

THINK TANK

05.10.2016 // BERLIN / KALKSCHEUNE

#NEXT GENERATION #FOOD



Das Familien-Treffen der (E-)Food-Branche. Ideengeber, Branchen-Kontaktbörse und Zukunftsweiser. Von einander lernen lautet das Credo.

HOT TOPICS 2016

FOOD
TECH

FOOD
COMMERCE

FOOD
CONTENT

FOOD
4FUTURE

BUSINESSPARTNER



MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON



EVENTPARTNER & AUSSTELLER



EATING WITH THE CHEFS



EINE GEMEINSAME VERANSTALTUNG VON





MODERATION:

Oliver Lucas, Gründer, ecom consulting GmbH
 Max Thinius, Chairman, PlayInnovation Ltd.
 Fabio Ziemßen, Gründer, efood-blog.com

9.00 – 10.00 EMPFANG UND ICEBREAKER BREAKFAST

10.00 – 10.10 ERÖFFNUNG DER KONFERENZ DURCH DIE VERANSTALTER

FOOD CONCEPTS DIE E-FOOD WENDE

10.10 – 10.30 OPENING-KEYNOTE

Becoming a fast moving enterprise - Die digitale Transformation am Beispiel von Nestlé in Deutschland
 Tina Beuchler, Digital Director, Nestlé Deutschland AG

10.30 – 10.50 IMPULS

E-Commerce: Nische oder Wachstumsmarkt für FMCG?
 Dr. Robert Kecskes, Senior Insight Director, GfK

10.50 – 11.10 IMPULS

Logistik für den Lebensmittelversand – The Next Leap in E-Commerce
 Dr. Benjamin Rasch, Senior Vice President, DHL Paket Deutschland

11.10 – 11.40 POWER TALK

„Zukunft des Lebensmittelhandels: Moderne trifft Tradition“
 Co-Moderation: Linda Schuppan, Rundschau für den Lebensmittelhandel

- Food goes E-Commerce: Wer hat Angst vor Amazon? Wann erleben wir 30 Prozent Online-Marktanteil bei Food in Deutschland?
- Gibt es den stationären Lebensmittelhandel 2030 noch?
- Food-Trends der Zukunft: Superfood, vegan & Co. – wie ernähren wir uns in 10 Jahren?
- Welche Warengruppen werden es schwer haben, welche werden boomen, welche internationalen Ernährungstrends werden zu uns schwappen, inwieweit wird die Zuwanderung darauf Einfluss haben?

Es diskutieren:

Dr. Bernd Raebel, Geschäftsführer, Deutsche Sinalco GmbH
 Markengetränke & Co. KG
 Martin Groß-Albenhausen, Geschäftsführer, bevh Services GmbH
 Prof. Dr. Martin Fassnacht, Inhaber des Lehrstuhls BWL,
 WHU – Otto Beisheim School of Management

FOOD TRENDS

ORIENTIERUNG UND EINBLICKE IN DIE (INTER-)NATIONALE FOODSZENE

11.40 – 12.00 INSIGHTS

Zukunftsszenarien für den Interaktiven Handel - Halbjahresbericht zur großen bevh Open-Source-Studie „Nachhaltigkeit im Interaktiven Handel“ (u.a. mehr als 300 Foodblogger)
 Max Thinius, Chairman, PlayInnovation Ltd.

12.00 – 12.20 BEST PRACTICE

Food is the new Fashion
 Johannes Mauss, Geschäftsführer/Director Marketing,
 Vapiano Internationale Marketing GmbH

12.20 – 12.50 MEDIA TALK

„Vom Massenmedium zum Foodblog“
 Co-Moderation: Stephan Becker-Sonnenschein, Geschäftsführer,
 Die Lebensmittelwirtschaft mbH
 Die Digitalisierung granularisiert Medien, Botschaften und Verbraucher. Sie nutzen Medien anders und suchen detaillierte Informationen, die der persönlichen Lifestyle-Darstellung dienen. Das neue, „granulare“ Informations-Picking stützt zwar das eigene Weltbild, erhöht aber nicht das Wissen um und Vertrauen in den Umgang mit Lebensmittel allgemein. Darüber diskutieren:

Peter Wippermann, Universitätsprofessor für Kommunikationsdesign, Folkwang Universität der Künste und Mitgründer, Trendbüro
 Johanna Bayer, Wissenschaftsjournalistin und Bloggerin, www.quarkundso.de
 Martin Fuchs, Politikberater, Blogger, Speaker
 Carmen Hillebrandt, Abteilungsleiterin Social Media & Content,
 METRO Cash & Carry Deutschland GmbH

12.50 – 13.00 SOLUTION FORUM

13.00 – 14.00 KOMMUNIKATIVE MITTAGSPAUSE IN DER NETWORKING AREA

14.00 – 15.00 4 PARALLELE SESSIONS ZU DEN MEGA-TRENDS IM FOOD-MARKT (SIEHE RECHTS)

Ausführliche Informationen zu den einzelnen Sessions sowie zum aktuellen Stand des Barcamps finden Sie online unter:



Folgen Sie uns auf Twitter:

#NGF16

FOOD TECH	FOOD COMMERCE	FOOD CONTENT	FOOD 4FUTURE
BEST PRACTICE Moving towards food-secure future by giving rejected foods a new life Adriana Batazy & Vita Jarolimkova, Founder, FoPo Food Powder (Food Heroes Ltd.)	IMPULS Killer-Commerce, Handel der Zukunft Marcus Diekmann, Inhaber Marcus Diekmann Future Commerce, Gesellschafter SHOPMACHER eCommerce GmbH & Co. KG	BEST PRACTICE Sieh's sonnig mit granini! Crossmediale Image-Kampagne in Echtzeit Philipp Thurmann, Geschäftsführer Strategie, buddybrand GmbH und Covadonga Garcia Calvo, Brand Manager, Eckes-Granini Deutschland GmbH	IMPULS Ernährung für gesundes Altern Prof. Dr. med. Andreas F. H. Pfeiffer, Leiter der Abteilung Klinische Ernährung, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke/NUTRIACT
BEST PRACTICE Taking food production to new heights Max Lössl, Founder & CEO, agrilution GmbH	BEST PRACTICE Chefkoch.de: Dein Einkaufsbegleiter Hendrik Neumann, Teamleiter Produktmanagement Neugeschäft & Nicole Wienigk, Teamleiterin Sales, Chefkoch.de	BEST PRACTICE EDEKA/tegut/HiPP: Next Generation Product Experience in der Food Branche - Das richtige Produktangebot zur richtigen Zeit an die passende Person mit der notwendigen Relevanz Alexander Garkisch, Business Development & Strategic Marketing/Member of the Board, CONTENTSERV GmbH	BEST PRACTICE Urban Farming – die Potenziale städtischer Lebensmittelproduktion für Ernährungssicherheit und Klima. Anne-Kathrin Kuhlemann, Geschäftsführerin, Blue Economy Solutions GmbH
BEST PRACTICE Taste from the cloud – Thermomix & Cook-Key Maximilian Könings und Anton Reindl, International Product Manager, Division Thermomix, Vorwerk International Strecker & Co	BEST PRACTICE Regionalität – was kommt danach? Beatrice v. Wrede, Mitgründerin/ Einkauf, Gegessen wird immer GmbH	BEST PRACTICE Von der Vision zum „Genuss-Universum“: Wie sich ein Sternekoch mit innovativen Ideen und cleverem Marketing seinen eigenen Markt schafft. Alexandro Pape, Gründer und Geschäftsführer, Sylter Meersalz GmbH & Co. KG Boi Rähler, Geschäftsführer, marktrausch GmbH	BEST PRACTICE Revolution auf dem Teller – sind Insekten der Trend von morgen? Baris Üzel & Max Krämer, Gründer und Geschäftsführer, Bugfoundation Krämer/Üzel GbR
PANEL Es diskutieren die Referenten der Session	PANEL „Convenience Food 2.0“ Es diskutieren: Chanyu Xu, Co-Founder, Eating with the Chefs GmbH Till Neatby, Geschäftsführer, MarleySpoon GmbH sowie weitere Diskutanten in Abstimmung	PANEL Es diskutieren die Referenten der Session	PANEL Es diskutieren die Referenten der Session sowie Kerstin Wriedt, Vorstandsvorsitzende, Berufsverband Oecotrophologie e.V.



15.00 – 15.30 COFFEE BREAK

15.30 – 17.00 „FOOD FOR THOUGHT“-AREA - WÄHLEN SIE AUS:

A) 15.30 – 16.10 FOOD BARCAMP

1. COLLABORATIVE MARKETING LIVE SESSION – WIE FOOD MARKEN VON DER ZUSAMMENARBEIT MIT IHREN KUNDEN IM MARKETING PROFITIEREN KÖNNEN.

Mark Leinemann, Client Service & Consulting Director, trnd International GmbH

2. KOCHST DU SCHON ODER GAFFST DU NUR? – WIE SOZIALE MEDIEN UNSEREN KONSUM VON FOOD-INHALTEN VERÄNDERN.

Ulrich Herrenweiger, Head of Product Management Digital & New Business, BurdaHome, first in food. und Sebastian Heinz, Geschäftsführender Gesellschafter, FOODBOOM GmbH

3. „FUCK - ICH KANN MICH NICHT ENTSCHEIDEN: SNAPCHAT, POKÉMON – ODER DOCH NUR INSTAGRAM?“

Max Wittrock, CEO, mymuesli GmbH

4. LEH-EINSTIEGSSTRATEGIEN FÜR START-UPS: FALLSTRICKE UND STOLPERSTEINE AUF DEM WEG ZUR ERSTEN LISTUNG

Andreas Milk, Geschäftsführer, M.I.L.K. Food & Design

5. WAS BEDEUTET DIE „DIGITALE TRANSFORMATION“ FÜR EIN ETABLIERTES UNTERNEHMEN?

Kai Christiansen, Mitglied der Geschäftsleitung, Paulaner Brauerei GmbH & Co. KG



B) 16.20 – 17.00 FOOD GENUSSCAMP



17.00 – 17.15 KOMMUNIKATIVE KAFFEE- UND WECHSELPAUSE

17.15 – 17.30 IMPULSREFERAT

Scheitern gehört dazu

Echte Geschichten aus den Anfängen der Bionade, Erfahrungen hieraus und wie es weitergeht ... Scheitern als Chance

Peter Kowalsky, Gründer, INJU GmbH

17.30 – 17.40 10 FRAGEN/10 ANTWORTEN

Ole Schaumberg, CEO & Co-Founder, Foodist GmbH

17.40 – 18.00 START-UP PITCH

powered by E-FoodBlog

Der E-Food Pitch ermöglicht Start-Ups aus der E-Food Branche die Präsentation ihrer Geschäftsidee vor einer Jury aus Branchenexperten, E-Commerce Spezialisten und dem Fachpublikum. Dem Gewinner winken in diesem Jahr ein Mediapackage von Chefkoch.de, ein Thermomix TM5 und ein Startup-Boost Coaching Paket von „Höhle der Löwen“-Berater Felix Thönnessen.

Die Fachjury:

Prof. Wolf Michael Nietzer (Food Angels)

Jens Drubel (allyouneedfresh.com)

Fabio Ziemßen (efood-Blog.com)

Mit freundlicher Unterstützung von:



CHEFKOCH.DE

thermomix

18.00 ZUSAMMENFASSUNG DES TAGES UND ENDE DES THINK TANKS

18.00 – 19.30 MEET 'N' EAT AFTER SHOW PARTY IM INNENHOF DER KALKSCHEUNE



SPECIAL: AB 18.00 EINLADUNG ZUM GRIPS&CO-FINALE 2016 IM ADMIRALSPALAST (FRIEDRICHSTR. 101, 10117 BERLIN); AB 20.00 AFTER SHOW PARTY – EINTRITT FREI!

MEDIENPARTNER

BERLIN VALLEY

BurdaHome

digitalbusiness

e-commerce

STRATEGY

Forum

iBusiness

INTERNETHANDEL

INTERNET WORLD Business

LOCATION INSIDER

MARKANT magazin

marketing BÖRSE

MOBILBRANCHE.DE

Onlinehändler

RUNDSCHAU

INFORMATIONEN

ZEIT & ORT

KONFERENZ

Mittwoch, 05. Oktober 2016
09.00 Uhr bis 18.00 Uhr
im Anschluss: MEET 'N` EAT After Show Party

Kalkscheune
Johannisstraße 2, 10117 Berlin (Mitte)
www.kalkscheune.de

ANMELDUNG

BERLIN FOOD NIGHT

Dienstag, 04. Oktober 2016
Beginn: 20.00 Uhr
Kraftwerk Berlin,
Köpenicker Straße 70, 10179 Berlin

GRIPS&CO-FINALE

Mittwoch, 05. Oktober 2016
Beginn: 18.00 Uhr
Admiralspalast,
Friedrichstraße 101, 10117 Berlin

ÜBERNACHTUNG

Hotelempfehlungen finden Sie stets aktuell unter:
www.next-generation-food.de



KONTAKT



Franziska Thiele
Geschäftsführerin
inspirato
KONFERENZEN
Siemensstraße 27
61352 Bad Homburg

Telefon: +49 · 6172 · 981 96-82
Fax: +49 · 6172 · 981 96-89
E-Mail: f.thiele@inspirato.de
www.next-generation-food.de



KONDITIONEN (alle Preise pro Person zzgl. Ust.)	
Normalpreis (für Hersteller, Handel und Gastronomie)	1.095,- Euro
Businessticket (für Dienstleister und Agenturen).....	1.595,- Euro
Start-Up Ticket	395,- Euro

Online:
www.next-generation-food.de
oder mit diesem Faxformular:
+49 - 6172 - 981 96-89

JA, ich/wir nehme(n) am inspirato Think Tank **NEXT GENERATION FOOD** am 05. Oktober 2016 teil und melde mich/uns an.

JA, ich/wir nehme(n) an der **Berlin Food Night** am 04. Oktober 2016 teil und melde mich/uns an. (Teilnahme im Konferenzticket inklusive)

ANMELDEBEDINGUNGEN

Die Anmeldung kann per E-Mail, Fax, Online oder per Post erfolgen.
Die Teilnahmegebühr ist innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung fällig.
Die Bezahlung erfolgt auf Rechnung. Kreditkartenzahlungen können nur online bei Anmeldung über die Webseite getätigt werden.
Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Tagungskosten, Teilnehmerunterlagen, die Teilnahme an der Berlin Food Night sowie des Grips&Co-Finales 2016, Speisen und Getränke im Rahmen der Veranstaltung.



Die AGBs im Detail: www.inspirato.de/agb

.....
1. Name, Vorname

.....
Position

.....
Firma

.....
Straße

.....
PLZ/Ort

.....
Telefon

.....
E-Mail*

.....
Datum

.....
Unterschrift

.....
2. Name, Vorname

.....
Position

.....
Firma

.....
Straße

.....
PLZ/Ort

.....
Telefon

.....
E-Mail*

*Mit der Angabe meiner E-Mail-Adresse erkläre ich mich einverstanden, dass ich per E-Mail über weitere Veranstaltungen von inspirato KONFERENZEN informiert werde.



inspirato
KONFERENZEN