



I. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft

Weichenstellung Lebensmittel von morgen

Vom 23. bis 24. Februar 2011
im BACKFORUM der Martin Braun-Gruppe Hannover



ttz Bremerhaven

 **The Lifesights**
Company

MARTIN BRAUN · GRUPPE



Man ist, was man isst

Aber was essen wir morgen? Currywurst oder Sushi, konventionell oder Bio, selbstgekocht oder aus der Tüte? Essen wir uns gesund oder krank? Regulieren wir uns handlungsunfähig und spekulieren wir uns in Grund und Boden? Referenten, die die Zukunft der Lebensmittelindustrie auch aktiv mitgestalten, beleuchten potenzielle Zukunftsszenarien aus unterschiedlichen Blickwinkeln.

Das **1. Zukunftsforum** richtet sich an Entscheider der Ernährungswirtschaft. Neben dem Vortragsprogramm haben Sie in den Pausen ausreichend Zeit für den fachlichen und informellen Austausch und zur Pflege Ihres Netzwerks.

Am Abend des ersten Veranstaltungstages laden wir Sie ein ins Dormero Hotel Hannover. Küchenchef Volker Klapdor entführt Sie auf eine kulinarische Reise, begleitet von einer faszinierenden Show eines aus Funk und Fernsehen bekannten Künstlers.

Das Programm

23. Februar

- ab 10:00 **Registrierung und kommunikatives Warm-Up**
- 11:30 – 11:45 **Grußworte**
Dr. Detlev Krüger, Sprecher der Geschäftsleitung,
Martin Braun-Gruppe
Martin Schüring, Leiter Vertrieb und Industriekooperation,
ttz Bremerhaven
- 11:45 – 12:15 **Gestern und heute! Morgen und übermorgen?**
Eine Zahlenzeitreise zur Einführung
Christian Wiechmann, Leiter Forschung & Entwicklung und
Qualitätsmanagement, Martin Braun KG
- 12:15 – 13:30 **Die Zukunft geht durch den Magen**
Trends und Entwicklungen bei Kommunikation
und Essverhalten
Jens Lönneker, Geschäftsführer des rheingold Instituts für
qualitative Markt- und Medienanalysen, Köln
- 13:30 – 14:30 **Mittagspause**
- 14:30 – 15:15 **Klima, Wasser, Energie und ?**
Die Auswirkungen globaler Megatrends auf Produktsortimente
und Verhaltenskodizes des LEH
Manfred Rinderer, Geschäftsführer der Agrarmarkt
Informations-GmbH

Das Programm

- 15:15 – 16:00 **Insight Innovation**
Die Bedürfnisse des Konsumenten in der Zukunft verstehen und umsetzen
Petra Langen, Geschäftsführerin von „The Lifesights Company“, Bremen
- 16:00 – 16:30 **Kommunikations- und Kaffeepause**
- 16:30 – 17:15 **Spekulation an den Agrarmärkten: Mythen und Fakten**
Von der Agrarwirtschaft zum Finanzmarkt? Wie schützt man die Märkte und Unternehmen vor übermäßiger Spekulation?
Eugen Weinberg, Head of Commodity Research der Commerzbank AG, Frankfurt
- 17:15 – 18:00 **Food for the future - Ernährung in der Zukunft**
Sichtweisen eines international tätigen agroindustriellen Unternehmens
Ralph Appel, Geschäftsführer der Cargill Deutschland GmbH
- ab 19:00 Lockeres Get-Together mit Sektempfang, Abendessen und Showprogramm im **Dormero Hotel Hannover**

Das Programm

24. Februar

- ab 9:00 **Kommunikatives Warm-up**
- 9:30 – 10:30 **Legale Verbrauchertäuschung?!**
Forderungen an Industrie und Gesetzgeber
Armin Valet, Verbraucherzentrale Hamburg
- 10:30 – 11:30 **Authentizität als Zukunftsmodell**
Ein Weg zu nachhaltigem Unternehmenserfolg
Felix Ahlers, Vorstandsvorsitzender der Fresta AG, Bremerhaven
- 11:30 – 12:30 **Mittagspause**
- 12:30 – 13:15 **Gibt es Wege aus dem Regulierungswahn?**
Perspektiven der europäischen Lebensmittelgesetzgebung
Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer, KROHN Rechtsanwälte,
Hamburg und Leibniz Universität Hannover
- 13:15 – 14:30 **Quo vadis Lebensmitteltechnologie?**
Kompetenz, Authentizität und Innovation
Prof. Dr. Klaus Lösche, Hochschule Bremerhaven und
Leiter des BILB-EIBT im ttz Bremerhaven
- ab 14:30 **Ausklang des 1. Zukunftsforums**

Die Referenten

Felix Ahlers

Der gelernte Koch ist seit 1999 für die FRoSTA AG tätig. Als Vorstand für Marketing und Vertrieb hat er seit 2003 den Ausbau der Marke FRoSTA und die konsequente Umsetzung des FRoSTA-Reinheitsgebots vorangetrieben. Seit 2010 ist er Vorstandsvorsitzender.

Ralph Appel

startete 1986 bei Cerestar. Nach der Übernahme durch Cargill 2002 wurde er zunächst Business Unit Leader. Seit 2005 ist er Global Business Unit Leader und Geschäftsführer von Cargill Texturizing Solutions sowie Country Representative von Cargill in Deutschland. Cargill zählt zu den weltweit führenden Unternehmen auf dem Gebiet der Agrarrohstoffe und deren Veredelungsprodukten.

Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

ist Partner der Sozietät KROHN Rechtsanwälte in Hamburg, Lehrbeauftragter an den Universitäten Hamburg und Hannover, Mitglied im Rechtsausschuss des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), Germany Correspondent der European Food and Feed Law Review (EffL) und Life Member of CAMRA. Seit 1994 hat er sich auf Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht spezialisiert; zudem ist er Autor zahlreicher Veröffentlichungen und referiert regelmäßig im In- und Ausland.



Felix Ahlers



Ralph Appel



Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer

Die Referenten

Petra Langen

ist Geschäftsführerin der Marktforschungsagentur The Lifesights Company GmbH in Bremen. Die Agentur ist spezialisiert auf die Generierung von Consumer Insights durch Erforschung von funktionalen und emotionalen Verbraucherbedürfnissen. Sie ist Expertin für sensorische Produkt- und Konzeptevaluierung mit langjähriger internationaler Erfahrung, u.a. bei Mars und Reckitt Benckiser.

Jens Lönneker

Der Diplom-Psychologe ist Geschäftsführer des rheingold Instituts für qualitative Markt- und Medienanalysen. Er befasst sich national und international mit tiefenpsychologischen Analysen – von der Grundlagenforschung und Produktentwicklung bis hin zur Überprüfung von Werbemaßnahmen in den Bereichen Food, Getränke, Duft und Printmedien. Zudem hat er Lehraufträge an der Universität der Künste in Berlin und der Business School Potsdam (BSP) und ist Gastreferent an der Universität St. Gallen.

Prof. Dr. Klaus Lösche

ist Professor für Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Bremerhaven. Zudem ist 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.



Petra Langen



Jens Lönneker



Prof. Dr. Klaus Lösche

Die Referenten

Manfred Rinderer

leitet seit 2009 als Geschäftsführer die Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, die den Markt entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Agribusiness mit zuverlässigen und neutralen Informationen versorgt. Er war zuvor lange Jahre in leitenden Vertriebs- und Marketingfunktionen bei namhaften Lebensmittelunternehmen tätig, zuletzt als Sprecher der Geschäftsführung bei der apetito convenience GmbH und Co. KG, wo er das Geschäft mit dem Lebensmitteleinzelhandel verantwortete.

Armin Valet

Der staatl. geprüfte Lebensmittelchemiker ist seit 2000 bei der Verbraucherzentrale Hamburg als Referent für Öffentlichkeitsarbeit im Bereich Ernährung und Lebensmittel tätig. Seine besondere Expertise liegt im Lebensmittelrecht allgemein sowie speziell in der Lebensmittelkennzeichnung, im Lebensmittelhandel und im Eichrecht. Zusammen mit Silke Schwartau ist er Autor des Buches „Vorsicht Supermarkt“.

Eugen Weinberg

ist seit 2007 als Leiter des Rohstoff-Research-Teams der Commerzbank maßgeblich für die Erstellung der Prognosen und der Strategien im Rohstoffsektor verantwortlich. Der Diplom-Wirtschaftsmathematiker war nach seinem Studium zunächst Fondsmanager und Rohstoffanalyst bei der BW-Bank in Stuttgart und hat danach bei der DZ Bank in Frankfurt das Rohstoff-Research aufgebaut.



Manfred Rinderer



Armin Valet



Eugen Weinberg

Die Referenten

Christian Wiechmann

leitet seit 2006 die Abteilung Forschung & Entwicklung und Qualitätsmanagement bei der Martin Braun Backmittel und Essenzen KG in Hannover. Sein Prinzip ist die ganzheitliche Produktentwicklung mit Fokus auf Kundenzufriedenheit und Gelingsicherheit. Nach dem Studium von zunächst „Lebensmitteltechnologie“ und dann „Production Engineering“ war er zunächst in der Petfoodindustrie und der Prozessberatung tätig. Zudem ist er Lehrbeauftragter an der Hochschule Bremerhaven.

Der Moderator: Eberhard Walther

ist Lebensmittelchemiker und war 26 Jahre in der Forschungs- und Entwicklungsabteilung der Firma Mars tätig. Sein Schwerpunkt ist der Sektor Heimtiernahrung, was ihm den Titel „Chefkoch für alle Felle“ verschafft hat. Er ist heute als freiberuflicher Berater in der Lebensmittelbranche tätig.

Der Küchenchef: Volker Klapdor

leitet seit Eröffnung des Dormero Hotel Hannover im September 2010 als Executive Chef den gastronomischen Bereich. Seit mehr als 20 Jahren ist er in den Küchen exklusiver Hotels und Restaurants unterwegs. Seine Erfahrungen wird er in einer kulinarischen Reise für Kenner und Genießer demonstrieren.

„Die Überraschung“

Unser aus Funk und Fernsehen bekannter Künstler liefert eine fesselnde Show, deren Wirkung man sich bei bestem Willen nicht entziehen kann...



Christian Wiechmann



Eberhard Walther



Volker Klapdor



Überraschung

Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zum Zukunftsforum am 23. und 24. Februar 2011 in Hannover an. Der Teilnahmepreis pro Person beträgt 645 Euro zzgl. 7 % MwSt. inkl. Verpflegung am Tagungsort und Abendveranstaltung (Frühbucherrabatt von 100 Euro bei Anmeldung bis zum 22.12.2010).



Name, Vorname

Position, Firma

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon, E-Mail-Adresse

Datum

Firmenstempel

Kontakt und Anmeldung:

Per Fax: 0471 48 32 129

Per Telefon: 0471 48 32 123

Per E-Mail: zukunfft@ttz-bremerhaven.de

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

Termin und Ort: 23. und 24. Februar 2011, Hannover

Kongress:

Martin Braun-Gruppe

Tillystraße 21 · 30459 Hannover · www.martinbraungruppe.de

Abendveranstaltung:

DORMERO Hotel Hannover

Hildesheimer Straße 34-38 · 30169 Hannover

Telefon +49 511 544 20 28 09 · Fax +49 511 544 20 20 20 · www.dormero-hotel-hannover.de

Zimmerreservierung:

Im DORMERO Hotel stehen Ihnen Komfortzimmer zum Tagungs Sonderpreis von 99,- Euro inkl. Frühstück zur Verfügung. Bitte verwenden Sie bei der Reservierung das Stichwort „Zukunftsforum“.