

19. Februar 2009



Dritter Trendtag
der norddeutschen Ernährungswirtschaft

foodRegio 

Das gehobene Gourmet-Erlebnis für Netzwerker und Branchenkenner

Beste Zutaten für ein exzellentes Netzwerk ...

... findet man hier bei uns in Norddeutschland: Ein fruchtbarer Campus für Bildung, Wissenschaft und Forschung sowie eine gewachsene und in dieser Region überproportional vertretene Lebensmittelindustrie samt Dienstleistern und Zulieferern. Aktiv und motiviert bringen sich diese Protagonisten in den Ausbau und die Förderung der Ernährungsindustrie ein. Unter dem Dach des Branchennetzwerks foodRegio werden Projekte angegangen, die für alle Beteiligten weiterführende Erkenntnisse, wertschöpfende Kontakte und messbare Mehrwerte bringen.



Genießen Sie Ihr ausgewähltes Trendtag-Menü

Mit dem diesjährigen Trendtag möchten wir gerne über unser foodRegio Netzwerk hinaus über Tendenzen und aktuelle Themen der Ernährungsindustrie informieren, gemeinsam mit Ihnen hierüber diskutieren und uns austauschen. Neben dem Thema Produkttrends erwarten Sie als weitere Schwerpunkte Innovationen in den Bereichen Personalentwicklung sowie Produktionsprozess/Maschinenbau.

Renommierete Fachleute und aktive Netzwerker richten an: Lassen Sie sich von unserem diesjährigen ‚Menü‘ überraschen, wir freuen uns über Ihre Teilnahme am Trendtag der norddeutschen Ernährungswirtschaft

am 19. Februar 2009 in den Media Docks Lübeck.

Ihr Jochen Brüggem
Vorstandsvorsitzender foodRegio e.V.

Das Vorspeisen-Menü

11.00 h

Begrüßung und Eröffnung der Veranstaltung
Jochen Brüggem, Geschäftsführer H. & J. Brüggem KG
Christiane Ram, Referatsleiterin Handwerk und Mittelstand der
Behörde für Wirtschaft und Arbeit, Hamburg

■
11.15 h

„Welternährung – Schleswig-Holstein – Netzwerke - foodRegio“
Peter Harry Carstensen, Ministerpräsident von
Schleswig-Holstein

■
12.00 h

“Food Fictions – mit strategischen Allianzen für den
Speiseplan der Zukunft“
Dr. Stephan Sigrist, Collegium Helveticum ETH & Universität
Zürich

■
13.00 h

Mittagspause
Eine Synthese aus Klassik und Moderne
Hanseatisch-lüb'sche Spezialitäten in trendigem Gewand

Genießen

Das Hauptspeisen-Menü

Wählen Sie zwischen drei gleichermaßen hervorragenden Menü-Varianten

Menü I

Trends in der Personalentwicklung



14.00 – 14.20 h

„Netzwerk- und Personalentwicklung am Beispiel des Luftfahrtclusters der Metropolregion Hamburg“
Walter Birkhan, Clustermanager Initiative Luftfahrtstandort Hamburg



14.20 – 14.35 h

Diskussion



14.35 – 15.45 h

“e-learning zwischen Qualifizierung und Qualitätssicherung”
Eric Odenkirchen, Personalreferent
Konditorei Junge GmbH & Co. KGaA



“Trends der Personalentwicklung – Chancen für den regionalen Mittelstand”

Renate Behrendt, Human Resources Management



15.45 h - 16.00 h

Diskussion



16.00 h

Gemütlicher Ausklang bei Kaffee und Kuchen

Menü II

Trends in der Produktentwicklung



14.00 – 14.30 h

„Innovations in functional food – experience with oat“
Rolf Bjerndell, Oatly AB, Schweden
(Der Vortrag wird durch einen Dolmetscher übersetzt)



14.30 – 14.45 h

Diskussion



14.45 - 16.30 h

“Gibt's nicht gibt's nicht” – experimenteller Food Workshop.
Unter dem Stichwort ‘rapid prototyping’ werden die Teilnehmer von der Idee zur Umsetzung eines neuen Produktes geführt
Hans-Christian Eder, Food Workshop, Ingenieurbüro für Produktentwicklung



16.30 h

Gemütlicher Ausklang bei Kaffee und Kuchen



Hauptspeisen

Das Hauptspeisen-Menü

Menü III

Trends in der Prozessoptimierung



14.00 - 14.30 h

„Prozessoptimierung als Auftrag. Ausgewählte Beispiele des Netzwerks Food-Processing Initiative NRW“
Norbert Reichl, Geschäftsführer Food-Processing Initiative e.V.



14.30 - 14.45 h

Diskussion



14.45 - 15.45 h

“Nutzen Sie die Kompetenz des Nachbarn!“
Gemeinsam mehr erreichen – ein Bericht über erfolgreiche Zusammenarbeit von Unternehmen und Institutionen anhand eines Forschungsprojektes für ein robotergestütztes Reinigungsverfahren
Martin Lührke, Jürgen Lührke GmbH



„Innovative Technologien im Bereich der industriellen Bildverarbeitung am Beispiel eines Maschinenbauers für die Fleisch- und Fischindustrie“

Dr. Anton Gallhuber, Nordischer Maschinenbau Rud.
Baader GmbH + Co. KG



15.45 - 16.00 h

Diskussion



16.00 h

Gemütlicher Ausklang bei Kaffee und Kuchen

Die Referenten



Jochen Brüggem

Der Dipl.-Ingenieur für Wirtschaft ist persönlich haftender Gesellschafter und Geschäftsführer der H. & J. Brüggem KG. Das in Lübeck ansässige Familienunternehmen zählt weltweit zu den führenden Herstellern im Cerealienbereich.



Christiane Ram

Die Referatsleiterin Handwerk und Mittelstand der Behörde für Wirtschaft und Arbeit in Hamburg ist unter anderem zuständig für Fragen der Ernährungswirtschaft.



Peter Harry Carstensen

Der Ministerpräsident des Landes Schleswig-Holstein und studierte Agrarwissenschaftler ist Beauftragter des CDU-Bundesvorstands für das Thema Welternährung.

*Trends
Menü*

Die Referenten



Dr. Stephan Sigrist

Der international anerkannte Trendforscher ist Leiter des Think Tanks W.I.R.E., der Bank Sarasin und des Collegium Helveticum, der transdisziplinären Forschungsstelle von ETH und Universität Zürich. Forschungsschwerpunkte sind v.a. Trends und Entwicklungen in den Bereichen Food, Pharma/Biotechnologie und Gesundheit.



Walter Birkhan

Als Manager von einem der vier deutschen Spitzencluster, der Initiative Luftfahrtstandort Hamburg, treibt Walter Birkhan gemeinsam mit Unternehmen der Luftfahrtindustrie, Forschungseinrichtungen und weiteren Institutionen konsequent die Entwicklung des Luftfahrtstandortes Hamburg voran.



Eric Odenkirchen

Der Rechtswissenschaftler Eric Odenkirchen ist Personalreferent der Konditorei Junge GmbH & Co. KGaA, die mit 150 Filialen zu den größten Bäckerei- und Snackunternehmen in Norddeutschland zählt.



Renate Behrendt

Mit 20 Jahren Berufserfahrung, sowohl aus dem Bereich der operativen Personalarbeit als auch der langjährigen Tätigkeit als Personalleiterin in weltweit operierenden Unternehmen, ist Frau Behrendt seit 2008 freiberuflich als Personal- und Organisationsentwicklerin und HR-Interim Managerin tätig.



Rolf Bjerndell

Der Geschäftsführer (CEO) und Inhaber der Lowenzahna AB und Seniorberater der Oatly AB war bereits als Geschäftsführer (CEO) der Probi AB sowie der Aventure AB und als Vorstandsvorsitzender der L&S Innovation AB tätig. Schwerpunkte seiner Tätigkeit liegen im Bereich functional food und food technology.

Referenten

Die Referenten



Hans-Christian Eder

Als Inhaber von Food-Workshop, dem Ingenieurbüro für Lebensmittel-Produktentwicklung, berät der Lebensmittel-technologie Unternehmen der Lebensmittelindustrie von der Ideengenerierung bis zur industriellen Umsetzung.



Norbert Reichl

Als Geschäftsführer der Food-Processing Initiative hat es sich Norbert Reichl zur Aufgabe gemacht, die Lebensmittelwirtschaft in Nordrhein-Westfalen und den Branchenstandort zu stärken.



Martin Lührke

Der Aufgabenschwerpunkt des Geschäftsführers und kaufmännischen Leiters der Jürgen Lührke GmbH liegt in der Projektentwicklung im Bereich automatisierter Hygiene. Die Jürgen Lührke GmbH ist ein Technologie-Unternehmen mit Schwerpunkt auf der Gestaltung automatisierter Hygienemaßnahmen für die Getränke- und Lebensmittelindustrie.



Dr. Anton Gallhuber

Der promovierte Physiker und Geschäftsführer der Firma Nordischer Maschinenbau Rudolf Baader GmbH + Co. KG ist für die operativen Unternehmensbereiche verantwortlich. Die Rud. Baader GmbH ist weltweiter Anbieter von lebensmittelverarbeitenden Maschinen mit Schwerpunkt in der Fleisch- und Fischverarbeitung.

Referenten

foodRegio 

Ministerium für Wissenschaft,
Wirtschaft und Verkehr
des Landes Schleswig-Holstein




Freie und Hansestadt Hamburg
Behörde für Wirtschaft und Arbeit

Wachstumsinitiative
Süderelbe
Metropolregion Hamburg

foodRegio 

Ansprechpartnerin: Frau Dr. Annika B. Schröder
Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH
Falkenstraße 11 | 23564 Lübeck
T.: 04 51 / 7 06 55-472 | F: 04 51 / 7 06 55-20
E-Mail: info@foodregio.de
Internet: www.foodregio.de



19. Februar 2009



Anmeldung zum dritten Trendtag
der norddeutschen Ernährungswirtschaft

foodRegio 

Anmeldung bitte bis zum 10. Februar 2009:

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Entscheiden Sie sich für: Vorspeisenmenü 11.00 - 13.00 h
 Menü I Menü II Menü III

per E-Mail an: info@foodregio.de



per Fax an: 0451 / 7 06 55 - 20

per Post an: siehe nebenstehende Adresse



Name / Vorname: _____

Firma / Funktion: _____

Adresse / Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Gebühr: **110 Euro** einschließlich Verpflegung, (für Mitglieder von foodRegio ist die Teilnahme kostenlos, Nicht-Mitglieder erhalten eine Rechnung)

Bitte freimachen,
falls Marke
zur Hand.

Rückantwort:

foodRegio

c/o Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH

Frau Dr. Annika B. Schröder

Falkenstraße 11

23564 Lübeck