



## Gemeinsame Pressemitteilung von Universität Bayreuth und Stadt Kulmbach

*Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität der Universität Bayreuth (ForN) am Standort Kulmbach:*

# Startschuss für die Einrichtung hochmoderner Arbeitsräume

## Neue Impulse für Kooperationen von Forschung und Wirtschaft

**Bayreuth (UBT).** Die Einrichtung der neuen Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität der Universität Bayreuth (ForN) am Standort Kulmbach gewinnt weiter an Fahrt. Damit wird die Stadt Kulmbach zum Universitätsstandort und wird demnächst auch die ersten Studierenden erhalten. ForN ist eine Forschungs- und Serviceeinrichtung der Universität Bayreuth, die in Kooperation mit der gewerblichen Wirtschaft den Aufbau neuer Kompetenzen in den Lebensmittelwissenschaften vorantreiben wird.



*Bildunterschrift: Bei der Enthüllung des neuen Namensschildes (von links): Prof. Dr. Fredi Schwägele, Prof. Dr. Jörg Gundel, Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Annegret Kühne, Prof. Dr. Ortwin Meyer, Henry Schramm, Hans Albert Ruckdeschel.  
Foto: Brigitte Dresel, Max Rubner-Institut*

Im Beisein prominenter Vertreter aus Politik, Wissenschaft und Wirtschaft wurde heute Morgen das Namensschild im Eingangsbereich des Max Rubner-Instituts feierlich enthüllt. Damit fiel der Startschuss für die Nutzung der neuen Arbeitsräume, die derzeit mit einer hochmodernen Infrastruktur für Forschungs- und Entwicklungsarbeiten ausgestattet werden. In unmittelbarer Nachbarschaft wird die Forschungsstelle für

Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht, eine weitere Einrichtung der Universität Bayreuth, zusätzliche Arbeitsräume erhalten.

Kulmbachs Oberbürgermeister Henry Schramm, der Vizepräsident der Universität Bayreuth Prof. Dr. Ortwin Meyer, der Präsident des Max Rubner-Instituts Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, dessen Wissenschaftlicher Direktor Prof. Dr. Fredi Schwägele, der Geschäftsführer der IREKS GmbH Hans Albert Ruckdeschel, Frau Annegret Kühne für die Adalbert-Raps-Stiftung sowie Prof. Dr. Jörg Gundel als stellvertretender Direktor der Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht feierten gemeinsam diesen weiteren Schritt beim Aufbau der neuen Forschungsstelle. Dabei drückten sie ihre Überzeugung aus, dass aus der Zusammenarbeit der Universität Bayreuth mit dem Max Rubner-Institut wichtige Impulse für die klein- und mittelständischen Unternehmen der Lebensmittelbranche in der Region ausgehen werden. Der Transfer von neuen Erkenntnissen und innovativen Verfahren aus der Wissenschaft in die gewerbliche Wirtschaft sei eine wesentliche Voraussetzung, um Wachstum und Beschäftigung in der Region nachhaltig zu fördern. Für Oktober 2009 ist in Kulmbach die feierliche Eröffnungsveranstaltung für ForN geplant.

ForN erhält für den Zeitraum 1. Juli 2009 bis 30. Juni 2015 Fördermittel in Höhe von 1,884 Mio. €. Erst in der vergangenen Woche hatte Regierungspräsident Wilhelm Wenning der Universität Bayreuth den Zuwendungsbescheid über eine Förderung in Höhe von 942.000 € aus dem Europäischen

Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) überreicht. Unternehmen der Lebensmittelbranche aus der Stadt Kulmbach leisten einen Beitrag von weiteren 444.000 €. Die Universität Bayreuth bringt einen Eigenanteil von 498.000 € ein und beabsichtigt, die Forschungsstelle am Standort Kulmbach über den Zeitraum der EU-Förderung hinaus auf Dauer weiterzuführen.

Die Forschungsstelle ForN verfolgt das strategische Ziel, die in Nordbayern bestehenden Forschungs- und Entwicklungskapazitäten in der Lebensmittelbranche weiter zu stärken. Sie wird darauf hinarbeiten, dass Unternehmen einen verbesserten Zugang zu Ergebnissen der Grundlagenforschung, zu hoch entwickelten Methoden und Messtechniken sowie zu exzellent ausgebildetem Personal erhalten. ForN wird anwendungsorientierte Forschungen im vorwettbewerblichen Raum betreiben, kooperative Projekte mit klein- und mittelständischen Unternehmen durchführen sowie Fort- und Weiterbildungsangebote entwickeln.

In der Forschungsstelle ForN werden zwei promovierte wissenschaftliche Mitarbeiter als Arbeitsgruppenleiter tätig sein sowie eine Technische Assistentin, eine Sekretärin und vier Nachwuchswissenschaftler (Doktoranden) und eine Anzahl studentischer Hilfskräfte bzw. Werkstudenten. Dieses Personal wird aus den für ForN zur Verfügung stehenden Personalmitteln vergütet. Es wird erwartet, dass die Arbeitsgruppen im Rahmen der geplanten Kooperationen weitere Mittel einwerben, also auch Personalmittel. Außerdem werden in den Arbeitsgruppen von ForN Studienabschlussarbeiten angefertigt (z.B. Bachelor, Master und Promotion). Hinzu kommt noch eine wechselnde Anzahl von 1 – 4 Gastwissenschaftlern bzw. Gastprofessoren, so dass man von insgesamt ca. 30 – 40 Personen in ForN ausgehen kann.

Die Forschungsstelle ForN ist Teil einer umfassenden Konzeption der Universität Bayreuth zum Ausbau der Lebensmittelwissenschaften. Der Standort Kulmbach spielt in

diesem Konzept eine herausragende Rolle. Die Universität sieht dabei Lebensmittel als Biopolymere an, also z. B. Proteine, Nucleinsäuren oder Polysaccharide, und verknüpft damit die Lebensmittelwissenschaften konzeptionell und methodisch mit den an der Universität Bayreuth vorhandenen starken Arbeitsgruppen auf den Gebieten der Biowissenschaften, Chemie und Physik und verbindet diese kooperativ mit weiteren Aktivitäten aus anderen, synergistischen Feldern. Dies ist eine neue Konzeption mit neuer Qualität in den Lebensmittelwissenschaften.

Das Max Rubner-Institut (Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel mit allen Instituten in Deutschland) und die Universität Bayreuth haben im letzten Jahr einen Kooperationsvertrag auf dem Gebiet der Lebensmittelforschung abgeschlossen. Das Abkommen sieht vielfältige Maßnahmen für gemeinsame Vorhaben und kooperative Forschung vor.

An der Universität Bayreuth wurde von 2004 – 2009 das Projekt „Besondere Aspekte der Lebensmittelsicherheit in kleinen und mittleren Betrieben“ durchgeführt, das im Rahmen der High-Tech-Offensive Bayern im Projekt „Informations- und Transferzentrum Lebensmittelsicherheit/-technologie (ITL)“ angesiedelt war. Die am Lehrstuhl für Mikrobiologie (Prof. Dr. O. Meyer) durchgeführten Arbeiten haben zur Entwicklung eines innovativen Eigenkontrollkonzeptes geführt, das in etwa 60 Metzgereien in Oberfranken erprobt wurde. Es wurde außerdem eine praxistaugliche Anleitung zur erfolgreichen Reinigung und Desinfektion erarbeitet.

Das Institut für Medizinmanagement und Gesundheitswissenschaften der Universität Bayreuth hat im Rahmen der BMBF-Fördermaßnahme Ernährungsforschung für ein gesundes Leben im Modul „Innovation und neue Ideen für den Ernährungssektor“ das Projekt „Genießer Oberfranken: Gesunde Ernährung nachhaltig implementieren – Empowerment und Partizipation im Set-

ting stärken und evaluieren: Region Oberfranken“ beantragt.

Die Universität Bayreuth besitzt in den Rechtswissenschaften die einzigartige Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht. Außerdem haben die Rechtswissenschaften einen Antrag auf Einrichtung einer Stiftungsprofessur „Verbraucherrecht“ gestellt, die – bei Bewilligung – eine weitere wesentliche Ergänzung auf dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften sein wird.

Mit diesen Leistungen und im kooperativen Verbund mit dem MRI wird die Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität eine wichtige Adresse für Partner aus der gewerblichen Lebensmittelwirtschaft sein.



Foto: Brigitte Dresel, Max Rubner-Institut

### **Ansprechpartner für weitere Informationen:**

#### Für die Stadt Kulmbach:

Oberbürgermeister Henry Schramm  
Telefon 09221/940-222  
Stabsstelle Wirtschaftsförderung  
Frau Ingeborg Zapf  
Telefon 09221/940-237  
E-Mail:  
ingeborg.zapf@stadt-kulmbach.de

#### Für die Universität Bayreuth:

Vizepräsident Prof. Dr. Ortwin Meyer  
Telefon 0921/55-2729  
E-Mail: ortwin.meyer@uni-bayreuth.de