



Die ausgewählten Projekte des Wettbewerbes Ernährung.NRW 2010

Projekt	Koordinator	Kooperationspartner
<p>pigGS - Neue Beiträge zur Optimierung der Schweinefleischproduktion: Ziel des Projektes „pigGS“ zur genomischen Selektion bei Mutterrassen des Schweins ist die Erarbeitung einer neuen kombinierten Zuchtwertschätzung aus molekulargenetischen und statistischen Ansätzen, die auf Informationen des Schweinegenoms beruht.</p>	Förderverein Biotechnologieforschung e.V.	<p>Universität Bonn – Institut für Tierwissenschaften Universität Göttingen – Department für Nutztierwissenschaften</p>
<p>Marke NRW - Markenbildung für Produkte aus NRW: Ziel des Verbundprojektes ist die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit von kleinen und mittelständischen Herstellern regionaler Lebensmittel durch die Entwicklung eines innovativen, ganzheitlichen Marketingkonzeptes für die Marke NRW.</p>	Ernährung.NRW e.V.	<p>Universität Bonn - International Center for Food Chain and Network Research Münsterland e.V. Kieffer & Weigand GbR Milk & Beermann GmbH & Co. KG Fleischerverband NRW</p>
<p>PROFOB – Professional Food Bachelors: Das zu entwickelnde Food-Volontariat für die Agrar- und Ernährungswirtschaft in NRW hilft den Unternehmen dabei, Einsatzfelder für diese neue Gruppe akademischer Absolventen entlang der Wertschöpfungskette Agrar, Lebensmittel und Ernährung zu identifizieren und verbessert die Berufschancen für neu auf den Markt drängende Bachelor-Absolventen.</p>	Ernährung.NRW e.V.	<p>AFC Personalberatung GmbH Bonner Agrar- und Ernährungszentrum der Landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Bonn Nordrhein-Westfälische Ernährungswirtschaft Sozialpartnerprojekt e.V.</p>
<p>Campy-Präv: Als Hauptübertragungsweg für Campylobacter gelten frisches Schweine- und Geflügelfleisch. Projektziel ist die Entwicklung einer Strategie zur Bekämpfung von Campylobacter mit ihren natürlichen Feinden, den Bakteriophagen, als Alternative zum Einsatz von Antibiotika im Tierstall.</p>	Bio-Security Management GmbH	<p>PTC Phage Technology Center GmbH QHP Life Science GmbH</p>



<p>Frucht macht Schule: Anhand des EU-Schulobstprogrammes in NRW wird analysiert, welche innovativen Konzepte in den Bereichen Vermarktung, Qualitätsmanagement, Lieferlogistik und zielgruppenorientierte Weiterbildungsangebote implementiert werden können, um die Wettbewerbsfähigkeit von KMUs, insbesondere des Obst- und Gemüse-sektors, bei der Schulverpflegung zu verbessern und den Markteintritt zu erleichtern.</p>	<p>Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung e.V.</p>	<p>Universität Bonn – Food Net Center Universität Bonn – Kompetenzzentrum Gartenbau / INRES HortKinetix</p>
<p>Baby Gourmet: Projektgegenstand sind Innovationen in der Säuglingsernährung durch multimodale Entwicklung und Evaluation neuer Produktlinien in der Beikost.</p>	<p>Forschungsinstitut für Kinderernährung/ Förderergesellschaft Kinderernährung e.V.</p>	<p>Dortmunder Initiative zur rechnerintegrierten Fertigung e.V. Forschungsinstitut für Kinderernährung GmbH</p>
<p>Nachhaltigkeitsstudie Ernährung.NRW: Durch eine ganzheitliche Analyse der Einflüsse/Synergien eines nachhaltigen Wirtschaftens auf die Wertschöpfungskette Ernährung erhöht sich der Wissens- und Erkenntnisstand der Verantwortlichen zu Aspekten der Nachhaltigkeit. Durch entsprechende Handlungsempfehlungen kann die Wettbewerbsfähigkeit der Ernährungsbranche verbessert werden werden.</p>	<p>Institut für Nachhaltiges Management e.V.</p>	<p>Universität Bonn - Professur für Produktions- und Umweltökonomie Universität Bonn - Professur für Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft</p>
<p>Vielfalt schmeckt: Das Vorhaben will durch Entwicklung und Präsentation kulinarischer Angebote die vorhandene Rassen- und Sortenvielfalt im Bergischen Land geschmacklich erlebbar machen und so zur Stärkung der landwirtschaftlichen Produzenten, Verarbeiter und gastronomischen Betriebe beitragen.</p>	<p>Zweckverband Naturpark Bergisches Land</p>	

