ttz Bremerhaven

ttz ZUKUNFTSFORUM

12. + 13. JUNI 2019

DIVERSITÄT.

Mit freundlicher Unterstützung:

Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH

Cargill – Helping the world thrive

CHR HANSEN – Improving food & health

Dr. Suwelack

DR. WEIGERT – Hygiene mit System

GDL

GLASS – MADE IN GERMANY

GoodMills Innovation

Hochschule Bremerhaven

NaGeB – Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft Bremen e.V.

RHEON

WINOPAL – FORSCHUNGSBEDARF

PROGRAMM

Mittwoch, 12. Juni 2019

9:00 **Einlass**

10:30 **Begrüßung**
Martin Schüring, ttz Bremerhaven

Prof. Dr.-Ing. Peter Ritzenhoff,
Rektor der Hochschule Bremerhaven

Nils Schnorrenberger, Geschäftsführer der
BIS Bremerhavener Gesellschaft für
Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH

11:00 **Trends, Facts & News - von Street Food Transfer, Plantarismus über NoSex Food bis zur Zukunft der Natur**
Karin Tischer

11:45 **Proteinalternativen der Zukunft – Potentiale für die Lebensmittelbranche**
Patrizia Stitz

12:30 **Mittagspause**

13:45 **Die heutige EU-Agrarpolitik: Wie wir 40 Mrd. € zum Fenster hinauswerfen**
Prof. Dr. Stephan von Cramon-Taubadel

14:30 **Wie wir die EU-Agrarpolitik gestalten könnten: Öffentliches Geld für die Honorierung von Umwelt- und Tierschutz**
Prof. Dr. Harald Grethe

15:15 **Kaffeepause**

16:00 **Die Verantwortung der Wirtschaft**
Felix Ahlers

16:45 **Innovativ und gesund - Produkte und Lebensmittel nach dem Cradle to Cradle Konzept: ökologisch, vielfältig, in echten Kreisläufen**
Dr. Monika Griefahn

18:45 **Transfer zum Auswandererhaus**

19:00 **Abendveranstaltung im Auswandererhaus mit Kabarettprogramm**

ANMELDUNG

Donnerstag, 13. Juni 2019

9:30 **Im Nachhaltigkeitsdschungel verloren – das muss nicht sein**
Dr. Michael Raß

10:00 **Die digitale Transformation der Lieferketten**
Beate Schierwagen

10:30 **Urban Farming: Ein Wegweiser für nachhaltiges Industriewachstum**
Claire Gusko

11:00 **Bioabbaubare Verpackungen aus Reststoffen – Kampf dem Plastikmüll**
Celine Barth

11:30 **Kaffeepause**

12:10 **Gutes Essen für alle – die Zukunft?!**
Heiko Antoniewicz

12:50 **Personalisierte Ernährung – die Zukunft?!**
Michael Gusko

13:30 **Und jetzt? Drehen wir uns im Kreis?**
Martin Schüring

14:00 **Abschlusssnack und Get-together**

Anmeldung:
Bitte nutzen Sie unser Online-Formular, um sich anzumelden:
www.ttz-bremerhaven.de/de/medien/zukunftsform
oder senden Sie eine E-Mail an
zukunft@ttz-bremerhaven.de

Teilnahmegebühren:
560,00 EUR (netto) - Regulärer Preis
440,00 EUR (netto) - Mitglieder von GDL, foodRegio, FPI, VdB
400,00 EUR (netto) - NaGeB-Mitglieder

Tagungsorte

Vorträge:
Fischbahnhof
Am Schaufenster 6
27572 Bremerhaven

Abendveranstaltung:
Deutsches Auswandererhaus
Columbusstraße 65
27568 Bremerhaven

REFERENTEN

Felix Ahlers absolvierte eine Kochlehre in Frankreich und studierte Volks- und Betriebswirtschaft an den Universitäten Dauphine in Paris und Kellogg in Chicago. Nach Stationen beim Pastahersteller Delverde in Italien und in den Sheraton Hotels begann er im Jahr 1999 bei der FRoSTA AG. Seit 2010 ist er Vorsitzender des Vorstandes von FRoSTA. Er war maßgeblich an der Einführung des FRoSTA Reinheitsgebotes im Jahr 2003 beteiligt. Seitdem verzichtet FRoSTA auf alle Zusatzstoffe und deklariert den CO_2-Fußabdruck und die Herkunftsländer der Zutaten aller Produkte. 2008 gründete er das Solino Kaffee-Projekt in Äthiopien. Es ist der erste Kaffee, der komplett im Ursprung geröstet und verpackt wird. Dadurch erzielen die Äthiopier 80 % mehr Wertschöpfung für ihren Kaffee.

Heiko Antoniewicz gründete 1992 den Tafelservice Art Manger. 2004 begann er als Küchendirektor beim Frankfurter Caterer Kofler & Company und wurde zweimal als Caterer des Jahres ausgezeichnet. Seit 2006 ist er als selbständiger Berater und Trainer in den Bereichen Molekulare Küche, Catering, Qualitätsmanagement und Produktentwicklung tätig. Sein erstes Buch „Fingerfood" wurde mit dem World Cookbook Award als „Innovativstes Kochbuch der Welt" ausgezeichnet. Es folgten weitere Bücher für die innovative und zukunftsweisende Küche. Aus dem Kreis seiner Kollegen wurde er im September 2018 zum dritten Mal in Folge zum Impulsgeber der gastronomischen Szene Deutschlands und zum ersten Mal als Nationalheld gewählt.

Celine Barth ist Leiterin der strategischen Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit beim innovativen Greentech-Startup BIO-LUTIONS. Nach einigen Jahren in der strategischen Markenberatung bei einer Agentur in Hamburg, bei der sie unter anderem auch die Markenidentität von BIO-LUTIONS erschuf, wurde sie Anfang 2018 eine der ersten Mitarbeiterinnen des BIO-LUTIONS-Teams. Seitdem prägt sie die markenstrategische Aufstellung von BIO-LUTIONS, um auch den Rest der Welt von der genialen Idee zu begeistern, Plastik durch Agrarreste zu ersetzen. Celine Barth hat ihr Bachelor-Studium in England absolviert und hat einen Master in International Business and Sustainability der Universität Hamburg.

Prof. Dr. Stephan von Cramon-Taubadel ist seit 1999 Professor für Agrarpolitik in Göttingen. Er hat Agrarökonomie in Montréal und Winnipeg studiert und in Kiel promoviert. Er ist Mitglied des Exekutivkomitees der International Association of Agricultural Economics (IAAE) und in Forschungsprojekten unter anderem in Belarus, China, Ghana, Indien, Georgien und der Mongolei tätig. Seine Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen der Analyse agrarpolitischer Entscheidungen sowie der empirischen Analyse der Preistransmission auf Agrarmärkten. Beratungstätigkeiten für die FAO, die Weltbank und verschiedene nationale Regierungen.

Prof. Dr. Harald Grethe ist seit April 2016 Professor für Internationalen Agrarhandel und Entwicklung an der Lebenswissenschaftlichen Fakultät der Humboldt-Universität zu Berlin. Vorher forschte und lehrte er als Professor für Agrar- und Ernährungspolitik an der Universität Hohenheim. Seine Forschungsinteressen liegen im Bereich der Gleichgewichtsmodellierung von Marktintegrations- und Politikszenarien in Entwicklungsländern, der Analyse der EU-Agrarpolitik, den Markt- und Politikentwicklungen im Rahmen der Bioökonomie sowie der gesellschaftlichen Einbettung des Agrarsektors. Darüber hinaus ist Harald Grethe national und international in der Politikberatung tätig – z. B. seit 2013 als Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats Agrarpolitik, Ernährung & gesundheitlicher Verbraucherschutz beim BMEL.

Dr. Monika Griefahn war 1980 Gründungsmitglied von Greenpeace Deutschland und erste Frau im internationalen Vorstand von Greenpeace. Als Umweltministerin in Niedersachsen (1990 - 1998) und Bundestagsabgeordnete (1998 - 2009) arbeitete sie konstruktiv an gesellschaftlichen Verbesserungen mit und setzte sich weiterhin für die Umwelt ein. Seit 2009 ist sie beratend in der freien Wirtschaft tätig – so begleitete sie etwa als Direktorin für Umwelt und Gesellschaft die Neuausrichtung der Kreuzfahrtreederei AIDA Cruises hin zum schadstoffarmen Flüssigerdgas als Treibstoff. Monika Griefahn ist vielfältig ehrenamtlich tätig, unter anderem als Vorsitzende des Cradle to Cradle e. V. und als Vorstandsmitglied der Right Livelihood Award Stiftung („Alternativer Nobelpreis").

REFERENTEN

Claire Gusko ist Senior Business Strategy Manager bei infarm, einem Startup für Urban Farming in Berlin. Sie ist mitverantwortlich für die Entwicklung und Umsetzung der Wachstumsstrategie von infarms. Nach ihrem Jurastudium am Londoner King's College und dem University College (University of London) war sie zunächst Investment Analyst bei der German Startups Group.

Michael Gusko ist seit 1996 Geschäftsführer der GoodMills Innovation GmbH, Hamburg. Im Rahmen seines aktuellen Branchenengagements ist Michael Gusko Mitglied im Ausschuss Lebensmitteltechnologie der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG, Frankfurt am Main), Mitglied im Kommunikationsausschuss des Verbandes der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft e. V. (VGMS, Berlin) und Vorsitzender der NEWTRITION X. Fokusgruppe Personalisierte Ernährung (foodRegio e. V., Lübeck).

Dr.-Ing. Michael Raß studierte Energie- und Verfahrenstechnik an der Uni Essen mit anschließender Promotion. 2001 gründete er die Teutoburger Ölmühle, die er als Geschäftsführender Gesellschafter zum Marktführer für kaltgepresste Raps- und Sonnenblumenöle entwickelte. 2016 verkaufte er das Unternehmen. Seit 2009 ist er im Beirat des ZNU (Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke) und seit September 2016 Geschäftsführender Gesellschafter der ZNU-Tochter fjol GmbH, die die Lebensmittelbranche entlang der Wertschöpfungskette in allen Fragen zum Thema Nachhaltigkeit berät.

Martin Schüring ist seit 2007 am ttz Bremerhaven und als Leiter Innovation in verschiedensten Projekten v. a. zu Prozessoptimierung, Ressourceneffizienz und Kreislaufwirtschaft in Europa, Afrika und Asien engagiert. Weitere Schwerpunkte liegen in der Entwicklung und Nutzung von Pflanzenproteinen sowie Fermentationsprozessen. Seit 2017 ist er Vorstandsmitglied des NaGeB, dem Branchenverband der bremischen Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft, und seit 2018 stellvertretender Präsident der Gesellschaft deutscher Lebensmitteltechnologen (GDL).

Beate Schierwagen ist seit 1990 für Cargill (früher Cerestar) Deutschland tätig; ab 1994 als Leiterin EG Marktordnung. 1996 übernahm sie die europäische Funktion als Manager Restitution & Regulatory Coordination für die europäischen Stärkefabriken und koordinierte die Umsetzung der EU Agrarmarkt- und Zollgesetzgebung auf europäischer Ebene für alle Stärkefabriken von Cargill in Europa. Seit 2007 hat sie die Abteilung Corporate Affairs für Cargill in Deutschland aufgebaut und ist verantwortlich für die Koordination und Unterstützung der Geschäftsaktivitäten in Deutschland gegenüber externen und internen Interessensgruppen in den Bereichen Regierungsbeziehungen, Kommunikation und unternehmerische Verantwortung. Sie vertritt die Interessen von Cargill in verschiedenen Verbandsausschüssen, insbesondere im Nahrungsmittelbereich in Deutschland.

Patrizia Stitz ist in der Unternehmensleitung der Food Professionals Köhnen GmbH und arbeitet dort seit über 16 Jahren eng mit renommierten Unternehmen aus der Food & Beverage Branche zusammen. Als strategischer Beratungspartner und Impulsgeber der Lebensmittelbranche begleitet Food Professionals die Entwicklung und Vermarktung neuer Food-Lösungen mit praxisnahen Handlungsempfehlungen und innovativen, umsetzungsfähigen Konzepten.

Karin Tischer ist europaweit gefragte Trendforscherin und Geschäftsführerin von food & more in Kaarst. Sie ist mit ihrem fast 30-köpfigen Team als Lebensmittelspezialistin mit geballtem Food- & Marketing-Know-how für nationale und internationale Kunden aus Industrie, Handel, Außer-Haus-Markt und b2b-Partner tätig. Das Leistungsspektrum des Forschungs- und Entwicklungsinstituts umfasst u. a. die Entwicklung neuer Konzepte, Ideen und Rezepturen, maßgeschneiderte Kreativ- und Coaching-Workshops sowie Trendvorträge. Am Puls der Zeit bleiben die europaweit gefragten Trendscouts u. a. durch ihre weltweiten Trendforschungsreisen.

Veranstalter:
ttz Bremerhaven
Am Lunedeich 12
27572 Bremerhaven

Fon: +49 471 80934-200
Fax: +49 471 80934-299
info@ttz-bremerhaven.de
www.ttz-bremerhaven.de

Übernachtung

In folgenden Hotels sind Kontingente für Sie reserviert. Bitte geben Sie bei der Reservierung das Stichwort „ttz Zukunftsforum“ an, um von den vergünstigten Konditionen zu profitieren.

BEST WESTERN PLUS Hotel Bremerhaven
Fischkai 2, 27572 Bremerhaven
Fon: +49 471 80935300
Fax: +49 471 80935353
www.best-western-bremerhaven.de

Comfort Hotel Bremerhaven
Am Schaufenster 7, 27572 Bremerhaven
Fon: +49 471 93200
Fax: +49 471 9320100
www.comfort-hotel-bremerhaven.de
Anfahrt mit Navigationssystem: Herwigstraße 1

ttz ZUKUNFTSFORUM
12. + 13. JUNI 2019
DIVERSITÄT.

ttz Bremerhaven

Mit freundlicher Unterstützung:

Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH
Cargill – Helping the world thrive
CHR. HANSEN – Improving food & health
Dr. Suwelack
DR. WEIGERT – Hygiene mit System
GDL
GLASS – MADE IN GERMANY
GoodMills Innovation
Hochschule Bremerhaven
NaGeB – Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft Bremen e.V.
RHEON
WINOPAL – FORSCHUNGSBEDARF