

# NRW kann reichlich auftischen!



Auch wenn durch die allzeit zur Verfügung stehende Vielfalt an Essbarem der Stellenwert der täglichen Nahrungsaufnahme heutzutage nicht immer deutlich wird: Die Zubereitung von Lebensmitteln bildet seit Jahrtausenden die Grundlage unserer Existenz. Mit der Entwicklung des Homo sapiens hat sich auch eine lokal und regional unterschiedliche Esskultur ausgeprägt: Bis heute werden erprobte Rezepturen von Generation zu Generation vererbt und weiterentwickelt. Ernährungsgewohnheiten und Nahrungsprodukte bilden einen wesentlichen Bestandteil der kulturellen Identität einer Region und stellen somit einen überaus bedeutenden Standortfaktor dar.

Nordrhein-Westfalen kann kulinarisch reichlich auftischen. Über den westfälischen Pumpernickel hat sich bereits der päpstliche Abgesandte während der vierjährigen Verhandlungen zur Beendigung des Dreißigjährigen Krieges (Westfälischer Frieden, 1648) ausgelassen. Im Lippischen wie in Ostwestfalen, im Münsterland, Sauerland und Rheinland zeugen zahlreiche Spezialitäten von einer authentischen und traditionsreichen Esskultur. Von den 40 umsatzstärksten deutschen Unternehmen im Ernährungsgewerbe haben rund ein Drittel ihren Sitz in NRW. Die Nahrungs- und Genussmittelindustrie stellt mit den Großunternehmen und über 1.000 kleinen und mittelständischen Betrieben, mit Handwerk und Handel, zahlreichen Zulieferern, Wissenschaft und Forschung einen der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren unseres Bundeslandes dar.

NRW besitzt damit eine Vielzahl hochwertiger Produkte mit Potenzial zu nationalem und internationalem Ansehen. Paradoxerweise gelten weltweit bayerische Weißwürste, Bier und Knödel als typisch deutsche Spezialitäten. Eine nachhaltige Imagestärkung tut Not. Mit *nrw tischt auf. Der Kongress* wird ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung getan: Erstmals kommen Entscheider aus allen Sparten der Ernährungsbranche an einen Tisch. Die Initiatoren, die nordrhein-westfälische Food-Processing Initiative e.V. und die Private Universität Witten/Herdecke, haben ein ganzheitliches und weitsichtiges Konzept entwickelt, das dem Land in vielerlei Hinsicht zugute kommen kann.

Denn: Nur durch das ganzheitliche Zusammenwirken aller Beteiligten der Prozesskette steht am Ende ein Qualitätsprodukt. Nur durch Kommunikation, Kooperation und Innovation kann der Wirtschaftszweig in NRW gestärkt werden und die Herausforderungen der Globalisierung meistern. In diesem Sinne fördert das Land Nordrhein-Westfalen das zukunftssträchtige Projekt *nrw tischt auf. Der Kongress*. Auf dass es künftig weit über unsere Grenzen hinaus heißt: Aus NRW aufgetischt schmeckt's!

A handwritten signature in blue ink, reading 'Harald Schartau'.

Harald Schartau  
Minister für Wirtschaft und Arbeit  
des Landes Nordrhein-Westfalen

## Freitag, 26.3.2004

9:15 Uhr **Empfang der Teilnehmer**

10:00 Uhr **nrw tischt auf. Der Auftakt.**

### Grußworte

*Harald Schartau, Minister für Wirtschaft und Arbeit des Landes Nordrhein-Westfalen*

*Dr. Konrad Schily, Präsident Private Universität Witten/Herdecke gGmbH*

*Michael Lüdeke, Vorstandsvorsitzender des Food-Processing Initiative e.V.*

### nrw tischt auf. Die Idee.

*Dr. Hermann van Bömmel, Private Universität Witten/Herdecke gGmbH*

*Norbert Reichl, Geschäftsführer Food-Processing Initiative e.V.*

### Der Mensch ist, was er isst.

*Prof. Dr. Hans Werner Ingensiep, Fachbereich Philosophie, Universität Duisburg-Essen*

12:00 Uhr **Die kulinarische Entdeckungsreise durch NRW.**

Verkostung regionaler Spezialitäten.

14:00 Uhr **Workshops**

16:00 Uhr **Kaffezeit**

16:30 Uhr **Trends und Visionen. Das Plenum.**

### Ernährungstrends – was bringt die Zukunft?

*Dr. Sabine Eichner Lisboa, Geschäftsführerin der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V.*

### So nah und noch so fern? Die neue Küche braucht Herkunft!

*Prof. Simoneta Carbonaro, Borås University, Schweden*

18:00 Uhr **Aperitif**

Präsentation der Workshop-Ergebnisse.

19:00 Uhr **Abendveranstaltung**

Art- und Eat-Event mit regionalen Spezialitäten.

*Künstlerin Sonja Alhäuser mit dem »Begeistern«-Team*

## Samstag, 27.3.2004

9:00 Uhr **Empfang der Teilnehmer**

9:30 Uhr **Innovation und Tradition. Das Plenum.**

### Braucht Tradition Innovation?

*Prof. Dr. Ernst H. Reimerdes, Vorstand Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.*

### Zusammenarbeit gestalten – Kooperation bringt Innovation!

*Prof. Dr. Harald Spehl, Fachbereich Volkswirtschaftslehre, Universität Trier*

11:00 Uhr **Workshops**

13:00 Uhr **Die kulinarische Entdeckungsreise durch NRW.**

Präsentation der Workshop-Ergebnisse.

14:30 Uhr **nrw tischt auf. Die Diskussion.**

Namenhafte Vertreterinnen und Vertreter aus Politik, Handel, Gastronomie, Industrie und Wissenschaft diskutieren zukunftsfähige Ideen zur Vermarktung von Produkten und Spezialitäten aus NRW.

16:00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Ausführliche Informationen zum Kongress finden Sie auf unserer Internetseite: [www.nrw-tischt-auf.de](http://www.nrw-tischt-auf.de)

## Workshops am Freitag, 26.3.2004

### Workshop Kulturelle Identität

#### K-1 Der Mensch ist, was er isst.

Die Kulturgeschichte des Essens und der Zubereitung von Nahrungsmitteln.

*Prof. Dr. Hans Werner Ingensiep,  
Fachbereich Philosophie,  
Universität Duisburg-Essen*

#### K-2 Food und Kultur.

Essen in der Kunst und Literatur.

*Dr. phil. Angela Martini,  
Fakultät für das Studium fundamentale,  
Private Universität Witten/Herdecke gGmbH*

#### K-3 Esskultur in anderen Ländern.

Slow Food – Erfahrungen in Italien und Deutschland.

*Hans-Georg Pestka, Vorstand Slowfood  
Deutschland e.V., Düsseldorf*

### Workshop Innovation

#### I-1 Der Handel im Wandel.

Kann der Verbraucher noch genießen? Fast Food versus Slow Food.

*Dr. rer. nat. Sylvia Pfaff,  
EHI-EuroHandelsInstitut e.V., Köln*

#### I-2 Vermarktungsstrategien:

##### Erfahrungsbericht.

Vorstellung erfolgreicher Strategien zur Produktvermarktung.

*Friedrich Wilhelm Krüger, Geschäftsführer  
Westfälisch genießen, Hiddenhausen*

#### I-3 Sanity Food: Chancen und Potenziale.

Auf Wellness folgt Sanity Food – Zustand ganzheitlicher Balance und Gesundheit der Körper, Geist, Gesellschaft und Umwelt erfasst. Welche Chancen und Potenziale bietet dieses neue, ganzheitliche Konzept?

*Dr. Kerstin Ullrich, Geschäftsführerin  
der GIM argo GmbH, Hamburg  
Dr. Sylvia Deutschmann, Geschäftsführerin  
der LSA Life Science Agency GmbH,  
Düsseldorf*

### Workshop Netzwerke und Kooperationen

#### N-1 Kooperations- und Netzwerkbildung über Internetportale.

Das Beispiel »www.foodradar.de«

*Christian Gefßner, Die Wirtschafts/Fakultät,  
Private Universität Witten/Herdecke gGmbH  
Axel Kölle, Die Wirtschafts/Fakultät,  
Private Universität Witten/Herdecke gGmbH*

#### N-2 NRW kulinarisch:

##### regionale Küche in der Praxis.

Regionales Vermarktungskonzept – von der gutbürgerlichen Küche bis zur Gourmet-Küche.

*Wolfgang Habedank, Geschäftsführer  
NRW kulinarisch Marketing e.V.,  
Düsseldorf*

#### N-3 Neue Produkte – neue Partner:

##### Ideenschmiede I.

Innovation und Kooperation als strategische Herausforderung für die Branche. Ansatzpunkte für gemeinsame Entwicklungen im internationalen Kontext.

*Peter Frankel, Källna AB, Lund/Schweden*

## Workshops am Samstag, 27.3.2004

### Workshop Kulturelle Identität

#### K-4 Event Marketing: Ansprache aller Sinne.

Die sieben Sinne ansprechen – und das richtig!

*Hans-Georg Lohbeck, House of Events,  
Wuppertal*

#### K-5 Essen & Co: Genuss zwischen musikalisch und kulinarisch.

Welchen kulturellen Einfluss haben Tafelmusik, Literatur und Film auf das Essverhalten?

*Prof. Elmar Lampson,  
Fakultät für das Studium fundamentale,  
Private Universität Witten/Herdecke gGmbH  
Dr. phil. Ingrid Allwardt,  
Fakultät für das Studium fundamentale,  
Private Universität Witten/Herdecke gGmbH*

#### K-6 Witten tischt auf: ein Erfahrungsbericht.

Schülerwettbewerb zur Wiederentdeckung der kulturell-kulinarischen Identität der Stadt Witten.

*Dr. Hermann van Bömmel,  
Die Wirtschafts/Fakultät,  
Private Universität Witten/Herdecke gGmbH*

### Workshop Innovation

#### I-4 Frische Logistik: Eigendynamik von Frische Produkten und Lebensmitteln.

Wie sind Prozess- und Handlungsabläufe zu verbessern, um die Frische von Lebensmitteln vom Hersteller über den Handel bis zum Verbraucher zu gewährleisten?

*Peter M. Pastors, Leiter Institut für Frische-  
und Lebensmittel-Logistik FriLLog, Krefeld*

#### I-5 Trends erkennen und prägen.

Produktentwicklung unter Beobachtung der Trendentwicklung. Wie kann die Zielgruppe von Morgen sicher erreicht werden?

*Dr. Udo Lackner, Centrale Marketing-Gesell-  
schaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH,  
Bonn*

#### I-6 Funktionelle Nahrungsmittel:

##### Health Claims.

Lebensmittel in der Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten: Konzepte und Ziele.

Wirtschaftliche und rechtliche Aspekte im Dialog. Womit darf geworben werden?

*Prof. Dr. Helmut Heseke, Fakultät für  
Naturwissenschaften, Universität Paderborn  
Dr. Markus Grube RA, Rechtsanwaltssozietät  
Krell & Weyland, Gummersbach*

#### I-7 Innovationspotenziale.

Markt und Produkte aus Sicht der Konsumentenforschung.

*Prof. Dr. Ernst H. Reimerdes, Vorstand Deut-  
sches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.,  
Quakenbrück  
Prof. Dr. Achim Stiebing, Dekan Fachbereich  
Lebensmitteltechnologie, Fachhochschule  
Lippe und Höxter, Lemgo  
Fred Otto, Senior Sales and Service Manager  
Retailer Services AC Nielsen, Frankfurt*

### Workshop Netzwerke und Kooperationen

#### N-4 Kräfte bündeln: Initiativen bündeln.

NARET Nachhaltige Region Trier: Erfahrungen von der Mosel.

*Prof. Dr. Harald Spehl,  
Fachbereich Volkswirtschaftslehre,  
Universität Trier*

#### N-5 Kooperationspotenziale.

Ökonomie der Kooperation.

*Attila Nagy, Geschäftsführer der  
rosenbaum nagy unternehmensberatung,  
Köln*

#### N-6 Neue Produkte – neue Partner:

##### Ideenschmiede II.

Fortsetzung Tag I – Entwicklung von Modellen für den internationalen Erfahrungstransfer und die Realisierung von Innovationen.

*Peter Frankel, Källna, Lund/Schweden*

#### N-7 Spezialitäten aus NRW:

##### Strategien der Vermarktung.

Das EU-Instrument der Geschützten Ursprünge wird in vielen Ländern intensiv genutzt – in Nordrhein-Westfalen bleiben die Potenziale im Wesentlichen ungenutzt. Wo liegt der Nutzen und wo gibt es Ansätze für diese Marketingoption?

*Dr. Ingrid Wallfahrt, Ministerium für Umwelt  
und Naturschutz, Landwirtschaft und Ver-  
braucherschutz des Landes NRW, Düsseldorf*

# Gestalter der Branche an einen Tisch!

## *nrw tischt auf. Der Kongress.* bietet Chancen und Visionen für Nordrhein-Westfalen

Ob Agrarwirtschaft, Lebensmittelherstellung, Handel oder Gastronomie – mit Nordrhein-Westfalen hat die Ernährungsbranche einen wichtigen Standort in Deutschland. Allein in der Nahrungsmittelproduktion stellen mehr als 1.000 Unternehmen über 110.000 Arbeitsplätze zur Verfügung. Rundum sind weit mehr als 700 Betriebe und Dienstleister angesiedelt – von A bis Z, vom Anlagenbau über Logistik und Verpackungsindustrie bis hin zu Herstellern von Zusatzstoffen. Für das Land bedeutet die Branche, die durch kleine und mittelständische Unternehmen sowie durch Global Player geprägt ist, einen essenziellen Standortfaktor und eine enorme Wirtschaftskraft. In Anbetracht der gesamten Prozesskette sind längst nicht alle Potenziale ausgeschöpft. Durch neue Konzepte und Vermarktungsstrategien kann das Bewusstsein des Landes gestärkt werden und so über die Landesgrenzen hinaus image- und wirtschaftsfördernd wirken.

Als erster branchenübergreifender Fachkongress in Nordrhein-Westfalen vereint *nrw tischt auf. Der Kongress.* erstmals rund 150 Entscheider aus der Lebensmittelbranche, aus Handel und Gastronomie, Politik und Wissenschaft. Mit der zweitägigen Veranstaltung wird den Kongressteilnehmern eine Kompetenzplattform für Informationsaustausch und Expertenvernetzung in allen relevanten Bereichen geboten. Das ganzheitliche Konzept berücksichtigt mit seinen drei Themenschwerpunkten *Innovation*, *Kooperation* und *kulturelle Identität* die Herstellung hochwertiger Produkte, den kulturellen Hintergrund und die sinnlich-emotionale Kraft des kulinarischen Genusses.

### **Innovation**

Angesprochen sind innovative Unternehmer, visionäre Entscheider und ausgewählte Experten, die bereit sind, über den eigenen Tellerrand hinauszublicken, die Initiative zu ergreifen und neue Wege zu gehen. *nrw tischt auf. Der Kongress.* soll Denkanstöße geben und Raum für Gestaltung bieten, Orientierung ermöglichen und Prozesse in Gang setzen, Trends und Visionen aufzeigen, neue Technologien und Forschungsergebnisse vorstellen und Potenziale sichtbar machen.

### **Kooperation**

Durch einen effizienten Austausch in Diskussionsrunden, Vortragsveranstaltungen und Workshops, in denen Branchenspezialisten aus der Agrarwirtschaft, dem Lebensmittelbereich, aus Handel und Gastronomie mit Vertretern von Forschungseinrichtungen, Verbänden oder Ministerien an einen Tisch kommen, können neue Partner gefunden, Netzwerke geknüpft und neue Perspektiven entwickelt werden. Durch Bündelung von Kompetenzen und Kooperationen zwischen Beteiligten der gesamten Wertschöpfungskette wird die Marktposition von Unternehmen langfristig gesichert und damit auch eine nachhaltige Stärkung des Wirtschaftsstandortes NRW erreicht werden.

### **Kulturelle Identität**

*nrw tischt auf. Der Kongress.* ist auch kulinarisches Spiegelbild des Landes. Ob lokale oder regionale Spezialitäten, Designer Food, Nouvelle Cuisine, Fast Food, biologische Nahrungsmittel oder Functional Food – die Fachveranstaltung soll die Geschichte der Esskultur darstellen, die kulinarische Vielfalt aufzeigen und Essen als sinnliches Erlebnis zelebrieren. Landestypische Sorten und Anbaumethoden, spezielle Herstellungs- und Veredelungsverfahren, traditionsreiche Rezepturen und Rezepte können als Botschafter für ein wiederentdecktes Heimatbewusstsein eingesetzt werden. Neue Marketingideen sollen eine kulturelle Identität schaffen, das Landesimage stärken und vertrauensbildend auf Verbraucherinnen und Verbraucher wirken.

*nrw tischt auf. Der Kongress.* wird vielfältige Nahrung für Körper, Geist und Sinne darbieten: anregende Diskussionsrunden und informative Plenen, Freiräume für Gestaltung und Inspiration in Workshops, ein kulturelles Abendprogramm zum Staunen und Genießen und eine Foyerausstellung als kulinarische Entdeckungsreise durch das Spezialitäten-Land NRW.

### **Zielgruppen:**

Entscheider aus der Lebensmittelbranche, aus Handel und Gastronomie, Politik und Wissenschaft.

### **Teilnahmegebühr:**

580 € erster Teilnehmer;  
480 € zweiter Teilnehmer,  
Mitglieder FPI e.V., Entscheidungsgremien Universität Witten/Herdecke.

Die genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.

### **Hotel:**

Es wurden Zimmerkontingente reserviert (die Kosten für Übernachtung sind nicht in der Teilnahmegebühr enthalten). Hotelinformationen gehen Ihnen mit der Anmeldebestätigung zu.

### **Anmeldeschluss:**

1.3.2004

### **Teilnahmebedingungen:**

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und eine Rechnung. Da die Teilnehmerzahl für den Kongress begrenzt ist, entscheidet der Eingang Ihrer Zahlung über die Vergabe der Teilnehmerplätze. Sollte ein von Ihnen gewünschter Workshop bereits ausgebucht sein, werden wir uns mit Ihnen in Verbindung setzen. Bei Stornierung Ihrer Anmeldung bis zum 7.3.2004 wird eine Bearbeitungsgebühr von 75 € erhoben. Bei späteren Stornierungen werden 50 Prozent der Teilnehmergebühr einbehalten.

**Veranstalter:**



Private Universität Witten/Herdecke gGmbH  
Deutsches Kompetenzzentrum  
für Nachhaltiges Wirtschaften  
Alfred-Herrhausen-Straße 50  
58448 Witten  
fon +49(0)2302 926-569  
fax +49(0)2302 915-262  
www.uni-wh.de  
nrw-tischt-auf@uni-wh.de

**FOOD-PROCESSING  
INITIATIVE**



Food-Processing Initiative e.V.  
August-Bebel-Straße 58  
33602 Bielefeld  
fon +49(0)521 98640-0  
fax +49(0)521 560 1995  
www.foodprocessing.de  
info@foodprocessing.de

**nrw tischt auf.**



Kongressbüro *nrw tischt auf. Der Kongress.*  
Alfred-Herrhausen-Straße 44  
58455 Witten  
fon +49(0)2302 915-261  
fax +49(0)2302 915-262  
www.nrw-tischt-auf.de  
nrw-tischt-auf@uni-wh.de

**Mit Unterstützung vom**



Ministerium für  
Wirtschaft und Arbeit  
des Landes  
Nordrhein-Westfalen

Haroldstraße 4  
40213 Düsseldorf  
fon +49(0)211 837-02  
fax +49(0)211 837-2200  
www.mwa.nrw.de  
poststelle@mwa.nrw.de

**Strategische Partner:**



Bundesvereinigung  
der Deutschen Ernährungsindustrie e.V.



Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.



EHI-EuroHandelsinstitut e.V.



University of Applied Sciences

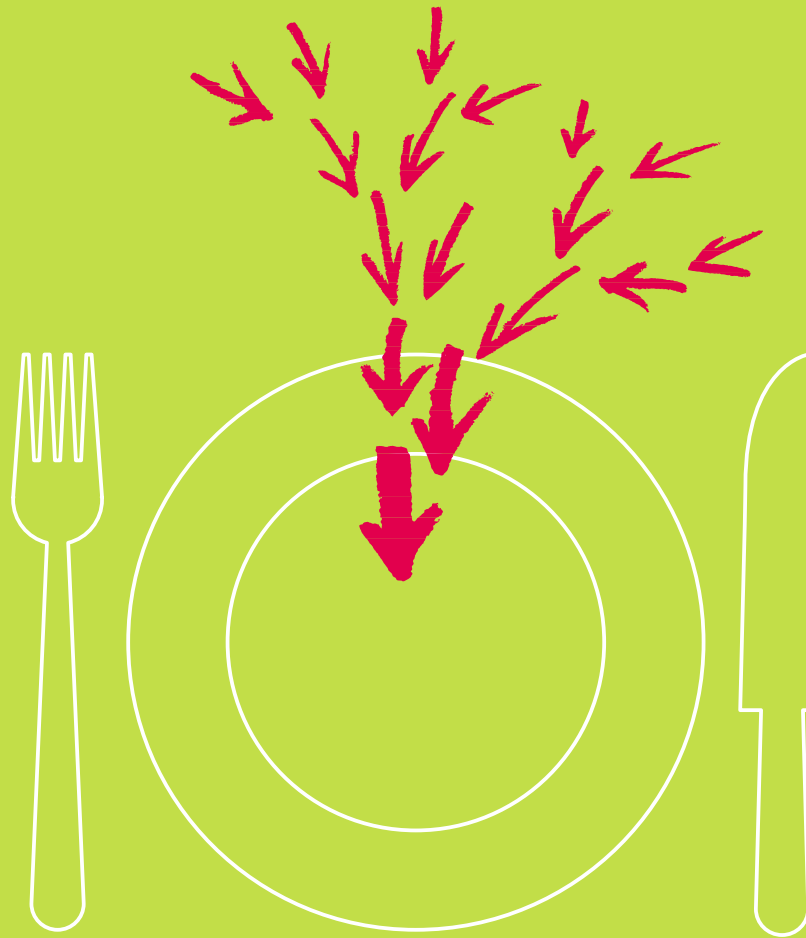


Life Science Agency GmbH



NRW kulinarisch Marketing e.V.

# nrw tischt auf. Der Kongress.



## Der Kongress 2004

26. – 27.3.2004

Universität Witten/Herdecke



Ministerium für  
Wirtschaft und Arbeit  
des Landes  
Nordrhein-Westfalen



nrw tischt auf.

