

AUDIT (kurz)

Wussten Sie, dass...?

Die Lebensmittel und Getränkeindustrie ist ein ständig wachsender Sektor, der von Klein- und Mittelbetrieben dominiert wird. Im Jahr 2001 repräsentierten diese KMUs 99,1 % der Unternehmen und beschäftigten 2.7 Millionen Menschen. 48,5 % des gesamten Produktionswertes (in EUR) in Europa entfallen auf KMUs.

Aufgrund dieser Wichtigkeit der KUMs, entwirft die EU verschiedene Programme, um sie zur Entwicklung anzuhalten. Die europäische Kommission teilt den KMUs Gelder zu, dies geschieht in Übereinstimmung mit verschiedenen Projekten, die an Lebensmittelqualität und -sicherheit des 6. EU Rahmenprogramms orientiert sind.

Wir, das SPAS Projektteam, wollen Ihnen dabei helfen, Ihren Anteil an diesen Möglichkeiten zu erhalten...

Wenn sie ein paar Minuten Ihrer Zeit aufbringen können, einige Fragen zu beantworten, werden sie folgendes erhalten:

- ⇒ Einen Leistungsvergleich, der Ihnen Ihre Marktposition im Vergleich mit anderen Unternehmen Ihres Sektors zeigen wird
- ⇒ Partnerschaften für Ihre Gechäftsentwicklung
- ⇒ Handels-Anleitungen (Professionalisierung)
- ⇒ Einen Leitfaden, wie man am europäischen Agrarfuttermittelmarkt teilnehmen kann
- ⇒ Ratschläge für Ihre Innovationsaktivitäten
- ⇒ Informationen bezügl. europäischen Finanzierungsmöglichkeiten
- ⇒ Zugang zu innovativen Technologiebereitsteller für Ihren Geschäftsbereich
- ⇒ Informationen zu Märkten und Gesetzgebung

Bitte geben Sie Ihre Geschäftsaktivität und Ihr Land ein:

| WAS IST IHR GESCHÄFTSFELD? | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|--|--|
| Gerätelieferant für die Agrarindustrie oder Lebensmittelverarbeitung | Logistik | Primäre Verarbeitung von unbearbeitenden Agrarprodukten | | | | | |
| Gerätelieferant für Verpackung □ | Herstellung und Verarbeitung von gebrauchsfertigen Futtermittelprodukten (für Tiere) | Lieferung von halb-vorbereitenden Lebensmittelprodukten zur weiteren Verarbeitung | | | | | |
| IT-Services für Agrarfuttermittelindustrie | Herstellung und Verarbeitung von gebrauchsfertigen Lebensmittelprodukten (für Menschen) | Andere | | | | | |

Geben Sie Ihr Geschäftsfeld ein. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wählen Sie 'Andere' innerhalb der Agrarfuttermittelindustrie.

| AUS WELCHEM LAND STAMMEN SIE ? | |
|--------------------------------|--|
| Albanien bis Vatikan | |

Geben Sie Ihr Land ein.

Fortfahren

| | | ΔΙ | LGEMEINE I | NEORMATI | ONEN | | | | |
|--|--------------|--------------|---|--------------------|---|---|-------------------|-----------|--|
| | | | | | | | | 050 M | |
| Umsatz | < 5 M. (1) | 5 < 10 M | . 10 < 20 | O M. 20 | < 43 M. | 43 < 100 M □ | 100 < 250 M. □ | > 250 M. | |
| Bilanz | < 5 M. □ | 5 < 10 M | . 10 < 20 | 0 M. 20 | < 50 M. | 50 < 100 M | 100 < 250 M. □ | > 250 M. | |
| Mitarbeiter | < 10 | 10 < 50 □ | 50 < 1 | 00 10 | 0 < 250 | 250 < 500 | 500 < 1.000 | > 1.000 | |
| (1) Mio. EUR | | | | | | | | | |
| | | BITTE MAR | RKIEREN SIE | IHRE HAU | PTAKTIVIT | ÄT: | | | |
| Gerätelieferant für die Agrarindustrie oder Lebensmittelverarbeitung | | | Logistik □ | | | Primäre Verarbeitung von unbearbeitenden Agrarprodukten | | | |
| | | | erstellung und uchsfertigen (für | | | Lieferung von halb-vorbereitenden Lebensmittelprodukten zur weiteren Verarbeitung | | | |
| IT-Services für Agrarfuttermittelindustrie Gebrauchsfertigen Lebens (für Mensch | | | ebensmittel | | | Andere | | | |
| | | | | | | | | | |
| WE | NN SIE ZUSÄT | ZLICHE AK | TIVITÄTEN H | IABEN, MAI | RKIEREN S | SIE DIESE BIT | TE HIER: | | |
| Gerätelieferant für die Agrarindustrie oder Lebensmittelverarbeitung | | er | Logistik | | | Primäre Verarbeitung von unbearbeitenden Agrarprodukten | | | |
| Herstellung und Verarbe Gerätelieferant für Verpackung gebrauchsfertigen Futtermi (für Tiere) | | | Futtermittelp | ig von rodukten | Lieferung von halb-vorbereitenden Lebensmittelprodukten zur weiteren Verarbeitung | | | | |
| | | | erstellung und Verarbeitung von uchsfertigen Lebensmittelprodukten (für Menschen) | | | Andere | | | |
| Bitte wählen Sie jene (1) bis komplett zust | | | RNATIONA | | ITÄTEN | sst, von über | | ustimmend | |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| Wir haben viel Erfahrung in internationaler Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten | | | | | | | | | |
| Wir haben viel Erfahrung in internationalen Aktivitäten, zB Export, Einkauf) | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | UF | RHEBERRE | CHT UND | F&E | | | | |
| F&E | | | Überhaupt nicht zustimmend | | | Komplett zustimmend | | | |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| Wir haben eine wirksame unser Innovationserfolg r Patenten her | | | | | | | | | |
| Wir haben gut etablierte F & E Aktivitätenund hoch- qualifiziertes F & E Personal | | | | | | | | | |

| INNOVATIONSMANAGEMENT | | | | | | |
|---|----------------------------|---|---|---|---------------------|---|
| | Überhaupt nicht zustimmend | | | | Komplett zustimmend | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Wissensmanagement | | | | | | |
| Wir haben einen gut definierten Innovationsplan, der in der Organisation auch bekannt ist | | | | | | |
| Wir verwalten wirksam unsere Innovationskenntnisse | | | | | | |
| Kundenorientierung | | | | | | |
| Wir machen üblicherweise eine hauseigene Marketinganalyse bevor ein neues F & E Projekt gestartet wird | | | | | | |
| Projektmanagement | | | | | | |
| Wir verwenden gut definierte Projektmanagement- verfahren | | | | | | |
| Kooperationsmanagement | | | | | | |
| In F & E arbeiten wir mit anderen Partnern zusammen | | | | | | |
| Produktinnovationen | | | | | | |
| Wir sind beim Einführen von Produkten gut etabliert | | | | | | |
| Prozessinnovation | | | | | | |
| Wir sind beim Einführen von neuen Prozesen und Ausrüstungen gut etabliert | | | | | | |
| Nicht-technologische Innovationen | | | | | | |
| Wir führen betriebswirtschaftliche und andere nicht- technologische Innovationen ein, (zB Marketing Design, Geschäftsmodelle) | | | | | | |

| INNOVATIONSHINDERNISSE | | | | | | | |
|---|-----------|---------------|------|---|---------------------|---|--|
| | Überhaupt | nicht zustimm | nend | | Komplett zustimmend | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| Finanziell | | | | | | | |
| Unser Haupt-Innovationshindernis ist die Finanzierung | | | | | | | |
| Interne Faktoren | | | | | | | |
| Unser Haupt-Innovationshindernis ist ein Mangel an internen Ressourcen, (zB ausgebildete Personen, Informationen) | | | | | | | |
| Regulierung | | | | | | | |
| Unser Haupt-Innovationshindernis ist die Regulierung | | | | | | | |
| Markt | | | | | | | |
| Unser Haupt-Innovationshindernis ist die Makrtakzeptanz | | | | | | | |

| INNOVATIONSZIELE | | | | | | |
|---|----------------------------|---|---|---|---------------------|---|
| | Überhaupt nicht zustimmend | | | | Komplett zustimmend | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Änderung der Geschäftsbeziehungen | | | | | | |
| Wir wollen neue Partner finden und den Dialog mit ihnen verbessern | | | | | | |
| Produkt- und Marktstrategie | | | | | | |
| Wir wollen erfolgreich neue Produkte und Marktstratgien einführen | | | | | | |
| Herstellung | | | | | | |
| Wir wollen unsere Produktionsflexibilität und Produktivität verbessern | | | | | | |
| Qualtiät | | | | | | |
| Wir wollen unsere Produktqualität verbessern | | | | | | |
| Lebensmittelsicherheit | | | | | | |
| Wir wollen unsere Lebensmitelsicherheit verbessern | | | | | | |
| Nachweisbarkeit | | | | | | |
| Wir wollen unsere Logistik und Kundentreue verbessern | | | | | | |
| Andere | | | | | | |
| Wir wollen die Sozial- und Umweltverträglichkeit unseres Unternehmen verbessern | | | | | | |

| INTERESSENSFELDER | | | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|--|--|
| PARTNERSUCHE | | | | | | | |
| Mit welcher Art von Partner würden Sie gerne kooperieren? | | | | | | | |
| Gerätelieferant für die Agrarindustrie oder Lebensmittelverarbeitung □ | Herstellung und Verarbeitung von gebrauchsfertigen Futtermittelprodukten (für Tiere) □ | Primäre Verarbeitung von unbearbeitenden Agrarprodukten | | | | | |
| Gerätelieferant für Verpackung □ | Herstellung und Verarbeitung von gebrauchsfertigen Lebensmittelprodukten (für Menschen) | Lieferung von halb-vorbereitenden Lebensmittelprodukten zur weiteren Verarbeitung | | | | | |
| IT-Services für Agrarfuttermittelindustrie | Anderen innerhalb der Agrarfuttermitelindustrie | Universität/Forschunsgspartner □ | | | | | |
| Logistik □ | Partnern von anderen Industrien | | | | | | |
| Sie würden gerne Partner | finden, die in folgende Bereiche spezialisie | rt sind (bitte spezifizieren): | | | | | |
| Herstellung von Nahrungsmitteln und Ge- tränken □ | Arbeiten mit Milchprodukten und Käseher- stellung | Verarbeitung von Tee und Kaffee □ | | | | | |
| Produktion, Verarbeitung und Konservierung von Fleisch und Fleischprodukten | Herstellung von Eiscreme | Herstellung von Gewürzen/Aromen und Würzmitteln | | | | | |
| Produktion und Konservierung von Fleisch | Herstellung von Futtermühlenprodukten, Stärken und Stärkeprodukten | Herstellung von homogenisierten Lebens- mittelvorbereitungen und diätischen Le- bensmitteln | | | | | |
| Produktion von Fleisch und Geflügelfleischprodukten | Herstellung von Futtermühlenprodukten | Herstellung von anderen Lebensmitteln n.e.c. | | | | | |
| Verarbeitung und Konservierung von Fisch und Fischprodukten □ | Herstellung von Stärken und Stärkeprodukten | Herstellung v∏on Getränken | | | | | |
| Verarbeitung und Konservierung von Obst und Gemüse | Herstellung von gebrauchsfertigem Tierfutter | Herstellung von destillierten, trinkbaren alkoholischen Getränken | | | | | |
| Verarbeitung und Konservierung von Kartoffeln ☐ | Herstellung von gebrauchsfertigem Futter für Nutztiere | Produktion von Ethylalkohol von vergore- nen Materialien | | | | | |
| Herstellung von Obst- und Gemüsesäften | Herstellung von gebrauchsfertigem Haustierfutter □ | Herstellung von Weinen | | | | | |
| Verarbeitung und Konservierung von Obst und Gemüse n.e.c. | Herstellung von anderen Futtermitteln | Herstellung von Cider (Apfelwein) und anderen Fruchtweinen | | | | | |
| Herstellung von Pflanz- und Tierölen sowie –fetten | Herstellung von Brot; Herstellung von frischen Gebäckwaren und Kuchen | Herstellung von anderen nicht destillierten vergorenen Getränken | | | | | |
| Herstellung von unbearbeiteten Ölen und Fetten | Herstellung von Rusks (sehr harte und trockene Biskuits) und Biskuits; Herstellung von konservierten Gebäckwaren und Kuchen | Herstellung von Bier | | | | | |
| Herstellung von raffinierten Ölen und Fetten | Herstellung von Zucker | Herstellung von Malz | | | | | |
| Herstellung von Margarine und ähnlich genießbaren Fetten | Herstellung von Kakao, Schokolade und Zuckerfeingebäck | Produktion von Mineralwasser und alkohol- freien Getränken | | | | | |
| Herstellung von Milchprodukten | Herstellung von Makkaroni, Nudeln und Cous Cous und ähnlichen mehligen Pro- dukten | Herstellung von Tabakprodukten | | | | | |
| | Wo soll Ihr Partner ansässig sein? | | | | | | |
| Albanien bis Vatikan | | | | | | | |
| | / IIDAI II DIS VALIKAI I | | | | | | |

| EU 7. RAHMENPROGRAMM INTERESSSE | | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| Ist Ihr Unternehmen an folgende Forschungsfelder interessiert? | | | | | | | | |
| Umweltverträgliche Produktion und Handhabung biologischer Ressourcen des Bodens, Waldes und des Wassers | 'Fork to Farm' (Verbraucherorientierter Ansatz, Verbraucherschutz):: Ernährung, Gesundheit und Wohlbefinden □ | Biowissenschaften und –technologie für nachhaltige nicht-Lebensmittel Produkte und Verfahren | | | | | | |
| | DETAILLIERTE PUNKTE | | | | | | | |
| lst Ihr | Unternehmen an folgenden Themen interes | ssiert? | | | | | | |
| Tierschutz, Zucht und Produktion | Bio-Katalyse □ | Konservierung, Handhabung und Nutzung von lebenden Wasserressourcen | | | | | | |
| Konsumenten-, Gesellschafts-, Industrie-, und Gesundheitsaspekte von Lebens- und Fütterungsmitteln, inkl. Verhaltens- und Kognitionswissenschaften | Ermöglichen von Forschung, inkl, ohm'sche Technologien und Nutzung von Biodiversi- tät | Umwelteinflüsse auf und von Lebensmitteln / Nahrungsketten | | | | | | |
| Umweltsanierung und Säuberungsver- farhen | Forstwesen und auf Forst basierenden Produkte und Verfahren | Verbesserte Ernte- und Produktionssyste- me □ | | | | | | |
| Verbesserte Ernte, Futterlagerung, Meer- produkte und Biomasse für Energie, Um- welt □ | Verbesserte Qualität und Sicherheit bezügl. chemisch und mikrobiologisch, von Lebensmitteln, Getränken und Futter | Infektiöse Krankheiten bei Tieren, einschließlich Tiermedizin ☐ | | | | | | |
| Innovative Lebensmittel und Futterverarbeitungstechnologie (inkl Verpackung) | Intaktheit (und Kontrolle) der Nahrungsmittelkette | Ernährungsweise, ernährungsbedingte Krankheiten und Beschwerden, inkl. Fett- leibigkeit | | | | | | |
| Pflanzensicherheit | Ländliche Entwicklung ☐ | Sichere Entsorgung von tierischen Abfällen | | | | | | |
| Nachhaltige und konkurrenzfähige Fische- rei und Aquakultur □ | Nachhaltige, konkurrenzfähige und vielseitige Land- und Forstwirtschaft | Ganzheitliches Nahrungsmittekettelkonzept (inkl. Fische und Meeresfrüchte) ☐ | | | | | | |
| Nachweisbarkeit □ | | | | | | | | |

Fortfahren