

2010: Zukunft der Lebensmittel im Fokus

Auf der einen Seite drücken Discounter im Kampf um Marktanteile die Preise. Auf der anderen zeigen Untersuchungen, dass für Kunden nicht mehr allein 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 Lebensmittelfutur.

■ 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?“

■ 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 puncto Einkauf und Ernährungsgewohnheiten enorme Chancen für die heimischen Produzenten. „Auch vor dem Hintergrund, dass die Lebensmittelqualität immer mehr zum Imageträger 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. Namhafte Experten wie u. a. Prof. Gerd Harzer, Kraft Foods Europe, Andreas Steidl, Ja! Natürlich, sowie Ludwig Rupp, Rupp AG, diskutieren, wie Forschung und Entwick-



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

lung 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.

Das Programm umfasst folgende Beiträge: Der Genuss der Langsamkeit, Barbara van Melle, Journalistin und Obfrau Slow Food Wien, Die Heumilch-Initiative: Vertrauen durch Ursprünglichkeit, DI Andreas Geisler, Koordinator der ARGE Heumilch Österreich, Chancen und Synergiepotenziale regionaler Lebensmittel für den Tourismus, Reinhard A. Lechner, Initiator der KäseStraße Bregenzerwald, Vertrauen ist gut, Kennzeichnung ist besser: Welche Orientierung braucht der Konsument wirklich? Dr. Peter Hamedinger, Agrarmarkt Austria Marketing (AMA), Wien, Liegt Bio weiterhin im Trend?, Mag. Martina Hörmer, Geschäftsführerin Ja! Natürlich Naturprodukte Ges.m.b.H, Wr. Neudorf, Spannung aufbauen zwischen Marke und Publikum, Mag. Christoph Ettlmayr, Institute of Brand Logic, Innsbruck, Nano in Lebensmitteln? Chancen und Risiken der Nanotechnologie, Dr. DI Werner Brüller, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES), Wien, An der Podiumsdiskussion: Was bringen Forschung & Entwicklung in der Nahrungsmittelindustrie? In Kooperation mit dem Life Science Network BioLAGO, Konstanz werden teilnehmen: Prof. Dr. Gerd Harzer, Senior Director Nutrition, Scientific and Regulatory Affairs Kraft Foods Europe, Mag. Ludwig Rupp, Geschäftsleitung Rupp AG, Dr. Andreas Steidl, Leiter, Qualitätsmanagement Ja! Natürlich Naturprodukte Ges.m.b.H, Wolf Kroner, BioLAGO als Moderator

Weitere Informationen und Anmelde-möglichkeiten unter www.ibet.co.at