

04. – 05. September 2019, Potsdam

Digitalisierung für regionale Lebensmittelproduzenten

Praxisbesuche bei:



*weitere Betriebe werden derzeit angefragt





Ziele

Das Projekt RegioFood_Plus ist ein Verbundprojekt mit Partnern aus den Bereichen Lebensmittelproduktion, IT, Verbänden, wissenschaftlichen Einrichtungen und Handelsunternehmen. Ziel ist die Entwicklung eines neuen Cloud-basierten Dokumentationssystems für die Produktionsplanung und für die Nachweisführung bei der Herstellung regionaler Lebensmittel. Dazu sollen für kleine- und mittlere Unternehmen der Lebensmittelbranche branchenspezifische Cloud-Systeme entwickelt werden, mit denen das Informationsmanagement erleichtert wird. Hierzu ist vorgesehen, bestehende, hochkomplexe und teure Produktionsplanungssoftware, funktionsorientiert weiterzuentwickeln, an die Bedürfnisse von regionalen Lebensmittelproduzenten anzupassen, nutzerfreundlich zu gestalten und in die Cloud zu verlagern.

Hintergrund

Regionalität spielt beim Lebensmitteleinkauf eine immer größere Rolle, da die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln in Deutschland stetig steigt. Besonders für die kleinen und mittleren Unternehmen der Branche bedeutet dieser Trend eine immense Wachstumschance. Deutschlandweit wird ihre Zahl auf mehr als 25.000 geschätzt. Die Herausforderung für diese Unternehmen besteht darin, dass gegenüber dem Handel Dokumentationspflichten zum Produkt selbst und zum Unternehmen zu erfüllen sind. Oft liegen diese Informationen nur auf dem Papier vor, und dann auch nur zu einem kleinen Teil. Der Handel benötigt sie aber vollständig, aktuell und online. Auch für die Vermarktung über eigene WEB-Shops sind aktuelle und korrekte Informationen gefordert. Hinzu kommen umfangreiche Nachweise für Unternehmenszertifizierungen. Mit dem Pflegen und oft mehrfachen Eingeben der vielen Einzelinformationen kommen kleine regionale Lebensmittelproduzenten schnell an praktische Obergrenzen.



Forschungs- und Entwicklungsverein
für Robotik- und Automationslösungen e.V.

IDEEN GROSS MACHEN

FERA ist der Forschungs- und Entwicklungsverein für Robotik- und Automationslösungen e.V.

FERA bündelt das Know-how von Spezialisten und Marktführern aus dem Bereich der Automation und Digitalisierung von Produktionsprozessen. Durch den direkten Zugriff auf Spezialwissen in der gesamten Wertschöpfungskette und die Partnerschaften bedeutender Technologieunternehmen können Lösungskonzepte erarbeitet und durch die Einbindung eines entsprechenden Generalunternehmers auch umgesetzt werden.

Mit FERA bieten wir eine Anlaufstelle für Anbieter und Anwender von Automationssystemen. Entstanden ist ein Kompetenzforum, in dem sich Unternehmen austauschen und die weitere technologische Entwicklung gemeinsam vorantreiben. FERA bietet dem Anwender eine umfassende Unterstützung bei dem Ausbau von Automation und Digitalisierung in der Produktion.

Die Aufgaben von FERA

FERA verfolgt ein Ziel: erfolgreiche Multipartnerprojekte. Voraussetzung hierfür ist nicht nur eine professionelle Projektbearbeitung, sondern auch die Auswahl der richtigen Projektbeteiligten sowie ein zielgerichteter Informationsaustausch unter ihnen. So entstehen im Interesse einer optimalen Kundenlösung bedarfsorientierte Partnerschaften.

Das erwartet Sie auf dem RegioFood-Plus Seminar „Digitalisierung für regionale Lebensmittelproduzenten“

Erfahren Sie auf dem Seminar Digitalisierung für regionale Lebensmittelproduzenten, wie sich Unternehmen Ihrer Branche erfolgreich digitalisiert und automatisiert haben. Dazu stellen Ihnen unsere Experten spannende Praxisbeispiele Ihrer Branche vor und ermöglichen Ihnen einen Ausblick in die Zukunft.



Seminar mit Vorträgen unserer Branchenexperten im NH Berlin Conference Center 04.09.2019

NH Berlin Conference Center
Zehlendorfer Damm 190
14532 Kleinmachnow

Vorträge rund um das Thema „Digitalisierung für regionale Lebensmittelproduzenten“ und persönlicher Austausch mit unseren Branchenexperten



Get-Together und Netzwerken 04.09.2019

Netzwerken Sie mit unseren Branchenexperten bei einem Empfang mit Canapés und Getränken Ihrer Wahl



(Optional) Digitalisierung live 05.09.2019

Besuchen Sie Betriebe, die bereits ihr Unternehmenskonzept erfolgreich digitalisiert haben.

Digitalisierung für regionale Lebensmittelproduzenten – 04.09.2019 *

8:30 Uhr: Ankunft und Registrierung der Teilnehmer

9:00 Uhr: Begrüßung und Vorstellung des FERA e.V.'s und des Projektes Regio Food Plus

Vorstand FERA e.V. und Projektleitung Regio Food Plus

9:15 Uhr: Die Zukunft im Blick – Food Trends aus Verbrauchersicht

DLG-Fachzentrum Lebensmittel, Simone Schiller

9:45 Uhr: Lessons Learned: Anforderungen, Chancen und Risiken der Zusammenarbeit mit dem LEH aus Unternehmenssicht

Biomolkerei Lobetal, Reinhard Manger

10:15 Uhr: Offline first: bin ich fit für den LEH? Der Regio Food Plus Basis Check

pro agro e.V., Christin Röpert

SIBB e.V., Ron Reckin

11:45 Uhr: Kaffeepause und Netzwerken

11:15 Uhr: Track & Trace –

Produktionsprozesse überwachen

Mettler-Toledo Garvens GmbH, Dr.-Ing. Thomas Hartmann

11:45 Uhr: Was bedeuten die Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandels für regionale Lebensmittelproduzenten?

Hochschule für nachhaltige Entwicklung,

Prof. Dr.-Ing. Eckart Kramer

12:15 Uhr: Industrie 4.0: Hype oder Realität? Vorteile und Nutzen am Beispiel konkreter Lösungen!

Lenze Sales Europe GmbH, Uwe Keiter

Hans Turck GmbH & Co.KG, Dr. Bernhard Grimm

12:45 Uhr: Gemeinsames Mittagessen

13:30 Uhr: Die richtige Etikettierung für Ihre Produkte und Ihre Kunden

SES-Straßburg Etikettier Service, René Straßburg

14:00 Uhr: Trends und Entwicklungen in der Logistik

ILS/Vanderlande, Peter Spycher

CSB-System AG, Dr. Oliver Marz

15:15 Uhr: Kaffeepause und Netzwerken

16:30 Uhr: Den richtigen Partner für mein Digitalisierungsprojekt finden: Regionale IT-Dienstleister und Förderung

SIBB e.V., René Ebert

pro agro e.V., Christin Röpert

17:00 Uhr: Zusammenfassung der Veranstaltung

Ab 17:15 Uhr: Empfang und Netzwerken mit unseren Branchenexperten

Digitalisierung live erleben:

Ergänzend zu dem Programm am 04.09.2019 haben Sie die Möglichkeit Betriebe zu besichtigen, die ihr Unternehmenskonzept bereits erfolgreich digitalisiert haben. Genauere Zeiten und die Dauer der Besichtigungen folgen in Kürze. Sie benötigen die Informationen schon vor der Anmeldung? Bitte sprechen Sie uns an!

Tour 1 05.09.2019 (optional)

Lienig Wildfrucht GmbH

Tour 2 05.09.2019 (optional)

Lobetaler Bio

Hoffnungstaler Werkstätten GmbH

Hinweis: weitere Betriebe werden derzeit angefragt



Tour 1 – Lienig Wildfrucht GmbH

Lienig Wildfruchtverarbeitung erfüllt die Forderung der Konsumenten und die der Industrie mit zeitgemäß höchsten Ansprüchen in puncto Qualität und Transparenz. Die klare Unternehmensausrichtung ist Lieferant und Dienstleister der Nahrungsmittelindustrie, speziell für den Fruchtsaft- und Getränkebereich. So werden die wertvollen Früchte sowohl als Endprodukte, als auch in veredelter Form als Halbfertigwaren für die Lebensmittelindustrie hergestellt.

Auch dem starken Trend von BIO-Sortimenten in der Non-Food-Industrie wird die Lienig Wildfruchtverarbeitung mit einem breit gefächerten Warensortiment gerecht. Ein großer Teil der Halbfertigwaren wird gemeinsam mit den weiterverarbeitenden Betrieben in Zusammensetzung und Konsistenz festgelegt und dementsprechend hergestellt.

Lienig Wildfrucht GmbH
Märkische Str. 66
15806 Zossen

Mehr Informationen unter:

www.lienig.com





Tour 2 – Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH

Eine handfeste Aufgabe

Die Lobetaler Bio-Molkerei integriert soziale Verantwortung in wirtschaftliches Handeln.

Erfolg bedeutet mehr, als hochwertige Produkte erfolgreich zu vermarkten. So arbeiten in unserer Molkerei, wie auch in jedem anderen Betriebszweig der Hoffnungstaler Werkstätten Menschen mit und ohne Behinderung zusammen. Wir binden jeden einzelnen nach seinen Fähigkeiten ein.

Bio als logische Konsequenz

Auch in unserem landwirtschaftlichen Zweig hat die Zusammenarbeit von behinderten und nicht behinderten Menschen Tradition. 2009 haben wir alle vier Betriebe auf Bio umgestellt. Unsere gesamte Milchproduktion und Milchveredelung wirtschaftet somit doppelt nachhaltig: ökologisch und sozial. In Lobetal nennen wir das soziale Milchwirtschaft.

Lobetaler-Bio Molkerei
Sydower Feld 1
16359 Biesenthal

Mehr Informationen unter:

www.lobetaler-bio.de

Informationen für die Teilnehmer

Veranstaltungsort des Seminars am 04.09.2019:

[NH Berlin Conference Center](#)

Zehlendorfer Damm 190

14532 Kleinmachnow

Übernachtung:

Es besteht die Möglichkeit ein Hotelzimmer in dem NH-Conference Center zu buchen. Die Kosten für die Übernachtung in dem Hotel und das Frühstück werden nicht von dem FERA e.V. übernommen und sind von den Teilnehmern selbst zu tragen.

Informationen:

Bitte geben Sie die Tour, die Sie besuchen möchten zeitnah vor der Veranstaltung an. Ein Transfer zu den Betrieben wird nicht übernommen.

Seminargebühren:

Die Kosten für dieses Seminar betragen 149 Euro pro Person (zzgl. der gültigen MwSt.) und sind mit Rechnungsstellung zu zahlen.

In diesem Preis sind folgende Leistungen enthalten:

- Vorträge mit direktem Bezug zu Referenzprojekten
- Freigegebene Vorträge in digitaler Form (auf Anfrage)
- Möglichkeit des gemeinsamen Netzwerkens
- Einmalige Einblicke in Food-Unternehmen Ihrer Branche
- Getränke und Essen während der Tagung

Anmeldung:

zur Anmeldung nutzen Sie bitte unsere Website (<https://fera-verein.de/fera-seminare/>).

Nach der Registrierung erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung die Rechnung.

Sollten Sie von der Teilnahme an dem Seminar Digitalisierung für regionale Lebensmittelproduzenten zurücktreten, ist eine Benachrichtigung in schriftlicher Form mindestens eine Woche vor Seminarbeginn an veranstaltung@fera-verein.de erforderlich. Liegt keine Rücktrittserklärung vor, wird die Seminargebühr in voller Höhe erhoben.

Wir bedanken uns bei den teilnehmenden Unternehmen und Organisationen:



Lenze **METTLER TOLEDO**



Bei organisatorischen Fragen unterstützt Sie gerne:

Mayte Baum

Tel.: +49 2451 625 422

Mobil: +49 163 6250 603

Fax: +49 2451 625 311

E-Mail: veranstaltung@fera-verein.de

