



III. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft

Zeit für Lebensmittel

vom 12. bis 13. Juni 2013

im BACKFORUM der Martin Braun-Gruppe Hannover



tzt Bremerhaven



MARTIN BRAUN · GRUPPE

mit freundlicher Unterstützung von:



Medienpartner:





Das Programm

„Die meiste Zeit geht dadurch verloren,
dass man nicht zu Ende denkt.“

Alfred Herrhausen

Trends in der Lebensmittelbranche kommen und gehen. Was heute am Puls der Zeit ist, kann schon morgen Geschichte sein. Wie lassen sich langfristige Unternehmensziele realisieren? Welche Chancen bieten sich für die Krisenprävention? Steht die Lebensmittelbranche vor einem Paradigmenwechsel?

**Nehmen Sie sich Zeit für das III. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft
am 12. und 13. Juni 2013 im Backforum der Martin Braun-Gruppe Hannover!**

Neben hochkarätigen Vorträgen und anregenden Diskussionen erwartet Sie eine interessante Fachausstellung unserer Partner. Erleben Sie unser Abendprogramm im Dormero Hotel mit kulinarischen und kommunikativen Höhepunkten. Im Showteil wird der Hypnotiseur Pharo Ihre Tür zum Unterbewusstsein öffnen, um Ihre kreative Energie freizusetzen...

Zukunftsforum Ernährungswirtschaft: Der Treffpunkt für Entscheider



Andreas Neumann

Durch das Programm führt Sie **Andreas Neumann**

Andreas Neumann ist ARD-Fernseh-Redakteur von Radio Bremen. Er stand und steht als Moderator bei der Fernseh-Regionalsendung "bunten un binnen" sowie bei Sondersendungen im Ersten und im norddeutschen Dritten und bei 3Sat vor der Kamera. Viele Jahre moderierte er den Morgen und eine eigene Comedy-Sendung im Radio bei Bremen 1. Er ist außerdem in Bremen als Rechtsanwalt zugelassen.

Mittwoch, 12.06.2013

- | | |
|---------------|--|
| 9:00 – 11:00 | Kommunikatives Warm-Up |
| 11:00 – 11:15 | Begrüßung |
| 11:15 – 12:15 | Mit dem "Faust" in der Tasche – heute Verantwortung für die Zukunft übernehmen
Dr. h. c. August Oetker, Vorsitzender des Beirates der Dr. August Oetker KG |
| 12:15 – 13:00 | Der Skandalfall als Normalfall – Mehr Zeit für F+E & QS
Werner Mlodzianowski, Geschäftsführer des ttz Bremerhaven |
| 13:00 – 14:15 | Mittagspause |

Das Programm

- 14:15 – 15:00 **Die Digitalisierung des Einkaufs einer internationalen Organisation**
Dirk Nuber, Procurement Category Manager Western Europe,
Marketing Service, Insights and Media bei AB InBev
- 15:00 – 15:15 **Palmöl – Fluch oder Segen?**
Ilka Petersen, Kommunikation Landnutzung und nachhaltige
Biomasse beim WWF
- 15:15 – 16:45 **Pause**
- 16:45 – 17:45 **Die Entschleunigung von Krisen**
Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim- & Krisenmanagement, Medientraining
- 17:45 **Ende der Vorträge**
- Abendprogramm im Dormero Hotel, Hannover**
- 19:00 – 19:30 **Begrüßungscocktail**
- 19:30 – 21:00 **Abendessen und Verleihung des Zukunftspreises**
- 21:00 – 21:30 **Hypnoseshow mit Pharo**
- 21:30 – ??? **Zukunftsparty**

Das Programm

Donnerstag, 13.06.2013

- 9:00 – 10:00 **Kommunikatives Warm-Up**
- 10:00 – 10:45 **Das Einmaleins der Evolution für Gaumenkitzel und Innovation -
Genuss steckt in den Genen**
Dr. Sabine Paul, Evolutionsbiologin | www.palaeo-power.de
- 10:45 – 11:30 **Trends bei Produkten, Technologien und Ingredients**
(in englischer Sprache)
Lu Ann Williams, Head of Research bei Innova Market Insights
- 11:30 – 12:15 **Innovation im Wandel der Zeit**
Volker Köhnen, Vorstandsvorsitzender von
THE FOOD PROFESSIONALS KÖHNEN AG
- 12:15 – 13:30 **Mittagspause**
- 13:30 – 14:15 **Verbrauchervertrauen am Abgrund – welches Lebensmittelrecht
wollen die Kunden?**
Silke Schwartau, Leiterin der Ernährungsabteilung bei der
Verbraucherzentrale Hamburg
- 14:15 – 15:00 **Was tun gegen den Regulierungswahn?**
Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer,
Partner der Sozietät KROHN Rechtsanwälte
- 15:00 **Abschlussdiskussion zu Lebensmittelrecht,
Verbraucherschutz, Skandalprävention**

Die Referenten

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.

Volker Köhnen

Volker Köhnen absolvierte von 1988 bis 1991 zunächst eine Ausbildung zum Fotografen. Ab 1997 fuhr er nach abgeschlossenem Studium der Nautik als Kapitän zur See. 2002 zog es ihn zurück an Land, wo er seine Karriere als nautischer Inspektor fortsetzte. Die von seiner Mutter Friederun Köhnen 1965 gegründete The Food Professionals Köhnen GmbH firmierte 2007 zur AG um und Volker Köhnen trat dem Aufsichtsrat bei. 2010 nahm er das Ruder in die Hand und wechselte in den Vorstandsvorsitz. Nach strategischer Neuausrichtung sind The Food Professionals mit Volker Köhnen seitdem auf bestem Kurs in eine erfolgreiche Zukunft.



Prof. Dr. Moritz
Hagenmeyer



Volker Köhnen



Werner
Mlodzianowski



Prof. Dr. Ulrich Nöhle



Dirk Nuber

Die Referenten

Werner Mlodzianowski

Werner Mlodzianowski studierte Biologie, Chemie und Ökonomie an der Universität Dortmund und an der Universität in Salamanca. Danach war er im Bereich Technologiemarketing, EU-Beratung und Hightech-Vertrieb tätig, bevor er 1993 Geschäftsführer beim ttz Bremerhaven wurde. Sein besonderes Interesse gilt der objektiven Sensorik und dem Lebensmittelmarkt. Das ttz Bremerhaven ist ein unabhängiges Forschungsinstitut und betreibt anwendungsbezogene Forschung und Entwicklung.

Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Der Lebensmittelchemiker war weltweit in Führungspositionen bei global agierenden Nahrungsmittelkonzernen wie KRAFT, ROWNTREE MACHINTOSH und NESTLÉ in der Produktentwicklung, im Qualitätsmanagement, Recht, Procurement und Supply Chain Management tätig, zuletzt CEO der Nordzucker AG. Er ist Honorarprofessor für industrielles Qualitätsmanagement an der TU Braunschweig und stellt heute sein Wissen als Interim- und Krisenmanager zur Verfügung.

Dirk Nuber

Nach mehr als 10 Jahren im Vertrieb, Export und im Marken-Management wechselte Dirk Nuber 2007 in den Einkauf des weltweit führenden Brauereiuunternehmens Anheuser-Busch InBev. Dort leitete er den neu gegründeten Bereich „Commercial Procurement“ in Deutschland. Zudem übertrug ihm AB InBev die Betreuung aller in Deutschland ansässigen Einkäufer. Nach erfolgreicher Implementierung des Commercial Bereiches übernahm er 2010 die Aufgabe zur Schaffung einer auf Commercial Services ausgerichteten Strategischen Einkaufskategorie in Westeuropa. Im Jahr 2012 wurden die Ergebnisse dieser Kategorie mit dem Anheuser-Busch InBev Global Procurement Award ausgezeichnet.

Die Referenten

Dr. h. c. August Oetker

ist seit Januar 2010 Vorsitzender des Beirates der Dr. August Oetker KG, der Holdinggesellschaft der Oetker-Gruppe. 1979 wurde er Geschäftsführender Gesellschafter des Dibona Markenvertriebs in Ettlingen. Von 1981 bis 2009 leitete er als persönlich haftender Gesellschafter der Dr. August Oetker KG die mehr als 400 Firmen der Oetker-Gruppe. Der Öko-Manager des Jahres 1995 betrieb die Internationalisierung der Geschäfte, die sich mit Ausnahme der weltweit tätigen Schifffahrt vornehmlich auf Europa fokussierten. Im Oktober 2000 verlieh die Universität Witten/Herdecke August Oetker für sein umfangreiches bildungspolitisches Engagement die Ehrendoktorwürde.

Dr. Sabine Paul

ist Molekular- und Evolutionsbiologin mit vielseitiger Erfahrung in der Konsumgüterentwicklung und im Wissenschaftsmarketing. Sie referiert zu Themen der Evolutionären Ernährung und Evolutionären Medizin und ist Autorin von Sachbüchern und zahlreichen Publikationen. In Workshops und Seminaren führt sie vor allem Selbständige und Führungskräfte zu den natürlichen Wurzeln ihrer Fitness und Leistungsstärke und auf diese Weise zu purer Gesundheit mit Genuss.



Dr. h. c. August Oetker



Dr. Sabine Paul



Ilka Petersen



Silke Schwartau



Lu Ann Williams

Die Referenten

Ilka Petersen

ist seit vier Jahren beim WWF Deutschland tätig und beschäftigt sich hauptsächlich mit dem Thema Palmöl. Dabei ist sie u.a. auch in die internationale Arbeit des WWF am Runden Tisch für Palmöl (RSPO – Round Table on Sustainable Palm Oil) eingebunden. Die Mitglieder des RSPO verpflichten sich freiwillig, Mindeststandards bei der Palmöl-Produktion einzuhalten. Ilka Petersen ist Kommunikationswissenschaftlerin und hat vor der Zeit beim WWF als Journalistin gearbeitet.

Silke Schwartau

Die Oecotrophologin ist seit 1980 bei der Verbraucherzentrale Hamburg tätig. 1990 übernahm sie die Leitung der Ernährungsabteilung mit den Schwerpunkten Beratung, Ausstellungen, Flyer und Broschüren sowie Öffentlichkeitsarbeit. Neben intensiver Medienarbeit, wie z.B. regelmäßigen Fernsehsendungen beim NDR, arbeitet sie in diversen Gremien und Fachbeiräten mit, u.a. bei der Stiftung Warentest. Darüber hinaus ist sie Autorin von Fachartikeln und Büchern zu verbraucherrelevanten Themen.

Lu Ann Williams

ist Head of Research bei Innova Market Insights und seit mehr als 20 Jahren weltweit in der Lebensmittelindustrie tätig. Als renommierte Expertin für Trends und als Technologie-Scout referiert sie regelmäßig auf Veranstaltungen der Branche. Sie leitet ein Team von Analysten bei Innova Market Insights, das Trends in mehr als 70 Ländern beobachtet. Mit den von Innova entwickelten Market Intelligence Tools treibt sie Innovationen in der Branche voran.

Unsere Partner

ANTONIEWICZ

Unser Credo: „Wir nutzen in der Küche alle Erkenntnisse und Hilfsmittel, die dazu beitragen, unseren Kunden ein Höchstmaß an Qualität und Kreativität bieten zu können. Berührungsängste kennen wir nicht. Wir pflegen einen spielerischen Umgang mit Arbeit. Unsere Phantasie gerät nur dort an eine Grenze, wo der Einsatz natürlicher, ökologisch einwandfreier Grundprodukte nicht realisierbar ist oder Geschmack und Genuss kurzlebigen Effekten geopfert werden.“

Brabender®

Die Brabender GmbH & Co. KG ist der weltweit führende Lieferant für Geräte und Ausrüstungen zur Prüfung der Materialqualität und der physikalischen Eigenschaften in allen Bereichen der Chemie- und Nahrungsmittelindustrie. Das Drei-Phasen-System Farinograph-Extensograph-Amylograph ist Laborstandard für eine optimale Sicherung und Überwachung der Qualität von Getreide und Mehl. Der neu entwickelte Farinograph-AT ist ein weiterer Meilenstein der innovativen Farinograph-Erfolgsgeschichte. Mit dem neuartigen NIR-System Kernelyzer-F können Mehle schnell klassifiziert werden, der GlutoPeak bestimmt die Qualität von Gluten in wenigen Minuten.

Cargill®

Cargill ist ein internationaler Produzent und Anbieter von Produkten und Dienstleistungen in den Bereichen Nahrungsmittel, Landwirtschaft, Finanzen und der technischen Industrie.

Mit unserem umfassenden Produktportfolio erfüllen wir vielfältige Bedürfnisse moderner Prozesse im Lebensmittelbereich. Um den Anforderungen unserer Kunden zu entsprechen sowie Innovationen anzubieten, haben wir Anwendungszentren in Nordamerika, Europa und Asien etabliert.

Unsere Partner

Carlton® Food-Technik GmbH



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 traditionelle Produkte mit modernster Technik rationell herstellen.

Budenheim

„Wenn morgen heute schon gestern ist.“

Vorausschauendes Handeln ist für den Phosphatspezialisten Budenheim seit über einem Jahrhundert eine Selbstverständlichkeit. Die neuentwickelten Backtriebmittel LEVALL® AR und LEVALL® SR werden dem Trend von gesunden Lebensmitteln gerecht und erfüllen alle internationalen Reinheitskriterien. Darüber hinaus bietet Budenheim maßgeschneiderte Backtriebssysteme, Mehl- und Teigverbesserer, Teigsäuerungsmittel sowie Mineralstoffe höchster Qualität.

DR. WEIGERT



Hygiene mit System seit über 100 Jahren

Höchste hygienische Sicherheit bei größtmöglicher Wirtschaftlichkeit und ökologischer Verträglichkeit in der Lebensmittelproduktion – diese Ziele lassen sich mit neomoscan® hervorragend realisieren.

Mit einem eigenem Forschungs- und Entwicklungslabor entwickelt Dr. Weigert individuelle, kundenspezifische Lösungen. Eine hochwertige Dosiertechnik aus eigener Entwicklung sorgt dabei für optimale Wirtschaftlichkeit und Transparenz beim Einsatz der Prozesschemikalien.

Unsere Partner

CHR HANSEN

Improving food & health
Joghurt und Käse im Kühlschrank, Süßwaren und Getränke in der Vorratskammer – fast in jedem Haushalt findet sich etwas, woran Chr. Hansen einen wichtigen Anteil hat. Neben der Herstellung von Enzymen und Kulturen für Milchprodukte, Wurst- und Fleischwaren bilden die Entwicklung und Herstellung natürlicher Lebensmittelfarbstoffe und färbender Lebensmittel einen Schwerpunkt im Unternehmen.



DIOSNA hat alle wichtigen Bäckereimaschinen für die Teigbereitung in seinem Produktportfolio, welche eine gut ausgestattete Bäckerei bzw. ein industrieller Bäckereibetrieb benötigt.
Neben ausgereiften Knetmaschinen und Knetanlagen gibt es den Hochdruckvorkneiter, vielseitige Planeten-Rührmaschinen, qualitative Rühr- und Schlagmaschinen, Hebekipper und Restbrotzerkleinerer.



Die 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.

Unsere Partner



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 Konsumententrends frühzeitig zu erfassen.

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.
Im Lauf der letzten Jahre wurden 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.



Auf der Wissensplattform der Patisserie finden Profis eine umfassende Wissensdatenbank, die als Patisserie-Lexikon genutzt wird.
Kreativer Kopf der Pastrygalaxy ist Hans Decker, Pâtissier aus Leidenschaft, der seine Erfahrungen seit Jahrzehnten überall auf der Welt erweitert und weitergibt. Der Bäcker- und Konditormeister war in vielen renommierten Restaurants tätig, wie z. B. in der "Ente vom Lehel" (Hans Peter Wodarz) oder in der "Aubergine" (Eckart Witzigmann) als Chefpâtissier.

Unsere Partner



Perten Instruments liefert Analysensysteme zur Qualitätskontrolle, Prozessüberwachung sowie Forschung und Entwicklung für die Märkte Getreide, Mehl, Lebens- und Futtermittel. Wir besitzen umfassende Erfahrungen für die verschiedensten Anwendungen.



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.
Die einzigartige Kombination aus Fachwissen und jahrzehntelanger Erfahrung im Ausrollen und Formen von Teig nennen wir Dough-how. Unsere Leidenschaft für Teigbearbeitung und Ihre Kreativität – ein unschlagbares Team.



TeBIS® - das ganzheitliche Technische BetriebsInformationssystem für Ihr technisches Berichtswesen – angefangen bei den Plandaten über die Prozessoptimierung – ergänzt durch chargen- und prozessbezogenes Energiemanagement, modular aufgebaut und individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.



Winopal Forschungsbedarf GmbH sind die Experten, wenn es um die Untersuchung der Textur und der Konsistenz von Lebensmittel geht. Aber auch die Teig rheologie und die Mehleigenschaften verlieren wir nicht aus den Augen. Sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen zum Texture Analyser, VolScan Profiler, Mixolab oder den Alveograph haben.

Unsere Partner



Die WP BAKERYGROUP ist ein Zusammenschluss von führenden 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 Ladenbacken.



f2m food multimedia gmbh ist ein Fachverlag mit Sitz in Hamburg, der sich auf die Wissensvermittlung und Wissensbewahrung in der weltweiten Backbranche spezialisiert hat. Besonderes Augenmerk legen wir dabei auf die technischen und technologischen Themen rund um Produktionstechnik, Rohstoffe, Verpackung, Logistik, sowie Steuerung, IT und Automatisierung. Unsere Informationen bieten wir in englischer, deutscher und russischer Sprache an.



Bilder, die bewegen!
Seit über 10 Jahren erstellen wir mit ungebremsster Innovationslust maßgeschneiderte Filmproduktionen auf hohem Niveau – kreativ, bildgewaltig und konzeptionsstark.
Für Handwerk, Industrie und Dienstleistung, sowie für öffentliche Einrichtungen - in allen Unternehmens- und Einrichtungsgrößen. Filme als Vertriebswerkzeug für Authentizität, Information und Emotion - alles aus einer Hand!



LEBENSMITTELTECHNIK, das offizielle Organ der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen e.V. (GDL), liefert monatlich fachlich aufbereitetes Know-how und Praxiswissen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zum III. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft an. Der Teilnahmepreis pro Person beträgt 765 Euro zzgl. 7 % MwSt., inkl. Verpflegung am Tagungsort und Abendveranstaltung. Die Teilnehmerzahl ist auf 230 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 E-Mail: zukunft@tz-bremerhaven.de

Per Telefon: +49 471 4832-123

Online: www.zukunftsforum-ernaehrung.de

Termin und Ort: 12. und 13. Juni 2013, Hannover

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

Abendveranstaltung: Im DORMERO Hotel

Zimmerreservierung: Es stehen Ihnen bis zum 17. April 2013 Zimmer zu Sonderkonditionen zur Verfügung. Bitte verwenden Sie bei der Reservierung das Stichwort „Zukunftsforum“.

DORMERO Hotel Hannover · Hildesheimer Straße 34 - 38 · 30169 Hannover

Tel. +49 30 20 21 33 00 · Fax +49 30 20 21 33 33 · reservation@dormero.de

Rücktrittsbedingungen: Bei Stornierung bis zum 30.04.2013 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,00 Euro erhoben, danach 50 % der Teilnahmegebühren. Ab dem 01.06.2013 werden die vollen Gebühren in Rechnung gestellt. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Organisation:

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

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

The Lifesights Company: Petra Langen · Telefon +49 421 84098100 · petra.langen@the-lifesights-company.com