenden Tätigkeiten zu Umweltproblematiken werden alle erforderlichen Umweltparameter im firmeneigenen Labor nach DIN, TVO oder OECD-Norm ermittelt.



Umwelttechnik Dr. Bartetzko GmbH

Ostendstraße 25
12459 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 5304 10-99
Fax: +49 (0) 30 5304 10-98
Email: info@bartetzko.com
Internet: www.bartetzko.com

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Dr. Andreas Bartetzko

»Da viele Unternehmen aus dem Bereich der Umwelttechnik eher zu den KMUs zählen, geben ihnen Kooperationen die Möglichkeit, sich an größeren Projekten zu beteiligen und damit Aufträge zu erhalten, die sie allein nicht bearbeiten könnten.«

Dr. Andreas Bartetzko



Individuell studieren – fachübergreifend forschen

Hochwertige und sichere Nahrungsmittel in ausreichender Menge zu erzeugen ist das Interesse von Landwirtschaft, Gartenbau und der Lebensmittelindustrie. Die Agrar-, Lebensmittel- und Ernährungsforschung unterstützt sie bei der bestmöglichen Nutzung des vorhandenen Potenzials und bei der Weiterentwicklung der Methoden und Instrumentarien.

Eine Sonderstellung nimmt dabei die landwirtschaftliche Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelm-Universität Bonn ein. Sie bietet Studiengänge zum gesamten Spektrum rund um die Ernährung: Agrarwissenschaft, Ernäh-

rungs- und Haushaltswissenschaften (Ökotrophologie), Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie und Vermessungswesen (Geodäsie). Als Aufbaustudiengang wird das Fach Agrarwissenschaft und Ressourcenmanagement in den Tropen und Subtropen angeboten. In allen Fachbereichen verfügt die landwirtschaftliche Fakultät über moderne Lehr- und Forschungseinrichtungen, dazu gehören sieben Versuchsgüter mit verschiedenen Schwerpunkten.

»Keine andere landwirtschaftliche Fakultät in Deutschland bietet diese Breite«, betont Dr. Birgit Hoegen, »Sie eröffnet hervorragende Möglichkeiten

für interdisziplinäre Forschung.« Neben der Lehre ist es vor allem diese Möglichkeit, innovativ und fachübergreifend zu forschen, welche die besondere Qualität der Bonner ausmacht.

Der Forschungsschwerpunkt 'Umweltverträgliche und Standortgerechte Landwirtschaft' beispielsweise koordiniert zahlreiche vernetzte Forschungsvorhaben zu ökologischen Aspekten der landwirtschaftlichen Produktion und sorgt für einen zügigen Wissenstransfer.

»Innovative Forschung und Wissenstransfer sind nur durch enge Kooperation mit Wirtschaftsunternehmen erfolgreich. Das gilt vor allem für die internationale Zusammenarbeit, sie verbindet die Vorteile aus den beteiligten Ländern und ermöglicht eine bessere Entwicklung.«



Universität Bonn - Landwirtschaftliche Fakultät

Meckenheimer Allee 174
53115 Bonn
Tel.: +49 (0) 228 732866
Fax: +49 (0) 228 732140
Internet: www.uni-bonn.de

Ansprechpartner:
Dr. Birgit Hoegen
Tel.: +49 (0) 228 732297
Email: b.hoegen@uni-bonn.de



Aktuell und praxisorientiert

Studenten Schlüsselqualifikationen für ihre Aufgaben in nationalen und internationalen Unternehmen zu vermitteln ist das Ziel des Lehrstuhls für Marketing an der Universität Dortmund.

Aktualität steht dabei im Mittelpunkt. Prof. Dr. Hartmut H. Holzmüller: »Wir befassen uns in Lehre und Forschung mit aktuellen, für die Praxis relevanten Themen.« Schwerpunktthemen sind internationales und interkulturelles Marketing, psychometrische Marketingforschung, Technologie und Marketing, sowie Regional- und Standortmarketing.

In der Lehre wird das Fach in der ganzen Breite abgedeckt und analytisch, methodisch und entscheidungsorientiert vertieft. In der Forschung müssen die Ergebnisse höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Sie werden daher laufend durch Beiträge zu internationalen Fachkonferenzen, Publikationen in Fachzeitschriften oder internationale Kooperationen extern begutachtet.

Die Praxisorientierung wird durch anwendungsbezogene Forschung, Projektarbeit und Kooperationen mit Unternehmen erreicht. Davon profitieren alle,

sagt Prof. Holzmüller: »Das Tätigkeitsprofil des Lehrstuhls wird deutlich aktualisiert und die Partner aus der Wirtschaft berichten von einer Fülle von fundierten Ergebnissen und vielen unkonventionellen Anregungen von den Studierenden.«

Offen für externe fachliche Anliegen, Austauschprozesse und Know-how-Transfer übernehmen die MitarbeiterInnen des Lehrstuhls je nach verfügbaren Ressourcen auch Servicefunktionen für die Öffentlichkeit, Wirtschaft und Verwaltung.

»Die Kooperation mit Unternehmen aus der Nahrungsmittelindustrie hat gezeigt, wie fruchtbar gut geplante kooperative Vorhaben für den Management- und Marketingprozess sind. Wir haben bei vielen Partnern Innovationsprozesse stimuliert, deren Umsetzung unterstützt und bei der Beurteilung der Wirkung mitgeholfen.«

Prof. Dr. Hartmut Holzmüller



Universität Dortmund
Lehrstuhl für Marketing
Otto-Hahn-Str. 6
44221 Dortmund
Tel.: +49 (0) 2 31 7 55-32 70
Fax: +49 (0) 2 31 7 55-32 71
Internet: www.uni-dortmund.de

Ansprechpartner:
Projektleitung
Dipl.-Kauffrau Tanja Pferdekämper
Tel.: +49 (0) 2 31 7 55-32 75
Email:
t.pferdekaemper@wiso.uni-dortmund.de



Die Freiheit, Verantwortung zu übernehmen

Private Hochschulen genießen in der deutschen Bildungslandschaft eine Sonderstellung. Einerseits sind sie dem Zwang zur Wirtschaftlichkeit unterworfen, andererseits können sie sich die Freiheit nehmen, jenseits des staatlichen Ausbildungsmonopols neue Wege zu beschreiten. Die Universität Witten/Herdecke ist die erste deutsche Universität in nicht-staatlicher Trägerschaft. 1982 auf Initiative von Wissenschaft und Wirtschaft gegründet, erhebt sie den Anspruch, in Ausbildung, Forschung und Hochschulorganisation Besonderes zu leisten – praxisnah, interdisziplinär und weltoffen.

Was macht eine gute Hochschule aus? Welchen Wert hat vermitteltes Wissen heute überhaupt noch? In einer Zeit, in der die fachlichen Kenntnisse angehender Wissenschaftler und Manager rasch veralten, regt die Universität Witten/Herdecke Studierende zu lebenslangem Lernen an. »In Ergänzung zur fachlichen Kompetenz fördern wir Tugenden, die ein Leben lang nutzen: Offenheit und Kreativität, aktive Toleranz und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen«, sagt Dr. van Bömmel, Leiter des Projektes.

Seit ihrer Gründung hat die Universität Witten/Herdecke ihre Lehr- und Forschungstätigkeit an den Erfordernissen der Praxis ausgerichtet. Sie begreift sich als modernes Dienstleistungsunternehmen der Wirtschaft, das unternehmerischen Persönlichkeiten hilft, ihre Potenziale zu entfalten. Dank dieser Philosophie erfreut sich die kleine Hochschule einer großen Nachfrage. Genauso wie ihre Absolventen.

»Dass die Kooperation mit immer mehr Wirtschaftsunternehmen Früchte trägt, zeigen die zahlreichen Stiftungslehrstühle, unsere erfolgreichen Wirtschaftskongresse, unser anspruchsvolles Angebot an Managementschulungen und nicht zuletzt die hervorragenden Berufsaussichten unserer Absolventen.«



Private Universität Witten-Herdecke GmbH
Alfred-Herrhausen-Straße 50
58448 Witten
Tel.: +49 (0) 23 02 9 26-0
Fax: +49 (0) 23 02 9 26-5 39
Internet: www.uni-wh.de

Ansprechpartner:
Projektleitung
Dr. rer.pol. Hermann van Bömmel
Tel.: +49 (0) 23 02 9 26-5 83
Email: HVANB@UNI-WH.de



Wachstum gegen den Trend

Wie viele Branchen leiden auch die Bierbrauer unter der Konjunkturlaute und müssen Absatzeinbußen hinnehmen. Nicht so die Brauerei C. & A. Veltins. Sie hat 'dem Markt Paroli geboten', wie es im Bericht über das Jahr 2001 heißt. Gegen den Trend hat Veltins den Absatz weiter gesteigert, im Inland und vor allem im Ausland.

Die traditionelle Brauerei, die 1824 als kleine Gasthausbrauerei gegründet und 1852 von Clemens Veltins übernommen wurde, firmiert seit 1893 als Brauerei

C. & A. Veltins, nach den Inhabern, den Zwillingen Carl und Anton Veltins. Heute gehört die Marke VELTINS zu

den führenden Premien-Biermarken in Deutschland. In der Brauerei in Meschede-Grevenstein, die zu den modernsten in Europa zählt, wird das Erfolgsgeheimnis der Bierbrauer deutlich: die Verbindung von Natur und Technik. Veltins ist es gelungen, die natürlichen 'Zutaten' Hopfen, Malz, Hefe und weiches Brauwasser und die traditionelle Braukunst mit modernster Prozessortechnik zu verbinden.

Das Ergebnis spricht für sich: Frisches VELTINS ist in ganz Deutschland ein Begriff und auch in den Nachbarländern. Obwohl Veltins erst 1992 mit der Erschließung der Auslandsmärkte begann, entwickelte sich das

Exportgeschäft sehr erfolgreich und trug mit einem Zuwachs von 17% zum positiven Ergebnis von 2001 bei. Insgesamt hat Veltins 2001 die Absätze um 0,4% auf 2,37 Mio. hl gesteigert und den Umsatz um 2,8% auf DM 205 Mio. Während andere Brauereien Personal abbauen, konnte Veltins die Mitarbeiterzahl auf 522 erhöhen.



Brauerei C. & A. Veltins GmbH & Co.

An der Streue
59872 Meschede-Grevenstein
Tel.: +49 (0) 29 34 9 59-0
Fax: +49 (0) 29 34 7 58 10
Email: veltinsinfo@veltins.de
Internet: www.veltins.de

Ansprechpartner:
Dirk Bartmann
Tel.: +49 (0) 29 34 9 59-8 10
Email: dirk.bartmann@veltins.de

»Durch gemeinsamen Kompetenzgewinn und Austausch von Erfahrungen ist es gelungen, das Energie- und Ressourcenmanagement unseres Unternehmens sehr zielorientiert zu optimieren. Gerade das Zusammenspiel völlig unterschiedlicher Disziplinen führte zu den nachweisbaren Erfolgen der Kooperation.«

Dirk Bartmann, Leiter Messen, Steuern, Regeln



Mediator und Koordinator der Interessen und Aufgaben

Der Verein zur Förderung und Verwertung von gentechnisch verbesserten Getreideprodukten e.V. ist eine zweck- und zeitgebundene Organisation. Zweck und Ziel des Vereins ist die Verwirklichung eines komplexen Kooperationsprojekts, der vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten 'Leitprojektinitiative Ernährung – moderne Verfahren der Lebensmittelerzeugung, Verbundprojekt Zöliakie'.

Zöliakie ist eine Erkrankung des Dünndarms, die von Weizen-, Roggen- und Gerstenproteinen, dem Gluten, ausgelöst wird und nicht medikamentös behandelt werden kann sondern nur durch

konsequent glutenfreie Ernährung. Im Rahmen des Projekts sollen mit gentechnischen Verfahren Lebensmittel hergestellt werden, die für Zöliakie-Kranke sicher sind, aber alle Eigenschaften herkömmlicher Produkte aufweisen. An dem Projekt sind Unternehmen und Verbände beteiligt sowie universitäre Arbeitsgruppen aus München, Hamburg, Berlin und London.

Die Projektpartner aus Forschung und Wirtschaft müssen auf mehreren Ebenen vernetzt werden, um den Weg von der Herstellung der Grundstoffe über die Aufarbeitung zu Rohstoffen bis zu deren Einsatz bei der Lebensmittel-

herstellung und Vermarktung bestmöglich zu organisieren, eine komplexe Aufgabe. Dafür wurde im März 1999 der Verein gegründet, der das Projekt, die Zusammenarbeit und die Verteilung der Aufgaben koordiniert und die Rechte der Beteiligten aus ihren Beiträgen zum Projekt wahr.

Mit dem Erreichen des Projektziels hat auch der Verein seinen Zweck erfüllt.

»Durch diese Kooperation werden die Entwicklung neuer gen- und biotechnologischer Verfahren zur Erzeugung neuartiger Lebensmittel gefördert, die Zusammenarbeit zwischen Grundlagenforschung, klein- und mittelständischen Unternehmen und der Industrie unterstützt und interdisziplinäre Arbeitsansätze über alle Stufen der Herstellungs- und Verarbeitungskette etabliert.«



Verein zur Förderung und Verwertung von gentechnisch verbesserten Getreideprodukten e.V.

Markt 9
53115 Bonn
Tel.: +49 (0) 2 28 96 94 79-0
Fax: +49 (0) 2 28 96 94 79-99
Email: info@vvgvg.org
Internet: www.vvgvg.org

Ansprechpartner:
Armin Werner
Tel.: +49 (0) 2 28 96 94 79-30



Modernste Laboratorien für Lebensmittelanalytik

Bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln werden besonders strenge Maßstäbe an Qualität und Hygiene gestellt. Für die Überprüfung und Kontrolle dieser Qualitätskriterien bietet die VetLABOR Gelsenkirchen GmbH und Co. KG umfassende Beratungs- und Labordienstleistungen.

1997 als Forschungs- und Diagnostiklabor für Veterinärmedizin und Lebensmittelanalytik gegründet, gehört VetLABOR zur GeneLAB-Firmengruppe im Wissenschaftspark Gelsenkirchen.

Wie alle Unternehmen der Gruppe verfügt VetLABOR über einen hochqualifizierten Mitarbeiterstamm, eine eigene Entwicklungsabteilung, in der neue Analysemethoden entwickelt werden, und über modernste Analyselabors auf dem neuesten Stand der Technik.

»Wir sind berechtigt, mit human- und tierpathogenen Erregern zu arbeiten und haben die Zulassung für gentechnologisches Arbeiten«, betont Dr. Kirsten Büniger, Geschäftsführerin. Die gesamte Gruppe ist nach ISO 9000 zertifiziert und arbeitet in weiten Teilen GLP-konform. Eine Akkreditierung als Prüflabor nach ISO / IEC 17025 ist in Vorbereitung.

Für die Ernährungswirtschaft bietet VetLABOR Beratungs- und Labordienstleistungen in allen Fragen der Qualität und Hygiene wie beispielsweise mikrobiologische Lebensmittelanalytik, Schnellnachweise für pathogene Keime, Nachweis gentechnisch veränderter Organismen, Tierartenbestimmung in Lebensmitteln, Rückstandsanalytik, Toxin-nachweise oder Inhaltsstoffanalysen. Zum Beratungsumfang gehören HACCP, Qualitätsmanagement- und Hygienesysteme und Personalschulungen.



VetLabor Gelsenkirchen GmbH & Co. KG
Mundscheidstr. 14
45886 Gelsenkirchen
Tel.: +49 (0) 209 1 67-25 00
Fax: +49 (0) 209 1 67-25 01
Email: info@genelab.de
Internet: www.genelab.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführerin
Dr. med. vet. Kirsten Büniger
Email: kirsten.buenger@genelab.de

»Wir haben bislang positive Erfahrungen mit Kooperationen gemacht. Sie ermöglichen uns die Erweiterung unseres Dienstleistungsspektrums und die Entwicklung innovativer Produkte, die gemeinsam vermarktet werden können. Wir werden diese Form der Zusammenarbeit weiterhin pflegen.«



Schmackhaft verpackt

Seit mehr als vierzig Jahren stellt die Alfred Willich GmbH & Co. KG kundenspezifische Tauchmassen für die Wurst- und Schinkenveredlung her. Im Herzen Westfalens gelegen, hat der Traditionsbetrieb viele seiner Kunden direkt vor der Haustür. Doch auch im Ausland ist die Kompetenz der Versmolder gefragt.

Tauchmassen erfüllen viele Funktionen. Sie verhindern Schimmelbildung und Austrocknung, verlängern die Haltbarkeit und verleihen der Wurst eine grifffeste, attraktive Hülle. Manch eine kann man sogar essen – zumindest dann, wenn sie wie bei Willich aus einer schmackhaften Gewürz-, Kräuter- oder Käsemischungen besteht.

Die Marktanforderungen, die Alfred Willich zu erfüllen hat, sind mindestens so vielfältig wie das westfälische Wurstsortiment. Das Unternehmen stellt sich auf jeden Kundenwunsch individuell ein. Deshalb umfasst das Lieferprogramm neben essbaren Hüllen auch transparente und weiße Kunststoff-Tauchmassen sowie Paraffin-Tauchmassen aus Wachsen und Acetoglyceriden als Schutzüberzug für Koch- und Leberwürste.

»Unsere Produkte sind erfolgreich, weil wir sie exakt auf die Fertigungsabläufe unserer Kunden abstimmen. Das erreichen wir, indem wir eng, möglichst vor Ort, mit den jeweiligen Fachleuten zusammenarbeiten«, sagt Geschäfts-

führer Volker Willich. Kundennähe ist zu Hause in Westfalen kein Problem – in fernen Exportmärkten schon, denn die Ressourcen kleiner Unternehmen sind begrenzt. Alfred Willich löst das Problem durch Kooperation mit gleich gesinnten Partnern aus dem Mittelstand.

»Wenn sie ihre Ressourcen vereinen, können auch kleine und mittelständische Unternehmen erfolgreich Exportmärkte erobern.«

Willich

Alfred Willich GmbH & Co. KG
Im Industriegelände 48
33775 Versmold
Tel.: +49 (0) 54 23 94 97-0
Fax: +49 (0) 54 23 94 97-29
Email: info@willich-tauchmassen.de
Internet: www.willich-tauchmassen.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Volker Willich
Email: volker@willich-tauchmassen.de



Dienstleister des Mittelstands

Die Ertragskraft mittelständischer Unternehmen der Nahrungs- und Genussmittelbranche im Spannungsfeld zwischen multinationalen Konzernen und Großstrukturen des Lebensmitteleinzelhandels nachhaltig zu stärken, ist das erklärte Ziel des ZDI Industrieverbunds. Die Non-Profit-Organisation versteht sich als Dienstleister ihrer Mitglieder. Die Ergebnisse der Kooperation kommen uneingeschränkt den beteiligten Unternehmen zu Gute.

Als Mittler, Moderator und Koordinator organisiert der ZDI Industrieverbund die operative Arbeit in Fachgruppen. Sinn und Zweck dieser Arbeit ist die Schaffung von Markttransparenz, das

Bündeln von Beschaffungsvolumina sowie die Optimierung von Betriebsabläufen in Einkauf, Produktion und Logistik. »In diesen Bereichen stecken 60 Prozent der beeinflussbaren Kosten. Jeder Fortschritt, der hier erzielt wird, führt unmittelbar zu einer Verbesserung der Ertragssituation«, sagt Geschäftsführer Dieter Sperling.

Eine besonders attraktive Dienstleistung des ZDI ist der Online-Marktplatz. Die Business-to-Business-Plattform integriert alle Geschäftsvorgänge rund um den Online-Handel. Produzenten, Foodservice-Unternehmen, Großverbraucher, Händler und Erzeuger können hier rund um die Uhr ihre Produkte und Dienstlei-

stungen anbieten, kaufen und verkaufen oder gezielt nach interessanten Offerten suchen. Mit seinem Internet-Engagement erreicht der ZDI-Industrieverbund erhebliche Zeit- und Kosteneinsparungen, die den Mitgliedern direkt als Wettbewerbsvorteil zugänglich gemacht werden.



**ZDI Industrieverbund
GmbH & Co. KG**

ZDI Industrieverbund GmbH & Co KG
Augustinusstr. 11 b
50226 Frechen
Tel.: +49 (0) 22 34 9 63 64-0
Fax: +49 (0) 22 34 9 63 64-1
Email: einkauf@zdi.de
Internet: www.zdi.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Dieter Sperling
Tel.: +49 (0) 22 34 9 63 64-22
Email: sperling@zdi.de

»Mittelständische Unternehmen entscheiden sich selten spontan zur Kooperation. Die Vorlaufzeiten sind teilweise erheblich. Nach positiver Entscheidung funktioniert die operative Arbeit problemlos und kooperativ.«

Gesuche

Preiswerte Alternative zum Edelstahltank

Kooperation mit Lebensmittelproduzenten:
1. Für die Überprüfung der Eignung rotationsgesinterter PE-Behälter aus unserem Lieferprogramm
2. Für Bedarfsermittlung und Neuentwicklung von Behältnissen für Produktionsprozesse und Transport

Hochwertige Behälter aus Polyethylen sind das Metier der ARICON Kunststoffartikel Produktions- und Vertriebs GmbH. Bei der Fertigung setzt das Unternehmen ausschließlich das Rotations-Schmelzverfahren ein. Daraus ergeben sich viele gute Produkteigenschaften, die allerdings noch wenig bekannt sind und daher nur unzureichend genutzt werden. Das vorliegende Kooperationsgesuch richtet sich an die Lebensmittelindustrie und den Anlagenbau.

Rotationsgesinterter Kunststoffbehälter sind nahtlos, spannungsfrei und besitzen eine völlig glatte Innenwand bei gleichbleibender Wanddicke. Temperaturen von -40 °C bis +60 °C halten sie genauso gut stand wie Chemikalien und UV-Licht. Wegen ihrer Robustheit und Langlebigkeit (die Lebensdauer beträgt 20 Jahre) eignen sie sich

sogar für den Anlagenbau. In der Lebensmittelindustrie bieten sie eine kostengünstige Alternative zu Edelstahltanks. Bei Erstanwendungen kann auf zusätzliche Testreihen verzichtet werden, denn die Polyethylen-Behälter sind für Lebensmittel zugelassen.

ARICON produziert Behälter, Container und Silos für flüssige und feste Stoffe mit einem Fassungsvermögen bis zu 1.000 Litern. Größere Behälter bis zu 33.000 Litern sowie die dazu gehörigen Formen fertigt ein Partner in Italien. Der Gestaltung hinsichtlich Form und Farbe sind keine Grenzen gesetzt.

Das Rotations-Schmelzverfahren rechnet sich besonders für kleinere und mittlere Serien, da die Formkosten wegen des drucklosen Verfahrens niedrig sind.



ARICON

Neptunstr. 50-54
 42699 Solingen
 Tel.: +49 (0) 212 233 10-20
 Fax: +49 (0) 212 233 10-21
 Email: info@aricon.de
 Internet: www.aricon.de

Ansprechpartner:
 Geschäftsführer
 Dipl.-Ing. Darius Dehghan



SAP-Branchenlösung für die fleischverarbeitende Industrie

Das Ettliger SAP-Systemhaus command ag sucht einen Partner aus der fleischverarbeitenden Industrie. Ziel der Kooperation ist die gemeinsame Entwicklung einer SAP-Branchenlösung zur integrierten Unterstützung des Zerlegeprozesses. Voraussetzung für die Zusammenarbeit ist die Bereitschaft, SAP® einzusetzen und als Pilot-Kunde Branchenwissen einzubringen.

Die Software von SAP zählt weltweit zu den führenden integrierten Anwendungs-lösungen. Durch die Einbindung aller Bereiche der Wertschöpfungskette versetzt sie Unternehmen in die Lage, Produktionsprozesse zu optimieren und ein lückenloses Qualitätsmanagement zu gewährleisten. Die command ag entwickelt auf der Basis von SAP branchenspezifische Komplettlösungen für den Mittelstand (mySAP All-in-One™). Dabei konzentriert sie sich auf die Bereiche

Nahrungsmittelindustrie (FOODsprint), Pharmaindustrie (PHARMA-sprint), Kosmetikindustrie (BEAUTYsprint), Kfz-Teilehandel (TRADEsprint) und Versorgungswirtschaft (VUSprint). Die konsequente Branchenausrichtung ermöglicht erheblich kürzere Einführungszeiten, weil die branchenspezifischen Besonderheiten bereits im System eingebaut sind. Damit werden die Vorteile von SAP auch für mittelständische Unternehmen erschwinglich.

1978 gegründet, gehört die command ag zu den SAP-Systemhäusern der ersten Stunde. Das Softwarehaus beschäftigt an vier Standorten (Ettlingen, Hamburg, Berlin und Düsseldorf) 220 Mitarbeiter. Im Geschäftsjahr 2001/2002 erwirtschaftete das Unternehmen einen Umsatz von 27 Millionen Euro.

Zerlegungslösung auf Basis von SAP.com



command ag
 Niederlassung Hamburg
 Schloßstraße 8e
 22041 Hamburg
 Tel.: +49 (0) 40 51 43 15-0
 Fax: +49 (0) 40 51 43 15-2 35
 Email: info@command.de
 Internet: www.command-ag.de

Ansprechpartner:
 Thomas Ritt
 Tel.: +49 (0) 40 51 43 15-4 00
 Email:
 thomas.ritt@command.de



Neue, verbesserte Produkte für den Getränkemarkt

Verbesserung der Getränke durch Nutzung von Eiprodukten

Die Eiprodukte Reinken GmbH aus Schermbeck sucht Kooperationspartner aus der Getränkeindustrie für die Verbesserung von Getränken durch die Nutzung von Eiprodukten.

Qualität ist das Erfolgsgeheimnis von Reinken. 1959 bauten Bernhard und Elisabeth Reinken den ersten Hühnerstall und machten mit der natürlichen Qualität der Eier aus der kleinen Eierfarm in kurzer Zeit eine Eierproduktion mit einer Jahrestonnage von 2.000 Tonnen. Mitte der achtziger Jahre wurde das neue Werk gebaut, in dem heute, unter Leitung der dritten Generation der Reinken Familie, täglich 1,35 Millionen Eier aufgeschlagen und zu flüssigen Eiprodukten verarbeitet werden, zu Standardprodukten wie Vollei, Eigelb und Eiweiß und zu kundenspezifischen Produkten nach speziellen

Rezepten unter Zugabe von Salz, Jodsalz, Zucker oder Puritose.

Nach wie vor ist Qualität das oberste Prinzip. Das beginnt mit der Eingangskontrolle aller Eier und geht über die naturbelassenen Verarbeitung ohne Konservierungsstoffe bis zur umfassenden Qualitätskontrolle der fertigen Produkte im eigenen Labor und durch unabhängige Laboratorien. Natürlich gehört zur Qualität auch das HACCP-Konzept, nach dem alle Betriebsabläufe, Prozesse, Kontrollen und Dokumentationen erfolgen.

Die hochwertigen Flüssigeiprodukte sind eine ideale Grundlage, Getränke zu verbessern und Reinken hat das erforderliche Entwicklungs- und Produkt Know-how. Kooperationspartner können sich mit solchen verbesserten Produkten eine Alleinstellung und damit einen Wettbewerbsvorteil verschaffen.



Eiprodukte Reinken GmbH

Drieweg 65
46514 Schermbeck
Tel.: +49 (0) 28 53 91 26-0
Fax: +49 (0) 28 53 91 26-30
Email:
info@eiproduktereinken.de
Internet:
www.eiprodukte-reinken.de

Ansprechpartner:
Simon Schneider
Tel.: +49 (0) 28 53 91 26-28
Email:
schneider@eiproduktereinken.de



Neuartiger Kugelsnack

Die Firma Gierer GmbH Gewürzdesign-Fleischveredelung aus Bornheim sucht Kooperationspartner aus der Lebensmittelbranche für die Umsetzung und Vermarktung einer geschützten Snackidee.

Der Markt verlangt ständige Produktinnovation und Gierer hat sich ganz auf diesen Bedarf eingestellt. Neben dem klassischen Gewürzgeschäft hat sich das Familienunternehmen auf Produktentwicklung und Innovationsprojekte spezialisiert, die inzwischen zu einer eigenständigen Abteilung des Unternehmens geworden sind.

Mit vielen innovativen Ideen und Entwicklungen hat sich Gierer einen Namen gemacht. Fast alle wurden in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern aus der Ernährungswirtschaft umgesetzt. Die Bandbreite reicht von Anwendungen für Novel Food

über Wellness- und Functional Food-Wurstwaren und Kombinationsprodukte bis zu neuartigen Snacks.

Für eine solche Snackidee sucht Gierer jetzt Partner, die interessiert sind, ein geschütztes, innovatives Produkt herzustellen und/oder zu vermarkten.

Es handelt sich um einen Kugelsnack, pralinenförmig, der frittierfähig ist und in gekühlter Form vertrieben werden soll.

Der Snack bietet viele Variationsmöglichkeiten in Größe und Geschmack. Der Inhalt könnte beispielsweise aus Salami, Käse oder anderen vegetarischen Lebensmitteln sein. Zur Zielgruppe gehören unter anderem Gesundheitsbewusste und Kinder.

Interessierte Partner sollten Erfahrung haben in der Herstellung und /oder Vermarktung von gekühlten Snackartikeln für die Gastronomie und im Einsatz von Dragierkesseln.

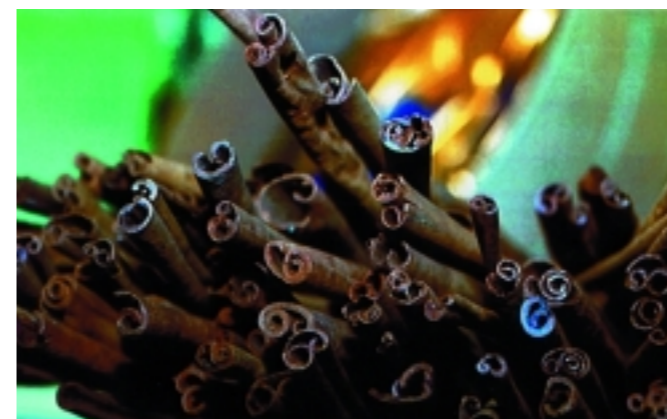
Herstellung und Vertrieb eines Kugelsnacks



Gierer GmbH Gewürzdesign und

Fleischveredelung
Schubertstraße 56
53332 Bornheim
Tel.: +49 (0) 22 27 67 66
Fax: +49 (0) 22 27 8 01 27
Email:
gierer@gewuerzdesign.de
Internet:
www.gewuerzdesign.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Dipl.-Ing. Ralf Gierer



Innovative Sekundärverpackungen

Folien-Tray

Die B. Hagemann GmbH & Co. aus Steinfurt sucht Partner aus der Ernährungsbranche für neue Sekundärverpackungen für Lebensmittelprodukte.

In sechzig Jahren hat sich das 1939 gegründete Unternehmen vom reinen Lohnfertigungsbetrieb zum modernen Maschinenbauer entwickelt. Heute ist Hagemann mit seinen Spezialmaschinen für Sekundärverpackungen im In- und Ausland bekannt.

Schwerpunkt der Aktivitäten sind Verpackungsmaschinen für textile Rollen und Sondermaschinen für Stretchverpackungen im Lebensmittelbereich, für die das Unternehmen viele Patente hält. Hagemann Stretchverpackungen sind nicht nur eine sichere, hygienische und optisch ansprechende Lösung sondern auch eine sehr wirtschaftliche; sie sind leicht, sparen Material und Platz.

Hagemann liefert Systemlösungen aus einer Hand: vollautomatische Maschinen mit modernster Steuerung, Zufuhr, Etikettierung und automatischer Palettenbestückung. Vor allem ist jede Maschine eine individuelle Lösung, speziell für die Anwendung, für das Produkt gebaut.

Mit Kooperationspartnern aus der Lebensmittelbranche will Hagemann neue Anwendungen für die Spezialmaschinen erschließen. Die Partner bringen ihr Produkt Know-how ein und entwickeln die Marketing-Konzepte für das gemeinsame Testen der Verpackungen im Markt, die Vorstellung auf Messen und in Fachzeitschriften.

Im Gegenzug bietet Hagemann das Know-how und die 20-jährige Erfahrung in Verpackungstechnik und -handling für die kreative Entwicklungsarbeit und die optimale technische Umsetzung.



Hagemann GmbH & Co.
Meteler Stiege 51-57
48565 Steinfurt
Tel.: +49 (0) 25 51 1 46-0
Fax: +49 (0) 25 51 1 46-200
Email: info@hagemann-co.de

Ansprechpartner:
Jan Hagemann
Email:
hagemann-jan@t-online.de

Hercules macht sich stark für gesundes Brot

»Biete: gesunde Backwaren aus 60 Prozent gebackenem Sonnenlicht und frisch gemahlenem Vollkornmehl – 100 Prozent Bio. Suche: Partner aus Landwirtschaft, Forschung und Handel zwecks Mitwirkung an einer integrierten Qualitätssicherung natürlicher Brotkultur.« Das Kooperationsgesuch der Hercules Vollkorn- und Mühlenbäckerei zielt darauf ab, ein zukunftsfähiges Marktkonzept auf eine breitere Basis zu stellen.

Gudrun und Georg Kretschmar haben die Hercules Vollkorn- und Mühlenbäckerei zu einer gefragten Adresse für gesunde Ernährung in Düsseldorf und Umgebung gemacht. 24 Brotsorten, 14 Brötchensorten, Kuchen und Gebäck, darunter viele Spezialitäten und schmackhafte Eigenkreationen, stehen zur Auswahl. Alles wird aus natürlichen Rohstoffen frisch hergestellt. Dafür bürgen die Hercules-Bäcker mit ihrem Namen und dem Bio-Siegel der BCS Öko-Garantie GmbH. 1990 wurde Bäckermeister

Kretschmar als Pionier der Vollkornbäckerei mit dem Unternehmerpreis »Marktkieker« ausgezeichnet. Auf Empfehlung der Düsseldorfer Bürger erhielt seine Bäckerei im Jahr 2000 den »Oscar für guten Service«.

Genauso wie ihr Namensgeber, Hercules, setzt sich die Bäckerei für »das Gute« ein und vertraut dabei auf die Kraft des Lichtes. Ihr Ziel ist es, das Grundnahrungsmittel Brot so herzustellen, dass es die Menschen stärkt und gesund hält. Damit sie sich sieghaft den irdischen Aufgaben im Leben stellen können. Wenn es gelingt, starke Partner für die zukunftsweisende Idee zu gewinnen, werden bald noch mehr Menschen in den himmlischen Genuss von Hercules-Brot kommen.

Roggen und Sonne



Hercules
Vollkorn & Mühlenbäckerei GmbH
Ulmenstraße 120
40476 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 2 11 45 07 96
Fax: +49 (0) 2 11 45 07 98
Email: Hercules.Brot@t-online.de
Internet:
www.hercules-baekerei.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Georg Kretschmar



Effizientes Backvergnügen

Entwicklung und Optimierung von Verarbeitungsmaschinen und Abläufen für die Brot- und Backwarenindustrie/Pizzenherstellung (D)

Die Ismar Maschinen GmbH sucht einen Partner aus der Brot- und Backwarenindustrie bzw. der industriellen Pizzenherstellung. Das Kooperationsangebot zielt auf die Rationalisierung von Produktionsprozessen ab. Mit der Einführung neuer Technologien bzw. der Optimierung bestehender Verfahren will der Kölner Maschinenbauer dazu beitragen, die Wettbewerbsfähigkeit des Partners nachhaltig zu steigern.

Ismar ist weltweit anerkannter Spezialist für Maschinen zur Herstellung von Sauerteigen und Vorteigen. Die Kernkompetenz der Kölner liegt in den Bereichen kontinuierliches Dosieren, Mischen und Kneten sowie beim Handling von Flüssigkeiten. Für diese Teilschritte des Backprozesses hat das Unternehmen zahlreiche technologische Innovationen (insbesondere in der Steuerungs- und Automatisierungstechnik) auf den Weg

gebracht. Davon zeugen viele Patente und Markenrechte sowie hochkarätige Referenzen aus ganz Europa und den USA.

Um die modernen Anforderungen in puncto Produktqualität und Effizienz zu erfüllen, brauchen Backwarenhersteller innovative, praxisnahe Lösungen. Sie brauchen einen Partner, der mit ihren Problemen vertraut ist und kurzfristig auf veränderte Marktbedingungen eingehen kann. Ismar ist solch ein Partner. 1925 gegründet, verfügt der mittelständische Familienbetrieb über jahrzehntelange Erfahrungen in der Backwarenindustrie. Das engagierte Team von Maschinenbauingenieuren, Elektroingenieuren und Lebensmitteltechnikern entwickelt maßgeschneiderte Lösungen für ein effizientes Backvergnügen.

Ismar

Ismar Maschinen GmbH
Machabäerstr. 28
50668 Köln
Tel.: +49 (0) 2 21 91 28 29-0
Fax: +49 (0) 2 21 91 28 29-30
Email: info@ismar.de
Internet: www.ismar.de

Ansprechpartner:
Geschäftsführer
Hartmut Grahm
Email: hg@ismar.de



Qualitativ bestes Fleisch aus der Region

Die Kolter & Co. KG aus Werl-Büderich sucht einen Kooperationspartner zur Vermarktung von hochwertigem Schweinefleisch, sicherer, kontinuierlich bester Qualität aus einem geschlossenen System.

Eberhard und Irmgard Kolter, die Inhaber des Betriebs, haben 30 Jahre Erfahrung in der Züchtung, Aufzucht und Mast von Schweinen. Traditionell erfolgt die Aufzucht aller auf dem Hof geborenen Ferkel bis zur Schlachtreife, kompetent und sicher werden die Erzeugnisse veredelt – alles aus einer Hand.

Für die Inhaber steht das Wohlbefinden der Tiere an erster Stelle, die beste Voraussetzung für Qualität. Durch das geschlossene System kann Kolter den gesamten Prozessablauf bis zum Endprodukt Fleisch kontrollieren und die Sicherheit garantieren.

Darüber hinaus kann die Fleischbeschaffenheit nach den Wünschen der Abnehmer beeinflusst werden. Das Ergebnis ist kontinuierlich beste Qualität mit der Sicherheit des 'alles aus einer Hand'-Prinzips.

Mögliche Kooperationspartner sollten Interesse an qualitativ bestem Fleisch vom Schwein haben und auch auf die Art der Erzeugung Wert legen. Sie sollten bereit sein, neue, innovative Wege zu gehen und das Fleisch an ausgewählte Zielgruppen vermarkten, nicht über den Preis nach Angebot und Nachfrage, sondern über die Unternehmensphilosophie, das ganzheitliche Konzept des Erzeugerbetriebs: sichere Qualität aus der Region für die Region.

Kolter ist an einer langfristigen, vertrauensvollen Geschäftsbeziehung interessiert, von der beide Seiten profitieren.

Qualität und Sicherheit aus einer Hand



Kolter, Eberhard u. Irmgard
Kuhweg 11
59457 Werl-Büderich
Tel.: +49 (0) 29 22 27 69
Fax: +49 (0) 29 66 86 31 77
Email:
ekolter@t-online.de

Ansprechpartner:
Irmgard Kolter

Pilotprojekt wassersparende Anlagentechnik

Wassersparende Wurstdusche in der Fleischverarbeitung

Die ÖKOTEC Energiemanagement GmbH aus Berlin sucht Unternehmen aus der Fleischverarbeitung/Wurstproduktion als Kooperationspartner für ein neues, wassersparendes System.

Energiecontracting ist das Kerngeschäft der ÖKOTEC, d.h. ÖKOTEC beliefert Industrieunternehmen mit der Energie, die sie für die Produktion benötigen, Wärme, Kälte, Dampf, Druckluft, Strom etc. Ergänzend bietet ÖKOTEC Contracting auch im Abwasserbereich an.

Der Großteil der Kunden stammt aus der weiterverarbeitenden Industrie wie Lebensmittel, Chemie und Kunststoff und die Bandbreite der Leistungen reicht vom Druckluftcontracting bei einer Brauerei bis zur kompletten Planung, Lieferung und Inbetriebnahme einer Abwasser-Flotation bei einem Fleischverarbeiter.

Die Mutterfirma ÖKOTEC Management GmbH ist seit zehn Jahren Spezialist für Energie- und Umweltmanagement und setzt wie die Tochter ÖKOTEC auf Kooperationen

mit Partnern aus Wissenschaft und Industrie bei Forschung, Entwicklung und Energiemanagement. Dabei unterstützt ÖKOTEC die Partner mit Know-how und in der Finanzierung.

Interessierten Unternehmen aus der Fleischverarbeitung bietet ÖKOTEC die Chance, in einem Pilotprojekt eine neue Anlagentechnik zur Kühlung von Wurstprodukten (Wurstdusche) zu erproben und damit ihren Wasserverbrauch deutlich zu verringern.

Erwartet wird die Bereitschaft zur Versuchsdurchführung und zu einem Pilotbetrieb nach erfolgreichem Versuch. Geboten werden Kosteneinsparungen durch Reduzierung des Wasserverbrauchs sowie Planung, Bau, Betrieb und Finanzierung der neuen Anlagentechnik.



Ökotec

Energiemanagement GmbH

Elsenstraße 106

12435 Berlin

Tel.: +49 (0) 30 53 63 97-0

Fax: +49 (0) 30 53 63 97-90

Email: mail@oekotec.de

Internet: www.oekotec.de

Ansprechpartner:

Dipl.-Wirt.-Ing. Isabelle Henkel

Tel.: +49 (0) 30 53 63 97-11

Email: i.henkel@oekotec.de



Neue Marktchancen mit Functional Food

Die schwedische Molkereigenossenschaft Skane Dairy sucht Kooperationspartner aus der Lebensmittelbranche für neue Functional Food Produkte.

Skane Dairy ist eine Genossenschaft mit 1100 milchproduzierenden Landwirten. Am Hauptsitz in Malmö stellen 750 Mitarbeiter traditionelle Molkereiprodukte her aber auch neue Functional Food Produkte, mit denen Skane Dairy die Marktposition deutlich gestärkt und neue Märkte im Ausland eröffnet hat.

»Man muss kein internationaler Lebensmittelgigant sein, um erfolgreich im forschungsintensiven Functional Food Markt mitzumischen«, sagt Geschäftsführer Rolf Bjernell. »Auch ein kleiner, regionaler Player ohne finanzielle und Marketing-Muskeln kann da mitwirken. Wir haben ohne große Ressourcen das Geschäft internationa-

lisiert: durch Kooperationen.« Dieses innovative Vorgehen von Skane Dairy bei F&E lobt die renommierte Wirtschaftszeitung Financial Times und vergleicht es mit Silicon Valley.

Auch in Deutschland will Skane Dairy zusammen mit Partnern neue Functional Food Produkte etablieren. Der Vorteil für Partner: Alleinstellung mit neuen Produkten für Nischenmärkte, d.h. sie stärken ihre Wettbewerbsposition und erhöhen zugleich die Rentabilität durch Produkte mit überdurchschnittlichen Deckungsbeiträgen.

Skane Dairy bringt das Know-how mit bei Zutaten, neuen Methoden und Produkten, die erfolgreich in anderen Märkten etabliert wurden. Von den Partnern erwartet Skane Dairy Entwicklungskompetenz, Herstellungskapazitäten und Zugang zum Markt.

Entwicklung und Markteinführung von Speziallebensmitteln mit hohen



Skane Dairy

von Troils väg 1

SE-20503, Malmö

Tel.: +46 (0) 40 31 39 00

Fax: +46 (0) 40 31 39

Email: info@skanemejerier.se

Internet: www.skanemejerier.se

Ansprechpartner:

Peter Frankel

Tel.: +46 (0) 46 70 13 16 33

Email: frankel@frankelmp.com

Pilotprojekte für nachhaltige Entwicklung

Nachhaltige Kompetenzentwicklung in der Brauwirtschaft

Im Rahmen der Entwicklungspartnerschaft »Zukunftssicherung durch nachhaltige Kompetenzentwicklung in KMU« sucht das Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie GmbH kleine und mittelständische Unternehmen aus der Ernährungsbranche und ihren Wertschöpfungsketten als Kooperationspartner für interessante betriebliche Pilotprojekte.

Diese werden von der EU aus Mitteln der Gemeinschaftsinitiative EQUAL unterstützt. Weitere Partner in der Entwicklungspartnerschaft sind: RKW NRW e.V., DGB-Bildungswerk, DKNW (Uni Witten-Herdecke), futura e.V., Klaus Novy Institut und Trifolium.

Das Wuppertal Institut ist Teil des Wissenschaftszentrums NRW und setzt sich seit Jahren systematisch mit dem Konzept der Nachhaltigkeit auseinander. Innerhalb des Instituts hat die Arbeitsgruppe 'Ökoeffizienz & Zukunftsfähige Unternehmen' Strategien, Methoden und Instrumente für nachhaltiges Wirtschaften in Unternehmen entwickelt

und in Kooperation mit kleinen und großen Unternehmen erfolgreich in der Praxis umgesetzt. Dabei haben sich die Konzepte als profitabel für die Unternehmen erwiesen, sowohl die interne Organisation, die Qualifizierung der Beschäftigten als auch Marketing und Produktentwicklung wurden optimiert, ressourcenschonend, mit weniger Naturverbrauch.

Jetzt will das Wuppertal Institut in Kooperation mit Unternehmen der Ernährungsbranche die Methoden und Instrumente auch für diese Branche nutzbar machen.

In Pilotprojekten werden sie an die jeweiligen Bedürfnisse der Kooperationspartner angepasst und in Management- und Kontrollinstrumente umgesetzt, welche die Partner Gewinn bringend für die nachhaltige, zukunftsfähige Entwicklung ihrer Unternehmen einsetzen können. Die so entwickelten Lösungen sollen dann der gesamten Ernährungsbranche in einem Internetpool zur Verfügung stehen.



Adressregister

Agrosolab GmbH

Karl-Heinz-Beckurts-Str. 13
52428 Jülich
Tel.: +49 (0) 24 61 61 87 22
Fax: +49 (0) 24 61 61 22 77
Email: office@agrosom.de
Internet: www.agrosom.de
Geschäftsführer
Dipl.-Ing. Jörg Lickfett
Email: j.lickfett@agrosom.de
[Seite KP 20 / FP 76](#)

Albatross 78 International

Heydastr. 15
58093 Hagen
Tel.: +49 (0) 23 31 92 47-47
Fax: +49 (0) 23 31 92 47-48
Email: info@albatross78.de
Internet: www.albatross78.de
Bo Bäckström
Email: baeckstroem@albatross78.de
[Seite KP 70 / FP 77](#)

Aricon Kunststoffartikel Produktions- und Vertriebs GmbH

Neptunstr. 50-54
42699 Solingen
Tel.: +49 (0) 2 12 2 33 10-20
Fax: +49 (0) 2 12 2 33 10-21
Email: info@aricon.de
Internet: www.aricon.de
Geschäftsführer
Dipl.-Ing. Darius Dehghan
[Seite GS 128](#)

a:s industrieberatung GbR

Uellendahler Strasse 178
42109 Wuppertal
Tel.: +49 (0) 202 49 59-7 52
Fax: +49 (0) 202 49 59-7 57
Email: info@as-industrieberatung.de
Helga Scharmin
Email: helga.scharmin@as-industrieberatung.de
[Seite KP 22 / FP 78](#)

Instituut voor Agrotechnologisch Onderzoek ATO B. V.

Postbus 17
6700 AA Wageningen
Niederlande
Internet: www.ato.wageningen-ur.nl
[Seite KP 36 / FP 79](#)

KP: Kooperationsprojekte
FP: Firmenportrait
GS: Kooperationsgesuche

Berief Feinkost GmbH

Kerkbreite 3
59269 Beckum
Tel.: +49 (0) 25 21 1 80 81
Fax: +49 (0) 25 21 1 50 15
Email: berief@berief-feinkost.de
Internet: www.berief-feinkost.de
Geschäftsführer
Hermann Berief
Email: hermann-berief@berief-feinkost.de
[Seite KP 24 / FP 80](#)

Berief Innovativ GmbH Co. KG

Lange Str. 63-67
59329 Wadersloh-Diestedde
Tel.: +49 (0) 25 20 89-0
Fax: +49 (0) 25 20 89-50
Email: info@berief.de
Internet: www.berief.de
Geschäftsführer
Dipl.-Wirt.-Ing. Theodor W. Berief
[Seite KP 26 / FP 81](#)

Branson

Waldstraße 53-55
63128 Dietzenbach
Tel.: +49 (0) 60 74 4 97-0
Fax: +49 (0) 60 74 4 97-1 99
Email: info@bransoneurope.com
Internet: www.branson.de
Axel Schneider
Tel.: +49 (0) 60 74 4 97-3 30
Email: axel.schneider@bransoneurope.com
[Seite KP 34 / FP 82](#)

CDM Bildung & Beratung GmbH

Bismarckstr. 120
47057 Duisburg
Tel.: +49 (0) 203 306 14-60
Fax: +49 (0) 203 306 14-61
Email: duisburg@cdm-ag.de
Internet: www.cdm-ag.de
Dipl.-Geol. Uwe Seidel
Email: uwe.seidel@cdm-ag.de
[Seite KP 30 / FP 83](#)

command ag Niederlassung Hamburg

Schloßstraße 8e
22041 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 51 43 15-0
Fax: +49 (0) 40 51 43 15-2 35
Email: info@command.de
Internet: www.command-ag.de
Thomas Ritt
Tel.: +49 (0) 40 51 43 15-4 00
Email: thomas.ritt@command.de
[Seite GS 129](#)

Condetta GmbH & Co.KG Storck Industrie-Service

Paulinenweg 12
33790 Halle / Westfalen
Tel.: +49 (0) 52 01 12-0
Fax: +49 (0) 52 01 12-3 10
Email: condetta@de.storck.com
Internet: www.condetta.de
Geschäftsführer
Michael Hille
Tel.: +49 (0) 52 01 12-3 66
Email: michael.hille@de.storck.com
[Seite KP 62 / FP 84](#)

CSB-SYSTEM AG

An Fürthenrode 9-15
52511 Geilenkirchen
Tel.: +49 (0) 24 51 62 5-0
Fax: +49 (0) 24 51 6 25-3 11
Email: info@csb.de
Internet: www.csb-system.com
Dr. Dipl.-Ing. agr.
Klemens van Betteray
Tel.: +49 (0) 24 51 6 25-3 50
Email: betteray@csb.de
[Seite KP 32 / FP 85](#)

Döinghaus Maschinenbau GmbH

Schlinger Staße 12
33129 Delbrück-Sudhagen
Tel.: +49 (0) 52 50 97 99-0
Fax: +49 (0) 52 50 97 99-22
Email: info@doeinghaus.de
Internet: www.doeinghaus.de
Dieter Döinghaus
[Seite KP 34 / FP 86](#)

Dr. Dietrich & Dr. Meier GbR

Technologiezentrum am Europaplatz
Dennerwartstrasse 25-27
52068 Aachen
Tel.: +49 (0) 2 41 9 63-14 00
Fax: +49 (0) 2 41 9 63-14 05
Email: pm@dr-peter-meier.de
Internet: www.dr-peter-meier.de
Geschäftsführer
Dr. Peter Meier
Email: pm@dr-peter-meier.de
Dr. rer. nat. Jürgen Dietrich
Email: dr.jdieconsulting@t-online.de
[Seite KP 36, 38 / FP 87](#)

Eiprodukte Reinken GmbH

Drieweg 65
46514 Schermbeck
Tel.: +49 (0) 28 53 91 26-0
Fax: +49 (0) 28 53 91 26-30
Email: info@eiproduktreinken.de
Internet: www.eiprodukte-reinken.de
Simon Schneider
Tel.: +49 (0) 28 53 91 26-28
Email: schneider@eiproduktreinken.de
[Seite GS 130](#)

EUROHOF Audit-, Handels-, Lizenz-, Marken-, Marketing-, Produkt- und Vertriebsberatungs GmbH

Ringstrasse 4
41849 Wassenberg
Tel.: +49 (0) 24 32 2 04 33
Fax: +49 (0) 24 32 2 04 75
Email: makrobiotisch-biogene@t-online.de
Internet: www.eurohof-naturprodukte.de
Geschäftsführer
Roland Paule
[Seite KP 40 / FP 88](#)

Fleischmarkt Olpe gmbH

Friedrichthaler Str. 7
57462 Olpe
Tel.: +49 (0) 27 61 92 61-0
Fax: +49 (0) 27 61 92 61-99
Email: info@fleischmarkt-olpe.de
Internet: www.fleischmarkt-olpe.de
Geschäftsführer
Ludger Huperz
Tel.: +49 (0) 27 61 92 61-55
Email: lhuperz@fleischmarkt-olpe.de
[Seite KP 32 / FP 89](#)

FOOD freshly Gesellschaft für Mineralstoff - Herstellung mbH & Co KG

Heidsieker Heide 90
33739 Bielefeld
Tel.: +49 (0) 52 06 91 52-50
Fax: +49 (0) 52 06 91 52-92
Email: info@food-freshly.de
Internet: www.food-freshly.de
Geschäftsführer
Sukhdev Singh
[Seite KP 48 / FP 90](#)

Forschungszentrum Jülich GmbH Technologie Transfer Büro

52428 Jülich
Tel.: +49 (0) 24 61 61 47 61
Fax: +49 (0) 24 61 61 21 18
Email: fzj@fz-juelich.de
Internet: www.fz-juelich.de
Reinhold Wagner
Email: R.Wagner@fz-juelich.de
[Seite KP 20 / FP 91](#)

fzmb Forschungszentrum

Geranienweg 7
99947 Bad Langensalza
E-mail: forschungszentrum@fzmb.de
Internet: www.fzmb.de
[Seite KP 36 / FP 92](#)

G.E.R.U.S mbH

Ostendstrasse. 1
12459 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 53 07-38 58
Fax: +49 (0) 30 53 07-38 56
Email: info@gerus-online.com
Internet: www.gerus-online.com
Dr. Manfred Blaschke
[Seite KP 66 / FP 93](#)

Gezondheidsdienst voor Dieren

Arnsbergstraat 7
P.O. Box 9
7400 AA Deventer, Netherlands
Tel.: +31 (0) 5 70 66 02 22
Fax: +31 (0) 5 70 66 03 45
Email: info@gdvdieren.nl
Internet: www.gd-dieren.nl
Dr. Peter van der Wolf
Tel.: +31 (0) 5 70 66 03 78
Email: p.vd.wolf@gdvdieren.nl
[Seite KP 18 / FP 94](#)

Gierer GmbH Gewürzdesign und Fleischveredelung

Schubertstraße 56
53332 Bornheim
Tel.: +49 (0) 22 27 67 66
Fax: +49 (0) 22 27 8 01 27
Email: gierer@gewuerzdesign.de
Internet: www.gewuerzdesign.de
Geschäftsführer
Dipl.-Ing. Ralf Gierer
[Seite KP 38, 42, 44, 54, 56 / FP 95 / GS 131](#)

B. Hagemann GmbH&Co

Meteler Stiege 51-57
48565 Steinfurt
Tel.: +49 (0) 25 51 1 46-0
Fax: +49 (0) 25 51 1 46-2 00
Email: info@hagemann-co.de
Jan Hagemann
Email: hagemann-jan@t-online.de
[Seite GS 132](#)

Interessengemeinschaft Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung (GIQS) e.V.

Vorstandsbüro: Uni Bonn
Katzenburgweg 7-9
53115 Bonn
Tel.: +49 (0) 2 28 73-65 14
Fax: +49 (0) 2 28 73-65 15
Internet: www.giqs.org
Vorstand
Prof. Dr. Agr. Brigitte Petersen
Tel.: +49 (0) 2 28 73-28 21
Email: B-Petersen@uni-bonn.de
[Seite KP 18 / FP 96](#)

Heat and Control Inc.

21121 Cabot Blvd.
Hayward
California 94545-1132, USA
Internet: www.heatundcontrol.com
[Seite KP 26 / FP 97](#)

Hercules Vollkorn & Mühlenbäckerei GmbH

Ulmenstraße 120
40476 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 2 11 45 07 96
Fax: +49 (0) 2 11 45 07 98
Email: Hercules.Brot@t-online.de
Internet: www.hercules-baekerei.de
Geschäftsführer
Georg Kretschmar
[Seite GS 133](#)

Informations-Zentrum Weißblech e. V.

Fürstenwall 99
40217 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 2 11 3 86 59-0
Fax: +49 (0) 2 11 3 86 59-24
Email: info@initiative-lebensmitteldose.de
Internet: www.initiative-lebensmitteldose.de
ILD Sprecher
Klaus-Dieter Feldmann
Tel.: +49 (0) 2 11 3 86 59-19
[Seite KP 52 / FP 98](#)

INDEC GmbH & Co. KG

Bremer Straße 12
59557 Lippstadt
Tel.: +49 (0) 29 41 27 29-0
Fax: +49 (0) 29 41 27 29-1 11
Email: hightech@indec.de
Internet: www.indec.de
Dr. Wolfgang Heyn
Tel.: +49 (0) 29 41 27 29-4 00
[Seite KP 50 / FP 99](#)

Ismar Maschinen GmbH

Machabäerstr. 28
50668 Köln
Tel.: +49 (0) 221 91 28 29-0
Fax: +49 (0) 221 91 28 29-30
Email: info@ismar.de
Internet: www.ismar.de
Geschäftsführer
Hartmut Grahn
Email: hg@ismar.de
[Seite GS 134](#)

Kalle GmbH & Co. KG

Rheingaustrasse 190-196
65203 Wiesbaden
Tel.: +49 (0) 6 11 962-61 56
Fax: +49 (0) 6 11 962-98 09
Email: info@kalle
Internet: www.kalle.de
Marketing
Siegfried Soehner
Email: siegfried.soehner@kalle.de
[Seite KP 40,54 / FP 100](#)

Karstadt Warenhaus AG

Theodor-Althoff-Straße 2
45133 Essen
Tel.: +49 (0) 201 7 27-20 74
Fax: +49 (0) 201 7 27-27 20
Internet: www.karstadt.de
Axel Weber
Email: axel.weber@karstadt.de
[Seite KP 58 / FP 101](#)

Kolter, Eberhard u. Irmgard

Kuhweg 11
59457 Werl-Büderich
Tel.: +49 (0) 29 22 27 69
Fax: +49 (0) 29 66 86 31 77
Email: ekolter@t-online.de
Irmgard Kolter
[Seite GS 135](#)

Life Care Technology

Willow Technopark
Danemoor, Malvern
Worc WR13 6NN, UK
[Seite KP 38 / FP 102](#)

LIFE-POWER Posch

Rennersdorf 48
A-3200 Obergrafendorf
Tel.: +43 (0) 27 47 23 86
Fax: +43 (0) 27 47 46 86
Email: office@life-power.org
Internet: www.life-power.org
Leopold Posch
Tel.: +43 (0) 6 64 308 72 86
[Seite KP 56 / FP 103](#)

MEGLA GmbH

Enster Str. 2
59872 Meschede
Tel.: +49 (0) 2 91 99 85-0
Fax: +49 (0) 2 91 99 85-51
Email: info@megla.de
Internet: www.megla.de
Geschäftsführer
Dipl.-Ing. Volker Siebelink
Tel.: +49(0)291 9985-20
Email: VSiebelink@megla.de
[Seite KP 28 / FP 104](#)

FN Fritz Niehsen Business

Development Food & Nutrition
Unternehmensberatung BDU
Postfach 752
52008 Aachen
Tel.: +49 (0) 2 41 7 14 34
Fax: +49 (0) 2 41 7 01 47 97
Email: fritz@niehsen.de
Internet: www.niehsen.de
Geschäftsführer
Fritz Niehsen
[Seite KP 46, 50 / FP 105](#)

Ökotec Energiemanagement GmbH

Elsenstraße 106
12435 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 53 63 97-0
Fax: +49 (0) 30 53 63 97-90
Email: mail@oekotec.de
Internet: www.oekotec.de
Dipl.-Wirt.-Ing. Isabelle Henkel
Tel.: +49(0)30 536397-11
i.henkel@oekotec.de
[Seite GS 136](#)

PETECH Engineering GmbH

Östingstr. 13
59063 Hamm
Tel.: +49 (0) 23 81 95 33-03
Fax: +49 (0) 23 81 95 33-05
Email: petech@t-online.de
Internet: www.potech-engineering.de
Geschäftsführer
Dr.-Ing. Jianming Shang
[Seite KP 24 / FP 106](#)

Prof. Becker GmbH

Lütke Berge 4-6
48341 Altenberge
Tel.: +49 (0) 25 05 94 83-0
Fax: +49 (0) 25 05 94 83-83
Email: info@Prof-Becker.de
Internet: www.prof-becker.de
Dr. Oliver Vering
Tel.: +49 (0) 25 05 94 83-11
Email: Oliver.Vering@Prof-Becker.de
[Seite KP 46 / FP 107](#)

Pulsotronic Merten GmbH & Co. KG

Fritz-Kotz-Str. 8
51674 Wiehl
Tel.: +49 (0) 22 61 702-1 24
Fax: +49 (0) 22 61 702-1 44
Email: info@pulsotronic.de
Internet: www.pulsotronic.de
Wolfgang Pomrehn
Email: wolfgang-pomrehn@pulsotronic.de
[Seite KP 60 / FP 108](#)

Skane Dairy

von Troils väg 1
SE-20503, Malmö
Tel.: +46 (0) 40 31 39 00
Fax: +46 (0) 40 31 39
Email: info@skanemejerier.se
Internet: www.skanemejerier.se
Peter Frankel
Tel.: +46 (0) 46 70 13 16 33
frankel@frankelmp.com
[Seite GS 137](#)

Smurfit Schneverdingen Wellpappenwerk GmbH

Moorweg 55
29640 Schneverdingen
Tel.: +49 (0) 51 93 89-0
Fax: +49 (0) 51 93 89-29
Internet: www.smurfit-group.com
Frank Nikolai
+49 (0) 51 93 89-40
Email: F.Nikolai@de.smurfit.com
[Seite KP 64 / FP 109](#)

Steierl Fleischwaren GmbH

Dollersweg 43
44319 Dortmund
Tel.: +49 (0) 2 31 21 16 35
Fax: +49 (0) 2 31 4 77 17 43
Email: steierl@aol.com
Geschäftsführer
Detlef Steierl
[Seite KP 22, 42, 44 / FP 110](#)

Stockmeier Food GmbH & Co. KG

Zeppelinstr. 7
32051 Herford
Tel.: +49 (0) 52 21 93 39-0
Fax: +49 (0) 52 21 93 39-10
Email: info@stockmeier.de
Internet: www.stockmeier.de
Geschäftsführer
Michael Blenke
Tel.: +49 (0) 52 21 93 39-18
Email: blenke@stockmeier.de
[Seite KP 62 / FP 111](#)

Strothmann Spituosen GmbH & Co. KG

Sollingweg 41
32427 Minden
Tel.: +49 (0) 5 71 40 40-0
Fax: +49 (0) 5 71 40 40-1 80
Email: info@berentzen.de
Internet: www.berentzen.de
Geschäftsführer
Dr. Kurt Dembowski
Email: +49(0)571 4040-113
kurt.dembowski@berentzen.de
[Seite KP 64 / FP 112](#)

TEDAG GmbH Innovative Umwelt- und Datentechnik

Heinrich-Welken-Str. 5
59069 Hamm
Tel.: +49 (0) 23 85 7 72-8 08
Fax: +49 (0) 23 85 7 72-8 10
Email: info@tedag.de
Internet: www.tedag.de
Herbert Dümpelmann
Tel.: +49 (0) 23 85 9 36 82 66
[Seite KP 66 / FP 113](#)

Trovarit AG - the IT-Matchmaker

Kackertstraße 11
52072 Aachen
Tel.: +49 (0) 2 41 4 00 09-0
Fax: +49 (0) 2 41 4 00 09-1 11
Email: info@trovarit.com
Internet: www.trovarit.de
Vorstand
Dipl.-Ing. Peter Treutlein
Tel.: +49 (0) 2 41 4 00 09-2 10
Email: peter.treutlein@trovarit.com
[Seite KP 46 / FP 114](#)

ttz Bremerhaven BILB

Am Lunedeich 12
27572 Bremerhaven
Tel.: +49 (0) 4 71 94 48-6 01
Fax: +49 (0) 4 71 94 48-6 22
Internet: www.ttz-bremerhaven.de
Technischer Leiter
Dr. Gerd Klöck
Tel.: +49 (0) 4 71 9 72 9 70
Email: dkloeck@ttz-bremerhaven.de
[Seite KP 42, 44 / FP 115](#)

twp lage gmbh

Ehlenbrucher Str. 45
32791 Lage
Tel.: +49 (0) 52 32 96 11-0
Fax: +49 (0) 52 32 96 11-65
Email: info@twp-lage.de
Internet: www.twp-lage.de
Geschäftsführer
Albert Bödefeld
Tel.: +49(0)5232 9611-59
Email: Boedefeld@twp-lage.de
[Seite KP 68 / FP 116](#)

UBL Lehmann

Wilhelmshöh 12
31867 Pohle
Tel.: +49 (0) 50 43 79 07
Fax: +49 (0) 50 43 96 26 66
Email: UBL_International@t-online.de
Internet: www.UBL-International.com
Initiator
Gerhard Lehmann
[Seite KP 32 / FP 117](#)

Umwelttechnik Dr. Bartetzko GmbH

Ostendstraße 25
12459 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 53 04 10 99
Fax: +49 (0) 30 53 04 10 98
Email: info@bartetzko.com
Internet: www.bartetzko.com
Geschäftsführer
Dr. Andreas Bartetzko
[Seite KP 66 / FP 118](#)

Universität Bonn**Landwirtschaftliche Fakultät**

Meckenheimer Allee 174
53115 Bonn
Tel.: +49 (0) 2 28 73 28 66
Fax: +49 (0) 2 28 73 21 40
www.uni-bonn.de
Dr. Birgit Hoegen
Tel.: +49 (0) 2 28 73 22 97
Email: b.hoegen@uni-bonn.de
[Seite KP 18 / FP 119](#)

Universität Dortmund, Lehrstuhl für Marketing

Otto-Hahn-Str. 6
44221 Dortmund
Tel.: +49 (0) 2 31 7 55-32 70
Fax: +49 (0) 2 31 7 55-32 71
Internet: www.uni-dortmund.de
Projektleitung
Dipl.-Kauffrau Tanja Pferdekämper
Tel.: +49(0)231 755-3275
Email: t.pferdekaemper@wiso.uni-dortmund.de
[Seite KP 70 / FP 120](#)

Private Universität Witten-Herdecke GmbH

Alfred-Herrhausen-Straße 50
58448 Witten
Tel.: +49 (0) 23 02 9 26-0
Fax: +49 (0) 23 02 9 26-5 39
Internet: www.uni-wh.de
Projektleitung
Dr. rer.pol. Hermann van Bömmel
Tel.: +49 (0) 23 02 9 26-5 83
Email: HVANB@UNI-WH.de
[Seite KP 58 / FP 121](#)

Brauerei C.& A.Veltins GmbH&Co.

An der Streue
59872 Meschede-Grevenstein
Tel.: +49 (0) 29 34 9 59-0
Fax: +49 (0) 29 34 7 58 10
Email: veltinsinfo@veltins.de
Internet: www.veltins.de
Dirk Bartmann
Tel.: +49(0)2934 959-810
Email: dirk.bartmann@veltins.de
[Seite KP 28 / FP 122](#)

Verein zur Förderung und Verwertung von gentechnisch verbesserten Getreideprodukten e.V.

Markt 9
53115 Bonn
Tel.: +49 (0) 2 28 96 94 79-0
Fax: +49 (0) 2 28 96 94 79-99
Email: info@vvgvg.org
Internet: www.vvgvg.org
Armin Werner
Tel.: +49 (0) 2 28 96 94 79-30
[Seite KP 72 / FP 123](#)

VetLabor Gelsenkirchen GmbH & Co. KG

Mundscheidstr. 14
45886 Gelsenkirchen
Tel.: +49 (0) 2 09 1 67-25 00
Fax: +49 (0) 2 09 1 67-25 01
Email: info@genelab.de
Internet: www.genelab.de
Geschäftsführerin
Dr. med. vet. Kirsten Büniger
Email: kirsten.buenger@genelab.de
[Seite KP 30 / FP 124](#)

Alfred Willich GmbH & Co. KG

Im Industriegelände 48
33775 Versmold
Tel.: +49 (0) 54 23 94 97-0
Fax: +49 (0) 54 23 94 97-29
Email: info@willich-tauchmassen.de
Internet: www.willich-tauchmassen.de
Geschäftsführer
Volker Willich
Email: volker@willich-tauchmassen.de
[Seite KP 62 / FP 125](#)

Wuppertaler Institut für Klima, Umwelt, Energie GmbH

Arbeitsgruppe Ökoeffizienz & Zukunftsfähige Unternehmen
Döppersberg 19
42103 Wuppertal
Tel.: +49 (0) 2 02 24 92-2 44
Fax: +49 (0) 2 02 24 92-1 38
Email: info@wupperinst.org
Internet: www.wuppertalinst.org
Carolin Baedeker
Tel.: +49 (0) 2 02 24 92-1 19
Email: Carolin.Baedeker@wupperinst.org
[Seite GS 138](#)

ZDI Industrieverbund GmbH & Co KG

Augustinusstr. 11 b
50226 Frechen
Tel.: +49 (0) 22 34 9 63 64-0
Fax: +49 (0) 22 34 9 63 64-1
Email: einkauf@zdi.de
Internet: www.zdi.de
Geschäftsführer
Dieter Sperling
Tel.: +49 (0) 22 34 9 63 64-22
Email: sperling@zdi.de
[Seite KP 16 / FP 126](#)



Forschungszentrum Jülich
in der Helmholtz-Gemeinschaft

