

## Sprechen Sie uns an!

**Wollen Sie dabei sein**, wenn der REFA Fachausschuss das nächste Unternehmen besichtigt und aktuelle Anforderungen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie diskutiert?

**Ist es Ihnen wichtig**, dass Ihre förderungswürdigen Führungskräfte in den Fachtagungen und den veranstaltenden Unternehmen neue Impulse und Einblicke bekommen sowie persönliche Kontakte aufbauen?

**Wir freuen uns auf Sie!**

Ihr Ansprechpartner ist der Vorsitzende des REFA-Fachausschuss Nahrung und Genuss.



**Uwe Grebe**

Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie  
REFA Ing. Industrial Engineering

**Kontakt:**

c/o Martin BRAUN KG • Tillystraße 17 • 30459 Hannover  
Telefon 0511 41 07 210 • Fax 0511 41 07 266  
u.grebe@martinbraun.de  
[www.refaly.de/netzwerk/infonahrung.html](http://www.refaly.de/netzwerk/infonahrung.html)

REFA

**Informationsbroschüre  
zum REFA Fachausschuss**

**Nahrung und Genuss**

**Fachausschuss  
Nahrung und Genuss**

Wissen, Kompetenz und  
Innovation für Fach- und  
Führungskräfte der Nahrungs-  
und Genussmittelindustrie

**Ein Vorsprung im Handeln  
hat, wer da beginnt, wo  
andere noch reden.**

## Wir stellen uns vor

### ■ Wer wir sind

Der REFA Fachausschuss Nahrung und Genuss ist ein Netzwerk, dem Fach- und Führungskräfte der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Betriebs- und Unternehmensberater, Unternehmer, Vertreter von Instituten sowie der Sozialpartner angehören.

### ■ Unser Ziel

Das verfolgte Ziel besteht darin, den Unternehmen der Branchen sowie den Fachausschussteilnehmern aktuelle und praxisorientierte Methoden der Planung und Steuerung, der Organisation sowie des strategischen und operativen Wirkens der Unternehmen näher zu bringen.

### ■ Was wir tun

Die Wissenspotenziale der Nahrungs- und Genussmittelindustrie mit einem global vernetzten und prozessorientierten Handeln zu verkoppeln, um einen optimalen Unternehmenserfolg sicher zu stellen, ist Hauptbestandteil unserer Arbeit.

### ■ Wie wir agieren

Die Unterstützung bei der Umsetzung der, heute mehr denn je, unabdingbaren Forderung ständiger Optimierung und Rationalisierung von Prozessen und Abläufen erfolgt durch Fachtagungen und dem Vorhandensein eines Netzwerkes kompetenter Fachleute aus den oben genannten Gruppen.

### ■ Ihr Nutzen

Damit bieten wir Unternehmen einen kostengünstigen Know-how-Transfer.

### ■ Teilnahme

Die Mitglieder und Gäste des REFA Fachausschuss treffen sich mehrmals jährlich, um Ihre Ziele zu verwirklichen.

Für den Einzelnen ergeben sich folgende Vorteile und Wirkungsmöglichkeiten:

*Besuche und Besichtigungen von erfolgreichen Unternehmen, Diskussionen mit Unternehmensrepräsentanten.*

*Informations- und Erfahrungsaustausch durch Kommunikation mit Vertretern der Nahrungs- und Genussmittelindustrie sowie Fachleuten aus angrenzenden Bereichen.*

*Kompetenz- und Know-how-Erweiterung und damit das Sicherstellen des „persönlichen Marktwertes“,*

*Mitarbeit an zukunftsorientierten Unterlagen zur Prozessoptimierung, Betriebsorganisation und Unternehmensführung sowie Themengestaltung für den Erfahrungsaustausch.*

### ■ Referenzveranstaltungen

#### **Reinert Würstwaren**

Fleischwarenlogistik, Hochregallager

#### **Kraft Jacobs Suchard**

Prozessvisualisierung

#### **Bahlsen KG**

Robotertechnik, KVP

#### **Rheinfellsquellen**

Chargenrückverfolgung

#### **Dietrich Reimelt KG**

Silotechnik, Siloherstellung

#### **Siemens AG**

Integrierte Unternehmensleitsysteme, BDE

#### **Martin Braun KG**

Organisation von Prozessvielfalt

#### **Kraft General Foods**

Verpackungstechnik Käseherstellung

#### **Lufthansa Service GmbH**

Herstellung von Bordverpflegung

#### **Nordsee**

Fischkonservenherstellung, QS

#### **Pfanniwerke**

Materialbewirtschaftungssysteme

#### **Maggi**

Rüstzeitoptimierung

#### **Wolf Bergstraße**

Logistikanforderungen, Snackartikel

#### **Lindt & Sprüngli**

Teamarbeit, Schokoladenherstellung

#### **Langnese Iglo**

TPM, Spinat- und Gemüseverarbeitung

#### **Kemper Fleischwaren**

HACCP und EU-Verordnung

#### **Raps Gewürze**

Variables Entgelt, Teamstruktur

#### **Ireks**

“High Tech for high Quality” Produktion