

## Medienbeobachtung

Medium: Wirtschaftszeit Magazin

Datum: Mai-Ausgabe 2010

## ibet 2010: Zukunft der Lebensmittel im Fokus

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

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 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 punkto 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 dar-



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

aus 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, Kraft 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 Anmelde-möglichkeiten unter [www.ibet.co.at](http://www.ibet.co.at)

Das Netzwerk BioLAGO vereint eng kooperierende Unternehmen und Forschungsinstitutionen rund um den Bodensee in Deutschland, der Schweiz und Österreich mit Schwerpunkt Life Science. Ein Kernbereich von BioLAGO ist die Lebensmittelproduktion.

### PROGRAMM IBET 2010

#### Eröffnung

Ing. Erich Schwärzler,  
Landesrat für Landwirtschaft, Vorarlberger  
Landesregierung

#### 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 regio-  
naler Lebensmittel für den Tourismus  
Reinhard A. Lechner, Initiator der Käse-  
Strasse 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 Hörner, 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 Ernährungs-  
sicherheit (AGES), Wien

#### BioLAGO-Bodenseegespräch:

#### Was bringen Forschung & Entwicklung in der Nahrungsmittelindustrie?

In Kooperation mit dem Life Science Net-  
work BioLAGO, Konstanz

#### Teilnehmer:

- 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
- Moderation: Wolf Kroner, BioLAGO