

PROGRAMM:

Get-together 21. September 2021

- 18:00 Abendessen inklusive Anfahrt mit dem Wassertaxi**
Leckere Gerichte, saisonale Trends und regionale Produkte genießen und dabei schon erste Kontakte zu Referenten*innen, Teilnehmer*innen knüpfen.
Der Fischereihafen Bremerhaven (Anleger „Schaufenster Fischereihafen“) wird der Ausgangspunkt zum Abendessen sein.

Kongress 22. September 2021

- 9:00 Registrierung und Begrüßungskaffee**
- 9:30 Begrüßung** Melf Grantz, Oberbürgermeister der Stadt Bremerhaven
Nils Schnorrenberger, Geschäftsführer der
BIS Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung
und Stadtentwicklung mbH
- 9:50 Grußwort** Rainer Frerich-Sagurna, Vorstandsvorsitzender des NaGeB e.V.,
Verband der Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft im
Land Bremen
- 10:00 Keynote** **Das nächste große Ding: Lebensmittelwirtschaft**
Max Thinius, Futurologe
- 10:40 Keynote** **Kreislaufwirtschaft in der Lebensmittelbranche**
Michael Kuhndt, CSCF
- 11:00** Kaffeepause
- 11:30 Best Practice Urbane Food Systeme**
Linda Böhm & Martin Schüring, beide ttz Bremerhaven
- 11:50 Best Practice Universalgenie Ackerbohne**
Berend Erling, Roland Beans
- 12:10 Best Practice Die Revolution der Convenience – Wie ein kleines Start-up die Industrie herausfordert. Ein Erfahrungsbericht**
Amelie Vermeer, Spontainable
- 12:30** Mittagspause
- 14:00 Keynote METRO AG – Eine Nachhaltigkeitsstrategie**
Lena vom Stein, Sustainability METRO AG
- 14:20 Best Practice Ernährung im Wandel. Warum macht ein Wursthersteller Lust auf Fleisch aus Pflanzen?**
Naime Schimanski, Rügenwalder Mühle
- 14:40 Best Practice Neuer Kurs Nachhaltigkeit oder wie FRoSTA die Segel setzt**
Arne Döscher, FRoSTA AG
- 15:00 Podiumsdiskussion**
Quo Vadis – Nachhaltigkeit im Lebensmittelsektor
Lena vom Stein, Naime Schimanski, Arne Döscher
Moderation: Fabio Ziemßen
- 15:30** Kaffeepause
- 16:00 Best Practice Der Kunde ist der Chef – Die neue Food Produktion**
Nicolas Barthelmé, „Du bist hier der Chef!“
- 16:30 Keynote Nachhaltig und hochwertig: eine proaktive Overstockstrategie mit Motatos**
Alexander Holzknacht, Motatos GmbH
- 17:00 Fazit und Ausblick**
Fabio Ziemßen, NX-Food

VERANSTALTUNGSORT: EVENTLOCATION FISCHBAHNHOF*
(Schaufenster Fischereihafen), Am Schaufenster 6, 27572 Bremerhaven
*unter Einhaltung eines Hygienekonzeptes.

ANMELDUNG:

Bitte nutzen Sie **NUR** das Online-Formular auf unserer Internetseite, um sich anzumelden!
www.lebensmittelforum-bremerhaven.de/de/anmeldung

TEILNAHMEGEBÜHREN:

Präsenzveranstaltung am 22. September 2021:
Die Teilnahmegebühr beträgt 199 € zzgl. MwSt. (inkl. Verpflegung während der Veranstaltung).

Digitale Veranstaltung am 22. September 2021:

Die Teilnahmegebühr beträgt 89 € zzgl. MwSt..

Präsenzveranstaltung am 22. September 2021

und Dinner mit Bootstour inklusive Get-together vor Ort am 21. September 2021:
Zusammen mit dem Get-together am 21. September 2021 (inkl. Getränke) beträgt die Gebühr 259 € zzgl. MwSt..

IMPRESSUM:

**BIS Bremerhavener
Gesellschaft für
Investitionsförderung und
Stadtentwicklung mbH**
Alena Lange
lange@bis-bremerhaven.de
Am Alten Hafen 118
27568 Bremerhaven

VERANSTALTER:

Bremerhavener Gesellschaft
für Investitionsförderung
und Stadtentwicklung mbH



GEFÖRDERT DURCH:



Europäischer Meeres-
und Fischereifonds
der Europäischen Union

KOOPERATIONSPARTNER:



IHK Handelskammer Bremen
für Bremen und Bremerhaven



ttz Bremerhaven



NaGeB
NAHRUNGS- UND GENUSS-
MITTELINDUSTRIE BREMEN e.V.

MEDIENPARTNER:



Fischmagazin



LP Lebensmittel
Praxis

UNTERSTÜTZT VON:



FBG
BREMERHAVEN

Lebensmittelforum

BREMERHAVEN

360° GRÜN.

INNOVATIONEN FÜR EINE ZUKUNFTSFÄHIGE

LEBENSMITTELBRANCHE

Verantwortung | alternative Proteinquellen | innovative Produktion

TRENDS UND INNOVATIONEN IN DER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

EVENTLOCATION FISCHBAHNHOF
Am Schaufenster 6,
27572 Bremerhaven

KONGRESS/
DIGITALE
VERANSTALTUNG
22. SEPTEMBER 2021
GET-TOGETHER
21. SEPTEMBER 2021

www.lebensmittelforum-bremerhaven.de



BREMERHAVEN
KURS INNOVATION

Bremerhavener Gesellschaft
für Investitionsförderung
und Stadtentwicklung mbH



TRENDS UND INNOVATIONEN:

Das Lebensmittelforum Bremerhaven informiert über die neuesten Trends in der Lebensmittelbranche und bietet die Möglichkeit, Kontakte zu neuen Geschäftspartnern zu knüpfen und bestehende zu pflegen.

Auch in diesem Jahr verspricht das Lebensmittelforum ein spannendes Programm und beschäftigt sich u. a. mit der nachhaltigen Aufstellung der Lebensmittelbranche sowie der Trendwende hin zu neuen Produkten wie alternativen Proteinquellen oder recycelbaren Verpackungen.

Zudem diskutieren renommierte Referent*innen Zukunftsthemen wie aktuelle Food-Trends, Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Wie immer praxisnah und mit dem Blick in die Zukunft.

Das Lebensmittelforum Bremerhaven findet am 22. September 2021 in der Eventlocation Fischbahnhof statt und richtet sich an Entscheider und Fachpublikum aus Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung. Eine Teilnahme ist vor Ort sowie auch digital möglich.

Die Veranstaltung startet am Vorabend (21. September 2021) mit einem Get-together mit Bootstour. Ausgangspunkt und Ziel werden der Fischereihafen sein. Entdecken Sie vom Wassertaxi „Lottjen“, einem original Helgoländer Börteboot, aus, das facettenreiche Bremerhaven garniert mit einem leckeren Abendessen und einer Menge Seemannsgarn. Eine gute Gelegenheit zum Austausch mit den Teilnehmer*innen und Referent*innen bei innovativen Gerichten, saisonalen Trends und regionalen Produkten.

Veranstaltet wird das Lebensmittelforum von der Bremerhavener Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS in Kooperation mit dem ttz Bremerhaven, dem Verband der Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft Bremen e.V. (NaGeB) und der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven. Es wird durch die Europäische Union aus Mitteln des Europäischen Meeres- und Fischereifonds gefördert.

LEBENSMITTELSTANDORT BREMERHAVEN:

Bremerhaven nimmt als einer der bedeutendsten europäischen Seehäfen traditionell eine wichtige Rolle als Import- und Exporthafen für Nahrungsmittel ein und ist in der Lebensmittelbranche vor allem als der wichtigste Standort für Fischverarbeitung und -umschlag in Deutschland bekannt.

Mit der größten Kapazität an temperaturgeführten Lagerflächen in Europa, einer hervorragenden Verkehrs- und Hafeninfrastruktur, dem gewachsenen Know-how in der Verarbeitung von sensiblen Lebensmitteln sowie einem innovativen Netzwerk von wissenschaftlichen Einrichtungen zählt Bremerhaven zu den interessantesten Standorten für die Lebensmittelwirtschaft in Deutschland.

BEGRÜßUNG:



Melf Grantz,
Oberbürgermeister
der Stadt Bremerhaven



Nils Schnorrenberger,
Geschäftsführer der
BIS Bremerhavener
Gesellschaft für
Investitionsförderung
und Stadtentwicklung mbH



Rainer Frerich-Sagurna,
Vorstandsvorsitzender
des NaGeB e.V., Verband
der Nahrungs- und
Genussmittelwirtschaft
im Land Bremen

MODERATION:



Fabio Ziemßen, Evangelist / Berater der Plattform „Tasty&Tech“
Fabio Ziemßen organisiert als Evangelist / Berater der Plattform „Tasty&Tech“ deutschlandweit Treffen für Innovatoren und Startups aus dem Lebensmittelumfeld (German Food Startup Meetups, Next Generation Food Think Tank, Startup Food Market etc.) und setzt sich für eine Vernetzung der internationalen FoodTech Szene ein. Als Keynote-Speaker spricht er über die Zukunft der Lebensmittelindustrie, die Herausforderungen und Lösungsansätze. Für die neue Geschäftseinheit NX-FOOD der METRO AG verantwortet er als Director Food Innovation Konzepte in den Bereichen FoodTech und AGTech, entwickelte den ersten „Vertical Farming“ Ansatz für Händler und brachte als erster Ento-Food Produkte in den deutschen LEH. Seit 2017 ist er Mitgründer des Coworking Spaces Super7000 in Düsseldorf, Gründer von #Foodnext und Vorstand des Verbandes für Alternative Proteinquellen e.V.

REFERENT*INNEN:



Nicolas Barthelmé, Mitgründer der Verbraucher-Initiative „Du bist hier der Chef!“ Die Verbrauchermarke
Nicolas Barthelmé ist Betriebswirt und arbeitete viele Jahre im Vertrieb und Marketing von Markenherstellern der Lebensmittelbranche. Im Juni 2019 gründete er mit acht weiteren Verbraucher*innen die Initiative „Du bist hier der Chef! Die Verbrauchermarke“, die Transparenz bei Qualität und Preis von Lebensmitteln schaffen und Landwirten eine faire Vergütung garantieren möchte. Bei „Du bist hier der Chef!“ entscheiden Verbraucher*innen selbst, was ihnen bei Lebensmitteln wichtig ist, wie diese produziert werden sollen und bestimmen den entsprechenden fairen Preis mit.



Linda Böhm, Kompetenzfeldmanagerin Lebensmitteltechnologie
ttz Bremerhaven

Linda Böhm startete nach beruflicher Erfahrung in der Fischindustrie und dem Studium der Lebensmitteltechnologie 2006 am ttz Bremerhaven. Derzeit leitet sie dort das Kompetenzfeld Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt auf Bäckertechnologie und Nutzung von (alternativen) Proteinquellen. Als Mitinitiatorin des Projektes WISSEN SCHAFFT LEBENSRAUM (WSL) setzt sie sich für eine zukunfts-fähige und umweltverträgliche Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln ein. Sie engagiert sich für eine Vernetzung der ländlichen und städtischen Räume und ist Lehrbeauftragte an der HS Bremerhaven.



Arne Döschner, FroSTA AG

Studium Dipl.-Ing Lebensmitteltechnologie (FH) in Bremerhaven – ab 1.1.2000 bei FroSTA in verschiedenen Abteilungen tätig. Aktuell Leiter Forschung und Entwicklung / Qualitätssicherung.



Berend Erling, Unternehmensleitung Roland Beans GmbH

Berend Erling ist 57 Jahre alt. Er absolvierte zunächst eine Ausbildung zum Mülereitechniker, darauf folgte das Studium der Betriebswirtschaft. Heute ist Berend in 6. Generation seit über 30 Jahren in der Leitung des Familienunternehmens tätig. Hier ist er seit 2018 verantwortlich für den Geschäftsbereich Unternehmensentwicklung und ist weiterhin in dem im Jahr 2019 gegründeten Joint Venture Roland Beans GmbH verantwortlich für die Unternehmensentwicklung.



Alexander Holzknicht, Country Manager Germany, Motatos GmbH
Seit Markteintritt Anfang 2020 verantwortet Alexander Holzknicht als Country Manager das Deutschlandgeschäft der Motatos GmbH. Bei Motatos werden Lebensmitteloverstocks über einen Onlineshop direkt an Endkunden vermarktet. Zuvor war er mehrere Jahre in unterschiedlichen Funktionen für Brands4friends und eBay tätig. Dabei beschäftigte er sich durchgängig mit der Skalierung digitaler Lösungen zur Overstockvermarktung an Endkunden. Als Bereichsverantwortlicher für das strategische und operative Non-Fashion Business war er mitunter für die FMCG-Erweiterung und Sortimentsentwicklung verantwortlich.



Michael Kuhndt, Geschäftsführer CSCP

Michael Kuhndt, Gründer und geschäftsführender Direktor des Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production gGmbH (CSCP), entwickelt seit mehr als 20 Jahren für verschiedene Unternehmen des europäischen Einzelhandels, der Konsumgüterindustrie, der Lebensmittelbranche sowie Ministerien und Verbänden Programme u. a. in den Bereichen: Entwicklung/ Aufbau von Ansätzen für nachhaltige Wertschöpfungsketten, Up-scaling von nachhaltigen und digitalen Geschäftsmodellen, Nachhaltiges und betriebsübergreifendes Innovationsmanagement, basierend auf Multi-Akteursansätzen, auf Unternehmens-, Wertschöpfungsketten- und Branchenebene.



Naime Schimanski, Nachhaltigkeitsmanagement und Unternehmensstrategie Rügenwalder Mühle

Naime Schimanski setzt sich leidenschaftlich für mehr Nachhaltigkeit ein. Dabei besteht ihre Hauptaufgabe, immer wieder neue Impulse für eine nachhaltigere Zukunft zu setzen. Naime Schimanski absolvierte ein duales Studium der BWL-Studium in der Fruchtbranche und spezialisierte sich im Rahmen des Masters „Sustainability Economics and Management“ für das Fachgebiet Nachhaltigkeitsmanagement. Seit August 2019 verantwortet sie das Nachhaltigkeitsmanagement der Rügenwalder Mühle.



Martin Schüring, Head of Innovation ttz Bremerhaven

Martin Schüring ist seit 2007 als Leiter Innovation am ttz Bremerhaven in verschiedensten Projekten v. a. zu Prozessoptimierung, Ressourceneffizienz und Kreislaufwirtschaft in Europa, Afrika und Asien engagiert. Weitere Schwerpunkte liegen in Pflanzenproteinen sowie Fermentationsprozessen. Um die regionale Ernährungssouveränität und regionale Kreisläufe zu stärken, hat er Anfang dieses Jahres das Projekt „WissenSCHAFTLebensraum“ initiiert. Seit 2017 ist er Vorstandsmitglied des NaGeB, dem Branchenverband der bremschen Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft, und seit 2018 Vizepräsident der Gesellschaft deutscher Lebensmitteltechnologien (GDL).



Lena vom Stein, Head of Sustainability, METRO AG

Lena ist Diplom-Kauffrau und arbeitet seit 2007 bei METRO. Sie begann ihre Arbeit als Projektmanagerin Group Regulatory Affairs im Qualitätssicherungsteam, arbeitete hauptsächlich an Fragestellungen der Qualitätssicherung nahe den politischen Gremien der EU und vertrat METRO in verschiedenen europäischen Verbänden. Seit 2010 erwies sie sich innerhalb der Abteilung Corporate Responsibility durch die Leitung mehrerer Projekte als Allrounderin. Seit 2019 ist sie u. a. für Nachhaltigkeitsmarketing und -kommunikation verantwortlich.



Max Thinius, Futurologe

Max Thinius gilt als Europas führender Futurologe und Zukunftsgestalter. Neben seiner Arbeit als Berater für Menschen, Unternehmen und Regionen, ist er Moderator und Bestsellerautor. Max publiziert in vielen öffentlichen Medien, war oft Gast im wissenschaftlichen Beirat der Bundesregierung, berät Menschen und Unternehmen (DAX bis Mittelstand) wie Regionen und Organisationen (Verbände) in der aktiven Gestaltung der eigenen Zukunft.



Amelie Vermeer, Co-Gründerin, Spootainable, Heidelberg

Amelie ist einer der beiden Gründerinnen von Spootainable, einem der 10 innovativsten Start-ups Deutschlands, bei dem sich alles um nachhaltige und essbare Plastikalternativen dreht. Sie studierte in Heidelberg, Stuttgart Hohenheim und Lausanne und hat einen M. Sc. in Management. Amelie lehrt Entrepreneurship an der Universität Heidelberg und weiteren deutschen Hochschulen und baut das Ökosystem des Gründertums im Rhein-Neckar-Raum weiter aus.