

## PROGRAMM:

### Get-together 18. November 2020

- 18:00** „Walking-Dinner“ – Die Havenwelten kulinarisch entdecken.  
3 Gänge – 3 Locations! Innovative Gerichte, saisonale Trends und regionale Produkte genießen und dabei schon die ersten Kontakte zu Referenten\*innen und Teilnehmern\*innen knüpfen.  
Ausgangspunkt ist das Pier 6 in den Havenwelten, Barkhausenstraße 6, 27568 Bremerhaven. Danach geht es weiter zu den Restaurants MULBERRY und STROM.

### Kongress 19. November 2020

#### Registrierung und Begrüßungskaffee

- 9:30** **Begrüßung** Melf Grantz, Oberbürgermeister der Stadt Bremerhaven  
Nils Schnorrenberger, Geschäftsführer der  
BIS Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung  
und Stadtentwicklung mbH
- 9:50** **Grußwort** Rainer Frerich-Sagurna, Vorstandsvorsitzender des NaGeB e.V.,  
Verband der Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft im  
Land Bremen
- 10:00** **Keynote** **Das nächste große Ding: Lebensmittelwirtschaft**  
Max Thinius, Futurologe
- 10:40** **Keynote** **Kreislaufwirtschaft in der Lebensmittelbranche**  
Michael Kuhndt, CSCP
- 11:00** Kaffeepause
- 11:30** **Best Practice Urbane Food Systeme**  
Linda Böhm & Martin Schüring, beide ttz Bremerhaven
- 11:50** **Best Practice Universalgenie Ackerbohne**  
Berend Erling, Roland Beans
- 12:10** **Best Practice Die Revolution der Convenience – Wie ein kleines Start-up die Industrie herausfordert. Ein Erfahrungsbericht**  
Amelie Vermeer, Spontainable
- 12:30** Mittagspause
- 14:00** **Keynote METRO AG – Eine Nachhaltigkeitsstrategie**  
Lena vom Stein, Sustainability METRO AG
- 14:20** **Best Practice Alternative Proteinquellen – Die fleischlose Ära**  
Naime Schimanski, Rügenwalder Mühle
- 14:40** **Best Practice Neuer Kurs Nachhaltigkeit oder wie FRoSTA die Segel setzt**  
Arne Döscher, Frosta AG
- 15:00** **Podiumsdiskussion**  
**Quo Vadis – Nachhaltigkeit im Lebensmittelsektor**  
Lena vom Stein, Naime Schimanski, Arne Döscher  
Moderation: Fabio Ziemßen
- 15:30** Kaffeepause
- 16:00** **Best Practice Der Kunde ist der Chef – Die neue Food Produktion**  
Nicolas Barthelmé, „Du bist hier der Chef!“
- 16:30** **Keynote Kampf gegen Foodwaste – Neue Wege im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung**  
Raphael Fellmer, SIRPLUS
- 17:00** **Fazit und Ausblick**  
Fabio Ziemßen, NX-Food

VERANSTALTUNGSORT: EVENTLOCATION FISCHBAHNHOF\*  
(Schaufenster Fischereihafen), Am Schaufenster 6, 27572 Bremerhaven  
\*unter Einhaltung eines Hygienekonzeptes.

## ANMELDUNG:

Bitte nutzen Sie das Online-Formular auf unserer Internetseite, um sich anzumelden!  
[www.lebensmittelforum-bremerhaven.de/de/anmeldung](http://www.lebensmittelforum-bremerhaven.de/de/anmeldung)

#### TEILNAHMEGEBÜHREN:

##### Präsenzveranstaltung am 19. November 2020:

Die Teilnahmegebühr beträgt 230,00 Euro zzgl. MwSt. (inkl. Verpflegung während der Veranstaltung).

##### Digitale Veranstaltung am 19. November 2020:

Die Teilnahmegebühr beträgt 150,00 Euro zzgl. MwSt..

##### Präsenzveranstaltung am 19. November 2020

##### und „Walking-Dinner“ inklusive Get-together vor Ort am 18. November 2020:

Zusammen mit dem Get-together am 18. November 2020 (inkl. „Walking-Dinner“ und Getränke) beträgt die Gebühr 299,00 Euro zzgl. MwSt..

#### IMPRESSUM:

**BIS Bremerhavener  
Gesellschaft für  
Investitionsförderung und  
Stadtentwicklung mbH**  
Alena Lange  
lange@bis-bremerhaven.de  
Am Alten Hafen 118  
27568 Bremerhaven

#### VERANSTALTER:

Bremerhavener Gesellschaft  
für Investitionsförderung  
und Stadtentwicklung mbH



#### GEFÖRDERT DURCH:



Europäischer Meeres-  
und Fischereifonds  
der Europäischen Union

#### KOOPERATIONSPARTNER:



**IHK** Handelskammer Bremen  
für Bremen und Bremerhaven



ttz Bremerhaven



**NaGeB**  
NAHRUNGS- UND GENUSS-  
MITTELINDUSTRIE BREMEN e.V.

#### MEDIENPARTNER:



**Fischmagazin**



**LP** Lebensmittel  
Praxis

#### UNTERSTÜTZT VON:



**FBG**  
BREMERHAVEN

# Lebensmittelforum BREMERHAVEN

360° GRÜN.

INNOVATIONEN FÜR EINE ZUKUNFTSFÄHIGE

LEBENSMITTELBRANCHE

Verantwortung | alternative Proteinquellen | innovative Produktion

TRENDS UND INNOVATIONEN IN DER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

EVENTLOCATION FISCHBAHNHOF  
Am Schaufenster 6,  
27572 Bremerhaven

KONGRESS/  
DIGITALE  
VERANSTALTUNG  
19.11.2020

GET-TOGETHER  
18.11.2020

[www.lebensmittelforum-bremerhaven.de](http://www.lebensmittelforum-bremerhaven.de)



**BREMERHAVEN**  
KURS INNOVATION

Bremerhavener Gesellschaft  
für Investitionsförderung  
und Stadtentwicklung mbH



## TRENDS UND INNOVATIONEN:

Das Lebensmittelforum Bremerhaven informiert über die neuesten Trends in der Lebensmittelbranche und bietet die Möglichkeit, Kontakte zu neuen Geschäftspartnern zu knüpfen und bestehende zu pflegen.

Auch in diesem Jahr verspricht das Lebensmittelforum ein spannendes Programm und beschäftigt sich u. a. mit der nachhaltigen Aufstellung der Lebensmittelbranche und innovativen Produkten sowie der Trendwende hin zu neuen Produkten wie alternativen Proteinquellen oder recycelbaren Verpackungen.

Zudem diskutieren renommierte Referent\*innen Zukunftsthemen wie aktuelle Food-Trends, Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Wie immer praxisnah und mit dem Blick in die Zukunft.

Das Lebensmittelforum Bremerhaven findet am 19. November 2020 in der Eventlocation Fischbahnhof statt und richtet sich an Entscheider und Fachpublikum aus Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung. Eine Teilnahme ist aufgrund der aktuellen Situation vor Ort sowie auch digital möglich.

Die Veranstaltung startet am Vorabend (18. November 2020) mit einem „Walking-Dinner“. Entdecken Sie die Havenwelten Bremerhaven kulinarisch in drei Gängen und drei Locations. Eine gute Gelegenheit zum Austausch mit den Teilnehmer\*innen und Referent\*innen bei innovativen Gerichten, saisonalen Trends und regionalen Produkten.

Veranstaltet wird das Lebensmittelforum von der Bremerhavener Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS in Kooperation mit dem ttz Bremerhaven, dem Verband der Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft Bremen e.V. (NaGeB) und der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven. Es wird durch die Europäische Union aus Mitteln des Europäischen Meeres- und Fischereifonds gefördert.

## LEBENSMITTELSTANDORT BREMERHAVEN:

Bremerhaven nimmt als einer der bedeutendsten europäischen Seehäfen traditionell eine wichtige Rolle als Import- und Exporthafen für Nahrungsmittel ein und ist in der Lebensmittelbranche vor allem als der wichtigste Standort für Fischverarbeitung und -umschlag in Deutschland bekannt.

Mit der größten Kapazität an temperaturgeführten Lagerflächen in Europa, einer hervorragenden Verkehrs- und Hafeninfrastruktur, dem gewachsenen Know-how in der Verarbeitung von sensiblen Lebensmitteln sowie einem innovativen Netzwerk von wissenschaftlichen Einrichtungen zählt Bremerhaven zu den interessantesten Standorten für die Lebensmittelwirtschaft in Deutschland.

## BEGRÜßUNG:



**Melf Grantz**,  
Oberbürgermeister  
der Stadt Bremerhaven



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



**Rainer Frerich-Sagurna**,  
Vorstandsvorsitzender  
des NaGeB e.V., Verband  
der Nahrungs- und  
Genussmittelwirtschaft  
im Land Bremen

## MODERATION:



**Fabio Ziemßen**, Evangelist / Berater der Plattform „Tasty&Tech“  
Fabio Ziemßen organisiert als Evangelist / Berater der Plattform „Tasty&Tech“ deutschlandweit Treffen für Innovatoren und Startups aus dem Lebensmittelumfeld (German Food Startup Meetups, Next Generation Food Think Tank, Startup Food Market etc.) und setzt sich für eine Vernetzung der internationalen FoodTech Szene ein. Als Keynote-Speaker spricht er über die Zukunft der Lebensmittelindustrie, die Herausforderungen und Lösungsansätze. Für die neue Geschäftseinheit NX-FOOD der METRO AG verantwortet er als Director Food Innovation Konzepte in den Bereichen FoodTech und AGTech, entwickelte den ersten „Vertical Farming“ Ansatz für Händler und brachte als erster Ento-Food Produkte in den deutschen LEH. Seit 2017 ist er Mitgründer des Coworking Spaces Super7000 in Düsseldorf, Gründer von #Foodnext und Vorstand des Verbandes für Alternative Proteinquellen e.V.

## REFERENT\*INNEN:



**Nicolas Barthelmé**, Mitgründer der Verbraucher-Initiative „Du bist hier der Chef!“ Die Verbrauchermarke  
Nicolas Barthelmé ist Betriebswirt und arbeitete viele Jahre im Vertrieb und Marketing von Markenherstellern der Lebensmittelbranche. Im Juni 2019 gründete er mit acht weiteren Verbraucher\*innen die Initiative „Du bist hier der Chef! Die Verbrauchermarke“, die Transparenz bei Qualität und Preis von Lebensmitteln schaffen und Landwirten eine faire Vergütung garantieren möchte. Bei „Du bist hier der Chef!“ entscheiden Verbraucher\*innen selbst, was ihnen bei Lebensmitteln wichtig ist, wie diese produziert werden sollen und bestimmen den entsprechenden fairen Preis mit.



**Linda Böhm**, Kompetenzfeldmanagerin Lebensmitteltechnologie ttz Bremerhaven

Linda Böhm startete nach beruflicher Erfahrung in der Fischindustrie und dem Studium der Lebensmitteltechnologie 2006 am ttz Bremerhaven. Derzeit leitet sie dort das Kompetenzfeld Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt auf Bäckertechnologie und Nutzung von (alternativen) Proteinquellen. Als Mitinitiatorin des Projektes WissenSCHAFTLebensraum setzt sie sich für eine zukunftsfähige und umweltverträgliche Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln ein. Sie engagiert sich für eine Vernetzung der ländlichen und städtischen Räume. Sie ist Lehrbeauftragte an der HS Bremerhaven.



**Arne Döschner**, FroSTA AG

Studium Dipl.-Ing Lebensmitteltechnologie (FH) in Bremerhaven ab 1.1.2000 bei FroSTA in verschiedenen Abteilungen tätig  
aktuell Leiter Forschung und Entwicklung / Qualitätssicherung



**Berend Erling**, Unternehmensleitung Roland Beans GmbH

Berend Erling ist 57 Jahre alt.  
Er absolvierte zunächst eine Ausbildung zum Müllereitechniker, darauf folgte das Studium der Betriebswirtschaft. Heute ist Berend in 6. Generation seit über 30 Jahren in der Leitung des Familienunternehmens tätig. Hier ist er seit 2018 verantwortlich für den Geschäftsbereich Unternehmensentwicklung und ist weiterhin in dem im Jahr 2019 gegründeten Joint Venture Roland Beans GmbH verantwortlich für die Unternehmensentwicklung.



**Raphael Fellmer**, Gründer & Lebensmittelretter SIRPLUS

Raphael ist Social Entrepreneur, Klimaaktivist und Autor. Seine Karriere als Lebensmittelretter begann 2009 als Mülltaucher, dann lebte er 5 Jahre im „Geldstreik“, um mehr Bewusstsein für die Verschwendung zu schaffen. In der Zeit baute er foodsharing.de, eine freiwilligen Bewegung von mehr als 80.000 Foodsavern, in DACH auf. Durch viele Medienauftritte wurde er zum Gesicht der Lebensmittelrettung im deutschsprachigen Raum. 2017 gründete er das Startup SIRPLUS, welches das Lebensmittelretten über einen Onlineshop und 6 „Rettermärkte“ ganz einfach macht. Über 200.000 Kunden\*innen retteten bereits 3 Mio. KG Lebensmittel.



**Michael Kuhndt**, Geschäftsführer CSCP

Michael Kuhndt, Gründer und geschäftsführender Direktor des Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production gGmbH (CSCP), entwickelt seit mehr als 20 Jahren für verschiedene Unternehmen des europäischen Einzelhandels, der Konsumgüterindustrie, der Lebensmittelbranche sowie Ministerien und Verbänden Programme u. a. in den Bereichen: Entwicklung/ Aufbau von Ansätzen für Nachhaltige Wertschöpfungsketten, Up-scaling von nachhaltigen und digitalen Geschäftsmodellen, Nachhaltiges und betriebsübergreifendes Innovationsmanagement, basierend auf Multi-Akteursansätzen, auf Unternehmens-, Wertschöpfungsketten- und Branchenebene.



**Naime Schimanski**, Nachhaltigkeitsmanagement und Unternehmensstrategie Rügenwalder Mühle

Naime Schimanski setzt sich leidenschaftlich für mehr Nachhaltigkeit ein. Dabei besteht ihre Hauptaufgabe, immer wieder neue Impulse für eine nachhaltigere Zukunft zu setzen. Naime Schimanski absolvierte ein duales Studium BWL-Studium in der Fruchtbranche und spezialisierte sich im Rahmen des Masters „Sustainability Economics and Management“ für das Fachgebiet Nachhaltigkeitsmanagement. Seit August 2019 verantwortet sie das Nachhaltigkeitsmanagement der Rügenwalder Mühle.



**Martin Schüring**, Head of Innovation ttz Bremerhaven

Martin Schüring ist seit 2007 als Leiter Innovation am ttz Bremerhaven in verschiedensten Projekten v. a. zu Prozessoptimierung, Ressourceneffizienz und Kreislaufwirtschaft in Europa, Afrika und Asien engagiert. Weitere Schwerpunkte liegen in Pflanzenproteinen sowie Fermentationsprozessen. Um die regionale Ernährungssouveränität und regionale Kreisläufe zu stärken, hat er Anfang dieses Jahres das Projekt „WissenSCHAFTLebensraum“ initiiert. Seit 2017 ist er Vorstandsmitglied des NaGeB, dem Branchenverband der bremischen Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft, und seit 2018 Vizepräsident der Gesellschaft deutscher Lebensmitteltechnologien (GDL).



**Lena vom Stein**, Head of Sustainability, METRO AG

Lena ist Diplom-Kauffrau und arbeitet seit 2007 bei METRO. Sie begann ihre Arbeit als Projektmanagerin Group Regulatory Affairs im Qualitätssicherungsteam, arbeitete hauptsächlich an Fragestellungen der Qualitätssicherung nahe den politischen Gremien der EU und vertrat METRO in verschiedenen europäischen Verbänden. Seit 2010 erwies sie sich innerhalb der Abteilung Corporate Responsibility durch die Leitung mehrerer Projekte als Allrounderin. Seit 2019 ist sie u. a. für Nachhaltigkeitsmarketing und -kommunikation verantwortlich.



**Max Thinius**, Futurologe

Max Thinius gilt als Europas führender Futurologe und Zukunftsgestalter. Neben seiner Arbeit als Berater für Menschen, Unternehmen und Regionen, ist er Moderator und Bestsellerautor.  
Max publiziert in vielen öffentlichen Medien, war oft Gast im wissenschaftlichen Beirat der Bundesregierung, berät Menschen und Unternehmen (DAX bis Mittelstand) wie Regionen und Organisationen (Verbände) in der aktiven Gestaltung der eigenen Zukunft.



**Amelie Vermeer**, Co-Gründerin, Spootainable, Heidelberg

Amelie ist einer der beiden Gründerinnen von Spootainable, einem der 10 innovativsten Start-ups Deutschlands, bei dem sich alles um nachhaltige und essbare Plastikalternativen dreht. Sie studierte in Heidelberg, Stuttgart Hohenheim und Lausanne und hat einen M. Sc. in Management.  
Amelie lehrt Entrepreneurship an der Universität Heidelberg und weiteren deutschen Hochschulen und baut das Ökosystem des Gründertums im Rhein-Neckar-Raum weiter aus.