

Zukunft der Lebensmittel

Das Impulsforum **ibet** widmet sich in diesem Jahr der Zukunft der Lebensmittel. Bei zwei hochkarätig besetzten Veranstaltungen am 20. Mai in Bregenz und am 9. Juni in Innsbruck zeigen Experten die aktuellen Trends auf, die Konsumenten, Handel, Produzenten und Tourismus in den kommenden Jahren erwarten.

ibet in Bregenz: Von Slow Food bis Nanotechnologie

Keynote-Speaker bei der **ibet** im Festspielhaus in Bregenz ist Barbara **van Melle**, Obfrau von Slow Food Wien. „Weltweit hat das Sortensterben in der Landwirtschaft dramatische Ausmaße erreicht. In Europa sind 75 Prozent der Vielfalt auf den Äckern verschwunden, alleine 30.000 Gemüsesorten sind im vergangenen Jahrhundert ausgestorben“, sagt van Melle. Jede Kaufentscheidung sei ein politischer Akt des Konsumenten: „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? Das ist eine Frage der Wertigkeiten im Leben“, erklärt van Melle.

Weitere Themenschwerpunkte in Bregenz sind die Chancen und Synergiepotenziale regionaler Lebensmittel für den Tourismus sowie die Erfordernisse der Lebensmittelkennzeichnung aus Kunden-

sicht. In einer Talkrunde diskutieren Gerd **Harzer** (Kraft Foods Europe), Andreas **Steidl**, Ja! Natürlich, und Ludwig **Rupp** von der Rupp AG über die Frage, was Forschung und Entwicklung (F&E) in der Lebensmittelindustrie bringen.

ibet in Innsbruck: Zwischen Wissenschaft und Romantik

„Die Spannung in den Food-Märkten in Westeuropa liegt in den kommenden Jahren zwischen Wissenschaft und Romantik“, erläutert David **Bosshart**, CEO des Schweizer **Gottlieb Duttweiler Institutes** und einer der internationalen Keynote-Speaker bei der Tiroler **ibet** am 9. Juni im Congress Innsbruck. „Der Megatrend globale Nahrungsmittel, die industriell hergestellt und aus der ganzen Welt herbeitransportiert werden, weil sie möglichst billig zu sein haben, wird



Foto: ibet

David Bosshart, CEO des Schweizer **Gottlieb Duttweiler Institutes** und einer der internationalen Keynote-Speaker bei der Tiroler **ibet** am 9. Juni im Congress Innsbruck

mit dem Gegenteil Romantik konfrontiert. Die Sehnsucht nach lokalen, handwerklichen, saisonalen, gesunden und vernünftigen Produkten, die auch Freude machen, steigt“, sagt Bosshart.

Tradition & Technologie

Einen technologisch fundierten Blick in die Lebensmittelzukunft wirft Klaus **Zimmermann**, Head of Product Technology and R&D Centres bei Nestlé S.A. Im Themenblock Konsumentenvertrauen referieren AMA-Geschäftsführer Stephan **Mikic** und Heumilch-Koordinator Andreas **Geisler**. Werner **Brüller** von der **Agis** beleuchtet die Chancen und Risiken von Nanotechnologie in Lebensmitteln. Ob Bio weiterhin im Trend liegt, ist Thema des Vortrags von Martina **Hörner**, Geschäftsführerin der Rewe-Eigenmarken, die sowohl in Bregenz als auch in Innsbruck als Referentin auftreten wird.

Die **ibet** ist eine Veranstaltung der wiko wirtschaftskommunikation, einem Beratungsunternehmen für strategische Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit mit Standorten in Innsbruck, Bregenz und Wien. Seit dem Jahr 2000 veranstaltet wiko wirtschaftskommunikation das Impulsforum **ibet**. Nach der Premiere in Innsbruck machte die **ibet** in Linz, Salzburg und Dornbirn Station. Zielpublikum sind sowohl die Privatwirtschaft als auch die öffentliche Hand. Die Themenpalette reicht von Venture Capital über Public Private Partnership bis hin zu erneuerbarer Energie.

Weitere Infos: www.ibet.co.at