AWF
Wissen macht den Wandel

AWF-Arbeitsgemeinschaft

Smart Food Factory

Künstliche Intelligenz, Vision-Technologien & Operational Excellence in der Lebensmittelindustrie

DIE Arbeitsgemeinschaft für die moderne Lebensmittelindustrie

Die zentrale Plattform für alle Lebensmittel-Verantwortlichen, die ihre Betriebe technologisch, wirtschaftlich und kulturell in die nächste Dekade führen.

OEE-Lücken schließen. Give-away reduzieren. Fluktuation senken. *Und gleichzeitig KI-gestützte Produktionsplanung, Predictive Maintenance und Digitale Zwillinge verstehen, bevor es der Wettbewerb tut — genau hier trifft sich, wer die moderne Lebensmittelindustrie gestaltet.*

Konstituierende Sitzung: 10. Juni 2027
Ort: Gründungssitzung online, Arbeitssitzungen bei den teilnehmenden Unternehmen vor Ort

Arbeitsgemeinschaft | Was ist das eigentlich?

Arbeitsgemeinschaften im AWF haben eine lange Tradition, viele zufriedene Teilnehmerinnen und Teilnehmer und unzählige Benefits:

- ✓ In entspannter, offener Atmosphäre praxisrelevante Themen gemeinsam diskutieren und bearbeiten
- ✓ Erfahrungen mit den anderen Teilnehmenden austauschen
- ✓ Vor Ort beim Betriebsrundgang mit offenen Augen Ideen aufnehmen
- ✓ In einem Netzwerk von Expert:innen auch über die Sitzungstermine hinaus aktuelle Themen behandeln
- ✓ Durch externe Impulse stetige Verbesserung der eigenen Geschäftsprozesse

Diese Tradition setzen wir fort mit unserer neuen AG „Smart Food Factory".

Die Ausgangslage — Warum diese Arbeitsgemeinschaft, warum jetzt?

Die Lebensmittelindustrie befindet sich in einem tiefgreifenden Wandel. Fachkräftemangel, steigende Rohstoffkosten, verschärfte Qualitätsanforderungen (IFS, BRC, FSSC 22000) und wachsende Erwartungen an Nachhaltigkeit verändern die Spielregeln — und zwar gleichzeitig. Parallel dazu bleiben die klassischen Herausforderungen bestehen: OEE-Lücken, Give-away, Ausschuss, Rüstzeiten, Fluktuation, Reklamationen, Auditstress.

Wer heute ein Werk, ein Qualitätsteam oder ein OPEX-Programm führt, muss beides beherrschen: die bewährten Hebel der Operational Excellence — und die neuen Werkzeuge, die gerade Branchenstandard werden. KI-Modelle, die Produktionspläne in Echtzeit optimieren. Anlagensensorik, die Stillstände Tage vorher erkennt. Digitale Zwillinge, die das Wissen erfahrener Schichtleiter bewahren.

Der Anspruch dieser Arbeitsgemeinschaft: Die zentrale Austauschplattform für Führungskräfte der Lebensmittelindustrie sein — für alle, die sowohl die Probleme von heute lösen als auch die Chancen von morgen gestalten wollen. Bewährte Methoden treffen hier auf moderne Technologien. Werksleiter tauschen sich mit QM-Verantwortlichen, OPEX-Managern und Lean-Experten aus. Offene Zusammenarbeit mit führenden Technologieanbietern der Branche schafft den exklusiven Zugang, der außerhalb dieses Kreises nur selten verfügbar ist.

Die Kernthemen der Arbeitsgemeinschaft

Die Themenfelder sind bewusst breit gefasst, damit jedes Mitglied eigene Schwerpunkte einbringen kann. Folgende Bereiche bilden den inhaltlichen Rahmen:

1. Künstliche Intelligenz in der Produktion

- **Predictive Maintenance:** Ausfälle von Anlagen frühzeitig erkennen und Stillstände planbar machen.
- **Computer Vision & Deep Learning:** Bildauswertung für Qualitätssicherung, Verpackungskontrolle und Fremdkörperdetektion.
- **Generative KI im Betriebsalltag:** Automatisierte Dokumentation, Schulungsinhalte, Auditvorbereitung (IFS / BRC / FSSC).
- **KI-gestützte Produktionsplanung:** Prognosemodelle für Nachfrage, Rüstzeitoptimierung und Ressourceneinsatz.

2. Smart Factory & Digitaler Zwilling

- **MES / MDE / BDE:** Datendurchgängigkeit vom Shopfloor bis ins Management-Cockpit.
- **Digitaler Zwilling:** Virtuelle Abbildung von Linien und Prozessen zur Simulation von Veränderungen vor Umsetzung.
- **IoT & Sensorik:** Echtzeitdaten aus der Fertigung als Grundlage datenbasierter Entscheidungen.
- **Papierlose Fertigung:** Digitale Checklisten, Hygieneprotokolle und Rezepturen direkt an der Linie.

3. Vision-Technologien & Inline-Inspektion

- **Hyperspektrale Bildgebung:** Fremdkörpererkennung jenseits klassischer Metalldetektion — auch Holz, Kunststoff, Knorpel, Schale.
- **Qualitätsklassifizierung:** Reifegrade, Feuchtigkeit, Fett- und Proteingehalt in Echtzeit erfassen.
- **Sortiertechnik:** Ausschleusung fehlerhafter Produkte ohne manuelle Kontrolle — Steigerung von Effizienz und Ausbeute.
- **Röntgen- & Multisensorik:** Ergänzende Technologien für lückenlose Qualitätssicherung.

4. Operational Excellence & Führung

- **OEE wirksam steigern:** Von der Messung zur nachhaltigen Verbesserung — mit Daten, die Entscheidungen auslösen.
- **Moderne Shopfloor-Führung:** Vom Kontrolleur zum Coach — wie Teams Verantwortung übernehmen.
- **Lean & Six Sigma in der Food-Praxis:** Pragmatische Anwendung bewährter Methoden auf aktuelle Herausforderungen.
- **Kennzahlenbasierte Steuerung:** KPI-Dashboards, OKR und Balanced Scorecard für die Lebensmittelindustrie.

5. Nachhaltigkeit, Qualität & Food Safety

- **CO_2-Footprint & Energieeffizienz:** Datenbasierte Reduktion von Ressourcenverbrauch in der Produktion.
- **Qualitätsmanagement 4.0:** Automatisierte Auditvorbereitung, digitale HACCP-Dokumentation, KI-gestützte Abweichungsanalyse.
- **Automatisiertes Hygiene- & Textilmanagement:** RFID-basierte Ausgabe von Arbeitskleidung, lückenlose Nachverfolgung, Compliance-Nachweise ohne manuelle Listen.
- **Food Safety Culture:** Kulturwandel als Voraussetzung technischer Exzellenz.

Die Schwerpunkte Ihrer Arbeitsgemeinschaft legen Sie in der Gründungssitzung gemeinsam mit den Kolleg:innen der anderen Unternehmen fest!

Die Herausforderungen, die jedes Food-Werk kennt

Jenseits aller Technologie-Diskussionen bleibt der Produktionsalltag anspruchsvoll. Die folgenden Themen beschäftigen Werks-, Produktions-, Qualitäts- und OPEX-Verantwortliche in nahezu jedem Food-Betrieb — unabhängig von Größe und Branche. In der Arbeitsgemeinschaft werden sie offen diskutiert, mit Best Practices hinterlegt und mit konkreten Lösungsansätzen verknüpft:

- **OEE-Lücken schließen:** Von der Messung zur nachhaltigen Verbesserung — Kurzstopps, Rüstzeiten, Anlaufverluste systematisch reduzieren.
- **Give-away & Ausschuss reduzieren:** Überfüllung kostet Millionen. Welche Hebel greifen wirklich — und wie hält man Verbesserungen stabil?
- **Fluktuation & Mitarbeiterbindung:** Wie bleiben erfahrene Kräfte? Wie werden neue schnell produktiv? Konkrete Ansätze aus der Praxis.
- **Reklamationen & Fehlerkultur:** Von der Feuerwehr-Mentalität zur strukturierten Ursachenanalyse — Reklamationen als Lernquelle nutzen.
- **IFS- / BRC- / FSSC-Auditvorbereitung:** Pragmatische Wege zu einer auditfesten Organisation ohne Überdokumentation.
- **Intralogistik & Materialfluss:** Engpässe, Lagerdrehungen, Pufferstrategien — wie Produktion und Logistik wirklich zusammenspielen.
- **Rüstzeiten & Anlaufmanagement:** SMED und bewährte Methoden konsequent angewendet, statt nur theoretisch diskutiert.
- **Energie- & Rohstoffkosten:** Konkrete Einsparpotenziale identifizieren und strukturiert heben.
- **Shopfloor-Führung:** Vom Kontrolleur zum Coach — wie Schichtleiter und Vorarbeiter Verantwortung übernehmen.

Klassische Probleme — Mit modernen Werkzeugen gelöst

Viele der genannten Herausforderungen lassen sich heute mit neuen Werkzeugen deutlich wirksamer angehen als noch vor wenigen Jahren. Die folgenden Anwendungen sind keine Zukunftsvisionen — sie sind in Food-Betrieben bereits einsatzbereit und werden in der Arbeitsgemeinschaft konkret vorgestellt, diskutiert und auf die individuelle Situation der Mitglieder übertragen:

MULTILINGUALE SCHULUNG

Ein Schulungsvideo — 20 Sprachen automatisch

Die Hygieneunterweisung oder das Maschinen-Einweisungsvideo wird einmalig auf Deutsch aufgenommen. Die KI generiert Versionen in Polnisch, Rumänisch, Ukrainisch, Arabisch und weiteren Sprachen — mit lippensynchroner Videoanpassung. Ein Gamechanger für Betriebe mit hohem Zeitarbeiter-Anteil.

DIGITALER ZWILLING VOM SCHICHTLEITER

Das Wissen bleibt, wenn die erfahrene Führungskraft geht

Ihr wertvollster Schichtleiter geht in den Ruhestand? Sein Prozesswissen aus 30 Jahren wird in zwei Tagen digitalisiert. Ein KI-Avatar beantwortet Mitarbeiterfragen rund um die Uhr — in der Kommunikationsweise und mit der Expertise des Originals.

KI-GESTÜTZTE PRODUKTIONSPLANUNG

Der Wochenplan, der sich selbst optimiert

Die KI wertet Auftragslage, Rüstmatrix, Personalverfügbarkeit, Wartungsfenster und historische Störungsmuster gemeinsam aus und schlägt die optimale Reihenfolge der Produktionsaufträge vor. Typisches Ergebnis: deutlich weniger Rüstzeiten, bessere Liefertreue, stabilere Schichten.

PREDICTIVE MAINTENANCE

Anlagenstillstände erkennen, bevor sie entstehen

Vibrations-, Temperatur- und Stromdaten aus der Anlagensensorik werden kontinuierlich ausgewertet. Die KI erkennt Verschleißmuster Tage bis Wochen vor dem eigentlichen Ausfall und meldet rechtzeitig den Wartungsbedarf — ungeplante Stillstände werden zu planbaren Wartungsfenstern.

PREDICTIVE CLEANING

Reinigen, wenn nötig — nicht nach Plan

Warum alle vier Stunden reinigen, wenn sechs Stunden ausreichen? Die KI analysiert Produktwechsel, Temperaturen und Sensordaten und gibt den Reinigungsimpuls nur, wenn er wirklich erforderlich ist. Typisches Ergebnis: bis zu 20 Prozent weniger Stillstand.

AUTONOME BESTELLPROZESSE

Engpass erkannt — die Bestellanfrage läuft bereits

Die Verpackungsfolie wird knapp? Die KI erkennt den Engpass drei Tage im Voraus, prüft die Lieferantenverfügbarkeit und generiert einen Bestellvorschlag an den Einkauf — inklusive Alternativlieferanten-Vergleich.

Der gemeinsame Nenner: Jede dieser Anwendungen löst ein klassisches Problem — nur mit Werkzeugen, die vor wenigen Jahren noch nicht verfügbar waren. Ob Sie bereits erste Piloten gestartet haben, noch in der Orientierungsphase sind oder zum ersten Mal davon hören: Die Arbeitsgemeinschaft bietet Ihnen den passenden Rahmen zum Austausch mit Kolleginnen und Kollegen auf gleicher Augenhöhe.

Das Technologie-Ökosystem der Arbeitsgemeinschaft

Die Stärke dieser Arbeitsgemeinschaft liegt im offenen Zugang zu den relevanten Technologieanbietern der Lebensmittelindustrie. Über ein kuratiertes Netzwerk aus Herstellern, Softwareanbietern und Forschungseinrichtungen erhalten die Mitglieder exklusive Einblicke in reale Anwendungen — neutral, herstellerübergreifend und auf Augenhöhe.

Je nach Sitzung und Themenschwerpunkt werden Expertinnen und Experten aus folgenden Technologiefeldern eingebunden:

Vision & Hyperspektral	Cubert, Specim, EVK, Headwall u. a.
Sortier- & Inspektionstechnik	TOMRA, Bühler SORTEX, Key Technology, Multiscan u. a.
Prozess- & Anlagentechnik	GEA, Bühler, Marel, JBT, Alfa Laval u. a.
Wäge- & Kontrollsysteme	Minebea Intec, Mettler-Toledo, Ishida, Anritsu u. a.
Verpackung & Konfektionierung	Multivac, Syntegon, Sealed Air, Bosch u. a.
Automatisierung & Steuerung	Siemens, Rockwell, Beckhoff, B&R u. a.
MES / ERP / Datenplattformen	SAP, CSB-System, Infor, PTC, AVEVA u. a.
Textil- & Hygieneautomatisierung	Polytex, CWS, Kemas, Bardusch u. a.
KI- & Software-Spezialisten	Ausgewählte Anbieter aus dem DACH-Raum sowie international

In den späteren Arbeitssitzungen unterstützen unter anderem Cubert — einer der international führenden Anbieter hyperspektraler Kamerasysteme — mit Live-Demonstrationen aktueller Anwendungen in der Lebensmittelproduktion sowie Polytex mit Einblicken in automatisiertes Textil- und Bekleidungsmanagement für eine lückenlose Hygiene- und Compliance-Dokumentation nach IFS und BRC. In den Folgesitzungen kommen weitere Partner entsprechend der jeweiligen Themenschwerpunkte und je nach Teilnehmerwünschen hinzu.

Unser Selbstverständnis: Neutralität, fachliche Tiefe und praktische Relevanz. Die Arbeitsgemeinschaft ist keine Vertriebsveranstaltung, sondern ein Ort des ehrlichen Austauschs zwischen Anwendern und Technologieführern.

Format — So arbeitet die Arbeitsgemeinschaft

- **Werksbesichtigungen:** Ungefilterter Blick in reale Food-Produktionen — inklusive Live-Vorführungen hyperspektraler Inspektionssysteme.
- **Kollegiale Beratung:** Konkrete Praxisprobleme der Mitglieder werden gemeinsam analysiert und gelöst.
- **Best-Practice-Austausch:** Ehrlicher Erfahrungsaustausch auf Augenhöhe — was funktioniert, was nicht, und warum.
- **Expert-Inputs:** Fachvorträge zu KI, HSI, Digitalisierung und Food Safety von ausgewählten Referenten aus Industrie und Forschung.
- **Tools to Go:** Jeder Teilnehmer erhält konkrete Methoden, Checklisten und Entscheidungshilfen für die direkte Anwendung im eigenen Werk.

Zielgruppe: Wer sollte teilnehmen?

Die Arbeitsgemeinschaft richtet sich bewusst breit an alle Führungskräfte und Fachverantwortlichen, die in der Lebensmittelindustrie für Exzellenz, Qualität und Weiterentwicklung Verantwortung tragen. Der Mix aus unterschiedlichen Funktionen und Hierarchiestufen, aus Mittelstand, Konzernen und wachsenden Food-Scaleups macht die besondere Stärke dieser Runde aus.

- Werks-, Produktions- und Betriebsleiter
- Operations Manager und Chief Operating Officer (COO)
- Leiter Qualitätsmanagement (QM), QMB, Food Safety Manager und Auditverantwortliche
- Leiter Operational Excellence (OPEX), Continuous Improvement und Lean Management
- Six Sigma Black Belts, Green Belts und KVP-Koordinatoren
- Leiter Engineering, Instandhaltung und technische Entwicklung
- Verantwortliche für Supply Chain, Intralogistik und Produktionsplanung
- Verantwortliche für Digitalisierung, KI und Industrie-4.0-Initiativen
- HR-Verantwortliche mit Fokus auf Produktion und Fachkräftegewinnung
- Geschäftsführung von Food-Startups und Scaleups mit Ambitionen zur Skalierung

Der Wert der Arbeitsgemeinschaft entsteht gerade durch diese Vielfalt: Ein QM-Leiter sieht die Herausforderung einer Produktionslinie anders als der Werksleiter. Ein OPEX-Manager bringt andere Methoden ein als ein Shopfloor-Verantwortlicher. Genau diese Perspektivwechsel machen die Sitzungen wertvoll.

Warum jetzt einsteigen?

Die Kombination macht den Unterschied: Klassische Themen wie OEE-Steigerung, Give-away-Reduktion oder Auditvorbereitung bleiben unternehmenskritisch. Gleichzeitig verändert sich das Werkzeug-Set der Lebensmittelindustrie gerade grundlegend. Wer beide Perspektiven zusammenbringt, sichert sich einen nachhaltigen Vorsprung — bei Effizienz, Qualität, Auditfähigkeit und Mitarbeitergewinnung.

- **Sofortnutzen:** Konkrete Lösungen für heutige Produktions-, Qualitäts- und OPEX-Themen — vom ersten Tag an anwendbar.
- **Wissensvorsprung:** Technologien, Anbieter und Anwendungsfälle kennen, bevor sie Branchenstandard werden.
- **Direkter Zugang:** Austausch mit Technologieführern und erfahrenen Werks-, QM- und OPEX-Verantwortlichen — auf Augenhöhe, ohne Vertriebsdruck.
- **Peer-Learning:** Reale Produktionen besichtigen, von konkreten Umsetzungserfahrungen profitieren.
- **Fundierte Entscheidungen:** Investitionen, Piloten und Transformationsprojekte auf Basis verlässlicher Erfahrungswerte planen.
- **Netzwerk für die nächste Dekade:** Verbindungen zu Kolleginnen und Kollegen, die die gleichen Herausforderungen bewältigen.

Die Gründungssitzung

Die konstituierende Sitzung der Arbeitsgemeinschaft findet digital statt, um möglichst vielen Personen eine Teilnahme zu ermöglichen.
Einige Tage vor der Veranstaltung werden Sie von uns einen Link zum Online-Meeting erhalten. Die Tagesordnung der Gründungssitzung folgt dem bewährten Modus von AWF-AG-Gründungen:

Zeitraum	Minuten	Inhalt	Akteure
8:30h – 10:00h	10	Begrüßung und Einführung	Thomas Schöppler
	60	Impuls: „Food Operations im Wandel — KI, Vision-Technologien & Smart Factory in der Praxis“ (Daniel Denker)	Daniel Denker
	20	Kurzeinblicke: Mögliche Technologiepartner und Themenfelder der Arbeitsgemeinschaft	Daniel Denker
10:00h – 10:15h	15	Pause	
10:15h – 12:30	20	Das Konzept der Zusammenarbeit in AWF-Arbeitsgemeinschaften	Thomas Schöppler
	60	Themenspeicher gemeinsam gestalten: Welche Zukunftsthemen bewegen Ihr Werk?	Gemeinsam im Team
	35	Termine, Werksbesichtigungen & organisatorische Abstimmung	Teilnehmende

➢ **Die Arbeitssitzungen selbst finden dann, wie gewohnt, bei den teilnehmenden Unternehmen vor Ort statt.**

Themenvorschläge

Wenn Sie bereits vor der konstituierenden Sitzung Themenvorschläge haben, senden Sie diese gerne an: schoeppler@awf.de

Ihr fachlicher Leiter: Aus der Praxis für die Praxis



Daniel Denker

MBA | Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie | Lean Six Sigma Master Black Belt

Daniel Denker ist Geschäftsführer der Food Consulting GmbH und Interim Manager mit über 20 Jahren Führungserfahrung in der Lebensmittelindustrie. Seine Stationen als Werkleiter, Prokurist und Bereichsleiter reichen von Greenfield-Projekten mit 150 Mio. EUR Investitionsvolumen über multinationale Produktionsstandorte bis hin zu agilen Food-Skaleups. Mit seinem technischen Hintergrund und betriebswirtschaftlichem Weitblick (MBA) verbindet er strategisches Management mit operativer Präsenz am Shopfloor.

Mit seinem Netzwerk zu Technologieanbietern, Forschungsein-richtungen und Entscheidungsträgern der Lebensmittelindustrie öffnet er der Arbeits-gemeinschaft den Zugang zu Best Practices, die sonst selten in dieser Tiefe zugänglich sind. Sein Führungsstil ist kooperativ, fair und fordernd — mit klarem Fokus auf Umsetzung und Wirkung.

„Dynamisch. Integrativ. Verbindlich. Macher."

(Weitere Infos unter: www.food-consulting.org)

AWF-Arbeitsgemeinschaften ermöglichen Ihnen den Erfahrungsaustausch zu aktuellen Themen in einem kompetenten Kollegenkreis sowie dort Vorschläge und Lösungen zu markanten Problemen zu entwickeln und allgemeine Ergebnisse einem breiten Interessentenkreis (z.B. über Leitfäden, Ergebnisberichte, etc.) zugänglich zu machen.

Die im Rahmen der Tätigkeit der Arbeitsgemeinschaft zu behandelnden Themen legen die Teilnehmer konsensorientiert in der konstituierenden Sitzung für die nachfolgenden Sitzungen fest. Diese Inhalte gehen entsprechend ihrer Priorität in die jeweilige Agenda zur Sitzung ein. Der Arbeitsfortschritt wird pro Sitzung dokumentiert.

Das Konzept

Die Laufzeit von AWF-Arbeitsgemeinschaften wird durch die AG-Mitglieder auf eine bestimmte Zeit (in der Regel ca. **3 Jahre)** festgelegt. Die Sitzungen werden im Wechsel in den Unterneh-men der Mitglieder durchgeführt. Pro Jahr finden ca. **4 Sitzungen** statt.

Die Sitzungen

Die Sitzungen sind in der Regel **1,5-tägig**, wobei der erste Halbtag dem Gastgeber (mit **Betriebsbesichtigung** und Bewertung des Gesehenen und Gehörten durch die Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft) und dem Erfahrungsaustausch zur Verfügung steht. Am zweiten Tag werden die Arbeitsschwerpunkte, die die Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft festgelegt haben, abgearbeitet. Um eine effektive und zielorientierte Arbeit zu ermöglichen, die es erlaubt, auf spezifische Probleme aus dem Kreis der Mitglieder einzugehen, ist die Zahl der Teilnehmer: innen begrenzt (bis maximal 20 Unternehmen).

Erst Entdecken, dann Entscheiden

Die Teilnahme an der konstituierenden Sitzung ist unverbindlich und kostenfrei. Nach der Gründungssitzung kennen Sie Themen, Termine, fachliche Leitung sowie Gastgeber. Erst dann entscheiden Sie, ob Sie der Arbeitsgemeinschaft beitreten.

Jahresbeitrag

Für Koordination, Dokumentation und alle sonstigen organisatorischen Tätigkeiten stellt die AWF-Arbeitsgemeinschaft einen **jährlichen** Mitgliedsbeitrag (4 Sitzungen) von **EUR 2.180,00** zzgl. Mehrwertsteuer in Rechnung. Die Teilnahmegebühr wird *nach* der konstituierenden Sitzung erhoben, d.h. die konstituierende Sitzung dient der Orientierung und ist *unverbindlich!* **Bei Anmeldung eines 2. Teilnehmenden** aus demselben Unternehmen (gleicher Standort) sind für diesen **50 %** des jährlichen Beitrages zu entrichten.

Die Mitgliedschaft in der AG kann jährlich zum Ende eines Sitzungsjahres gekündigt werden. Die Kündigung muss spätestens zwei Wochen nach der letzten AG-Sitzung eines Sitzungsjahres bei der AWF eingegangen sein.

Über die AWF

Die **AWF – Arbeitsgemeinschaft für Wirtschaftliche Fertigung** ist ein Netzwerk für den überbetrieblichen Erfahrungsaustausch in der verarbeitenden Industrie. Hierzu dienen **Arbeitsgemeinschaften** sowie Veranstaltungen zur beruflichen **Aus- und Weiterbildung** wie Kompakt-Seminare, Inhouse-Trainings und Aktiv-Workshops.

Organisatorisches und Anmeldung

Wenn Sie an dieser Arbeitsgemeinschaft teilnehmen möchten, faxen oder mailen Sie bitte die letzte Seite dieses Flyers an die AWF-Arbeitsgemeinschaften zurück.

- Die Teilnahme an der Gründungssitzung ist unverbindlich und kostenlos (wenn sie digital stattfindet). Eine verbindliche Anmeldung zur AG kann auch noch nach der Gründungssitzung erfolgen.

Für die Teilnahme der Gründungssitzung schicken Sie bitte eine E-Mail an: **info@awf.de** Sie erhalten von uns eine Bestätigung und einige Tage vor der Gründungssitzung einen Link zum Web-Meeting.

Für Rückfragen und weitergehende Informationen steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Herr Thomas Schöppler
AWF - Arbeitsgemeinschaft
für Wirtschaftliche Fertigung
Kaiserstr. 100
52134 Herzogenrath
Telefon: 02407 95 65 50
Telefax: 02407 95 65 55
E-Mail: schoeppler@awf.de
www.awf.de

ANMELDEFORMULAR

Hiermit melde ich mich verbindlich an für die

AWF-Arbeitsgemeinschaft AG-2288:

Smart Food Factory

Die Gründungssitzung findet am **10. Juni 2027 ONLINE** statt*

Bitte bei mehreren Anmeldungen kopieren:

Vorname, Name _____

Titel/Funktion _____

Branche _____

Abteilung _____

Fon/Fax _____

E-Mail _____

Gültige Rechnungsadresse⁺:

Firma _____

Straße/Postfach _____

PLZ _____

Ort _____

Bestellnummer⁺ _____

E-Mail _____

Unterschrift/Datum _____

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich die AGB zur Kenntnis genommen und akzeptiert habe.

*) Eine Anmeldung ist selbstverständlich auch nach der Gründungssitzung möglich
⁺) Bitte tragen Sie alle von Ihrer Buchhaltung für die Bearbeitung benötigten Daten, vor allem die korrekte Bezeichnung des Unternehmens mit allen rechtlichen Zusätzen und ggfs. Bestellnummer, ein!
Wir erleben zunehmend, dass Rechnungen wegen fehlender oder falscher Angaben von den Unternehmen zurückgewiesen werden und von unserer Buchhaltung neu erstellt werden müssen, was einen beträchtlichen Mehraufwand verursacht.