

INTERREG-Projekt SenSpores

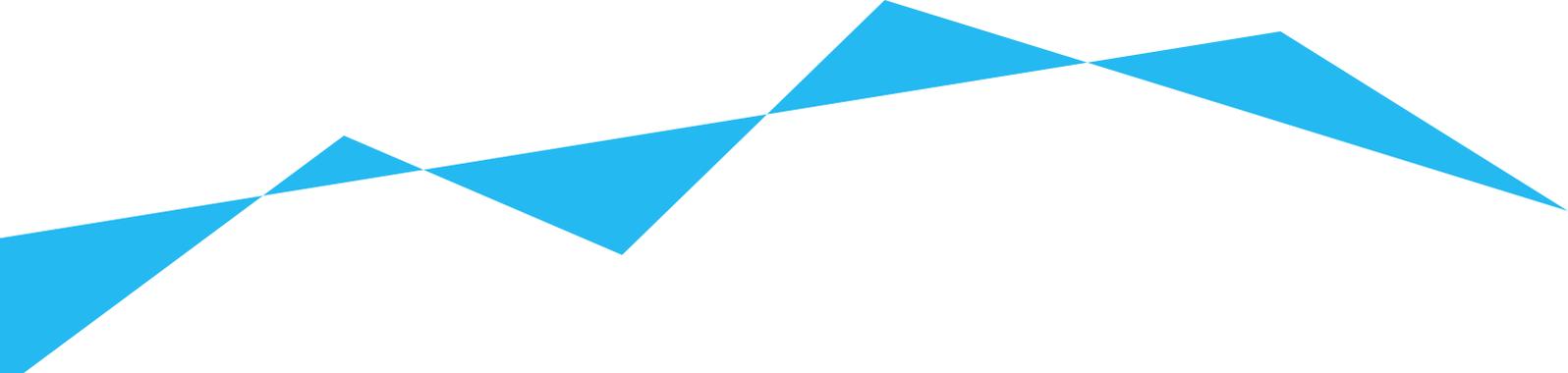
Neuartige **S**ensorstrategien für den schnellen Nachweis von Pilz- und Bakteriens**p**oren in flüssigen Lebensmitteln

Talks with Funken

Hochschule Niederrhein | October 2024



Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences



INTERREG-Projekt SenSpores

talks with **Funken**

Können Sie sich und Ihre Rolle im Unternehmen kurz vorstellen?

Mein Name ist Eva Funken, ich bin QMB bei uns im Unternehmen. Meine Aufgabe ist es dafür zu sorgen, dass wir jederzeit ein sicheres Lebensmittel herstellen, sowie unsere Kunden durch eine hohe Prozesssicherheit zu Frieden zu stellen.

Können sie kurz Ihr Unternehmen beschreiben?

Unser Unternehmen H. Funken GmbH & Co.KG (Bauer Funken) stellt ultrafrische Convenience Produkte her. Unser Produktsortiment reicht von Blattsalaten & Rohkost, welche bereits gewaschen und geschnitten sind, über klassische Feinkostsalate, Dressings, Suppen, Eintöpfe und to go Artikel. Unsere Rohwaren kommen frisch vom Feld und werden just in time für den Kunden verarbeitet.

Warum ist das Projekt für Sie so interessant?

Sichere Produkte herzustellen hat für uns die oberste Priorität. Durch unsere kurzen Restlaufzeiten sind schnelle Analyseergebnisse von enormer Wichtigkeit, um eine präzise Aussage zu treffen.

Was sind Ihre Aufgaben in dem Projekt?

Unsere Produkte können als Matrix dienen, um die verschiedenen Sensoren in der Praxis zu testen.

Welche Vorteile ergeben sich für Sie durch die Zusammenarbeit mit den anderen Projektpartnern?

Durch das Projekt lernen wir Partner auf den unterschiedlichen Ebenen kennen, wie regionale Hersteller, welche in anderen Branchen als wir unterwegs sind oder Forschende an den Universitäten. Dadurch können wir als Unternehmen lernen und uns weiterentwickeln. Das Thema Produktsicherheit in unserem Unternehmen wird nicht zuletzt durch solche Kooperationen zwischen Forschung und Praxis weiterentwickelt.

Waren Sie schon einmal an einem ähnlichen Projekt beteiligt? Welche Erfahrungen haben Sie damit gemacht?

Projekt SUN- wir haben viele neue Ideen bekommen, den Wert eines Reststoffs zu erkennen- es ist kompliziert, aber lohnenswert genauer hinzuschauen- kurze Wege für innerbetriebliche Weiterverarbeitung sind erstrebenswert.

Welche Vorteile sehen Sie für ihr Unternehmen durch die Mitarbeit in diesem Projekt?

Durch neue Technologien können unsere Produkte noch sicherer werden bei zukünftigen Krisen, um das Risiko eines Ausfalls aufgrund von mikrobiologischen Ereignissen möglichst gering zu halten.

Glauben Sie, das Projekt hat auch positive Auswirkungen für die Allgemeinheit? Wenn ja, welche könnten diese sein?

Praxisorientiert die Forschung nach vorne zu bringen und somit unsere Lebensmittel noch sicherer zu machen.