

## Editorial



Der Frühling ist da und NieKE möchte Sie mit dem Mai-Journal über die Aktivitäten in unserem

Netzwerk informieren. Der jährlich stattfindende NieKE-Workshop mit allen Gremienmitgliedern ist zu einer festen Institution geworden, bei dem über das vielfältige Themenspektrum im NieKE-Netzwerk informiert und diskutiert wird. Große Bedeutung für das NieKE hatte auch der Startschuss der »German Food Clusters«. Informationen zu Bioökonomie und zu den letzten Workshops der NieKE-Facharbeitskreise »Qualitätsmanagement« sowie »Neue Verfahren in der Lebensmittelproduktion« runden das Bild ab. Eine interessante Lektüre wünscht Ihnen

Doris Schröder

## In dieser Ausgabe

**Gremien-Workshop** | Rückblick des NieKE mit seinen Gremien auf ein erfolgreiches Projektjahr 2011 ..... Seite 2

**NieKE-Facharbeitskreis** | Unternehmen informieren sich im Workshop über neue natürliche Konservierungsverfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln ..... Seite 3

**Projekt »Bioökonomie«** | Das NieKE informiert in diesem neuen Projekt über neue Konzepte zur Nutzung natürlicher Ressourcen ..... Seite 4

Kompetenzen der Agrar- und Ernährungsnetzwerke bündeln

# Startschuss für die German Food Clusters zur Stärkung der Ernährungsbranche



Die German Food Clusters v.l.: Dr. Björn P. Jacobsen (foodRegio e.V.), Norbert Reichl (FPI e.V.), Doris Schröder (NieKE) und Dr. Martin Hamer (GIQS e.V.)

Unter dem gemeinsamen Dach »German Food Clusters« bündeln die vier Agrar- und Ernährungsnetzwerke foodRegio, GIQS e.V., NieKE-Niedersächsisches Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft und Food-Processing Initiative e. V. künftig ihre Kompetenzen. Sie wollen so national und vor allem international ihre Sichtbarkeit erhöhen. Erstmals präsentierten sie sich am 29. März 2012 während der Jahrestagung der Initiative Kompetenznetze Deutschland im Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie. In diesem »Club der Besten« mit derzeit

100 Kompetenznetzen aus verschiedenen Technologiefeldern sind auch die vier German Food Clusters Mitglieder.

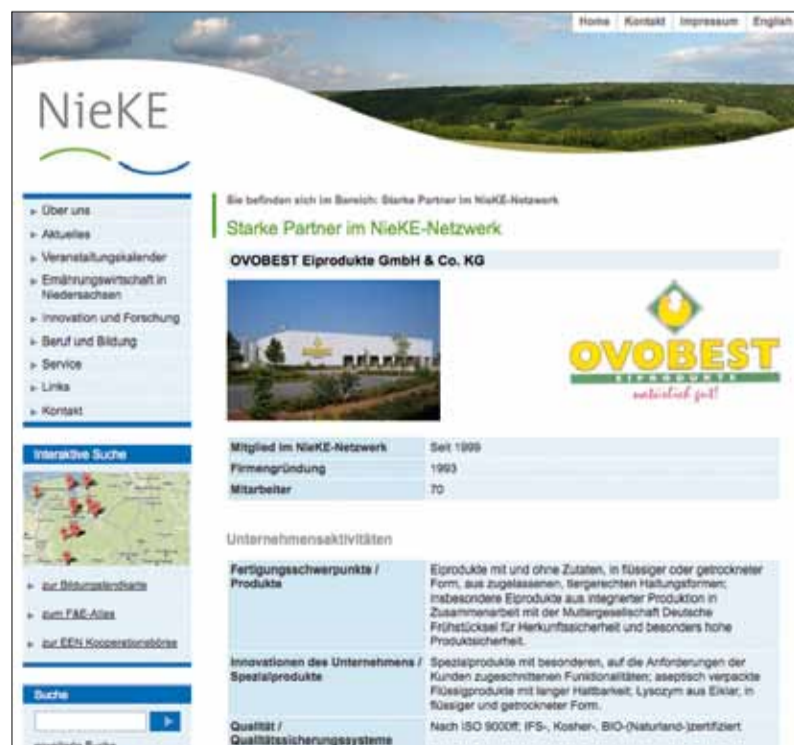
Mit ihren internationalen Kontakten und umfassendem Fachwissen sind die German Food Clusters idealer Ansprechpartner für alle Anfragen zur Agrar- und Ernährungswirtschaft in Deutschland.

Mit ihrer Expertise und Erfahrung wollen sie künftig alle an Ernährungsthemen Interessierten begleiten und beraten, z. B. bei der Eroberung neuer Märkte. Mit der Etablierung der German Food Clusters sollen inter-

nationale Kooperationen, Innovationsprojekte und Best-Practice-Austausch mit Clustern anderer Ländern vorangetrieben werden.

Auf diese Weise profitieren neben den eigenen Mitgliedern auch weitere Akteure der Ernährungsindustrie im In- und Ausland. Ein weiteres Ziel ist, national und international sichtbar zu werden, um sich als Kompetenzträger bei den wichtigen Förderungsinstitutionen besser positionieren zu können.

Weitere Informationen sowie die Broschüre finden Sie bei uns auf der Homepage im Bereich »Aktuelles«. ■



Neue Rubrik auf der Homepage

## Starke Partner im NieKE-Netzwerk

Mit bedeutenden und leistungsstarken Partnern aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft hat NieKE ein umfangreiches, informatives und erfolgreiches niedersächsisches Netzwerk aufgebaut. Ein großes Anliegen des NieKE ist es, den Unternehmen dieses Netzwerkes auf der Homepage eine Plattform zu bieten. Hierzu wurde auf der Startseite die Rubrik »Starke Partner im NieKE-Netzwerk« eingerichtet.

Die Unternehmen können hier ihr Know-how, ihre Innovationen, Kooperationspartner sowie Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten vorstellen. Zusätzlich zu den Unternehmensportraits beantworten Verantwortliche aus den jeweiligen Unternehmen Fragen zur niedersächsi-

schen Ernährungswirtschaft sowie zu zukünftigen Investitionen und Unternehmensaktivitäten. Ferner werden Informationen zur Branche oder den jeweiligen Produkten in einer Linkliste zur Verfügung gestellt.

Als erstes Unternehmensportrait wurde die OVOBEST Eiprodukte GmbH & Co. KG vorgestellt. Ovobest ist seit 1999 Mitglied im NieKE-Netzwerk. Das Unternehmen gehört zu den führenden Herstellern und Vermarktern von Eiprodukten in Europa und produziert in einem der modernsten und leistungsfähigsten Eiprodukte-Werke der Welt Premium-Erzeugnisse für das deutsche und internationale Nahrungsmittelgewerbe.

Danach folgte als zweites Unternehmensportrait die Deutsche Früh-

stücksei GmbH. Das Unternehmen ist ebenfalls seit 1999 Mitglied des NieKE-Netzwerks. Die Deutsche Frühstücksei hat sich durch eigenes Wachstum und Unternehmenszukaufe zu einem der größten europäischen Eierproduzenten und -vermarkter entwickelt. Die Firmengruppe produziert Eier in Boden-, Freiland- und Biohaltung in Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg.

Als nächstes Unternehmen in der Rubrik »Starke Partner im NieKE-Netzwerk« wird die Wilhelm Frommel Landhandel GmbH & Co. KG vorgestellt.

Sie finden den neu eingerichteten Bereich direkt auf der Startseite unter [www.ernaehrungswirtschaft.de](http://www.ernaehrungswirtschaft.de) ■

Erfolgreiches Projektjahr abgeschlossen

## NieKE zieht Bilanz – Workshop mit allen NieKE-Gremien

Am 14. Februar 2012 führte NieKE den dritten Workshop mit seinen Gremien an der Universität Vechta durch. Der Vorsitzende des Steuerungsausschusses, Herr Sven Guericke (Big Dutchman), begrüßte die 40 Teilnehmer/-innen zu der Veranstaltung. Frau Prof. Dr. Christine Tamásy (Wissenschaftliche Leiterin NieKE) startete mit einem Eingangsvortrag den Workshop und gab einen Überblick zu den Aufgaben der Landesinitiative. Die Projekte und Aktivitäten des vergangenen Jahres präsentierte Frau Doris Schröder (Geschäftsführerin NieKE). Hierbei hob sie vor allem das große Spektrum von Veranstaltungen, wie Messeauftritte auf der LandTageNord und der Ideen-Expo bis hin zu Tagungen und Workshops, hervor.

Die Sprecher der NieKE-Gremien, wie dem Wissenschaftlichen Beirat und den Facharbeitskreisen, berichteten von den Sitzungen und Themen aus 2011. NieKE hat ein sehr erfolgreiches Projektjahr abgeschlossen und

für das begonnene Jahr viele Veranstaltungen zu aktuellen Themen, Sitzungen und Messebeteiligungen geplant. Die Teilnehmer/-innen am Workshop haben die Vorträge lebhaft diskutiert und die gute Arbeit im vergangenen Jahr bestätigt.

Dem folgte ein Vortrag von Herrn Prof. Dr. Ludwig Theuvsen (Universität Göttingen), zum Thema »Herausforderungen für Niedersachsen am Beispiel der Region Nordwest – Ergebnisse aus dem FAEN 2-Projekt«. Er stellte die Entwicklung der letzten Jahre im Bereich der tierischen Produktion dar und berichtete über die Ergebnisse des im Herbst 2011 abgeschlossenen FAEN-Projektes. Dabei ging er auf die ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit in der Tierproduktion ein und zeigte Lösungsmöglichkeiten auf. In seiner Schlussbemerkung fasste Herr Prof. Theuvsen zusammen, dass ein Strategiekonzept zu entwickeln sei. Dieses Konzept sollte zum Ziel haben, den Nachweis zu erbringen, dass die im



Dr. Helmut Steinkamp, Doris Schröder, Sven Guericke, Prof. Christine Tamásy, Kathrin Oevermann, Helmut Bäurle, Henning Müller, Prof. Ludwig Theuvsen, Christoph Krieger, Dr. Marie-Luise Blaha, Vera Netz, Anne-Katrin Jacobs (v. l.)

Nordwesten Niedersachsens vorliegenden Formen der intensiven Tierproduktion sehr wohl mit den Forderungen des Tier- und Umweltschutzes vereinbar sind und qualitativ hochwertige und sichere Lebensmit-

tel für den Verbraucher und die verarbeitende Industrie bereitgestellt werden.

Herr Guericke bedankte sich in seinem Schlusswort bei den Referenten des Workshops sowie den Teil-

nehmer/-innen für die konstruktiven Beiträge. Er versprach, dass das NieKE-Team die Herausforderungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft auch zukünftig annimmt und aktiv mitgestaltet. ■

Image der Landwirtschaft im Fokus von Gesellschaft und Medien

## NieKE-Themenforum Märkte, Medien und Verbraucher

NieKE und das Kuratorium für Wirtschaftsberatung Braunschweiger Land e.V. veranstalteten am 11. Januar 2012 in Schladen eine Veranstaltung zum Thema »Märkte, Medien und Verbraucher«.

Herr Gerhard Schwetje (Vorsitzender des Kuratoriums für Wirtschaftsberatung im Braunschweiger Land e.V.) hob in seiner Begrüßung hervor, dass das Image der Landwirtschaft immer wieder im Fokus von Gesellschaft und Medien stehe und diese Veranstaltung dazu dienen solle, sich mit dem Thema sowie mit Lösungsmöglichkeiten auseinanderzusetzen.

Herr Georg Keckl (Agrarstatistiker aus Hannover) erläuterte, dass Fleisch der größte Einzelposten im deutschen Warenkorb ist. Allgemein seien tierische Produkte für den Durchschnittsbürger wichtige Nahrungsmittel zur Deckung des mensch-

lichen Eiweißbedarfes. Er zeigte auf, dass es sich heute viele Konsumenten leisten können, moralische Maßstäbe beim täglichen Essen anzulegen. In diesem Zusammenhang stehe Fleisch ganz vorne in der Kritik, die oftmals von Tierrechtlern angeführt würde. Fleischverzehr hätte demnach Umweltzerstörungen, Tierquälerei und Hunger in der Dritten Welt zur Folge. Das seien nur einige der Argumentationsketten, die jeder sich bietenden Gelegenheit angepasst würden, so Herr Keckl.

Herr Peter Brawand (BrawandRieken Werbeagentur, Hamburg) machte am Fallbeispiel der Marke Rügenwalder Mühle die Entwicklung zum Markenführer deutlich. Das Unternehmen hat es geschafft, sein Produktspektrum im Laufe der Jahre so erfolgreich im Markt zu platzieren, dass diese Aktivitäten und Erfolge mit zahlreichen Preisen ausgezeich-

net wurden. Von der Bewerbung einzelner Produkte (Monomarken) wurde vor rund drei Jahren die Werbung auf Gemeinschaftswerbung umgestellt, d. h. alle Produkte unter einem Dach (»mit der Mühle«). Außerdem wurde durch Einbindung des Institutes Fresenius der Fokus auf Inhaltsstoffe gelegt. Den wichtigsten Trends in der Gesellschaft »Lebensmittelsicherheit und leichte Ernährung« wurde damit Rechnung getragen. Herr Brawand machte in seinem Schlusswort deutlich, dass man ehrlich und offen mit dem Konsumenten kommunizieren muss. Jeder solle auf seiner Ebene die Produktionsweise erläutern, damit würde auf lange Sicht Verbrauchervertrauen erzielt werden.

Die einzelnen Vorträge wurden intensiv vom Plenum diskutiert, und es wurden Wege gesucht, um in Zukunft gemeinsam wichtige Botschaften zu kommunizieren. ■



Dr. Helmut Steinkamp (Bereichsleiter Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement, DIL e.V.), IFS Auditorin Gudula Schulz (QM Beratung Gudula Schulz) und Joachim Schulz, IFS Fachkoordinator bei der DEKRA Certification GmbH (v. l.)

## Große Beteiligung beim NieKE-Facharbeitskreis QM IFS Food 6 – Neue Anforderungen an Lebensmittelhersteller

Die sechste Version vom International Featured Standard Food (IFS Food) ist veröffentlicht und wird ab dem 1. Juli 2012 verbindlich für Lebensmittelhersteller. Daher ist der Informationsbedarf der Unternehmen zu den Änderungen groß. Aus diesem Anlass wurde bei einem Treffen vom NieKE-Facharbeitskreis Qualitätsmanagement am 15. März 2012 im Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) der IFS Food Version 6 thematisiert.

Mehr als 60 Teilnehmer haben an der Veranstaltung teilgenommen und sich über die wesentlichen Änderungen und Neuheiten informiert. Nach der Begrüßung durch Herrn Dr. Helmut Steinkamp (Bereichsleiter Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement, DIL e.V.) stellte Herr Joachim Schulz, IFS Fachkoordinator bei der DEKRA Certification GmbH, die Weiterentwicklung des IFS Food dar. Im Anschluss ging die IFS-Auditorin Frau Gudula Schulz (QM Beratung Gudula Schulz) näher auf einzelne Punkte ein und erläuterte anschaulich und anwendungsorientiert die wichtigsten Anpassungen und Änderungen.

Änderungen sind eine verschärfte Bewertung der Auditkriterien, es gibt Neuregelungen im Zertifizierungszy-

klus, die Anforderungen an die Produktqualität wurden erweitert und das Thema Produktschutz (Food Defense), das in der Vorgängerversion noch obligatorisch war, wird nun zur Pflicht.

Weiterhin gibt es genauere Regeln zur Berechnung der Auditdauer und für IFS-Auditoren sind die Zulassungskriterien erweitert. Auch das Auditprotokoll soll für die auditierten Unternehmen besser verständlich werden. Seit der sechsten Version ist der Standard nun auch frei im Internet verfügbar und steht zum kostenlosen Download bereit.

Die Teilnehmer nutzten während der Veranstaltung die Gelegenheit zur Diskussion und stellten viele Fragen an die Experten. Aufgrund des regen Interesses an diesem Thema wird am 15. Mai 2012 im Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. in Quakenbrück ein ganztägiges Schulungsseminar zum IFS Food Version 6 angeboten.

Nähere Informationen hierzu und zu den regelmäßig stattfindenden Facharbeitskreistreffen erhalten Sie bei Herrn Dr. Helmut Steinkamp vom DIL telefonisch unter 05431 183-135 oder per Mail unter H.Steinkamp@dil-ev.de ■



Die Thematik wurde intensiv mit dem Plenum diskutiert, und es wurden Wege gesucht, um in Zukunft gemeinsam wichtige Botschaften zu kommunizieren.



Über 40 Teilnehmer informierten sich im DIL über die natürliche Konservierung von Lebensmitteln zur Verlängerung des MHD.

NieKE-Facharbeitskreis »Neue Herstellungsverfahren in der Lebensmittelproduktion«

## Unternehmer-Workshop zu natürlichen Konservierungsverfahren

Erstmals fand am 23. Februar 2012 der NieKE-Facharbeitskreis »Neue Herstellungsverfahren in der Lebensmittelproduktion« im Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) in Quakenbrück statt. Mehr als 40 Unternehmensvertreter haben die Möglichkeit genutzt, sich über natürliche Konservierungsverfahren von Lebensmitteln zur Verlängerung der Haltbarkeit zu informieren.

Claudia Siemer und Hanna Stechmann, Mitarbeiterinnen des DIL, stellten aktuelle Erkenntnisse und Entwicklungen zu innovativen Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln vor. Bei der Hochdruckbehand-

lung werden Lebensmittel für einige Minuten einem Druck von mehreren Hundert MPa (bis zu 6000 bar) ausgesetzt. Dadurch denaturieren Proteine, und Mikroorganismen werden abgetötet. Das Ergebnis ist eine Strukturmodifizierung und eine verlängerte Haltbarkeit der Lebensmittel ohne Einwirkung von Hitze. Leberwurst, deren Herstellungsprozess üblicherweise zwei Kochschritte beinhaltet, kann so mittels Hochdruck energie- und zeit-effizienter produziert werden.

Gepulste elektrische Felder finden Anwendung bei pumpfähigen Lebensmitteln. Mikroorganismen werden inaktiviert, ohne das Produkt hinsichtlich seiner geschmacklichen,

nutritiven und funktionellen Eigenschaften negativ zu beeinflussen.

Die Entkeimung von Oberflächen zur Schaffung eines hygienischen Produktionsumfeldes war ein weiteres Thema bei dem Facharbeitskreis. Der Einsatz von Infrarot- oder gepulstem Licht, die Plasmabehandlungen und das Vakuum-Dampf-Vakuum (VDV)-Verfahren sind nur einige Beispiele zur Oberflächenentkeimung.

Nach dem theoretischen Teil ging es für die Teilnehmer in das DIL-Technikum. Dort wurde direkt vor Ort gezeigt, wie die vorgestellten Verfahren in der Praxis funktionieren und angewendet werden. Während der Vorträge und der anschließenden

Demonstration der Techniken wurde intensiv über die unterschiedlichen Einsatzgebiete diskutiert und auf viele spezielle Fragen eingegangen.

Mit dem Facharbeitskreis »Neue Verfahren in der Lebensmittelproduktion« soll ein Dialog zwischen lebensmittelverarbeitenden Betrieben und den Entwicklern innovativer Verfahren entstehen. Das Ziel ist es neue Ideen in die Unternehmen zu bringen und über Anwendungsmöglichkeiten zu diskutieren.

Zweimal jährlich findet diese Veranstaltung im Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. in Quakenbrück zu unterschiedlichen Themen statt. ■

Jahrestagung der »Initiative Kompetenznetze Deutschland«

## Gemeinsam erfolgreich: Burgbacher zeichnet Kompetenznetze 2012 aus

Der Parlamentarische Staatssekretär beim Bundesminister für Wirtschaft und Technologie und Beauftragter der Bundesregierung für Mittelstand und Tourismus, Ernst Burgbacher, hat im Rahmen der Jahrestagung der Initiative Kompetenznetze Deutschland drei Kompetenznetze für ihre Erfolgsgeschichten aus der Netzwerkarbeit ausgezeichnet – davon zwei mit innovativen Ansätzen zur Sicherung von Fachkräften. Die Preisträger sind das Kunststoff-Netzwerk Franken aus Bayreuth (1. Preis), das CyberForum aus Karls-

ruhe (2. Preis) und das Kompetenzzentrum Ultrapräzise Oberflächenbearbeitung aus Braunschweig. An der Veranstaltung im Bundeswirtschaftsministerium nahmen 200 Gäste teil.

Staatssekretär Burgbacher: »Der Mittelstand ist als Innovationstreiber Garant für das Wachstum der deutschen Wirtschaft. Gemeinsam in Netzwerken sind Unternehmen innovativer und erfolgreicher, als jedes für sich allein. Denn einer allein kann nicht so gut sein, wie die Summe der Qualitäten im Netzwerk. Die Bedeutung exzellenter Netzwerke für die In-

novations- und Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen kann deshalb – besonders für kleine und mittlere Unternehmen – gar nicht genug betont werden.«

Doris Schröder (Geschäftsführerin NieKE) und Anne-Katrin Jacobs (Wissenschaftliche Mitarbeiterin) informierten sich auf der Jahrestagung über aktuelle Entwicklungen in der Clusterarbeit.

In den verschiedenen Vorträgen und Workshops ging es vorrangig um die Vermarktung und den Nutzen von Clustern sowie um Clusteraktivitäten

über Ländergrenzen hinweg. Einen Abend zuvor lud die Geschäftsstelle der Initiative ihre Mitgliedsnetze zu einem Netzwerkabend ein, den das NieKE zum regen Austausch mit den anderen Kompetenznetzen nutzte.

Zurzeit sind 100 Technologienetzwerke Mitglieder der »Kompetenznetze Deutschland«, in denen mehr als 5.000 kleine und mittlere Unternehmen aktiv sind. Die Mitgliedschaft gilt national und international als Qualitätslabel. NieKE ist seit 2004 Mitglied der Initiative. ■

### Aktuelle ISPA-Publikationen und Neuerscheinungen

*Veichtaer Studien zur Geographie (VSG) des ISPA*

**Weißer Reihe Band 36**

Martina Flath, Lynnette Jung, Johanna Schockemöhle (Hrsg.)  
 Apfel – Kirsche – Erdbeere  
 Handlungsorientierte Lernmaterialien für die Klassen 5/6



Der Verzehr von Obst und Gemüse sollte pro Tag etwa 650 Gramm betragen, davon 250 Gramm Obst. Dieser Wert wird jedoch selten erreicht. Umso wichtiger ist es, Schülern die Bedeutung von Obst für die gesunde Entwicklung des Körpers zu erläutern. Mit Hilfe der handlungsorientierten Lernmaterialien erkunden die Schüler die Besonderheiten dieser Obstsorten sowie des Anbaus und reflektieren ihre eigenen Ernährungsgewohnheiten. Darüber hinaus lernen sie die Folgen der Lagerung und des Transports von Nahrungsmitteln für die Umwelt einzuschätzen, tragen Informationen zusammen und bereiten diese auf, wägen Argumente pro und kontra regionaler Produkte ab und lernen Obst und Früchte aus heimischem Anbau wertzuschätzen. 2012, 142 S., ISBN 978-3-88441-264-0, 18,00 € (zzgl. Versandkosten), Bestellungen: Annegret Joachim, ajoachim@ispa.uni-vechta.de, Tel.: 04441-15 434

**ISPA-Mitteilungen Band 77**

Verfasser: Hans-Wilhelm Windhorst: Zur strukturellen und regionalen Dynamik der deutschen Schweinehaltung zwischen 2000 und 2010.

Helmut Bäurle: Die Zuchtsauenhaltung in Deutschland – Strukturen und Strukturwandlungen zwischen 1999 und 2010 vor dem Hintergrund der Gruppenhaltung trächtiger Sauen.

2011, 59 Seiten, ISSN 0938-8567, kostenlos abrufbar unter [www.ispa.uni-vechta.de/](http://www.ispa.uni-vechta.de/)



Foto links: An der Jahrestagung 2012 der Initiative Kompetenznetze Deutschland im Bundeswirtschaftsministerium nahmen 200 Gäste teil.

Foto rechts: Drei Kompetenznetze wurden für ihre Erfolgsgeschichten aus der Netzwerkarbeit ausgezeichnet.

Foto: Barmallejus, Fotolia



## Termine

3. Mai 2012  
NieKE-Themenforum:  
Kommunikation in der Ernährungswirtschaft – Nach der Krise ist vor der Krise? Cloppenburg.  
www.ernaehrungswirtschaft.de
11. Mai und 1. Juni 2012  
Nachwuchsförderungstagungen für Studierende höherer Semester in Unternehmen der Landtechnikindustrie, Annaburg (Sachsen-Anhalt) und Sulzbach/Saar.  
www.vdi.de
12. Mai 2012  
Niedersächsisches Ernährungsforum – Neues aus der Ernährungsmedizin, Oldenburg. www.dge.de
22. Mai 2012  
FOOD FUTURE DAY 2012, Osnabrück. www.food-future.eu
23. Mai und 13. Juni 2012  
Aktuelle rechtliche Rahmenbedingungen für die Tierhaltung, Ulm und Hannover. www.ktbl.de
5. Juni 2012  
GEFA-Seminar Interkulturelle Kompetenz, Heidelberg.  
www.fmig-online.de
6. Juni 2012  
GEFA-Seminar Internationale Messevorbereitung, Heidelberg.  
www.fmig-online.de
- 20.–21. Juni 2012  
La Rochelle Health & Food Days, La Rochelle (Frankreich).  
www.aliments-sante.fr
- 22.–23. August 2012  
Snack 2012, Wiesbaden.  
www.conferencegroup.de/snack12
- 24.–27. August 2012  
LandTageNord 2012, Wüsting.  
www.landtagenord.de
- 11.–14. September 2012  
Space 2012, Rennes (Frankreich).  
www.space.fr/
13. September – 16. Nov. 2012  
Seminarreihe »ABC des Food-Exports«, Celle.  
www.fmig-online.de
- Weitere Termine finden Sie im Veranstaltungskalender unter www.ernaehrungswirtschaft.de

Informationen zu aktuellen Themen der Agrar- und Ernährungswirtschaft

# NieKE startet Experteninterviews



Im Rahmen der »NieKE-Experteninterviews« sollen aktuelle Themenfelder der Agrar- und Ernährungswirtschaft behandelt werden. Zu diesem Zweck wird das fundierte Fach- und Branchenwissen von Experten genutzt, um zu informieren und über oftmals missverständliche Zusammenhänge aufzuklären.

Die Interviewpartner stammen überwiegend aus dem Expertennetz des NieKE, einem Zusammenschluss niedersächsischer Wissenschaftler der Agrar- und Ernährungsforschung. Die Interviews erscheinen in regelmäßigen Abständen auf der NieKE-Homepage (www.ernaehrungswirtschaft.de) unter der Rubrik »Service«.

Im ersten Experteninterview, welches Ende Februar erschien, wurde Prof. Dr. Thomas Blaha, TiHo Hannover, ausführlich zum Thema »MRSA-Problematik und Antibiotikaeinsatz« befragt. ■

Der Startschuss fällt am 22. Mai 2012

# FOOD FUTURE DAY 2012

Der FOOD FUTURE DAY ist eine gemeinschaftliche Veranstaltung des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik e.V. und der Hochschule Osnabrück. Der FOOD FUTURE DAY wird im Rahmen des INTERREG-Projektes FOOD FUTURE »Zukunftsweisende Technologien und Innovationen für Unternehmen der Ernährungsbranche im deutsch-niederländischen Grenzraum« durchgeführt. Das DIL ist Koordinator des Projektes, NieKE ist Ansprechpartner für niedersächsische Unternehmen.

Eingeladen sind Unternehmen der Lebensmittelindustrie, Fachkräfte regionaler Lebensmittelbetriebe und interessierte Schulabgänger und Studierende aus ganz Deutschland.

Die Veranstaltung bietet Studierenden, Unternehmen und Experten einen Branchentreffpunkt, der eine einmalige Plattform für Präsentation, Networking und Produktangebot schafft. Neben Informationen über die Arbeitsmöglichkeiten in der Ernährungsbranche und den Unternehmen vor Ort stellt die frühe und gezielte Ansprache von Nachwuchskräften in der Situation des Fach- und

Führungskräfte mangels einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil dar, den es für die regionalen Unternehmen zu nutzen gilt.

Erweitert wird der Branchentreffpunkt um das FOOD FUTURE DAY-Symposium »Nachhaltigkeit – Vom Schlagwort zur Strategie?«, in dem Experten aus Hochschule, Industrie und des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik in Fachvorträgen praxisnah innovative Kernthemen darlegen. So können maßgeschneiderte Informationen und der Austausch mit Experten gewinnbringend für das eigene Unternehmen genutzt werden.

Anmeldung und weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.food-future.eu

■

Foto unten: FOOD FUTURE DAY Recruiting Event 2011.



Foto: DIL

Bioökonomie: Neue Konzepte zur Nutzung natürlicher Ressourcen

# NieKE befasst sich mit Nationaler Forschungsstrategie

Themen wie globale Ernährungssicherheit, Erhalt der biologischen Diversität, nachhaltige Rohstoff- und Energieversorgung aus Biomasse sowie die Wettbewerbsfähigkeit Deutschlands im globalen Kontext sind in vielerlei Hinsicht von enormer Bedeutung und stellen zugleich eine große Herausforderung dar. Um dieser gerecht zu werden, bedarf es neben politischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Bemühungen vor allem intensiver Forschungsanstrengungen und neuer Ansätze für Forschung und Innovation.

Aus dieser Notwendigkeit heraus wurde vom BMBF die »Nationale Forschungsstrategie BioÖkonomie 2030 (NFSB 2030)« formuliert, die mit einem Finanzvolumen von 2,4 Milliarden Euro auf einen Zeitraum von sechs Jahren ausgelegt ist.

Unter Bioökonomie wird die nachhaltige Nutzung von biologischen Ressourcen wie Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen verstanden. Sie umfasst eine Vielzahl unterschiedlicher Branchen (z.B. Landwirtschaft und Aquakulturen), wobei bio-basierte Innovationen oftmals auch Wachstumsimpulse für weitere

traditionelle Sektoren, beispielsweise im Rohstoff- und Lebensmittelhandel, geben.

Mit der NFSB 2030 wird das Ziel verfolgt, mit Forschung und Innovation einen Strukturwandel von einer erdöl- hin zu einer bio-basierten Industrie zu ermöglichen, die mit großen Chancen für Wachstum und Beschäftigung verbunden ist.

Das NieKE verfolgt mit dem Projekt BioÖkonomie das Ziel, niedersächsische Vertreter aus Wissenschaft und Wirtschaft über den Bereich Bioökonomie zu informieren und Forschungsprojekte zu initiieren. Dadurch

soll die Wettbewerbsfähigkeit Niedersachsens sowohl auf Forschungs- als auch auf Wirtschaftsebene gestärkt werden. Neben Informations- und Planungsgesprächen mit dem Innovationszentrum Niedersachsen (IZ) und Vertretern der Landesministerien wurden bereits zahlreiche weitere Kooperationsgespräche geführt. Außerdem fand in Hannover am 9. Februar 2012 ein Informations-Workshop zur Bioökonomie statt, in dem Dr. Hans-Jürgen Buß (IZ) und Dr. Claus Gerhard Bannick, Leiter der Geschäftsstelle des Bioökonomierates, referierten. ■

Cover: BMBF



Bioökonomie: Neue Konzepte zur Nutzung natürlicher Ressourcen