

AMAFORUM

2016





VORWORT

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr, Sie zu unserem 2. AMA-Forum einladen zu dürfen. Unter dem Motto „*Mehrwert – mehr wert?*“ wollen wir heuer der Wertschätzung und damit der zu erzielenden Wertschöpfung unserer Nahrungsmittel ein ganz besonderes Augenmerk zuwenden.

Das branchenübergreifende „**AMA-Forum**“ soll die gegenseitige Anerkennung festigen, die Zusammenarbeit fördern und vor allem im Dienste der Landwirtschaft und ihrer Partner in Verarbeitung und Handel Kräfte für den wirtschaftlichen Erfolg mobilisieren. Unsere hochkarätigen Referentinnen und Referenten werden darüber sprechen, wie das Image der Produkte mit landwirtschaftlichem Ursprung im Handel und bei den Konsumenten abgesichert und allenfalls verbessert werden kann.

Der Tradition entsprechend, können Sie am Nachmittag zwischen dem **Milchforum** und dem **Fleisch-/Eiforum** wählen. Sollten Sie Interesse am Export von landwirtschaftlichen Lebensmitteln haben, findet parallel ein Workshop in Form eines „**World Cafés**“ statt.

Außerdem laden wir Sie dazu ein, die exklusive Sonderschau „**The Future of Meat**“ zu besuchen, in der in eindrucksvoller Weise die Zukunftsszenarien des Fleischkonsums präsentiert werden.

Ein „Get together“ sowie eine großzügige Mittagspause werden reichlich Gelegenheit für den Meinungs- und Erfahrungsaustausch mit Kollegen aller Branchen bieten. Für Kulinarik mit Schwerpunkt Ostösterreich sorgen unsere Unternehmenspartner aus Überzeugung.

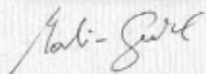
Wir wünschen Ihnen schon jetzt eine interessante und informative Tagung sowie spannende Gespräche.

Mit freundlichen Grüßen

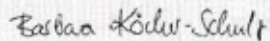
Dr. Michael Blass und das Team der AMA-Marketing



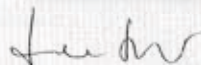
Michael Blass
Geschäftsführer



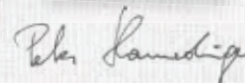
Martin Grebl
Prokurist, Leitung Qualitätsmanagement



Barbara Köcher-Schulz
Marketing BIO



Karin Silberbauer
Marketing Obst, Gemüse und Erdäpfel



Peter Hamedinger
Marketing Milch und Milchprodukte



Rudolf Stückler
Marketing Fleisch, Fleischwaren, Geflügel und Ei



AMAFORUM

2016

24. NOVEMBER 2016
AUSTRIA CENTER VIENNA
IM BEREICH LEVEL -2

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne telefonisch unter 01/33151/409 zur Verfügung.

PROGRAMM-ÜBERSICHT

09:00 Get together FOYER K

AMA-FORUM SAAL K

Moderator: Werner D. Prill

09:45 Begrüßungen

10:00 Martina Salomon

„Fürchtet euch nicht. Warum unser Essen besser ist als sein Ruf.“

10:45 Klaus-Dieter Koch

„Vom Gütesiegel zur Marke“ – Wie man in der digitalen Welt Vertrauen für landwirtschaftliche Produkte aufbauen kann.

11:30 Werner Beutelmeyer

„Der (Mehr-) Wert der heimischen Lebensmittelwirtschaft.“

12:15 Mittagspause

EI-/FLEISCHFORUM SAAL K

Moderator: Werner D. Prill

13:30 Verleihung der Produkt-Champions

14:00 Madeleine Berlis

„The Future of Meat“

14:30 Marija Zunabovic-Pichler

„Wurst 2030“

15:15 Victoria Heinrich

„Verpackung – Fluch oder Segen? Fokus: Fleisch“

MILCHFORUM SAAL G1

Moderator: Peter Hamedinger

14:00 Victoria Heinrich

„Verpackung – Fluch oder Segen? Fokus: Milch“

14:30 Ingrid Weilbuchner

„Milch 2016: Das heterogene Bild der weißen Emulsion“

15:15 Birgit Rossmann

„Milch und Milchprodukte aus gutachtlicher Sicht“

EXPORT WORLD-CAFÉ SAAL G2

Moderator: Holger Kossdorff

Themen:

- (Bio-) Konsumententrends in der EU
- Internationale Märkte mittels Messen erobern
- Sortimente für den deutschen (Bio-)Handel

16:00 Vorläufiges Ende

SONDERAUSSTELLUNG: SAAL -2.91

THE FUTURE OF MEAT





AMAFORUM

10:00 BIS 10:45 UHR
FÜRCHTET EUCH NICHT.
WARUM UNSER ESSEN BESSER
IST ALS SEIN RUF.

Dr. Martina Salomon



AUSBILDUNG UND BERUFLICHER WERDEGANG

- Stellvertretende KURIER-Chefredakteurin und Ressortleiterin Wirtschaft.
- Berufliche Stationen davor: ORF-Landesstudio Oberösterreich, OÖN, Politik-Redakteurin bei Tiroler Tageszeitung und „Standard“; Ressortleiterin Innenpolitik für „Die Presse“.
- Wöchentliche Kolumne am Samstag „Salomonisch“
- Seit 2014 Vizepräsidentin des Journalistenclubs Concordia

BUCHVERÖFFENTLICHUNG (AUSWAHL)

„Iss oder stirb (nicht)“, Leykam-Streitschriften, November 2014

AUSZEICHNUNGEN

Leopold Kunschak Preis, Kardinal-Innitzer Preis, Staatspreis für Journalismus im Interesse der Familien, Heinrich Treichl-Preis.



BERUFLICHER WERDEGANG

Klaus-Dieter Koch verfügt über mehr als 20 Jahre Erfahrung mit Marken und Markenstrategien, die er zum Vorteil vieler BrandTrust Kunden wie Credit Suisse, Julius Meinl, Emmi, BASF, Kitzbühel, u.v.m. einbringt.

Er ist Gründer und Managing Partner der Brand Trust GmbH, Brand Strategy Consultants, mit Sitz in Nürnberg. Der führenden Managementberatung zur Steigerung der Markenbegehrlichkeit. Er ist auf Marken-Strategieberatung für mittelständige Unternehmen sowie Großunternehmen in Europa mit Schwerpunkt Deutschland, Österreich und der Schweiz spezialisiert.

Seine Berufserfahrung beinhaltet 25 erfolgreiche Jahre als selbstständiger Unternehmer. Mit seinem 30-köpfigen Team ist er spezialisiert auf die Entwicklung und Implementierung von Markenstrategien, die Unternehmen dabei unterstützen, mit Hilfe ihrer Marke profitables Wachstum zu erwirtschaften, die Marketingeffizienz zu erhöhen, die Markenmanagement-Risiken zu minimieren sowie den Marken- und damit den Unternehmenswert zu steigern.

BUCHVERÖFFENTLICHUNG (AUSWAHL)

Klaus-Dieter Koch ist der Verfasser von „Reiz ist Geil – In 7 Schritten zur attraktiven Marke“ (2006 Orell Füssli Verlag, Zürich), einem der erfolgreichsten Bücher der Markenliteratur der letzten Jahre sowie von „Was Marken unwiderstehlich macht – 101 Wege zur Begehrlichkeit“ das Ende 2009 im gleichen Verlag erschienen ist.

10:45 BIS 11:30 UHR
WIE MAN IN DER DIGITALEN
WELT VERTRAUEN FÜR
LANDWIRTSCHAFTLICHE
PRODUKTE AUFBAUEN KANN.

Klaus-Dieter Koch





AMAFORUM

11:30 BIS 12:15 UHR DER (MEHR-)WERT DER HEIMISCHEN LEBENSMITTELWIRTSCHAFT.

Prof. Dr. Werner Beutelmeyer



AUSBILDUNG UND BERUFLICHER WERDEGANG

Studium der BWL und Wirtschaftsinformatik an der Johannes Kepler Universität in Linz.
Dissertation zum Themenkreis Wertewandel und Marketing

- **1959:** geboren in Himmelpforten
- **1981-1989:** Mitglied des Forschungsstabes des Imas Institutes – Arbeitsschwerpunkte dort waren Industriemarktforschung und Analyse von konjunkturrelevanten Wirtschaftsparemtern
- **1990:** Beginn der Selbstständigkeit mit der Gründung des market-Institutes
- **1994 - 1996:** Institut für Kommunikationswissenschaft in Salzburg: Einführung in die Werbung und Marketing
- **1999:** Gründung von market Calling: Call-Center und Direktmarketinganbieter
- **Seit 1997:** Mitglied des Kuratoriums des Diakonie-Werkes in Gallneukirchen
- **Seit 1985:** Lehraufträge und Lektortätigkeit an der Universität Salzburg (Vorlesung Marketing und Werbung), an der Johannes Kepler Universität Linz und an der Universität Innsbruck
- **Seit 1985:** Zahlreiche Fachartikel und Vorträge

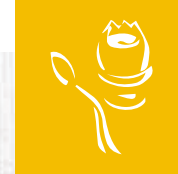
FORSCHUNGSSCHWERPUNKT

Innovative Verfahren der Marktforschung, Konjunkturrelevanz von Stimmungsbarometern, Wertewandel und Konsumentenverhalten

VERLEIHUNG:
13:30 -14:00



EI-/FLEISCHFORUM



AUSBILDUNG UND BERUFLICHER WERDEGANG

Social & Conceptual Designer

AUSZEICHNUNGEN UND PREISE

- Tofutown Green Company Tomorrow Award
- Jan Wolf Scriptieprijs
- 2. Platz HKU AWARD
for The Future of Meat

EXHIBITIONS

- 10.2015: The Future of Meat at the Dutch Design Week Eindhoven
- 02.2016: The Future of Meat at the Munich Creative Business Week
- 03.2016: The Future of Meat at the Near Future Summit in La Jolla, California, US
- 03.2016: The Future of Meat at the DGTL Festival in Amsterdam
- 06.2018: The Future of Meat at the Re:charge: international travelling reserach expo

14:00 BIS 14:30 UHR
THE FUTURE OF MEAT

**SONDER-
AUSSTELLUNG
SAAL - 2.91**

Madeleine Berlis





EI-/FLEISCHFORUM

14:30 BIS 15:15 UHR
WURST 2030

DI Dr. Marija Zunabovic-Pichler



AUSBILDUNG UND BERUFLICHER WERDEGANG

- **Seit 2013:** Senior Scientist Institute of Sanitary Engineering and Water Pollution Control (SIG), Department of Water, Atmosphere and Environment, University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna
- **Seit 2012:** Senior Scientist Institute of Food Science, Department of Food Science and Technology, University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna
- **2006 -2011:** Doctorate Study, University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna
- **1999 -2005:** Study Food Science and Biotechnology, University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna
- **1999- 2004:** Quality Management in Meat Processing Plant in Austria; Food Safety Division

AWARDS

- **2015:** Danubius Young Researcher Award
- **2013:** Agrana Forschungsförderung 2012
- **2013:** Wirtschaftskammerpreis Wien 2013
- **2013:** Science2business Award, 1. Preis anteilig
- **2013:** Ferchau Innovationsaward, 3. Preis



AUSBILDUNG UND BERUFLICHER WERDEGANG

- **Seit 08/2016:** Hauptberuflich Lehrende, FH Campus Wien
Fachbereich Verpackungs-und Ressourcenmanagement
- **04/2016 – 07/2016:** Wissenschaftliche Mitarbeiterin, FH Campus Wien.
Fachbereich Verpackungs-und Ressourcenmanagement
- **09/2011 – 03/2016:** Projektmanagerin, wissenschaftliche Mitarbeiterin,
Diplomandin und Doktorandin . OFI Österreichisches Forschungsinstitut
für Chemie und Technik, Wien. Verantwortung als Projektmanagerin für die
Bearbeitung wissenschaftlicher als auch anwendungsorientierter Fragestel-
lungen im Bereich Lebensmittel & Verpackung sowie Hygiene
- **02/2011:** Praktikantin, Brau Union Österreich AG, Schwechat. Durchfüh-
rung von chemischen und mikrobiologischen Analysen im Rahmen der
Betriebskontrolle von Brauereien
- **05/2010 – 11/2010:** Diplomandin und Praktikantin, Agrana Fruit Austria
GmbH – Plant Gleisdorf, Innovation and Competence Centre . Forschung
und Entwicklung mit dem Schwerpunktthema „Texturisation of Strawberry
Fruit Preparation by Enzymatic Treatment“

AUSZEICHNUNGEN

- Gewinnerin des Science Slam (06.03.2014)
- Gewinnerin des ACR Woman Award 2013

15:15 BIS 16:00 UHR
VERPACKUNG – FLUCH
ODER SEGEN?
FOKUS: FLEISCH

DDI Dr. Victoria Heinrich





MILCHFORUM

14:00 BIS 14:30 UHR VERPACKUNG – FLUCH ODER SEGEN? FOKUS: MILCH

DDI Dr. Victoria Heinrich



AUSBILDUNG UND BERUFLICHER WERDEGANG

- **Seit 08/2016:** Hauptberuflich Lehrende, FH Campus Wien
Fachbereich Verpackungs-und Ressourcenmanagement
- **04/2016 – 07/2016:** Wissenschaftliche Mitarbeiterin, FH Campus Wien. Fachbereich Verpackungs-und Ressourcenmanagement
- **09/2011 – 03/2016:** Projektmanagerin, wissenschaftliche Mitarbeiterin, Diplomandin und Doktorandin . OFI Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik, Wien. Verantwortung als Projektmanagerin für die Bearbeitung wissenschaftlicher als auch anwendungsorientierter Fragestellungen im Bereich Lebensmittel & Verpackung sowie Hygiene
- **02/2011:** Praktikantin, Brau Union Österreich AG, Schwechat. Durchführung von chemischen und mikrobiologischen Analysen im Rahmen der Betriebskontrolle von Brauereien
- **05/2010 – 11/2010:** Diplomandin und Praktikantin, Agrana Fruit Austria GmbH – Plant Gleisdorf, Innovation and Competence Centre . Forschung und Entwicklung mit dem Schwerpunktthema „Texturisation of Strawberry Fruit Preparation by Enzymatic Treatment“

AUSZEICHNUNGEN

- Gewinnerin des Science Slam (06.03.2014)
- Gewinnerin des ACR Woman Award 2013



AUSBILDUNG UND BERUFLICHER WERDEGANG

- Seit 11/2015: Selbstständigkeit Vortragstätigkeit als Diaetologin
- Seit 07/2012: Diaetologin, Christian-Doppler-Klinik Salzburg
- 2010 - 2012: Klinische Praktika im Rahmen des Diaetologiestudiums

FORTBILDUNGEN

- 06/2016: TEH® - Lehrgang Ernährungsberatung und Ernährungsinformation
- 04/2016 : Landwirtschaft und Ernährungsmedizin
- 10/2015: Update Ernährungsmedizin 2015
- 08/2015: Professional BIA-Praxisseminar
- 05/2014: Psychologie & Adipositas
- 04/2014: Landwirtschaft und Ernährungsmedizin
- 10/2013: GENUSS-Seminar SINN-voll essen
- 09/2013: Nahrungsmittelallergien & Pseudoallergien
- 12/2012: Psychische Erkrankungen: Interdisziplinäre Betreuung und die Rolle der Diaetologin

14:30 BIS 15:15 UHR
**MILCH 2016: DAS
HETEROGENE BILD DER
WEISSEN EMULSION**

Ingrid Weilbuchner





MILCHFORUM

15:15 BIS 16:00 UHR MILCH UND MILCHPRODUKTE AUS GUTACHTLICHER SICHT

Dr. Birgit Rossmann



AUSBILDUNG UND BERUFLICHER WERDEGANG

Studium der Chemie an der Universität Wien

- Forschungsassistentin an der Veterinärmedizinischen Universität am Institut für Milchhygiene, Milchtechnologie und Lebensmittelhygiene, 2004-2006
- Ausbildung zur Gutachterin in der AGES, 2007-2012
- Gruppenleiterin Tierische Lebensmittel am Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) der AGES
- Gutachterin für tierische Lebensmittel
- Koordinatorin des Nationalen Referenzlabors für Milch und Milchprodukte
- Mitglied der Codex UK B32 Milch und Milchprodukte und der UK Kennzeichnung
- Betreuung von Forschungsprojekten in der AGES

EXPORT WORLD-CAFÉ



14:00 BIS 16:00 UHR
TRENDS – HANDEL – MESSEN

ROSWITHA M. REISINGER, MBA

„Konsumententrends in der EU“
Die geschäftsführende Gesellschafterin des „Lebensart Verlags“ und ehemalige Geschäftsführerin von BIO AUSTRIA diskutiert mit Ihnen über europäische Trends und Entwicklungen rund um Lebensmittel und Ernährung.



MAG. FRANZ ERNSTBRUNNER

„Internationale Märkte mittels Messen erobern“
Der seit 1989 in der Wirtschaftskammer tätige und seit 2003 Verantwortliche für die Organisation österreichischer Gruppenausstellungen und Messebeteiligungen für die österreichische Nahrungsmittelwirtschaft begleitet Sie auf dem Weg zur nachhaltig erfolgreichen Messebeteiligung.



DIRK SIEMENOWSKI

„Sortimente für den deutschen Bio-Handel“
Der selbstständige Berater von „foodie & friends“ und ehemalige Vertriebsleiter des Unternehmens „Sonnentor“ in Deutschland ist spezialisiert auf Produkteinführungen, Markenführung und Marktentwicklung und erörtert mit Ihnen Wege in den deutschen Handel.



VERANSTALTUNGORT

Austria Center Vienna
Internationales Amtssitz- und Konferenzzentrum Wien, AG
Bruno-Kreisky-Platz 1,
A-1220 Wien

ANFAHRT MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

U-Bahnlinie **U1** (Leitfarbe rot)

U1 Station „Kaisermühlen, VIC“ – Ausgang Schüttaustraße.

ANFAHRT MIT DEM AUTO

Mit dem Auto erreichen Sie das Austria Center Vienna über die Donauuferautobahn A22, Abfahrt Austria Center / VIC, die Reichsbrücke bzw. die Wagramer Straße.

Beim Checkout-Stand können Sie das Eintrittsticket kostenlos gegen ein Ausfahrtsticket tauschen.

