



„Best Practise für Ihren Lebensmittelexport“

Einladung zum **Praxisforum**

Erschließung schwieriger Märkte am Beispiel Israel

11. November 2009





Praxisforum

„Export“

Bei der Geschäftsanbahnung in ausländischen Märkten stellen sich für KMU vielschichtige Exporthindernisse wie zum Beispiel Informationsdefizite, kulturelle und sprachliche Unterschiede sowie schwierige rechtliche und politische Rahmenbedingungen.

Ein interessanter, aber auch diffiziler Exportmarkt für Lebensmittel ist Israel. Mit rund 6 Mio. Konsumenten ist er zwar relativ klein, wird aber von Firmen aus aller Welt intensiv bearbeitet. Dass Lebensmittel aus Deutschland dabei gute Chancen haben, liegt vor allem am israelischen Qualitätsbewusstsein. Für Lieferungen an die großen israelischen Supermarktketten und für den Zugang zu den außerhalb Israels befindlichen jüdischen Gemeinden ist jedoch die Koscher-Zertifizierung Voraussetzung. Bereits im israelischen Food Markt etablierte Unternehmen berichten über ihre Erfahrungen, ergänzend wird der Rabbiner der jüdischen Gemeinschaft Schleswig-Holstein über den Prozess der Koscher-Zertifizierung aufklären. Abgerundet wird die Veranstaltung durch die Besichtigung der koscheren Produktionsanlagen der Firma G. C. Hahn & Co. Stabilisierungstechnik.

Programm

14.00 Uhr	Begrüßung
14.10 Uhr	Besichtigung der koscheren Produktionsanlagen G. C. Hahn & Co. Stabilisierungstechnik GmbH, Lübeck
15.00 – 16.45 Uhr	Berichte aus der Praxis mit anschließender Diskussion „Erschließung des israelischen Markts mit Private Label Produkten“ Tuna Günduru, H. & J. Brüggem KG „Markteintritt in Israel und Erreichung der Marktführerschaft am Beispiel des Produkts Corny“ Jens Diersen, Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA
16.45 – 17.00 Uhr	Kaffeepause
17.00 – 17.45 Uhr	„Koscher-Zertifizierung – Was bedeutet koscher und wie verläuft der Zertifizierungsprozess?“ Rabbiner Dov-Levy Barsilay
Anschließend	Diskussion und Get together



Referenten

Tuna Günduru ...

... ist Prokurist und Verkaufsleiter der H. & J. Brüggen KG mit 15 Jahren Vertriebs-
erfahrung im Private Label und B2B Bereich.

Die Firma Brüggen ist ein führender Hersteller von Cerealienprodukten mit
Stammsitz in Lübeck. Das familiengeführte Unternehmen stellt in erster Linie
Private Labels für die großen europäischen und internationalen Handelsketten
her und liefert seine Produkte in rund 80 Länder.

Jens Diersen ...

... ist Prokurist und Exportleiter der Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA mit 18
Jahren Erfahrung im FMCG Bereich.

Der zur Schweizer Hero-Gruppe gehörige Markenartikler ist in den Segmenten
Konfitüre, Müsli-Riegel sowie Back- und Dekorartikel aktiv. Der israelische Markt
wird von Bad Schwartau aus mit Konfitüre beliefert, mit dem Produkt Corny sind
die Schwartauer Marktführer.

Dov-Levy Barsilay ...

...ist Rabbiner der jüdischen Gemeinschaft Schleswig-Holstein und mit der
Kaschrut bestens vertraut. Seit 1987 ist er berechtigt, Koscher-Zertifizierungen
in der Bundesrepublik abzunehmen. Über 20 Jahre war Dov-Levy Barsilay als
Landesrabbiner in Westfalen-Lippe, Hamburg sowie Schleswig-Holstein tätig.

Praxisforum „Export“

foodRegio ist eine Initiative von BIR Food GmbH & Co. KG, Bockholdt Gebäudedienste KG, Campbell´s Germany, CP Kelco Germany GmbH, Döllinghareico GmbH & Co. KG, G. C. Hahn & Co. Stabilisierungstechnik GmbH, Gabler Thermoform GmbH & Co. KG, Gerstenberg Schröder GmbH, Hawesta Feinkost Hans Westphal GmbH & Co. KG, H. & J. Brügggen KG, Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co., J. G. Niederegger GmbH & Co. KG, Joh. Wilh. von Eicken GmbH, Jürgen Lohrke GmbH, Konditorei Junge GmbH & KGaA, Langnese Honig GmbH & Co. KG, Neue Mayo Feinkost GmbH, Nordgetreide GmbH & Co. KG, Peter Koelln KGaA, Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA, Terheggen & Dethlefsen Food Engineering GmbH, W. Brandenburg GmbH & Co. oHG, Walterwerk Kiel GmbH & Co. KG, egoh Entwicklungsgesellschaft Ostholstein mbH, Fachhochschule Lübeck, Fraunhofer Einrichtung Marine Biotechnologie, IHK Industrie- und Handelskammer zu Lübeck, ttz Bremerhaven, Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH.
Unser Ziel ist es, der Ernährungswirtschaft im Norden einen deutlichen Mehrwert zu bieten.

foodRegio 

Ansprechpartner: Herr Stephan Zechner
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





„Best Practise für Ihren Lebensmittelexport“

Anmeldung zum **Praxisforum**

Erschließung schwieriger Märkte am Beispiel Israel

11. November 2009



Anmeldung bitte bis zum **06. November 2009:**

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

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: **30,00 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

Herr Stephan Zechner

Falkenstraße 11

23564 Lübeck