

Medienbeobachtung

Medium: wirtschaftszeit.at

Datum: 21. April 2010

ibet 2010: Zukunft der Lebensmittel im Fokus

21.04.10 16:16

Von:wiko

Experten präsentieren beim Impulsforum ibet am 20. Mai in Bregenz die aktuellsten Trends der Lebensmittelbranche und ihre Auswirkungen auf Konsumenten, Handel, Produzenten und Tourismus.



Dieter Bitschnau, Geschäftsführer wiko: „Die ibet 2010 zeigt auf, worauf sich auch heimische Lebensmittelproduzenten einstellen müssen.“

Auf der einen Seite drücken Discounter im Kampf um Marktanteile die Preise. Auf der anderen zeigen Untersuchungen, dass für Kunden nicht mehr alleine der Preis zählt, sondern Kriterien wie Natürlichkeit und Regionalität immer wichtiger werden. Die diesjährige ibet am 20. Mai in Bregenz liefert eine Bestandsaufnahme der derzeitigen Situation rund um Lebensmittelproduktion, -handel und -vermarktung und gibt einen technologisch fundierten Blick in die Lebensmittelzukunft.

Von Slow Food bis Spitzentechnologie

Keynote-Speaker bei der ibet im Festspielhaus in Bregenz ist Barbara van Melle, Obfrau von Slow Food in Wien. Die 1986 in Italien gegründete Bewegung bemüht sich mit großem Erfolg um die Erhaltung der regionalen Küche mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten und deren lokale Produktion. Jede Kaufentscheidung sei ein politischer Akt des Konsumenten, erklärt van Melle. „Will ich möglichst billige Produkte einer globalisierten Welt oder unterstütze ich nachhaltige, ökologische und hochwertige Produkte, die von Menschen hergestellt werden, die Rücksicht auf Klima, Umwelt, regionale Vielfalt und Fairness im Handel nehmen?“



Heimische Produzenten profitieren vom veränderten Konsumverhalten.

Chancen durch geändertes Konsumentenverhalten

Die Diskussion um die Lebensmittelkennzeichnung macht deutlich, dass der mündige Kunde wissen will, wie und wo seine Lebensmittel produziert werden. Die Ansprüche an Erzeuger und Handel sind spürbar gestiegen. ibet-Veranstalter Dieter Bitschnau vom Beratungsunternehmen wiko sieht im veränderten Konsumverhalten der Verbraucher in punkto Einkauf und Ernährungsgewohnheiten enorme Chancen für die heimischen Produzenten. „Auch vor dem Hintergrund, dass die Lebensmittelqualität immer mehr zum Imagerträger und damit zum Verkaufsargument für die Tourismuswirtschaft wird.“ Die Synergien, die sich daraus für Landwirtschaft, Gastronomie und Touristik ergeben, werden am 20. Mai ausführlich aufgezeigt.

Nanotechnologie in der Lebensmittelbranche

Technologische Neuerungen in der Lebensmittelproduktion und im Qualitätsmanagement sind ein weiterer Schwerpunkt der ibet 2010. Namhafte Experten wie u. a. Prof. Gerd Harzer, Krafts Foods Europe, Andreas Steidl, Ja! Natürlich, sowie Ludwig Rupp, Rupp AG, diskutieren, wie Forschung und Entwicklung die Nahrungsmittelindustrie verändern werden und geben Einblick in die Möglichkeiten und Risiken der Nanotechnologie.

Veranstaltet wird das Impulsforum von wiko wirtschaftskommunikation, einem Beratungsunternehmen für strategische Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit mit Büros in Bregenz, Innsbruck und Wien.

Weitere Informationen und Anmeldemöglichkeiten unter www.ibet.co.at