

# PROGRAMM

## Get-together 23. Oktober 2018

**18:30** ATLANTIC Hotel Sail City  
Weniger Abfälle, mehr Wertschätzung  
„Resteessen“ im Bremerhavener 4-Sterne-Hotel

Schmackhaftes, attraktives Rahmenprogramm unter dem Motto  
„Nachhaltigkeit in der Hotelküche“ im 4-Sterne-Hotel Sail City

### Moderation

Werner Prill  
TV-Journalist mit  
Schwerpunkt Agrar-  
und Ernährungs-  
wirtschaft

## Kongress 24. Oktober 2018

**9:00** **Ankunft**  
Registrierung und Begrüßungskaffee

**9:30** **Begrüßung**  
Martin Günthner, Senator für Wirtschaft, Arbeit und Häfen, Freie Hansestadt Bremen  
Nils Schnorrenberger, Geschäftsführer BIS Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH

**9:45** **Grußwort**  
Rainer Frerich-Sagurna, Vorstandsvorsitzender des NaGeB e.V., Verband der Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft im Lande Bremen

**10:00** **Ein unbekannter Schatz:**  
Das Abendbrot in Deutschland - Erkenntnisse aus einer Studie für die Franz Wiltmann GmbH & Co. KG  
Dipl. Psychologe Jens Lönneker, Inhaber und Geschäftsführer Rheingold Salon GmbH & Co. KG, Köln

**10:40** **Vom Bäckereizulieferer zum Foodkompetenzzentrum und der Weg der digitalen Kundeneinbindung am Beispiel BackBüro**  
Dipl.-Kfm. (FH) Mirko Oeltermann, Geschäftsführender Vorstand der BÄKO Bremerhaven eG, Geestland

**11:00** **Kaffeepause**

**11:30** **Die Multi Channel Strategie des ersten Fleisch „online Versenders“**  
Wolfgang Otto, Geschäftsführer der Gebrüder Otto Gourmet GmbH, Heinsberg

**12:00** **Tradition als Innovation**  
Von der Tradition zum Modernen. Problematisch oder machbar?  
Heiko Frisch, Geschäftsführer Dreistern Räuherei GmbH & Co. KG, Bremerhaven

**12:30** **Mittagspause**

**14:00** **Generation Food:**  
Wie ein neues Verständnis von Lebensmitteln unsere Foodwelten verändert.  
Hendrik Haase, Foodaktivist, Berlin

**14:20** **Schnittstellen gestalten - neue Kooperation mit der Kultur- und Kreativwirtschaft**  
Johannes Tomm, Transfermanager, Kompetenzzentrum Kultur- und Kreativwirtschaft des Bundes, Berlin

**14:40** **HARVEST REPUBLIC – The Taste of Revolution**  
Dipl.-Kfm. Hans-Henning Möller, Geschäftsführer Harvest Republic GmbH, Bremerhaven

**15:00** **INNOVATIVE SNACKS erobern neue Foodwelten**  
Folke Dammann, Gründer und Inhaber SNACK-INSECTS, Witzeze

**15:30** **Kaffeepause**

**16:00** **Regionale Wertschöpfung durch neue Konzepte des LEH**  
N.N.

**16:30** **Verbrauchervertrauen, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Fischbranche am Beispiel der Marke „Ursprung“**  
Ralf Forner, Geschäftsleiter Transgourmet Seafood, Bremerhaven

**17:00** **Fazit und Ausblick**

# ANMELDUNG

Eventlocation Fischbahnhof  
Am Schaufenster 6, 27572 Bremerhaven

Bitte nutzen Sie das Online-Formular auf unserer Internetseite, um sich anzumelden!  
[www.lebensmittelforum-bremerhaven.de/de/anmeldung](http://www.lebensmittelforum-bremerhaven.de/de/anmeldung)

### Kongressveranstaltung am 24. Oktober 2018

Die Teilnahmegebühr beträgt 240,00 Euro zzgl. MwSt. (inkl. Verpflegung während der Veranstaltung)

#### Frühbucherrabatt:

Bis zum 20. September 2018 können Sie sich zum Preis von 200,00 Euro zzgl. MwSt. anmelden.

### Kongressveranstaltung am 24. Oktober 2018 und Vorabend Get-together am 23. Oktober 2018

Zusammen mit dem Get-together am 23. Oktober 2018 im ATLANTIC Hotel Sail City (inkl. Buffet und Getränke) beträgt die Gebühr 280,00 Euro zzgl. MwSt. (inkl. Verpflegung während der Veranstaltung).

#### Frühbucherrabatt:

Bis zum 20. September 2018 können Sie sich zum Preis von 250,00 Euro zzgl. MwSt. anmelden.

### IMPRESSUM

BIS Bremerhavener Gesellschaft  
für Investitionsförderung und  
Stadtentwicklung mbH  
Insa Rabbel  
rabbel@bis-bremerhaven.de  
Am Alten Hafen 118  
27568 Bremerhaven

Layout  
PLAKATIVES | Designagentur

Bildnachweis  
Ljupco Smokovski / Shutterstock.com  
Oliver Hoffmann / Shutterstock.com  
kab-vision / fotolia.de



Lebensmittelforum  
BREMERHAVEN

## Trends und Innovationen in der Lebensmittelwirtschaft

## MYTHOS KONSUMENT: NEUES DENKEN UND HANDELN FORDERT FOOD-BRANCHE

Eventlocation Fischbahnhof  
im Schaufenster Fischereihafen, Bremerhaven



Kooperationspartner



bis

[www.lebensmittelforum-bremerhaven.de](http://www.lebensmittelforum-bremerhaven.de)

bis

[www.lebensmittelforum-bremerhaven.de](http://www.lebensmittelforum-bremerhaven.de)



# TRENDS UND INNOVATIONEN

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

Das diesjährige Lebensmittelforum Bremerhaven spürt dem „Mythos Konsument“ nach. Einhergehend mit dem gesellschaftlichen Wandel verändern sich die Einkaufsgewohnheiten der Menschen. Die Unternehmen der Ernährungswirtschaft suchen Antworten auf die Frage nach den künftigen Trends. Welche Online-Konzepte sind en vogue? Warum boomt Street Food? Sind Startup's die Antwort auf neue Produkte und Verzehranlässe? Warum werden immer mehr Supermärkte zu Eventlocations? Gefordert ist ein „Neues Denken und Handeln in der Food-Branche“, das die Frage nach der zukünftigen Wertschöpfung in der Branche beantwortet.

Das Lebensmittelforum Bremerhaven findet am 24. Oktober 2018 in der Eventlocation Fischbahnhof statt und richtet sich an Entscheider und Fachpublikum aus Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung. Das Lebensmittelforum startet am Vorabend (23. Oktober) mit einem Opening im Atlantic Hotel Sail City. Eine gute Gelegenheit zum Netzwerken bei einem schmackhaften Abendessen mit begleitenden Informationen zum Thema „Weniger Abfälle, mehr Wertschätzung - Nachhaltigkeit in der Hotelküche“.

Das Lebensmittelforum wird veranstaltet von der Bremerhavener Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS in Kooperation mit dem ttz Bremerhaven, dem Verband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie 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



**Martin Günthner**  
Senator für Wirtschaft, Arbeit  
und Häfen der Freien Hansestadt  
Bremen



**Nils Schnorrenberger**  
Geschäftsführer, BIS Bremer-  
havener Gesellschaft für  
Investitionsförderung  
und Stadtentwicklung mbH



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

## MODERATION



**Werner Prill**  
Freier TV-Journalist

Werner Prill moderiert und konzipiert Fachkongresse, Talk-Shows und TV-Sendungen. In der Agrar- und Ernährungswirtschaft wurde Prill durch seine fast 20-jährige Korrespondenten- und Moderationstätigkeit bei der Lebensmittel Zeitung bekannt. Ferner durch seine Arbeiten für öffentlich-rechtliche Medien. Seit 10 Jahren arbeitet er überwiegend für das Web-Portal: Foodtelevision Deutschland.

## REFERENTEN



**Folke Dammann**  
Gründer und Inhaber SNACK-INSECTS, Witzeeze

Folke Dammann wurde 1981 in Hamburg geboren und machte 2004 sein Diplom als Kommunikationsdesigner. Nachdem er 2012 zufällig auf einen Bericht über mögliche Proteinquellen der Zukunft stieß, in dem das große Potential von Speise-Insekten aufgezeigt wurde, gründete er 2013 die Firma ‚Snack-Insects‘, die nun schon über 5 Jahre Snacks auf Insektenbasis entwickelt und erfolgreich vermarktet.



**Ralf Forner**  
Geschäftsleiter Transgourmet Seafood, Bremerhaven

Ralf Forner ist seit 1988 in verschiedensten Bereichen der Seafoodbranche tätig. Aktuell leitet er die Transgourmet Seafood in Bremerhaven und ist Geschäftsführer des Hamburger Traditionsunternehmens Hamburger Feinfrost GmbH. Er ist Vorstandsmitglied des Bremerhavener Seefischkochstudios, wirkt im Lebensmittelausschuss der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven mit, leitet den Prüfungsausschuss der Ausbildung zum Fischsommelier und ist seit Jahren in der Jury des Seafood Stars aktiv.



**Heiko Frisch**  
Geschäftsführer Dreistern Räucherei GmbH & Co. KG, Bremerhaven

Heiko Frisch ist Geschäftsführer der Dreistern Räucherei und seit ca. 40 Jahren mit der Lebensmittelbranche vertraut. Hat davon im Vertrieb, Einkauf und Produktionsleitung 32 Jahre verbracht. Ehrenamtlich seit 10 Jahren im Plenum der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven, Vorsitzender des Ausschusses für Nahrungs- und Genussmittel im Land Bremen und Vorstandsmitglied der Initiative zur Förderung des Europäischen Aals e.V.



**Hendrik Haase**  
Foodaktivist, Berlin

Hendrik Haase ist Diplom-Kommunikationsdesigner, Autor, Entrepreneur, Berater und wird von vielen als Foodaktivist bezeichnet. Er redet und schreibt über Lebensmittel, moderne Esskultur und die Zukunft unserer täglichen Nahrung. Mit engagierten Handwerksmetzgern und Köchen betreibt er seit 2015 die gläserne Metzgerei Kumpel & Keule mit angeschlossener Speisewirtschaft in Berlin Kreuzberg.



**Jens Lönneker**  
Inhaber und Geschäftsführer Rheingold Salon GmbH & Co. KG, Köln

Jens Lönneker lebt in Köln und befasst sich national und international mit tiefenpsychologischen Analysen - von der Grundlagenforschung und Produktentwicklung bis hin zur Überprüfung von Werbemaßnahmen. Er veröffentlicht Beiträge zu den Themenfeldern Ernährung, Medien, Sponsoring und Verfassungsmarketing und ist als Referent im In- und Ausland tätig sowie als Lehrbeauftragter an der Universität der Künste in Berlin und der Business School Berlin (BSP).



**Hans-Henning Möller**  
Geschäftsführer Harvest Republic GmbH, Bremerhaven

Dipl.-Kfm. Hans-Henning Möller hat Wirtschaftswissenschaften an der Universität Bayreuth studiert und ist Unternehmer. Er ist Gründer und Geschäftsführer des Food Startups Harvest Republic. Sein Focus liegt auf dem strategischen Management und Marketing.



**Mirko Oeltermann**  
Geschäftsführender Vorstand der BÄKO Bremerhaven eG, Geestland

Mirko Oeltermann studierte nach einer Ausbildung zum Industriekaufmann an der Hochschule Bremerhaven Betriebswirtschaftslehre. Nach Tätigkeit in der Programmierung und Prozessberatung war Oeltermann von 2000 bis 2009 bei der Impress GmbH & Co. oHG zunächst als Projektleiter Produktionsplanungssoftware und dann als Supply Chain Manager beschäftigt. Ab 2009 steht er der BÄKO Bremerhaven eG als Geschäftsführer und seit 2010 als geschäftsführender Vorstand vor.



**Wolfgang Otto**  
Geschäftsführer der Gebrüder Otto Gourmet GmbH, Heinsberg

Wolfgang Otto ist das „Gesicht“ von OTTO GOURMET, ein Spezialitätenversand für hochwertige Fleischprodukte, den Wolfgang Otto 2004 zusammen mit seinen Brüdern Stephan und Michael gegründet hat. Wolfgang Otto gilt als einer der führenden Fleischexperten in Deutschland. Er sieht sich und sein Unternehmen mittlerweile als Aufklärer mit Bezug auf bewussten Fleischgenuss.



**Johannes Tomm**  
Transfermanager, Kompetenzzentrum Kultur- und Kreativwirtschaft des Bundes, Berlin

Johannes Tomm hat in Bremen Wirtschaftswissenschaft und Kulturwissenschaft studiert und ist Geselle für Industrie- und Designmodellbau. Er arbeitet seit 2007 als Berater, Coach und Projektleiter im Feld der Kultur- und Kreativwirtschaft. Ein thematischer Schwerpunkt bei seiner Arbeit im Kompetenzzentrum Kultur- und Kreativwirtschaft des Bundes ist die Förderung von Entwicklungspartnerschaften zwischen der Kreativwirtschaft und anderen Wirtschaftsbranchen.

Veranstalter

Bremerhavener Gesellschaft  
für Investitionsförderung  
und Stadtentwicklung mbH



Gefördert durch



Europäischer Meeres-  
und Fischereifonds  
der Europäischen Union

Medienpartner



Mit freundlicher Unterstützung

FBG Fischereihafen-Betriebsgesellschaft mbH