



Das Biotechnologie und Life Sciences Portal Baden-Württem

Bodenseegespräch auf der ibet 2010

Am 20. Mai 2010 findet im Bregenzer Festspielhaus die Fachtagung ibet zur „Zukunft der (regionalen) Lebensmittel“ statt. Im Rahmen der Veranstaltung organisiert der BioLAGO e.V. ein Gespräch mit hochkarätigen Experten, das den Nutzen von Forschung & Entwicklung thematisiert.

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 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. Das veränderte Konsumverhalten der Verbraucher in punkto Einkauf und Ernährungsgewohnheiten bringt aber auch enorme Chancen für die heimischen Produzenten. Und nicht nur der Handel hat sich bereits auf „Bio“ und „Ursprünglichkeit“ eingestellt, wie zunehmende Umsätze in diesem Bereich belegen. Lebensmittelqualität und der „Genussfaktor“ einer Region sind heute Image-träger, die ein entscheidendes Verkaufsargument für die Tourismuswirtschaft darstellen.

Die diesjährige ibet liefert eine Bestandsaufnahme der derzeitigen Situation rund um Lebensmittelproduktion, -handel und -vermarktung. Experten analysieren das Spannungsfeld zwischen Tradition und Forschung von morgen. Internationale Fachleute geben Antworten auf Fragen, wie die Zukunft der Lebensmittel aussieht und was wir morgen essen werden.

Programm

9:00 Uhr Einlass

9:30 Uhr Begrüßung

Dieter Bitschnau, Geschäftsführer wiko wirtschaftskommunikation GmbH

9:45 Uhr Eröffnung

Ing. Erich Schwärzler, Landesrat für Landwirtschaft, Vorarlberger Landesregierung

10:00 Uhr Der Genuss der Langsamkeit

Barbara van Melle, Journalistin und Obfrau Slow Food Wien

10:40 Uhr Die Heumilch-Initiative: Vertrauen durch Ursprünglichkeit

DI Andreas Geisler, Koordinator der ARGE Heumilch Österreich

11:10 Uhr Pause

11:30 Uhr Chancen und Synergiepotenziale regionaler Lebensmittel für den Tourismus

Reinhard A. Lechner, Initiator der KäseStrasse Bregenzerwald

12:00 Uhr Vertrauen ist gut, Kennzeichnung ist besser: Welche Orientierung braucht der Konsument wirklich?

Dr. Peter Hamedinger, Agrarmarkt Austria Marketing (AMA), Wien

12:30 Uhr Mittagessen

13:45 Uhr Liegt Bio weiterhin im Trend?

Mag. Martina Hörmer, Geschäftsführerin Ja! Natürlich Naturprodukte Ges.m.b.H, Wr. Neudorf

14:15 Uhr Spannung aufbauen zwischen Marke und Publikum

Mag. Christoph Ettlmayr, Institute of Brand Logic, Innsbruck

14:45 Uhr Pause

15:15 Uhr Nano in Lebensmitteln? Chancen und Risiken der Nanotechnologie

Dr. DI Werner Brüller, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES, Wien)

15:45 Uhr BioLAGO-Bodenseegespräch: Was bringen Forschung & Entwicklung in der Nahrungsmittelindustrie?

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

Thema: Die erfolgreichen Praxisbeispiele gibt es schon. Die Bregenzer Rupp AG – jährliche Käsemenge 30.000 Tonnen, 105 Mio. Euro Umsatz – hat Käsespezialitäten entwickelt, die Personen mit Laktose-Unverträglichkeit essen können. Die Rewe-Gruppe hat ein eigenes Qualitätsmanagement, das die Erzeugung der Rohstoffe und Verarbeitung bei den Lieferanten steuert. Die Analytik ist ein zentraler Teil des Markterfolgs, denn REWE bietet so bezahlbare Bioprodukte in höherer Qualität als die Konkurrenz an. Nahrungskonzerne haben Produkte mit nachweisbaren Gesundheitsversprechen im Programm. An der Entwicklung beteiligt Kraft Foods auch Biotech-Unternehmen, die sich auf die Entdeckung pharmazeutischer Substanzen spezialisiert haben. Ziel ist etwa die Identifizierung und Entwicklung bioaktiver Substanzen für funktionelle Lebensmittel.

Doch die Innovation in der Ernährungsindustrie ist gering. Investitionen in technische Prozess- und Produktentwicklungen sind niedrig. Nach wie vor werden eher Verpackung und Produktkommunikation verändert als das Produkt. Nachahmerprodukte sind die Regel. Warum gibt es so wenig Berührung zwischen Life-Science-Unternehmen und Nahrungsmittelindustrie? An Geld und Politik allein kann es nicht liegen.

Veranstaltungseckdaten:

Datum: 20. Mai 2010

Ort: Festspielhaus, Bregenz

Tagungsgebühren(*):

Ganztägig: € 195,- (exkl. 20 % MwSt.) pro Person

Nachmittags: € 100,- (exkl. 20 % MwSt.) pro Person

(*): Alle Teilnehmer, die bei der Anmeldung (online, per Fax oder telefonisch) "Biolago" als Kontakt angeben, erhalten 20% Reduktion auf die Tagungsgebühr.

Online-Anmeldung: www.ibet.co.at/anmeldung_form.php3

12.05.2010

<http://www.bio-pro.de/magazin/veranstaltungen/index.html?lang=de>