

PROGRAMM

Get-together 06. November 2019

18:30 Opening im Deutschen Auswandererhaus

Die angenehme Atmosphäre im „Speisesaal“ des Deutschen Auswandererhauses bietet eine besondere Gelegenheit beim gemeinsamen Abendessen zum Austausch mit den Teilnehmer*innen und Referent*innen des Lebensmittelforums. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Kongress 07. November 2019

MODERATION

Fabio Ziemßen
Evangelist/Berater
der Plattform
"Tasty&Tech"

9:00

Ankunft
Registrierung und Begrüßungskaffee

9:30

Begrüßung
Melf Grantz, Oberbürgermeister der Seestadt Bremerhaven

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

Shift happens - how we yum up the future
Max Thinius, Futurologe

10:40

Wissenschaft trifft Food-Revolution
Neue Verfahren und Produkte als Herausforderung für die Lebensmittelindustrie.
Prof. Frederike Reimold, Hochschule Bremerhaven

11:00

Kaffeepause

11:30

Food-Start-ups
Das Food-Start-ups Ökosystem in Deutschland - wo wir stehen und was wir noch erreichen wollen.
Lukas Neuß, KitchenTown GmbH & Co. KG, Berlin

12:00

David vs. Goliath
Wie ein kleines Start-up die Industrie herausfordert. Ein Erfahrungsbericht.
Annemarie Heyl, Kale & Me GmbH, Hamburg

12:30

Mittagspause

14:00

IBM Watson trifft Food
Was die digitale Revolution für den Lebensmittelhandel/Industrie bedeutet.
Daniel Kranz, Sprecher IBM iX, Berlin

14:20

Blockchain in der Fischindustrie
Welche Bedeutung haben neue Datenkonzepte für die Supply Chain von morgen?
Transparenz in der Lieferkette - Wie neue Daten helfen bestehende Prozesse zu optimieren.
Dominik Ewald, MonitorFish GmbH, Berlin

14:40

Picnic: Online Lebensmittel für den Massenmarkt
Frederic Knaut, Picnic GmbH, Düsseldorf

15:00

Podiumsdiskussion:
Quo Vadis Digitalisierung im Lebensmittelsektor
Dr. Julia Köhn, PIELERS GmbH, Geestland
Frederic Knaut, Picnic GmbH, Düsseldorf
Daniel Kranz, Sprecher IBM iX, Berlin
Lars Ketelsen, Deutsche See, Bremerhaven

15:30

Kaffeepause

16:00

Lebensmittel der Zukunft
Neue Innovationen für eine gesunde Ernährung.
Simone Frey, NUTRITION HUB, Berlin

16:30

Kampf gegen Foodwaste
Neue Wege im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung.
Raphael Fellmer, SIRPLUS GmbH, Berlin

17:00

Fazit und Ausblick
Fabio Ziemßen, Tasty&Tech

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

Kongressveranstaltung am 07. November 2019

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

Frühbucherrabatt:

Bis zum 11. Oktober 2019 können Sie sich zum Preis von 200,00 Euro zzgl. MwSt. anmelden.

Kongressveranstaltung am 07. November und Vorabend Get-together am 06. November 2019

Zusammen mit dem Get-together am 06. November 2019 (inkl. Buffet und Getränke) beträgt die Gebühr 280,00 Euro zzgl. MwSt. (inkl. Verpflegung während der Veranstaltung).

Frühbucherrabatt:

Bis zum 11. Oktober 2019 können Sie sich zum Preis von 250,00 Euro zzgl. MwSt. anmelden.

IMPRESSUM

BIS Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH

Alena Lange
lange@bis-bremerhaven.de
Am Alten Hafen 118
27568 Bremerhaven

Bildnachweis
Mathias Treu / PLAKATIVES
koya979 / Shutterstock.com



Veranstalter

Bremerhavener Gesellschaft
für Investitionsförderung
und Stadtentwicklung mbH



Gefördert durch



Europäischer Meeres-
und Fischereifonds
der Europäischen Union

Kooperationspartner



Medienpartner



Unterstützung durch

FBG Fischereihafen-
Betriebsgesellschaft mbH

Lebensmittelforum
BREMERHAVEN

FUTURE OF FOOD

START-UPS – DIGITALISIERUNG – NACHHALTIGKEIT



KONGRESS
07.11.2019

GET-TOGETHER
06.11.2019

Willkommen in Bremerhaven!

lebensmittelforum-bremerhaven.de



Trends und Innovationen in der Lebensmittelwirtschaft

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 Lebensmittelforum Bremerhaven verspricht auch in diesem Jahr ein spannendes Programm und beschäftigt sich u. a. mit dem Boom, den Start-ups der Lebensmittelbranche aktuell erleben und was etablierte Unternehmen daraus lernen können. Zudem werden renommierte Referent*innen die Zukunftsthemen aktuelle Food-Trends, Digitalisierung und Nachhaltigkeit diskutieren. Wie immer praxisnah und mit dem Blick in die Zukunft.

Das Lebensmittelforum Bremerhaven findet am 07. November 2019 in der Eventlocation Fischbahnhof statt und richtet sich an Entscheider und Fachpublikum aus Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung. Das Lebensmittelforum startet am Vorabend (06. November) mit einem Opening im Deutschen Auswandererhaus. Eine gute Gelegenheit zum Austausch mit den Teilnehmer*innen und Referent*innen bei einem schmackhaften Abendessen.

Das Lebensmittelforum wird veranstaltet 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
Seestadt Bremerhaven



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



Fabio Ziemßen
Evangelist/Berater der Plattform "Tasty&Tech"

Fabio Ziemßen organisiert als Evangelist/Berater der Plattform "Tasty&Tech" deutschlandweit Treffen für Innovatoren und Start-ups 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



Dominik Ewald
Gründer MonitorFish GmbH, Berlin

Dominik Ewald studierte Biotechnologie an der Brandenburgischen Technischen Universität Cottbus - Senftenberg (B.Sc. und M.Sc.) mit wissenschaftlichen Stationen beim Leibniz Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB), Potsdam-Barnim, Deutschland (Lab Herr Dr. Venus-Schwerpunkt Bioprocessing), der Wageningen University & Research und dem Gregor Mendel Institute for Molecular Plant Biology. Er ist Gründungsmitglied der Seedforward GmbH und CTO der MonitorFish GmbH.



Raphael Fellmer
Gründer & Lebensmittelretter SIRPULS GmbH, Berlin

Raphael Fellmer ist leidenschaftlicher Sozialunternehmer, Autor und Mitbegründer des Berliner Impact Startups SIRPLUS, das überschüssige Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette rettet und über Rettermärkte in Berlin und einen Online-Shop deutschlandweit verkauft. Er ist Mitbegründer von foodsharing, einer freiwilligen Bewegung von mehr als 50.000 Foodsavern, die in Österreich, der Schweiz und Deutschland bereits über 20 Millionen Kilogramm überschüssige Lebensmittel gerettet haben. Der in Berlin lebende Vater von zwei Kindern ist Autor und als Key-Note Speaker gefragt.



Dr. Simone Frey
Gründerin NUTRITION HUB, Berlin

Dr. Simone K. Frey ist Gründerin des Future of Nutrition Netzwerks, das Personalized Nutrition Startups mit Unternehmen, Investoren und anderen Gründern verbindet. Davor war Simone Frey Geschäftsführerin bei Bioanalyt, einem Life-Sciences Unternehmen, das sie aus der Startup-Phase in die Profitabilität geführt hat. Sie hat außerdem für den Investor Atlantic Food Labs gearbeitet und die größte Ernährungsexperten-Community, Nutrition Hub, mit 5.500 Abonnenten gegründet.



Annemarie Heyl
Gründerin Kale&Me, Hamburg

Annemarie Heyl stammt aus einer Unternehmerfamilie mit jahrelanger Lebensmitteltradition. Ihren Bachelor absolvierte sie in General Management an der EBS in Östlich-Winkel und begleitete die heimische Unternehmensholding bei der umfangreichen Sanierung. Sie arbeitete für Dr. Oetker in Shanghai und für Axel Springer in Berlin, bevor sie in 2013 einen MBA an der Handelshochschule in Leipzig antrat. Im Zuge eines Auslandssemesters entstand die Idee zum Saftunternehmen Kale&Me, welches kalt-gepresste Säfte mit 25 Mitarbeitern online vertreibt.



Lars Ketelsen
Direktor IT & Digitalisierung, Deutsche See GmbH, Bremerhaven

Lars Ketelsen ist seit 2016 für die IT der Deutsche See GmbH verantwortlich und hier auch für die Bestrebungen rund um eine Digitalisierung des Unternehmens.

Herr Ketelsen ist seit über 20 Jahren in leitenden Funktionen im CRM-, Online- und IT- Umfeld unterwegs, dies unter anderem bei der Axel Springer oder der NDR Media.



Frederic Knautd
Managing Director Picnic GmbH, Düsseldorf

Nach einem B.Sc. an der EBS in Oestrich-Winkel und einem M.Sc. in Entrepreneurship in Frankreich, China und den USA startet Frederic Knautd bei dem bekannten deutschen Company-Builder Rocket Internet (u. a. Zalando und Glossybox). 2012 gründete er daraufhin das Food Startup Kochzauber, welches an Lidl Deutschland veräußert wurde. Seit 2017 ist er Mitglied im Gründerteam von Picnic in Deutschland.



Dr. Julia Köhn
Gründerin PIELERS GmbH

Dr. Julia Köhn ist digitale Unternehmerin, Wirtschaftswissenschaftlerin und Philosophin. Sie ist geschäftsführende Gesellschafterin und Gründerin von pieters.de – The Food Network. Sie hat an der Universität Witten/Herdecke, dem Erasmus Institute for Economics and Philosophy und an der Cambridge University Betriebswirtschaft, Volkswirtschaft und Philosophie studiert und zum Thema der Unsicherheit in der ökonomischen Theorie promoviert. Sie arbeitete als Strategie- und Restrukturierungsberaterin und publizierte unter anderem beim Springer Verlag.



Daniel Kranz
Project Manager IBM iX, Berlin

Daniel Kranz absolvierte seinen M.Sc. in Digital Business Management mit Fokus auf Personalisierung im Einzelhandel, bevor er 2012 bei IBM seine Karriere startete. Nach Jahren in Düsseldorf ist er nun wieder wohnhaft in Berlin und betreut als Projekt Manager Business Development bei IBM iX im Bereich Consumer Products hauptsächlich Food Retail-Kunden mit dem Fokus auf Themen im Marketing, AI und Blockchain.



Lukas Neuß
Gründer KitchenTown GmbH & Co. KG, Berlin

Lukas ist einer der Co-Founder von KitchenTown Berlin, einer Plattform für Startups im Lebensmittelbereich. Im völlig neuartigen KitchenTown-Space in Berlin finden Gründer ideale Bedingungen für die Konzeptvalidierung sowie für die Entwicklung und Kleinserienherstellung ihres Produktes. Zuvor war Lukas bei der Bahlsen Gruppe für New Business und Digitalisierung zuständig. Seine Karriere begann er als Berater im IT-Bereich.



Prof. Frederike Reimhold
Professorin für Lebensmitteltechnologie tierischer Erzeugnisse

Frederike Reimold studierte der Lebensmitteltechnologie an der TU Berlin, Schwerpunkt Fleischtechnologie und promovierte dort 2009 zur Konkretisierung der Fleischtechnologie. Anschließend forschte sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin und Projektleiterin an der TU Berlin und dem Forschungsinstitut IASP Berlin. Seit 2016 ist sie Professorin für Lebensmitteltechnologie tierischer Erzeugnisse mit dem Schwerpunkt auf Fleischtechnologie an der Hochschule Bremerhaven.



Max Thinius
Futurologe, Berlin

Max Thinius – Futurologe, Autor, Unternehmenssprecher, Entrepreneur, Speaker, Lobbyist, gilt als einer von Europas führenden Futurologen mit einem Fokus auf Gesellschaft, Nachhaltigkeit, Wirtschaft und Handel. Sein Ziel ist es, das „alle“ Menschen die Möglichkeiten der Zukunft für sich und die Gesellschaft nutzen können. Als Berater hilft er mittelständischen Unternehmen, Regionen, politische Parteien und Handels-Verbände die eigenen Zukunftspotentiale zu erkennen.