

THINK TANK

29.09.2015 // BERLIN / KALKSCHEUNE

# #NEXT GENERATION #FOOD



Das Familien-Treffen der Food-Branche. Ob großer Hersteller, etablierter Pure Player oder junges Start-Up: Hier geht es um den Austausch von Entscheidern, Experten und Visionären und um die aktive Mitgestaltung der gesamten Food-Landschaft.



Danielle Gould,  
Food+Tech Connect/NYC

Jan Honsel,  
Pinterest

Andrea Rosen,  
EatWith

Erez Galonska,  
INFARM

Mathes Robel,  
Street Food Festival

Dagmar Bottenbruch,  
Angel Investor

Prof. Wolf Michael Nietzer,  
Food Angels



## FOOD TECH / FOOD LIFESTYLE

DAS HIGHLIGHT  
AM VORABEND  
Berlin Food Night

BERLIN  
FOOD  
WEEK



CHEFKOCH.DE

EINE GEMEINSAME VERANSTALTUNG VON

ecom  
consulting



inspirato  
KONFERENZEN



## MODERATION:

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

## 9.00 – 10.00 EMPFANG, BEGRÜSSUNGSKAFFEE UND ICEBREAKER BREAKFAST

## 10.00 – 10.10 ERÖFFNUNG DER KONFERENZ DURCH DIE VERANSTALTER

## FOOD CONCEPTS

### NEUE GESCHÄFTSMODELLE DURCH „CULTURAL SHIFT“

Menschen geht es wieder um echte Werte, um mehr Transparenz und die Weiterentwicklung von der reinen Leistungs- zur Lebensgesellschaft. Ernährung und Essen rücken in den Vordergrund und werden in der heutigen Zeit vermehrt mit Idealen verbunden. Wie müssen neue Geschäftsmodelle aussehen, um in dieser neuen Gesellschaftsgeneration nachhaltig erfolgreich zu sein?

## 10.10 – 10.20 WAKE-UP CALL

### Cultural Shift meets Food – Die Rückkehr der Doppelrahmstufe

Max Thinius, Chairman, BetterLivingGroup

## 10.20 – 10.35 INVESTOR VIEW

### Eating in the 21st century – the traditional Food Industry is facing serious disruption

Dagmar Bottenbruch, Angel Investor

## 10.35 – 10.50 STUDIENERGEBNISSE

### Online-Lebensmittelhandel in Deutschland – Mochtegern-Modeerscheinung oder tatsächlicher Trend?

Marktstruktur, Onlinekonzepte und die Herausforderungen im Lebensmittel E-Commerce.

Lars Hofacker, Leiter Forschungsbereich E-Commerce, EHI Retail Institute GmbH (Köln)

## 10.50 – 11.00 EINBLICKE

### „Grill den Königs!“

Zehn Antworten eines Logistikers auf die Fragen der Lebensmittelwirtschaft

Thomas Königs, 211 Product Development / Head of Convenience-, Packaging- & Last Mile-Solutions, DHL Paket GmbH im Gespräch mit Max Thinius, Chairman, BetterLivingGroup

## FOOD TRENDS

### SO WIRD DEUTSCHLAND ESSEN

Die Genuss-Trends der Zukunft! Von innovativen Geschmacks-Explosionen über neue Modelle der Lebensmittelbeschaffung bis hin zu zukünftigen Ansprüchen der Konsumenten: Wie wappnet sich die Branche für die Turbulenzen einer Food-Landschaft, die sich gerade wandelt wie nie zuvor?

## 11.00 – 11.20 BOTSCHAFT

### Richtig essen – richtig leben. Wie Essen zum Religionsersatz wird

Dr. Kai Funkschmidt, Wissenschaftlicher Referent für Esoterik, Okkultismus, Mormonen und Apostolische Kirchen im europäischen Kontext, Evangelische Zentralstelle für Weltanschauungsfragen (EZW)

## 11.20 – 11.40 BEST PRACTICE

### Die Revolution der Tüte: Wie Chefkoch-Nutzer die Industrie verändern!

Matthias von der Heyde, Marketing Director, Unilever D-A-CH  
 Sven Giebler, Geschäftsführer, Chefkoch GmbH

## 11.40 – 12.00 VORGESTELLT

### Discover.Save.Eat – How Pinterest Spices Up User's And Marketeer's Dishes

Jan Honsel, Country Manager DACH und  
 Jana Würfel, Partner Managerin, Pinterest Deutschland GmbH

## 12.00 – 12.15 FAKTEN

### 33 Zahlen zum Lebensmittel-Onlinehandel, die Sie so nicht erwartet hätten

Christoph Wenk-Fischer, Hauptgeschäftsführer, Bundesverband E-Commerce und Versandhandel Deutschland e.V. (bevh)

## 12.15 – 13.00 POWER TALK ZUR

### Zukunft des Lebensmittelhandels

Es diskutieren:

Martin Groß-Albenhausen, Geschäftsführer, bevh-Services GmbH,  
 Christian Eggert, Gründer und Geschäftsführer, Bonativo GmbH,  
 Renate Künast, Vorsitzende des Ausschusses für Recht und Verbraucherschutz, Deutscher Bundestag und  
 Kai Schmidt, Abteilungsverantwortlicher Prozessgestaltung, Alnatura Produktions- und Handels GmbH

## 13.00 – 14.00 KOMMUNIKATIVE MITTAGSPAUSE IN DER NETWORKING AREA

## 14.00 – 15.00 4 PARALLELE SESSIONS ZU DEN MEGA-TRENDS IM FOOD-MARKT:

FOOD TECH	FOOD MARKETING	FOOD COMMERCE	FOOD LIFESTYLE
<p><b>Moderation:</b> Inga Bergen, Geschäftsführerin, welldoo GmbH</p> <p>Die technische Revolution kommt! Ressourceneffizienz, Internet of Things und Urban Farming: Nur drei Schlagworte, die den Wandel im Food-Sektor ganz deutlich veranschaulichen. Die Food-Landschaft wird sich verändern – und dabei helfen neue Technologien. Smarte Food Gadgets, In-vitro-Fleisch und hydroponischer Anbau sind teils kontroverse Themen, mit denen sich die Branche auseinandersetzen muss.</p>	<p><b>Moderation:</b> Heimo Tscherne, Selbstständiger Kommunikationsberater, undtscherne.com</p> <p>Social Media redet mit! Food-Blogs, Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest, YouTube, WhatsApp und all die anderen. Kommunikation findet heute in Echtzeit statt. Das hat Auswirkungen auf das Food Marketing? Worauf müssen wir achten? Welche Kommunikations-Modelle sind zeitgemäß und wie geht der Food-Sektor mit seinen so höchst unterschiedlichen Ansprüchen an die moderne Kommunikation?</p>	<p><b>Moderation:</b> Sebastian Diehl, Geschäftsführender Gesellschafter, Emmas Enkel - Diehl &amp; Brüser Handelskonzepte GmbH</p> <p>Die Food-Offensive beginnt! Food Commerce und Wirtschaftlichkeit vereinbaren! Was sind die Rollen des etablierten LEH und der neuen Impulsgeber und wer setzt sich mit welchem Commerce-Modell durch? Die Erwartung der Verbraucher verändert sich. Wer erfolgreich sein will muss jetzt handeln, bevor die Weichen bereits gestellt sind.</p>	<p><b>Moderation:</b> Robert Walters, Geschäftsführer, Cookbutler.de / Smarter Food Concepts GmbH</p> <p>Essen als Bekenntnis. Der Umgang mit Essen und Lebensmitteln ist mehr als die Beschäftigung mit Nahrungsaufnahme. Unsere Art zu Essen ist eine Ausdrucksform. Nachhaltigkeit, Regionalität und Spaß am Genuss prägen einen Food Lifestyle, der individuelles und politisches Statement ist. Streetfood ist in aller Munde, Food-Festivals sprießen aus allen Böden. Aber was macht Food zum Lifestyle? Und was hat Weltanschauung mit unserem Essen zu tun?</p>
<p><b>IMPULS</b>                  Next Generation Food and Home Appliances                  Erik Kordt, Abteilung Technology Management – Corporate Innovation, BSH Hausgeräte GmbH</p>	<p><b>IMPULS</b>                  Neue Wege im Food Marketing – Erfahrungen und Erfolgsfaktoren anhand der regionalen Genussmarke Speicher &amp; Consorten                  Boi Rähler, Geschäftsführer, marktrausch GmbH und Gründer/Gesellschafter, Die Speicherconsorten GmbH</p>	<p><b>INSIGHTS</b>                  Erfolgsfaktoren für Online-Supermärkte – Beobachtungen aus Sicht eines Vergleichsportals                  Christoph Marx, Geschäftsführer, Simplora GmbH</p>	<p><b>IMPULS</b>                  Sharing meals in the Sharing Economy                  Andrea Rosen, Global Development Manager, EatWith</p>
<p><b>BEST PRACTICE</b>                  efood meets emmasbox: Abholung als Alternative zur Heimzustellung                  Michael Reichelt, Co-Founder und Geschäftsführer Vertrieb, emmasbox (open ideas GmbH)</p>	<p><b>BEST PRACTICE</b>                  Alpro &amp; sisterMAG: Content Marketing mit digitalen Influencern                  Léonie Hönisch, Digital Brand Manager DACH, Alpro GmbH und Alex Sutter, Co-Founder, Carry-On Publishing GmbH</p>	<p><b>BEST PRACTICE</b>                  „Verkaufst Du noch online oder schon live?“                  Markus Wolf, Gründer Live-Frischetheke.de, Live Metzgerei OHG</p>	<p><b>BEST PRACTICE</b>                  Food braucht vor allem ein „Warum“                  Sarah Haide, CEO, Founder, MyCouchbox</p>
<p><b>PANEL</b>                  Es diskutieren die Referenten der Session mit                  Erez Galonska, Founder and CEO, INFARM</p>	<p><b>PANEL</b>                  Es diskutieren die Referenten der Session mit                  Rocky Wüst, Co-Founder &amp; CEO, BRÜDER Gleich GmbH</p>	<p><b>PANEL</b>                  Es diskutieren die Referenten der Session mit                  Anne Leuschner, Geschäftsführerin, Delinero GmbH                  Emanuel Vonarx, Co-Founder, earlybird coffee GmbH</p>	<p><b>PANEL</b>                  Es diskutieren die Referenten der Session mit                  Mathes Robel, Gründer und Veranstalter, Street Food Festival                  Michael Hetzinger, Geschäftsleitung, Schröder + Schömb's PR GmbH</p>



15.00 – 15.30 COFFEE BREAK

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

## A) 15.30 – 16.10 FOOD BAR-CAMP

**1. LEBENSMITTEL IM E-COMMERCE – SO HANDELN SIE RECHTSSICHER!** RAUM 1  
Sebastian Schulz, Leiter Rechtspolitik & Datenschutz, Bundesverband E-Commerce und Versandhandel Deutschland e.V. (bevh) und Philipp Redlich, Rechtsanwalt, HÄRTING Rechtsanwälte

**2. FIT FÜR E-FOOD OPERATIONS** RAUM 2  
Martin Himmel, Mitgründer, ecom consulting GmbH

**3. INNOVATIVE ONLINE-KAMPAGNEN MIT OFFLINE-CRM-DATEN** RAUM 3  
Christian Färber, Product Manager Digital Products, Acxiom Deutschland GmbH

**4. WIE DATEN UND LEBENSMITTEL ZU EINEM NEUEN GESCHÄFTSMODELL WERDEN** GALERIE  
Jens Drubel, Gründer und Geschäftsführer, All you need GmbH

**5. DIE NEUE ART EINZUKAUFEN: REZEPT-SHOPPING** RAUM 4  
Robert Walters, Geschäftsführer, Cookbutler.de / Smarter Food Concepts GmbH und Sven Giebler, Geschäftsführer, Chefkoch GmbH



## B) 16:20 – 17.00 FOOD GENUSS-CAMP

**+LIVE-  
VERKOSTUNG**

**TEA Tales** 1. DRINK MORE TEA! LIFESTYLE OF THE NEXT GENERATION. RAUM 1  
Nina Schröder, Queen of TeaTales, Co-Founder & CEO TeaTales, TeaTales GmbH



2. QUO VADIS BIO-MARKE? AGIEREN ZWISCHEN BIOFACHHANDEL UND KLASSISCHEM LEH GALERIE  
Lutz Haufe, Co-Gründer und Geschäftsführer, fresh five\* premiumfood GmbH



3. REVIVAL DES FILTERKAFFEES RAUM 4  
Merlin Stellwag, Co-Founder, earlybird coffee GmbH



4. VEGAN FOOD – TREND? NISCHE? CHANCE! RAUM 3  
Rocky Wüst, Co-Founder & CEO, BRÜDER GLEICH GmbH



5. DEINE SCHOKOLADIGE ALTERNATIVE ZU KAFFEE RAUM 2  
Daniel Duarte, Gründer und Geschäftsführer, koakult GmbH

17.00 – 17.15 KOMMUNIKATIVE KAFFEE- UND WECHSELPAUSE

**17.15 – 17.25 LIVE-CHAT**  
**Make good food the status quo**  
Danielle Gould, Founder and CEO, Food+Tech Connect and Food+Tech Ed/New York

**17.25 – 17.35 BEST PRACTICE**  
**Der Sommerlochkiller – Just Spices & Whatsapp**  
Florian Falk, CEO & Gründer, Just Spices GmbH

**17.35 – 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 winkt auch in diesem Jahr ein Mediapackage von Chefkoch.de sowie als Sachpreis ein Food Processor von KitchenAid.

Die Fachjury:  
Jens Drubel (All you need)  
Sven Giebler (Chefkoch)  
Prof. Wolf Michael Nietzer (Food Angels)  
Fabio Ziemßen (efood-blog.com)

Die Finalisten:  
Frischlich  
Mealy  
MyFoodMap

Mit freundlicher Unterstützung von:



**KitchenAid**

CHEFKOCH.DE

18.00 ZUSAMMENFASSUNG DES TAGES UND ENDE DES THINK TANKS

18.00 – 19.00 MEET 'N' EAT AFTER SHOW PARTY IM INNENHOF DER KALKSCHEUNE



AB 19:00 EINLADUNG ZUR VERANSTALTUNGSREIHE „MOBILE LIVING“ IM BASE\_CAMP (MITTELSTRASSE 51-53, 10117 BERLIN) INKLUSIVE VERLEIHUNG DER FOOD PORN AWARDS

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



Folgen Sie uns auf Twitter:

**#NGF15**

# INFORMATIONEN

## ZEIT & ORT

### KONFERENZ

Dienstag, 29. September 2015  
09.00 Uhr bis 18.00 Uhr  
im Anschluss: MEET 'N' EAT After Show Party

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

### BERLIN FOOD NIGHT

Montag, 28. September 2015  
Beginn: 19.00 Uhr

Kraftwerk Berlin,  
Köpenicker Straße 70,  
10179 Berlin

### ÜBERNACHTUNG

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



## KONTAKT



inspirato KONFERENZEN  
Geschäftsbereichs- und  
Projektleitung:  
Franziska Thiele  
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](http://www.next-generation-food.de)

## ANMELDUNG



Online:  
[www.next-generation-food.de](http://www.next-generation-food.de)

oder mit diesem Faxformular:  
**+49 - 6172 - 981 96-89**

### KONDITIONEN (alle Preise pro Person zzgl. Ust.)

<b>Normalpreis</b> (für Hersteller und Handel) .....	1.095,- Euro
<b>Businessticket</b> (für Dienstleister und Agenturen) .....	1.595,- Euro
<b>Start-Up Ticket</b> (begrenzte Anzahl) .....	195,- Euro
<b>Studenten</b> (begrenzte Anzahl) .....	195,- Euro

**JA**, ich/wir nehme(n)  
am inspirato Think Tank  
**NEXT GENERATION FOOD**  
am 29. September 2015 teil  
und melde mich/uns an.

**JA**, ich/wir nehme(n) an der  
**Berlin Food Night** am 28. Septem-  
ber 2015 teil und melde mich/uns  
an. (Teilnahme im Konferenzticket  
inklusive)

**JA**, ich bin an **Sponsoring und**  
**Ausstellungsmöglichkeiten**  
interessiert. Bitte senden  
Sie mir unverbindlich  
Informationsmaterial zu.

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.

## 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 Eventbrite getätigt werden.

Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Tagungskosten, Teilnehmerunterlagen, die Teilnahme an der Berlin Food Night, Speisen und Getränke im Rahmen der Veranstaltung.

Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Tagungskosten, Teilnehmerunterlagen, die Teilnahme an der Berlin Food Night, Speisen und Getränke im Rahmen der Veranstaltung.

Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Tagungskosten, Teilnehmerunterlagen, die Teilnahme an der Berlin Food Night, Speisen und Getränke im Rahmen der Veranstaltung.



Die AGBs im Detail: [www.inspirato.de/agb](http://www.inspirato.de/agb)



**inspirato**  
KONFERENZEN