

Anmeldung

Anmeldungen sind über unser Online-Formular oder telefonisch möglich:

www.fh-muenster.de/isun/veranstaltungen

Telefon +49 251 83-65490

Alle Informationen zu Anmeldung, Tagungsablauf und Anreise finden Sie auf unserer Homepage unter www.fh-muenster.de/isun.

Anmeldeschluss ist der **09. August 2010**.

Tagungsgebühr: 250 € zahlbar nach Erhalt der Rechnung.



Anreise

Fachhochschule Münster
Johann-Krane-Weg 21 (Deilmann-Haus)
48149 Münster
Raum 201



Kontakt

Fachhochschule Münster
iSuN
Institute for Sustainable Nutrition and Food Production
Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft
Corrensstraße 25
48149 Münster

Institutsleitung
Prof. Dr. rer. pol. Petra Teitscheid
Fachbereich Oecotrophologie
Telefon +49 251 83-65400
E-Mail teitscheid@fh-muenster.de

iSuN Büro
Sandra Ibing
Telefon +49 251 83-65490
Telefax +49 251 83-65402
E-Mail iSuN@fh-muenster.de
Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.fh-muenster.de/iSun

Foto: Presseamt Münster/Joachim Busch
Dieser Flyer wurde klimaneutral gedruckt.



Tagung

„Was kommt nach ‚Bio‘?“

Innovationen in der Ernährungswirtschaft – Wer sind die Pioniere der Zukunft?

**INTERAKTIVES
TAGUNGSFORMAT**

16. September 2010

Fachhochschule Münster

Zum Thema

Was kommt nach ‚Bio‘? Innovationen in der Ernährungswirtschaft – Wer sind die Pioniere der Zukunft?

Zukunftswerkstatt an der FH Münster am 16.09.2010

Wie kann die Ernährungsbranche den Herausforderungen – Globalisierung, Klimawandel, Wasserknappheit und Armut – begegnen? Wie kann sie lernen, neu zu denken? Diese Fragen sollen in der eintägigen Zukunftswerkstatt diskutiert und beantwortet werden.

„Diskutieren statt Präsentieren“

Dabei werden Sie nicht eine Präsentation nach der anderen erleben, sondern interaktiv und ergebnisorientiert an Ihren Fragestellungen arbeiten.

Nach einer Bestandsaufnahme sollen alte Denkmuster beiseite gelegt und neue Ideen für die Zukunft entwickelt werden. Im dritten Schritt wird dann gemeinsam überprüft, ob und wie die Lösungen und Visionen realisierbar sind.

„Rollentausch“

Auch der bewusste Rollentausch soll helfen, auf neue Gedanken und Lösungen zu kommen.

Die Tagung richtet sich nicht nur an die „Bios“, sondern auch an die konventionellen Unternehmen der Branche.

Der ökonomische Strukturwandel und zunehmende (Preis-) Druck der großen Handelsunternehmen betrifft alle gleichermaßen, die Problematik des Klimawandels und der Globalisierung ebenso.

In die gesamte Branche kommt daher Bewegung, nachhaltige Unternehmensführung wird ein Thema.

Interesse?

Finden Sie dieses Thema genauso spannend wie wir? Dann melden Sie sich auf unserer Homepage über unser Online-Formular oder telefonisch an und schildern Sie uns Ihre Herausforderungen!

unterstützt durch

Forum
Nachhaltig Wirtschaften

Programm

Moderation: Heike Leitschuh (Buch-Autorin und Beraterin für Nachhaltigkeit)

09:00 Einlass und Anmeldung

09:30 - 09:45 Begrüßung

09:45 - 11:00 Phase 1: Bestandsaufnahme

20 Min Herausforderungen in der Ernährungswirtschaft

Impuls Prof. Carola Strassner, Prof. Guido Ritter, Prof. Petra Teitscheid (Fachhochschule Münster)

55 Min Bewertung der aktuellen Entwicklungen durch die Teilnehmer

11:00 - 11:30 Kaffeepause

11:30 - 12:45 Phase 2: Träumen

15 Min Megatrends Food – wie sich Menschen und Märkte verändern

Impuls Mirjam Hauser (Gottlieb Duttweiler Institute)

60 Min Interaktive Diskussion der Zukunftsvisionen

12:45 - 13:30 Podiumsdiskussion:

Klimakiller Fleisch und Milch? Wie stellt sich die Branche der Problematik? Holger Rohn (Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie GmbH), Jörg Bartel (Westfleisch eG), Paul Söbbeke (Molkerei Söbbeke GmbH), Dr. Jochen Neuendorff (Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH)

13:30 - 14:30 Mittagspause

14:30 - 15:30 Phase 3: Realisieren

15 Min Visionen zum Anpacken, Best Practice aus innovativen Unternehmen
Impuls Ulrich Walter (Ulrich Walter GmbH)

45 Min Entwicklung von Handlungsmöglichkeiten durch Teilnehmer

15:30 - 16:00 Kaffeepause

16:00 - 16:45 Podiumsdiskussion:

Ist der Toaster der Herd der Zukunft? Wie entwickelt sich die Ernährungskultur?

Dr. Thorsten Dickau (Nestlé Professional GmbH), Stefan Roggenkamp (Roggenkamp Organics AG), Mirjam Hauser (Gottlieb Duttweiler Institute), Oliver Schneider (Club der Gastrosophen)

16:45 - 17:00 Fazit/Goodbye

