



11. November 2010

Food Forum

Ressourceneffizienz in der Lebensmittelindustrie –
Potenziale erkennen, Ideen umsetzen

Die Produktion hochwertiger und gesunder Lebensmittel im Sinne einer ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeit wird immer wichtiger. Hohe Ansprüche an die Produktsicherheit, gesteigerte Produktivität, wachsende Automatisierung sowie strenge Hygiene-Bestimmungen: Die Rahmenbedingungen in der Lebensmittelindustrie stellen speziell die mittelständischen Unternehmen dieser Branche vor die Herausforderung, den sensiblen Umgang mit wertvollen Rohstoffen aktiv in die Organisation und Prozesse ihres Unternehmens einzubeziehen. Wie das praktisch geschehen kann, zeigt die Westfleisch Gruppe. Das Unternehmen hat das Thema Nachhaltigkeit in das Unternehmensleitbild integriert und wendet den „Carbon Footprint“ an. Die Abbildung der Produktionsprozesse durch EDV-Lösungen als Möglichkeit, Prozesse darzustellen und zu optimieren, ist Vortragsthema der MODUS Consult AG, Anbieter von IT Logistiklösungen. Ein weiteres Unternehmensbeispiel verdeutlicht, wie mit dem PIUS-Check der EFA Potenziale zur Ressourcenschonung ermittelt werden können. Die Vorstellung des Netzwerks FOOD-ProMat durch den FPI e.V. runden das Programm ab. Ziel von FOOD-ProMat ist die Verbesserung der Materialeffizienz in den beteiligten Unternehmen.



- Termin:** Donnerstag, 11. November 2010
- Ort:** Wird auf www.efanrw.de/bielefeld bekannt gegeben
- Veranstalter:** Effizienz-Agentur NRW, Regionalbüro Bielefeld I
Food-Processing Initiative e.V.
- Kontakt:** Heike Wulf, 0521 2997397, hwu@efanrw.de, www.efanrw.de
Sabine Höfel, 0521 9864022, sabine.hoefel@foodprocessing.de,
www.foodprocessing.de