



6. DLG-Lebensmitteltage

Vertrauensvorsprung durch Regionalität – Positionierungsstrategien für Lebensmittel



21. – 22. September 2011
in Darmstadt
Maritim Rhein-Main Hotel

www.DLG.org/Lebensmitteltage

DLG-Mitgliedschaft



Treffpunkt und Erfahrungsaustausch

Informationen und Trends

6 x jährlich das Fachmagazin DLG-Lebensmittel

*Es gibt viele gute Gründe
DLG-Mitglied zu werden*



www.DLG.org/Mitglieder

Programm

6. DLG-Lebensmitteltage

Globalisierung und Internationalisierung der Märkte sind ein allgegenwärtiger Trend, der auch die Lebensmittelbranche betrifft. Damit verbunden ist eine Verarbeitungs- und Vermarktungskomplexität der Ernährungsindustrie und des Lebensmittelhandels, die bei Verbrauchern häufig zur Verunsicherung führen. Es steigt der Wunsch vieler Konsumenten nach einem persönlichen Bezug zu dem, was sie essen und trinken. Regionalität, Vertrautheit und gefühlte Nähe treten als Gegenentwurf neben die Undurchschaubarkeit komplexer Produktionsprozesse. Die geografische Struktur Deutschlands bzw. des deutschsprachigen Raumes liefert eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich mit regionalen Strategien zu empfehlen – vom Produktkonzept über Herstellung bis zur Distribution.

Entsprechend mannigfaltig sind die dort anzutreffenden Aktivitäten. Sowohl Global Player als auch Klein- und Mittelständler engagieren sich regional. So unterschiedlich sich die Aktivitäten auch darstellen, gemeinsam ist ihnen allen, dass die regionale Herkunft der Produkte als zentrales Profilierungsinstrument in der Kommunikation genutzt wird – nach dem Motto: „Aus der Region – für die Region.“ Können in der heimischen Region erzeugte Lebensmittel das menschliche Urbedürfnis nach Nahem, Vertrautem und Bekanntem besser befriedigen? Schafft Regionalität einen Vertrauensvorsprung? Ist Regionalität als elementarer Baustein in globalen Märkten ein wichtiges Konzept zur Zukunftssicherung? Was sind kritische Erfolgsfaktoren?

Die DLG-Lebensmitteltage 2011 möchten dieses hochaktuelle Thema diskutieren, erfolgreiche Praxisbeispiele aufzeigen und Antworten auf offene Fragen geben.

1. Tag, 21. September 2011 – DLG-Fachveranstaltungen

9.30 Uhr	Fachveranstaltung Sensorik – „Angewandte Sensorik“* (Saal Hamburg)	
12.00 Uhr	Mittagspause	
13.00 Uhr		Fachveranstaltung „Verpackung“* (Saal Bonn)
14.00 Uhr	„Sensorikwissenschaft & Nachwuchs“* (Saal Hamburg)	
17.00 Uhr	Ende der Fachveranstaltungen	
19.30 Uhr	„Preis der Besten Gala“ – Get together mit Preisverleihung „DLG-Preis Sensorikwissenschaft“ (Maritim Konferenz Hotel)	

2. Tag, 22. September 2011 – DLG-Plenarveranstaltung und Preisverleihungen

9.00 Uhr	Preis der Besten Fleischerzeugnisse/ Convenience (Saal Hamburg)	Preis der Besten Backwaren (Saal Köln)
11.00 Uhr	Plenarveranstaltung : „Vertrauensvorsprung durch Regionalität – Positionierungsstrategien für Lebensmittel“ (Saal Bonn)	
12.30 Uhr	Mittagspause	
15.00 Uhr	Preis der Besten Getränke (Saal Hamburg)	Preisverleihungen Molkereiprodukte (Saal Köln)
17.00 Uhr	Ende der Veranstaltung	

* mit freundlicher Unterstützung von:



9.30 – 17.00 Uhr

Fachveranstaltung Sensorik

Die zentralen Qualitätsanforderungen der Verbraucher an Lebensmittel sind Genuss und Geschmack, Sicherheit und Gesundheit sowie Convenience. Die Veränderungen in der Gesellschaftsstruktur verstärken den Bedarf an Lebensmitteln mit hoher Versorgungsqualität, maximalem Gesundheitswert unter Erhalt des Genusswertes, verbesserter Lagerstabilität und vereinfachter Zubereitung am Markt. Die Verbesserung der sensorischen Qualität, also der Erhalt von Frische, Aussehen, Farbe, Textur, Geruch und Geschmack und der weitgehende Erhalt der natürlichen Nährstoffzusammensetzung gelten als eine der wesentlichen technologischen Herausforderungen unserer Zeit. Hinzu kommt der Bedarf zur weiteren Reduktion bzw. Modifikation der Anteile an Fett, Salz und Zucker bei Bewahrung eines hohen Genusswertes. Ergänzend zur „traditionellen Humansensorik“ eröffnet die „elektronische Sinnessensorik“ weitere Möglichkeiten zur Qualitätsüberwachung.

Die Sensorikveranstaltung der DLG legt den Fokus auf die „Lebensmittelsensorik als Instrument im Gesundheitstrend“ und möchte Antworten und Anstöße für weiterführende Diskussionen geben.

Saal Hamburg

■ **Angewandte Sensorik: Genussvoll & gesund –
Lebensmittelsensorik als Instrument im Gesundheitstrend**

9.30 Uhr

Begrüßungskaffee mit Postersession

10.00 Uhr

Begrüßung & Eröffnung

Jörg Jacob, Vorsitzender DLG-Ausschuss Sensorik, Frankfurt am Main

10.15 Uhr

**Die neue Lust am Geschmack und welche Rolle er für unsere
Gesundheit spielt**

Mag. Hanni Rützler, Ernährungswissenschaftlerin, Foodtrendexpertin und Gesundheitspsychologin, Leiterin futurefoodstudio, Wien, Österreich

11.00 Uhr

**Genussvolle Produkte mit weniger Süße:
Praktische Ansätze zur Zuckerreduktion**

Matthias Saß, Leiter Forschung & Entwicklung,
Rudolf WILD GmbH & Co. KG, Heidelberg/Eppelheim

11.30 Uhr

**Salz-bewusste Produkte: Reklamationsbearbeitung,
Geschmacksprofile und Schulungen**

Dr. Iris U. Hugendieck, Leiterin QS/QM, apetito AG, Rheine

12.00 Uhr

Mittagspause mit Imbiss und Postersession

**Sensorik & alternative Technologien zur Gewährleistung
von Gesundheit und Lebensmittelsicherheit**

13.00 Uhr

**Elektronische Sinnessensorik: Chancen und Konzepte für die
Qualitätssicherung**

Silvia Voltan, Business Development, Alpha M.O.S. SA,
Toulouse, Frankreich

9.30 – 17.00 Uhr

Fachveranstaltung Sensorik (Fortsetzung)

13.30 Uhr

Instrumentelle Texturmessung bei Fleisch und Fleischmassen: Praktische Erfahrungen

Prof. Dr. Ing. Dr. h.c. Wolfram Schnäckel, Institut für Lebensmitteltechnologie, Hochschule Anhalt, Bernburg

Saal Hamburg

■ Sensorikwissenschaft & Nachwuchs

Sensorikwissenschaft & Nachwuchs (Call-for-Papers Verfahren, Auswahl Preisträger DLG-Preis Sensorikwissenschaft)

14.00 Uhr

Einführung

Prof. Jörg Meier, Mitglied DLG-Ausschuss Sensorik, Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften, Hochschule Neubrandenburg, Neubrandenburg

14.15 Uhr

Präsentation wissenschaftlicher Forschungsergebnisse

Die Beiträge des Call-for-Papers-Verfahrens werden vom DLG-Ausschuss Sensorik bewertet. Die Entscheidung darüber, welche Beiträge als Poster bzw. als Vortrag präsentiert werden, finden Sie ab Juni 2011 unter www.DLG.org/Lebensmitteltage

15.15 Uhr

Kaffeepause mit Postersession

15.45 Uhr

Präsentation wissenschaftlicher Forschungsergebnisse

16.45 Uhr

Zusammenfassung

ab 19.30 Uhr

„Preis der Besten Gala“

Get together mit Preisverleihung „DLG-Preis Sensorikwissenschaft“

im Saal des Maritim Konferenzhotels Darmstadt



13.00 – 16.45 Uhr

Fachveranstaltung Verpackung

Die Verpackung von Lebensmittelprodukten ist der Schlüssel zum Konsumenten:

Zum Einen müssen ihre Funktionalität gesichert und ökologische Aspekte berücksichtigt sein, zum Anderen dient sie als Instrument, emotionale, trendgerechte Kaufbotschaften zu transportieren. Für den Markterfolg eines Produkts ist die optimale Abstimmung beider Aspekte von entscheidender Bedeutung!

Welche Möglichkeiten Verpackungsdesigner und Verpackungshersteller der Lebensmittelwirtschaft bieten, Kundenerwartungen zu erfüllen, erläutern Ihnen unsere Fachreferenten anhand realer Fallbeispiele und Studien. Abgerundet wird die Veranstaltung durch einen Vortrag zum aktuellen Thema „Wertstofftonne“.

Saal Bonn

■ Verpackung – Marketinginstrument und Wertstoff

13.00 Uhr

Einführung und Moderation:

Martin Eck, Geschäftsführer, DLG-Fachzentrum Ernährungswirtschaft, Frankfurt am Main

13.10 Uhr

Packaging – Hidden Champion in Marketing

- Über die Verpackung Innovationen schaffen
 - Durch die Verpackung zum Konsumenten sprechen
 - Erfolgsbeispiele aus unterschiedlichen Branchen und Ländern
 - Erfolgsfaktoren, um die Verpackungspotenziale zu erschließen
- Thomas Reiner, CEO, Berndt & Partner, Berlin

13.55 Uhr

Nachwuchsdesigner entwerfen Verpackungen

- Produktkonzepte internationaler Designstudierender
- Produkt, Verpackung und Display als Einheit
- Nachhaltigkeit mit gestalterischem Anspruch
- Praxistauglichkeit vs. Innovation?

Prof. Jenz Großhans, Direktor, Köln International School of Design, Köln

14.40 Uhr

Kaffeepause

15.00 Uhr

Was heißt hier Premium?

Eigenmarken im Premium-Bereich am Beispiel Rewe Feine Welt

- „Luxus“ versus „Premium“
- Premium-Positionierung
- Premium-Kreation

Armin Angerer, Managing Partner, Peter Schmidt Group, Hamburg

15.45 Uhr

Wertstofftonne: Die Suche nach dem Schatz im Müll

- Aktueller Stand der Diskussion
- Verwerten statt verbrennen
- Grüner Punkt für Quietscheenten?

Michael Brandl, Geschäftsführer, Fachverband Kartonverpackungen für flüssige Nahrungsmittel e.V. (FKN), Berlin

16.30 Uhr

Abschlussdiskussion

Siegerehrungen und Interne DLG-Ausschusssitzungen

9.00 – 17.00 Uhr

Siegerehrungen

9.00 Uhr
Saal Hamburg

- **Preis der Besten:**
Fleischerzeugnisse/Convenience

9.00 Uhr
Saal Köln

- **Preis der Besten:**
Backwaren

15.00 Uhr
Saal Hamburg

- **Preis der Besten:**
Getränke

15.00 Uhr
Saal Köln

- **Preisverleihungen Molkereiprodukte:**
European Dairy Award und PriMax
DLG-Golden Classics
DLG-prämiert 2011 (Internationale Preisträger)

Interne DLG-Ausschusssitzungen

Geschlossene Veranstaltungen (Teilnahme nur mit Einladung möglich)

Mittwoch
21. September 2011

16.00 Uhr	Beirat Testzentrum Lebensmittel	Saal Köln
16.30 Uhr	AS Lebensmitteltechnologie	Salon Würzburg
17.00 Uhr	AS Fleisch	Salon Hannover
17.30 Uhr	AG Milch	Salon Königswinter

Donnerstag
22. September 2011

8.30 Uhr	AG Käse	Salon Königswinter
8.30 Uhr	HA Ernährungswirtschaft	Salon Hannover
10.00 Uhr	Kommission Milch	Salon Königswinter
17.00 Uhr	Sitzung Landesbevollmächtigte	Salon Königswinter

Vertrauensvorsprung durch Regionalität – Positionierungsstrategien für Lebensmittel

11.00 Uhr

Saal Bonn

Begrüßung

Carl-Albrecht Bartmer, Präsident der DLG, Löbnitz a. d. Bode

■ Megatrend Regionalität – Aktuelle Chancen von nah bis fern

Aktuelle Verbraucherstudie der DLG
Günter Nessel, Inhaber, taste! Food & Beverages Communication GmbH,
Offenbach am Main

■ Think Global – act local – Der „Noord Hollander“ von FrieslandCampina

Nils Döhring, Marketing Manager, FrieslandCampina Cheese GmbH,
Essen

Mittagspause mit Imbiss

Aus der Region für die Region

■ Baden-Württemberg setzt ein Zeichen – für gesicherte Qualität

Dr. Brigitta Hüttche, Geschäftsführerin, MBW Marketing- und
Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus
Baden-Württemberg mbH, Stuttgart

■ Das „Unser Norden“ Erfolgskonzept der coop eG, Kiel

Dirk Reimerdes, Qualitätsmanagement, coop eG, Kiel

■ Schlusswort

Prof. Dr. Achim Stiebing, Vizepräsident der DLG, Lemgo

14.30 Uhr

Ende der Plenarveranstaltung

Moderation:

Martin Eck, Geschäftsführer, DLG-Fachzentrum Ernährungswirtschaft,
Frankfurt am Main

Die Referenten



Günter Nessel

Günter Nessel, Ausbildung zum Werbekaufmann und Studium an der Marketingakademie Frankfurt. Nach verschiedenen Tätigkeiten auf Industrie- und Agenturseite gründete er 1992 die Agentur taste! food & beverage communication/Offenbach, eine Marketing- und Kommunikationsagentur mit ausschließlicher Spezialisierung auf den Markt „Essen und Trinken“. Er ist heute geschäftsführender Gesellschafter. 1998 Gründung von taste! brand identity, einer Spezial-Unit (Entwicklung von Marken-Identitätskonzepten im Packaging). Ende 2007 Gründung der Agentur Retailors (Beratung und Entwicklung von Retail-Brands und Eigenmarken des Handels).



Nils Döring

Nils Döring, nach abgeschlossener Ausbildung zum Industriekaufmann bei Dr. Oetker, Studium der Betriebswirtschaftslehre an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster. Seit 2005 bei der FrieslandCampina Cheese GmbH, einem Tochterunternehmen der niederländischen Royal FrieslandCampina B.V., mit Sitz in Essen tätig. Seit 2007 verantwortlich für das Marketing, u.a. der Marken Frico, NoordHollander und Deichgold.



Dr. Brigitta Hüttche

Dr. Brigitta Hüttche wurde am 16. August 1965 in Stuttgart geboren. Das Studium der Agrarbiologie schloss sie mit einer Promotion im Institut für Obst- und Gemüsebau der Universität Hohenheim ab. Seit 1997 ist sie für die MBW Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH, Stuttgart tätig, deren Geschäftsführung sie 2007 übernahm.



Dirk Reimerdes

Dirk Reimerdes studierte an der FH Lippe Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Biotechnologie. Nach seinem Studium war er in unterschiedlichen leitenden Positionen im Bereich der Feinkost- und Fleischindustrie tätig. Seit 2006 ist er verantwortlich für das Qualitätsmanagement der coop eG, Kiel und betreut hierbei intensiv die regionale Eigenmarke „Unser Norden“.

Tagungshinweise

Tagungsort: Maritim Rhein-Main Hotel, Am Kavalleriesand 6, 64295 Darmstadt, Tel: +49 (0) 61 51 / 3 03 - 1 25; www.maritim.de

Zimmerreservierung: Stichwort: „DLG“

Bitte rufen Sie möglichst bald Ihr Zimmer ab:

Maritim Rhein-Main Hotel,
Am Kavalleriesand 6, 64295 Darmstadt oder

Maritim Konferenzhotel Darmstadt,
Rheinstraße 105, 64295 Darmstadt

EZ Preise: Classic ab 115,- €; Komfort ab 130,- € inkl. Frühstück

Tel: (06151) 303-125, E-Mail: reservierung.dam@maritim.de

www.maritim.de

Parkmöglichkeiten: Neben den hoteleigenen Parkplätzen stehen zusätzliche Plätze auf dem ca. 300 m vom Hotel entfernten P+R-Parkhaus in der Robert-Bosch-Straße am Westbahnhof zur Verfügung.

Tagungsgebühr: Die Tagungsgebühr für den ersten Veranstaltungstag 21.09.2011 (Sensorik und Verpackung), beträgt 150,- €;

Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis zum 01. Juli 2011: 125,- €.

Die Tagungsgebühr wird vorab per Rechnung erhoben und beinhaltet die Teilnahme am Fachprogramm, Getränke und Imbiss. Der zweite Veranstaltungstag ist kostenfrei. Eine Anmeldung ist aus organisatorischen Gründen erwünscht.

Stornogebühren: Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung werden 50,- € Gebühr in Rechnung gestellt; danach oder bei Nichterscheinen fällt die volle Tagungsgebühr an. Ersatzteilnehmer sind möglich.

Schüler/Studenten: Die Teilnahme an den Veranstaltungen im Rahmen der DLG-Lebensmitteltage ist für Schüler und Studenten kostenfrei. Eine Anmeldung ist aus organisatorischen Gründen erwünscht.

„Preis der Besten Gala“: Der Kostenbeitrag für die Abendveranstaltung „Preis der Besten Gala“ beträgt für alle Teilnehmer 50,- € pro Person. Beachten Sie bitte die gesonderte Anmeldung.

Anmeldung: Die Anmeldung senden Sie bitte an:

DLG e.V., Jennifer Gökyar,

Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main

Tel.: 069/2 47 88 - 2 18, Fax: 069/2 47 88 - 1 16

E-Mail: food@dlg.org

Online-Anmeldung: www.DLG.org/Lebensmitteltage

Anmeldeschluss: 9. September 2011



DLG e.V.

Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main

Telefon: 069/2 47 88 - 2 18, Telefax: 069/2 47 88 - 1 16

E-Mail: food@DLG.org, Internet: www.DLG.org/lebensmitteltage

DLG Lebensmittel

Die Fachzeitschrift für Sensorik, Qualität & Produktion



- Führende Fachzeitschrift für Qualität, Sensorik, Technologie und Herstellung
- 6 x pro Jahr Expertenwissen aus erster Hand: Themen, Trends, Studien
- Jährlich 27.000 Testergebnisse und Hintergrundberichte aus den wichtigsten Lebensmittelbranchen
- Fachbeilagen in jeder Ausgabe: aktuelle Testergebnisse der DLG-Prüfungen und Arbeitsblätter zur Sensorik

DLG LEBENSMITTEL
DIE FACHZEITSCHRIFT FÜR SENSORIK, QUALITÄT & PRODUKTION

SENSORIK: Verbraucherschulung in Deutschland
QUALITÄT: Health Claims für Lebensmittel
TECHNOLOGIE: Automatisierte Bilderfassung

MEDIAL: Innovationen bei Süß- und Backwaren

Trends in der Aromenforschung:
Was schmeckt dem Verbraucher?

EXTRA: 56 SEITEN DLG-TEST
Preisräger Backwaren, Feine Backwaren, Getreidenährmittel, Süßwaren

DLG-Testergebnisse
FEINE BACKWAREN

DLG EXPERTENWISSEN SENSORIK
SPEZIELLE SENSORIK BEI SPEISEIS

Jetzt kostenlos abonnieren unter: www.dlg-verlag.de



Anmeldung

DLG e.V.
 Fachzentrum Ernährungswirtschaft
 Frau Jennifer Gökyar
 Eschborner Landstraße 122
 60489 Frankfurt am Main

An den DLG-Lebensmitteltagen in Darmstadt vom 21. bis 22. September 2011 nehme ich an folgenden Veranstaltungen teil:

Mittwoch, 21. September 2011

9.30 Uhr

- DLG-Fachveranstaltung
 Angewandte Sensorik

13.00 Uhr

- DLG-Fachveranstaltung
 Verpackung

14.00 Uhr

- DLG-Fachveranstaltung
 Sensorikwissenschaft & Nachwuchs

19.30 Uhr

- „Preis der Besten Gala“ mit Verleihung
 „DLG-Preis Sensorikwissenschaft“
 (Kostenbeitrag: 50,- € pro Person)

- Ich bin NICHT damit einverstanden,
 dass mein Name und Firmenname
 auf der Teilnehmerliste abgedruckt wird.

Donnerstag, 22. September 2011

11.00 Uhr

- Plenarveranstaltung**
 Vertrauensvorsprung durch Regionalität –
 Positionierungsstrategien für Lebensmittel

Siegerehrungen

9.00 Uhr

- Preis der Besten: Fleischerzeugnisse/Convenience
 Preis der Besten: Backwaren

15.00 Uhr

- Preis der Besten: Getränke
 Preisverleihungen Molkereiprodukte

Name, Vorname

Firma/Verband/Institut

PLZ, Ort

E-Mail

Straße, Hausnummer

DLG-Kundennummer

Schüler/Student: ja nein

Referent; Autor f. Poster: ja nein

Mitglied VDOe: ja nein

Datum, Unterschrift

