



II. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft

Weichenstellung Lebensmittel von morgen

am 13. und 14. Juni 2012
im BACKFORUM der Martin Braun-Gruppe Hannover

mit freundlicher Unterstützung von:

steinhaus
informationssysteme

Budenheim

Carlton®
Food-Technik GmbH

QWP

FOOD-PROCESSING
INITIATIVE



MIWE RONDO®



INNOVA MARKET INSIGHTS

THE CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

FOOD
PERSONALS



ttz Bremerhaven

The Lifesights
Company

MARTIN BRAUN · GRUPPE



„Die Zukunft soll man nicht voraussehen wollen, sondern möglich machen.“

Antoine de Saint-Exupéry

Die Lebensmittelwirtschaft steht vor großen Herausforderungen. Knapper werdende Rohstoffe und der demographische Wandel bedrohen das Wachstum. Handel und Verbraucher verlangen innovative Produkte. Gleichzeitig erschweren das immer komplexer werdende „europäische“ Lebensmittelrecht, die zunehmenden Zertifizierungsvorgaben und der wachsende Druck von Verbraucherverbänden gerade diese Innovationen. Mit welchen Tugenden führt man sein Unternehmen erfolgreich in die Zukunft, welche Rolle spielen dabei der Mensch und die Unternehmenskultur? Wer gewinnt den Kampf um die Rohstoffe, die Talente und den Konsumenten? Das II. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft bietet Lösungsansätze, um Ihr Unternehmen fit für die Zukunft zu machen.

Informieren Sie sich über innovative Produkte und Dienstleistungen unserer Partnerunternehmen auf der Fachausstellung im „Open Backforum“. Starkoch Heiko Antoniewicz präsentiert dort in den Pausen kreative Snack- und Gebäckideen. Lassen Sie sich von der Liebe und der Leidenschaft für Kulinarik anstecken!

Und außerdem: Wer gewinnt die Fußball-Europameisterschaft? Welche Chancen hat Deutschland? Wie geht das Spiel Deutschland – Niederlande aus? Hierzu schalten wir im Rahmen der Abendveranstaltung live in die Ukraine.

Das Programm

13. Juni

- 9:00 – 11:00 **Registrierung und kommunikatives Warm-Up**
- 11:00 – 11:15 **Grußworte**
Dr. Detlev Krüger, Sprecher der Geschäftsleitung der Martin Braun-Gruppe
Werner Mlodzianowski, Geschäftsführer des ttz Bremerhaven
- 11:15 – 12:00 **Unternehmer der Zukunft - Zukunft der Unternehmen**
Menschlichkeit und Werte in der Unternehmenskultur
Richard Oetker, persönlich haftender Gesellschafter der Holding Dr. August Oetker KG sowie Vorsitzender der Geschäftsführung der Dr. Oetker GmbH, Bielefeld
- 12:00 – 13:15 **Die sieben Tugenden**
Warum wir unsere Welt neu erfinden müssen
Bernd Kolb, BerndKolb.com GmbH, Berlin und Club of Marrakesh
- 13:15 – 14:30 **Mittagspause**
- 14:30 – 15:15 **Das Google Innovations-Prinzip**
Online Erfolgsrezepte – der Googlehupf
Alastair Bruce, Director bei der Google Germany GmbH, Hamburg

Das Programm

- 15:15 – 16:00 **Schlanke Schokolade**
Erfolgsfaktor Mensch
Andreas Ronken, Geschäftsführer Produktion und Technik der
Alfred Ritter GmbH & Co. KG, Waldenbuch
- 16:00 – 17:00 **Pause**
- 17:00 – 18:00 **Die „Unterzuckerung“ der EU**
Ursachen, Auswirkungen und Lösungsansätze
Stefan Uhlenbrock, Head of Sugar & Coffee Analysis bei F.O.
Licht Commodity Analysts, Ratzeburg
- ab 19:15 **Abendveranstaltung**
Mit Live-Schaltung zur Fussball-EM: Deutschland – Niederlande

Das Programm

14. Juni

- 9:00 – 10:00 **Registrierung und kommunikatives Warm-Up**
- 10:00 – 10:45 **Ein Jahr Klarheit und Wahrheit**
Und nun?
Dr. Evelyn Schmidtke, Mitglied der Geschäftsleitung und Leiterin
Fachbereich Gesundheit/Ernährung des Verbraucherzentrale
Bundesverbandes e.V., Berlin
- 10:45 – 11:30 **Brot en vogue**
Neue Konzepte für die Gastlichkeit
Heiko Antoniewicz, Antoniewicz GmbH – New Daring Cuisine,
Dortmund
- 11:30 – 12:30 **Pause**
- 12:30 – 13:15 **Zwischen Imageproblem und Innovation**
Das Dilemma der Lebensmittelindustrie
Norbert Reichl, Geschäftsführer der Food-Processing Initiative
e.V., Bielefeld
- 13:15 – 14:00 **Lebensmittelherstellung heute - morgen - übermorgen**
Intelligente Technologien als Motor für Innovation und Effizienz
Prof. Dr. Klaus Lösche, Hochschule Bremerhaven und Leiter des
BILB-EIBT im ttz Bremerhaven

Das Programm

14:00 – 14:30

Pause

14:30 – 15:15

Zertifizierungsflut und Siegelinflation

Wie viele Zertifikate brauchen wir noch?

Stephan Tromp, stellvertretender Hauptgeschäftsführer des Handelsverbandes Deutschland (HDE) und Geschäftsführer der IFS Management GmbH, Berlin

15:15 – 16:00

Wem nützt der Regulierungswahn?

Anmerkungen zur neuen Lebensmittel-Informationsverordnung

Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer, KROHN Rechtsanwälte, Hamburg

Die Referenten

Heiko Antoniewicz

ist ein mit vielen Preisen gekrönter Koch, der immer wieder Grenzen überschreitet und dadurch seine einzigartige Kreativität erlangt. Von einem eigenen Sternrestaurant über Kofler & Company führte ihn sein Weg in die Antoniewicz GmbH, wo er als Berater in Sachen Produktentwicklung und Qualitätsmanagement Unternehmen aus Gastronomie und Industrie zur Seite steht, z.B. als Kooperationspartner der Deutschen Lufthansa für die Menüs der Business Class.

Alastair Bruce

Alastair Bruce studierte an der Universität Oxford (B.A., M.A. summa cum laude). Er verfügt über 15 Jahre internationale Management-Erfahrung in der Konsumgüterindustrie, u.a. in Senior Positionen im Marketing und Vertrieb bei Unilever plc und Mars Inc. in Europa und West Afrika. Er ist Gründer der Unternehmensberatung Bruce & Company OHG und war Geschäftsführer bei der Mercateo AG. Seit 2007 ist er Director bei der Google Germany GmbH.

Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

ist Rechtsanwalt und Barrister, Partner der Sozietät KROHN Rechtsanwälte, Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht, Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz, Mitglied im BLL-Rechtsausschuss, Germany Correspondent der EffL und Life Member of CAMRA, seit 1994 auf Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht spezialisiert. Er ist Autor zahlreicher Veröffentlichungen und referiert regelmäßig im In- und Ausland.



Heiko Antoniewicz



Alastair Bruce



Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

Die Referenten

Bernd Kolb

ist ein Inspirator. Er gibt Impulse für einen neuen Geist des wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Unternehmertums, eine schöpferische, werteorientierte, innovative Unternehmenskultur des konstruktiven Miteinander von Organisationen bis hin zur positiven Kraft der Kreativität, die in jedem von uns steckt. Seine Perspektiven machen Mut und Hoffnung, gerade Krisen als Chance zu verstehen und sie erfolgreich in neue, nachhaltige Arbeits- und Lebenswelten zu wandeln.

Prof. Dr. Klaus Lösche

ist Professor für Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Bremerhaven. Zudem ist er Leiter des Bremerhavener Instituts für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik (BILB-EIBT), einem Institut des ttz Bremerhaven. Am BILB-EIBT werden innovative technologische Verfahren für die Lebensmittel- und Zuliefererindustrie entwickelt – mit Rücksicht auf Energieeffizienz, Nachhaltigkeit, Tradition und Geschmacksvielfalt.

Richard Oetker

steht seit Anfang 2010 als persönlich haftender Gesellschafter und Vorsitzender der Geschäftsführung an der Spitze der Bielefelder Oetker-Gruppe. Seit 1996 gehört er der Geschäftsführung der Dr. Oetker GmbH an. Über 10 Jahre verantwortet er das Ressort Personal sowie die Entwicklung von Schwestergesellschaften im Ausland. Zu seinen Erfolgen zählt der Aufbau der osteuropäischen Märkte seit Mitte der 90er Jahre. Als Nachfolger seines Bruders Dr. h. c. August Oetker vertritt Richard Oetker als persönlich haftender Gesellschafter der Holding Dr. August Oetker KG die vierte Generation der Inhaberfamilie.



Bernd Kolb



Prof. Dr. Klaus Lösche



Richard Oetker

Die Referenten

Norbert Reichl

ist Geschäftsführer des Food-Processing Initiative e.V. (FPI). Nach seinem Studium der Volkswirtschaft, Politikwissenschaft und Wirtschaftspsychologie an der Universität zu Köln war er als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Finanzforschungsinstitut Köln und als Unternehmensberater tätig. 1998 begann sein Engagement beim FPI, den er seit der Vereinsgründung im November 2000 leitet. Zu seinen Hauptaufgaben zählt die Gestaltung von Innovations- und Kooperationsprojekten, der Transfer von Forschungsergebnissen in die Praxis sowie die Beratung bei Internationalisierungs- und Förderprojekten.

Andreas Ronken

ist seit 6 Jahren als Geschäftsführer Produktion und Technik bei der Alfred Ritter GmbH & Co. KG verantwortlich für die Supply Chain, Technik, F&E und Qualität. Er blickt auf eine langjährige internationale Berufserfahrung bei Mars zurück, wo er verschiedene Positionen in den Bereichen Tiernahrung, Süßwaren, Engineering, Produktion und F&E durchlaufen hat. Seit ca. 8 Jahren widmet er sich leidenschaftlich dem Bereich Lean Management. Er ist Gründer des Lean Netzwerks und hat neue Lean-tools, wie z. B. das Leanometer entwickelt.

Dr. Evelyn Schmidtke,

M.A., studierte Politikwissenschaft und Geschichte. In ihren ersten Berufsjahren arbeitete sie im wissenschaftlichen Archiv- und Dokumentationswesen bei wissenschaftlichen Einrichtungen, Stiftungen und Verbänden. Anfang 2002 wechselte sie zum Deutschen LandFrauenverband (dlv) nach Berlin, wo sie im August 2007 die Geschäftsführung übernahm. Seit Oktober 2011 leitet Evelyn Schmidtke als Mitglied der Geschäftsleitung den Fachbereich Ernährung/Gesundheit beim Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) in Berlin.



Norbert Reichl



Andreas Ronken



Dr. Evelyn Schmidtke

Die Referenten

Stephan Tromp

ist stellvertretender Hauptgeschäftsführer des Handelsverbandes Deutschland (HDE) und Geschäftsführer der Verbandstochter HDE Trade Services GmbH. Seit 2002 hat er den weltweit angewandten Auditierungsstandard IFS für Handel und Industrie zur Lieferantenbewertung aufgebaut. Unter seiner Leitung startete im Herbst 2011 das Pestizid-Monitoring (www.fruitmonitoring.com), welches die Aktivitäten der deutschen Handelsunternehmen zu einem gemeinsamen Vorgehen vereint.

Stefan Uhlenbrock

ist Head of Sugar & Coffee Analysis bei F.O. Licht. Als Redakteur des „International Sugar & Sweetener Report“ und des „International Coffee Report“ ist er für sämtliche Projektionen des Unternehmens im Hinblick auf diese Soft Commodities verantwortlich, berät Kunden über die Entwicklungen in den globalen Märkten und trägt zur Weiterentwicklung der umfangreichen statistischen Datenbank für verschiedene Rohstoffe bei. Zuvor war er in den Märkten für Getreide und Tee tätig.

Die Moderatorin

Britta Schweinhage ist seit 1997 als Moderatorin bei nationalen und internationalen Veranstaltungen tätig. Seit 2002 betreibt sie Personal Coaching für authentisches Präsentieren, Moderieren und Referieren und seit 2009 ist sie Dozentin für Moderation an der Heinrich-Heine Universität, Düsseldorf.



Stephan Tromp



Stefan Uhlenbrock



Britta Schweinhage

Open Backforum mit Fachausstellung

Auf einem Rundgang durch die „gläserne Backstube“ erwarten Sie viele interessante Gespräche, Informationen und Präsentationen zu Neuheiten von und mit den Partnerunternehmen des II. Zukunftsforums.



„Wenn morgen heute schon gestern ist.“

Vorausschauendes Handeln ist für den Phosphatspezialisten Budenheim seit über einem Jahrhundert eine Selbstverständlichkeit. Ein gesundes Leben und höchste Reinheit in Lebensmitteln gewinnen zunehmend an Bedeutung. Das Backtriebmittel LEVALL® AR hilft Ihnen, diesem allgemeinen Trend gerecht zu werden und kommenden EU-Regulierungen zu entsprechen.



Die Carlton Food-Technik GmbH befasst sich mit der Entwicklung und Umsetzung von innovativen Prozessen, Produkten und Konzepten für nahrungsmittelproduzierende Betriebe.

Nicht die Maschine bestimmt das Produkt sondern das Produkt bestimmt die Maschine. So lassen sich zum Beispiel auf Rheon-Anlagen, die Carlton seit 1972 vertreibt, traditionelle Produkte mit modernster Technik rationell herstellen.

Open Backforum mit Fachausstellung

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS

The Food Professionals Köhnen AG ist die Agentur für Food-Innovation und -Kommunikation. Zugeschnitten auf die jeweilige Zielsetzung übernehmen wir mit fundiertem Food-Know-how den kompletten Prozess von der Ideenfindung über die Konzepterstellung bis hin zur Produktentwicklung/Innovation. Abgerundet wird das Portfolio durch strategische Markenberatung, PR- und VKF-Unterstützung sowie durch das Kreativteam in Konzeption und Design, die Food-Redaktion und das hauseigene Fotostudio.

RONDO
Dough-how & more.

RONDO: Der Vorreiter im Hygiene-Design.

Seit Jahrzehnten produzieren wir hochwertige Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Feingebäck, Brot und Brötchen, Pizzen, Croissants, Donuts und Dünnteigprodukten.

Daher verfügen wir über eine einzigartige Kombination von Wissen und Erfahrung im Ausrollen und Formen von Teig. Diese Summe aus Fachwissen und jahrzehntelanger Erfahrung nennen wir Dough-how. Unsere Leidenschaft für Teigbearbeitung und Ihre Kreativität – ein unschlagbares Team.

Open Backforum mit Fachausstellung

MIWE

MIWE – Fachkompetenz in der Welt des Backens

MIWE ist weltweit bekannt für seine Kompetenz und Erfahrung im Bereich klimatisierender Prozessstufen des Backens, der Automatisierungstechnik sowie dem Anlagenbau.

Schon immer vom Gedanken der Umweltfreundlichkeit getragen wurden insbesondere im Lauf der letzten Jahre bei MIWE Zukunftssicherheit und nachhaltiges Wirtschaften als erklärtes Ziel vorangetrieben. Vision ist die Niedrigenergie-Bäckerei – durch Optimierung aller Unternehmensprozesse und energetische Gesamtkonzepte bereits in der Planung. Seit Januar 2010 konnten durch solche Maßnahmen bereits 2.337.210 kg CO₂ eingespart werden, das entspricht einer Menge von 212.474 Fichten, die nötig wären, um dieses zu binden.

steinhaus
informationssysteme



TeBIS® - das ganzheitliche Technische BetriebsInformationssystem für Ihr technisches Berichtswesen – angefangen bei den Plan-
daten über die Prozessoptimierung bis hin zum automatisierten Abgleich Ihrer Qualitätsvorgaben. Das Ganze ergänzt durch
chargen- und prozessbezogenes Energiemanagement. Modular
aufgebaut und somit individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

Open Backforum mit Fachausstellung



Die WP BAKERYGROUP ist ein Zusammenschluss von Bäckereimaschinenproduzenten für den Backwaren, Handwerks- und Industriebereich. Gemeinsam bieten sie individuelle Lösungen für die gesamte Prozesskette der Bäckereitechnik, angefangen beim Dosieren und Kneten, über Teilen und Wirken, Laminieren, Kühlen und Gären, bis hin zum Backen im Etagen- oder Stikkenofen und zum Ladenbacken. Firmen wie: „Werner & Pfeiderer Lebensmitteltechnik“, „Werner & Pfeiderer Industrielle Backtechnik“, „WP-Kemper“, WP-Haton“ und „WP-BackNet“ sind Experten auf ihrem Gebiet und viele von ihnen sind seit Jahrzehnten, einige seit Jahrhunderten, Marktführer in ihrem Bereich.



INNOVA MARKET INSIGHTS

Insights you need to know now!

Innova Market Insights ist der führende Informationslieferant für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Ein globales Netzwerk an Experten gibt Ihnen Tag für Tag den Einblick in die wahren Innovationen aus der Branche. Mit der Innova Datenbank sind Sie in der Lage die Entwicklung auf den Märkten zu verstehen, neue Ingredients zu entdecken und Konsumentrends frühzeitig zu erfassen. Verbessern Sie Ihre Innovationskraft durch die Innova Database und lassen Sie sich durch unser Team und unsere Analysen inspirieren. Registrieren Sie sich schon heute für eine Tour durch die Welt von Innova Market Insights.

Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zum Zukunftsforum am 13. und 14. Juni 2012 in Hannover an. Der Teilnahmepreis pro Person beträgt 765 Euro zzgl. 7 % MwSt., inkl. Verpflegung am Tagungsort und Abendveranstaltung (Frühbucherrabatt von 100 Euro bei Anmeldung bis zum 31. Januar 2012). Die Teilnehmerzahl ist auf 180 begrenzt.



.....
Name, Vorname

.....
Position, Firma

.....
Straße, Hausnummer

.....
PLZ, Ort

.....
Telefon, E-Mail-Adresse

.....
Datum

.....
Firmenstempel

Kontakt und Anmeldung:

Per Fax: +49 471 4832 -129

Per Telefon: +49 471 4832 -123

Per E-Mail: zukunft@tz-bremerhaven.de

Per Post: tz Bremerhaven, Angela Sadowski, Fischkai 1, 27572 Bremerhaven

Termin und Ort: 13. und 14. Juni 2012, Hannover

Kongress: Martin Braun-Gruppe · Tillystraße 21 · 30459 Hannover · www.martinbraungruppe.de

Abendveranstaltung: wird noch bekannt gegeben

Zimmerreservierung: Es stehen Ihnen bis zum 14. Mai 2012 Zimmer zu Sonderkonditionen zur Verfügung. Bitte verwenden Sie bei der Reservierung das Stichwort „Zukunftsforum“.

Grand Hotel Hannover · Friedrichswall 11 · 30159 Hannover · Telefon +49 511 3677 -141 · info.hgr@maritim.de

Rücktrittsbedingungen: Bei Stornierung bis zum 30.04.2012 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,00 Euro erhoben, danach 50 % der Teilnahmegebühren. Ab dem 01.06.2012 werden die vollen Gebühren in Rechnung gestellt. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Organisation

tz Bremerhaven: Martin Schüring · Telefon +49 471 4832 -170 · mschuering@tz-bremerhaven.de

Martin Braun-Gruppe: Christian Wiechmann · Telefon +49 511 4107 -560 · c.wiechmann@martinbraun.de