



ERNÄHRUNGS- GIPFEL NRW 2017



PROGRAMM

Ernährungsgipfel NRW 2017 – Regionale Säulen der nachhaltigen Ernährungswirtschaft

21. September 2017
Rheinterrasse Düsseldorf

VORWORT



© Fotografie Rauss

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ich freue mich, Sie zum Ernährungsgipfel NRW 2017 in Düsseldorf begrüßen zu dürfen. Mit diesem jährlichen Treffen bietet die Landesregierung den Branchen der nordrhein-westfälischen Ernährungswirtschaft ein Forum: Wir laden Sie ein zur Diskussion und Vernetzung mit anderen Unternehmen der eigenen und benachbarter Branchen. Sie treffen auf Akteure der Landwirtschaft, der Ernährungswirtschaft und des Handels. Auch die Verbraucherverbände und -initiativen spielen hier eine wichtige Rolle.

Im direkten Vergleich der deutschen Bundesländer nimmt die Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen eine herausragende Position ein: Sowohl in der industriellen Fertigung als auch im Handwerk und beim Lebensmittelhandel belegt unser Bundesland jeweils den ersten Platz bei Umsatz und Beschäftigung – vor Bayern und vor Niedersachsen.

Die Stärken der Ernährungsbranche in NRW liegen auf der Hand: Eine qualitativ hochwertige und innovative Produktpalette, die Nähe zu Millionen Kunden im In- und im Ausland und eine leistungsfähige

Landwirtschaft als Zulieferer für Rohstoffe aller Art. Die Unternehmensstrukturen reichen von global agierenden Großunternehmen über einen sehr breit aufgestellten Mittelstand bis hin zu Klein- und Kleinstbetrieben in Handwerk und Gewerbe.

Mit dem Ernährungsgipfel ergreift die Landesregierung die Initiative, um die Entwicklungsperspektiven und die Innovationskraft der nordrhein-westfälischen Unternehmen weiter zu stärken. Denn wir sind davon überzeugt, dass die starke Wettbewerbsfähigkeit seiner Ernährungswirtschaft – mit all ihren vielfältigen Branchenzweigen – ganz erheblich zur Stärkung der ländlichen Räume unseres Landes beiträgt – und das ist gut für ganz Nordrhein-Westfalen.

Ich wünsche Ihnen einen informativen Tag und interessante Gespräche auf dem Ernährungsgipfel NRW 2017.

Ihre

A handwritten signature in blue ink that reads "Christina Schulze Föcking".

Christina Schulze Föcking
Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

PROGRAMMABLAUF

ab 9:00 Einlass

PLENUM

- 10:00 Begrüßung** durch Herrn Peter Hettlich, Abteilungsleiter für Landwirtschaft, Gartenbau und Ländliche Räume des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW
- 10:15 DENK NEU! Pragmatische Impulse für Mitarbeiterbegeisterung. Der Weg zum attraktiven Arbeitgeber in Zeiten von Generationen Y und Z**
Thomas Pütter, Experte für Führung 4.0 und Spirit im Business Inhaber und Geschäftsführer Eulzer & Pütter, Agentur für Unternehmensentwicklung
- 11:00 Nachhaltige Unternehmensführung – Engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als Schlüssel zum Erfolg**
Tobias Metten, Geschäftsführer Metten Fleischwaren
- 11:30 Nachhaltigkeit – Herausforderung und Chance für die Lebensmittelwirtschaft**
Dr. Michael Raß, Beirat im Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) sowie Geschäftsführender Gesellschafter fjol GmbH
- 12:00 Das Leitbild Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie: Richtungssichere Entscheidungen in der Praxis**
Silke Friedrich, Wissenschaftliche Mitarbeiterin am iSuN, Institut für nachhaltige Ernährung der Fachhochschule Münster

MARKT DER MÖGLICHKEITEN

- 12:45** Lunch und Markt der Möglichkeiten mit Kurzvorträgen
- 14:15** **Rock die Region: Mit Authentizität, Regionalkulinarik und Anders-Tourismus zum Erfolg**
Jürgen Krenzer, Experte für Begeisterung & Wirt in krenzers rhön, Redner, Buchautor, Coach und Vordenker in Sachen Gastronomie und Regionalentwicklung
- 14:45** **Regional kann so einfach sein**
Best-Practice-Talk mit Horst Kafurke, Geschäftsführer innogy Gastronomie GmbH; Thomas Keßeler, Mitglied der Unternehmensleitung Rebonal GmbH und Birgitta Lohmann, Oecotrophologin und QM-Beauftragte für die Küchen der LWL-Kliniken Münster und Lengerich

PREISVERLEIHUNG PIONIERKANTINEN 2017

- 15:00** **NRW hat viel zu bieten – Chancen und Perspektiven für die Landwirtschafts- und Ernährungsbranche**
Christina Schulze Föcking, Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen
- 15:15** **Urkundenverleihung**
Ministerin Christina Schulze Föcking
- 17:00** Ausklang der Veranstaltung

**Nordrhein-Westfalen
à la carte –**
Die Pionierkantinen 2017
gehen mit gutem Beispiel
voran. Sie setzen sich mit
kreativen Küchenkonzepten
für die Regionalvermarktung
ein und zeigen, dass das
„Gute oft so nah liegt“.

Moderation:

Plenum: Jutta Kuhles, Unternehmerin und Vizepräsidentin
des Rheinischen LandFrauenverbandes e.V.

Preisverleihung: Manuel Andrack, Autor, Moderator und NRW-Experte

SPEAKER

Thomas Pütter

Experte für Führung 4.0 und Spirit im Business, Inhaber und Geschäftsführer Eulzer & Pütter, Agentur für Unternehmensentwicklung

Thomas Pütter ist durch die Arbeit seiner Agentur permanent für Unternehmen unterschiedlichster Branchen mit Veränderungsthemen konfrontiert. Hier liefert er immer wieder neu erdachte, pragmatische Lösungsansätze. Dabei profitieren seine Kunden von seiner zwanzigjährigen Erfahrung als Erfolgsunternehmer: Er machte



ein mittelständisches Unternehmen von 100 Mitarbeitern zu einem Leuchtturm seiner Branche. Pütters HR-Konzepte wurden vielfach ausgezeichnet und werden bundesweit in Unternehmen angewendet. Weitere Informationen unter www.eulzer-und-puetter.de.

VORTRAG

DENK NEU! Pragmatische Impulse für Mitarbeiterbegeisterung. Der Weg zum attraktiven Arbeitgeber in Zeiten von Gen Y und Z

In Zukunft wird es immer mehr Bewerber geben, die sich nicht mehr für eine Marke entscheiden, sondern für eine Unternehmenskultur. Die Spielregeln der Wirtschaft ändern sich gerade grundsätzlich: Die neuen Generationen haben andere Bedürfnisse und Erwartungen an Unternehmen und wirbeln damit die Arbeitskultur in Unternehmen kräftig auf! Schon im Jahr 2020 werden 50 Prozent unserer

Mitarbeiter der Generation Y angehören. Es wird also höchste Zeit für ein Update der Führungs- und Unternehmenskultur! Doch wie denke ich neu? Wie kalibriere ich meine Betriebsstrukturen so, dass sie zukunftsfähig sind? Wie erschaffe ich eine Unternehmenskultur, die begeistert? Ein Vortrag für Macher und Gestalter in Unternehmen!

1

Tobias Metten

Geschäftsführer Metten Fleischwaren

Nach dem Betriebswirtschaftsstudium an der European Business School (ebs) verantwortete Tobi as Metten die Unternehmensentwicklung und Kommunikation der weltweit in der Logistik tätigen Duisburger Hafen AG. Anschließend absolvierte ein halbjähriges Traineeprogramm bei der Tönnies-Gruppe in Rheda-Wiedenbrück. Seit 2009 ist Tobias Metten Geschäftsführender Gesellschafter im traditionsreichen Familienunternehmen Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG in Finnetorp / Sauerland und außerdem Mitglied im Vorstand



der Vereinigung „Sauerland Initiativ“. Dort engagiert er sich gemeinsam mit weiteren namhaften Unternehmern für die Profilierung seiner Heimat-Region. Weitere Informationen unter www.metten.net.

VORTRAG

2

Nachhaltige Unternehmensführung – Engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als Schlüssel zum Erfolg

Die Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG spricht nicht von Nachhaltigkeit – sie lebt sie. Seit 115 Jahren ist sie als Zusammenspiel aus wahrgenommener Verantwortung und wirtschaftlicher Notwendigkeit

im Unternehmen verankert. Der sozialen Gerechtigkeit kommt dabei eine entscheidende Rolle zu – engagierte Mitarbeiter sind ein Schlüssel zum unternehmerischen Erfolg.

Dr. Michael Raß

Beirat im Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) sowie Geschäftsführender Gesellschafter fjol GmbH



Dr. Michael Raß gründete die Teutoburger Ölmühle als Startup im Jahr 2000 und entwickelte sie bis zu seinem Ausscheiden zum deutschen Marktführer für kaltgepresste Rapsöle und Bio-Speiseöl-Spezialitäten. Das Unternehmen erhielt zahlreiche Innovations- und Nachhaltigkeitsauszeichnungen, u.a. den „Deutschen Gründerpreis“.

Seit 2016 ist er Partner und Geschäftsführer der Unternehmensberatung fjol GmbH, die als Kooperationspartner des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke Unternehmen der FMCG-Branche zu allen Fragen des Themenbereichs „Nachhaltigkeit“ berät. Weitere Informationen unter www.fjol.de.

VORTRAG

3

Nachhaltigkeit - Herausforderung und Chance für die Lebensmittelwirtschaft

Die unterschiedlichsten Anspruchsgruppen (Mitarbeiter, Handel, Verbraucher, NGO's usw.) erwarten heute von den Unternehmen der Lebensmittelbranche mehr Engagement bei allen Nachhaltigkeitsthemen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Die Implementierung eines Nachhaltigkeitsmanagement-Systems stellt sicher, dass sich Unter-

nehmen ernsthaft mit dem Thema Nachhaltigkeit beschäftigen. Es stellt ein aktives Risikomanagement dar und dient nicht zuletzt als exzellente Basis für einen Dialog mit den relevanten Anspruchsgruppen bis hin zu einer umfassenden und fundierten Nachhaltigkeits-Kommunikation und –Berichterstattung, wodurch die Marktposition gestärkt werden kann.



Silke Friedrich

Wissenschaftliche Mitarbeiterin am iSuN, Institut für nachhaltige Ernährung der Fachhochschule Münster

Nach ihrer Familienphase studierte Silke Friedrich Oecotrophologie an der Fachhochschule Münster. Seit Gründung des interdisziplinär aufgestellten Instituts für Nachhaltige Ernährung im Jahr 2009 arbeiten Sie an der FH als wissenschaftliche Mitarbeiterin. Schwerpunkte ihrer Arbeit

sind Regionalvermarktung, Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Nachhaltiges Wirtschaften. Seit 2012 koordiniert sie das Institut.

Weitere Informationen unter www.nahgast.de.

VORTRAG

4

Das Leitbild Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie: Richtungssichere Entscheidungen in der Praxis

Nachhaltiges Wirtschaften als Anforderung an die Außer-Haus-Gastronomie stellt die Betriebe vor komplexe Herausforderungen. Eine Vielzahl von Einzelmaßnahmen, wie z.B. der Einsatz regionaler Produkte zur Umsetzung dieser Anforderung wird diskutiert. Ganzheitliche Ansätze sind in der Praxis bisher aber die Ausnahme. Das vom BMBF geförderte Projekt **NAHGAST** hat mit seinem Leitbild einen Orientierungsrahmen geschaffen und

bietet ein praxisnahes Bewertungstool für Speisenangebote. Es bewertet Nachhaltigkeit ganzheitlich und fragt nach ökologischen, sozialen, gesundheitlichen und ökonomischen Wirkungen der Speisen. Gleichzeitig wird im Projekt erforscht, mit welcher Ansprache der Gäste – Nudge, Information oder Partizipation – die Außer-Haus-Gastronomie nachhaltigen Konsum befördern kann.



Jürgen H. Krenzer

Experte für Begeisterung & Wirt in krenzers rhön, Redner, Buchautor, Coach und Vordenker in Sachen Gastronomie und Regionalentwicklung

Als Sohn eines Gastwirte-Ehepaars erlernte Jürgen Krenzer den Kochberuf und besuchte die renommierte Hotelfachschule zu Heidelberg. Mit nur 23 Jahren machte er aus einer Schnitzelschmiede in der ehemaligen Zonengrenze den Marktführer der ländlichen Gastronomie – und erfand ganz nebenbei auch noch den ApfelSherry.

„Begeisterung“ und „Inszenierung“ sind seine Steckenpferde. Heute ist Jürgen Krenzers Unternehmen „krenzers rhön“ eine eigene touristische Destination und Trendsetter der regionalorientierten Gastronomie in Deutschland. Mit ihm lebt er das Thema Markenbildung in der ländlichen Gastronomie konsequent vor.

VORTRAG

5

Rock die Region: Mit Authentizität, Regionalculinarik und Anders-Tourismus zum Erfolg

Kein Stein wird in Zukunft auf dem anderen bleiben. Und wer in der Gastronomie- und Tourismusbranche reagiert statt selbst agiert, der hat schon verloren. Was haben andere davon, dass es mich gibt? Für was möchte ich „berühmt“ werden? Gerade in der Vermarktung regionaler Spezialitäten muss man innovative Wege gehen. In Zukunft gilt es, Speerspitzen in Form einma-

liger Angebote und Besonderheiten zu bilden. Dazu gehört eine andere „Denke“. Wenn dann noch Begeisterung und Gelassenheit hinzukommen, kann niemand mehr Ihren Erfolg verhindern. Mein Impulsvortrag gibt mehr als konkrete Handlungsanweisungen, er inspiriert und ermutigt dazu, den eigenen Laden und die gesamte Region zu „rocken“.

MODERATION



Jutta Kuhles

Unternehmerin und Vizepräsidentin des Rheinischen LandFrauenverbandes e.V.

Jutta Kuhles arbeitete als Bankkauffrau, bevor sie mit Begeisterung in die Hauptberufe Bäuerin und Mutter wechselte. Sie ist geprüfte Hauswirtschafterin, engagiert sich seit 2005 ehrenamtlich für den Rheinischen LandFrauenverband e.V. und ist seit 2007 auch dessen Vizepräsidentin. Interessenbedingt zertifizierte sie sich zur Fachfrau für Ernährungs- und Verbraucherbildung an Ganztagssschulen. Derzeitig ist sie unter anderem Mitglied des Verwaltungsrates der Verbraucherzentrale NRW und leitet zusätzlich den Fachausschuss „Bildung“ des LandFrauenverbandes e.V..

Manuel Andrack

Autor, Moderator und NRW-Experte

Manuel Andrack, geboren in Köln, wurde einer breiten Öffentlichkeit als Redaktionsleiter und Sidekick der Harald-Schmidt-Show bekannt. 2005 erschien sein Bestseller „Du musst wandern“.

Es folgten weitere Wander-Buchprojekte und Fernsehauftritte, u.a. moderiert er die SR-Kochsendung „2 Mann für alle Gänge“. Seit 2013 ist er mit dem Format Andracks kleine Wandershow“ (Regie: Eckart von Hirschhausen) auch live auf der Bühne zu erleben. Weitere Informationen unter www.manuel-andrack.de.



KANDIDATEN DES BEST-PRACTICE-TALKS

1

LWL Kliniken Münster und Lengerich

vertreten durch Birgitta Lohmann,
Oecotrophologin und QM-Beauftragte

2

Rebional GmbH

vertreten durch Thomas Keßeler,
Mitglied der Unternehmensleitung und
Leitung Marketing & Kommunikation

3

RWE Gastronomie

vertreten durch Horst Karfurke,
Geschäftsführer der innogy
Gastronomie GmbH

MARKT DER MÖGLICHKEITEN

Ackerdemia e. V. / GemüseAckerdemie

Biofleisch NRW e. G.

Effizienz-Agentur NRW

EnergieAgentur.NRW

Ernährung-NRW e. V.

fjol GmbH nachhaltigkeit fundiert umsetzen

Food-Processing Initiative e. V.

IN VIA Akademie / Projekt Ökologische Hauswirtschaft

Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V. (LV Milch NRW) / Käsekompass NRW

Landwirtschaftskammer NRW

NAHGAST Verbundkoordination, Fachhochschule Münster iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung

NEULAND Fleischvertriebs GmbH

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup und Rheinisches Apfelkraut

Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend eG

Verbraucherzentrale NRW e. V.

ZNU – Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung

ANFAHRT

Anreise mit dem PKW:



Anreise mit öffentlichem Nahverkehr:

Vom Hauptbahnhof Düsseldorf: Haltestelle Victoriaplatz/Klewer Straße

Um zu dieser Haltestelle zu gelangen, fahren Sie mit der U 78 (Richtung Messe/ Rheinstadion) oder mit der U 79 (Richtung Duisburg). Die Fahrzeit beträgt ca. 8 Minuten. Nachdem Sie diese Haltestelle erreicht haben, gehen Sie zu dem Ausgang, der sich entgegengesetzt der Fahrrichtung befindet. Nach der Treppe nehmen Sie den rechten Ausgang. Dann laufen Sie ein Stück geradeaus und biegen in die erste Straße rechts ein (Fischerstraße). Am Victoriagebäude wieder rechts abbiegen und durch den Park laufen. Die Rheinterrasse Düsseldorf befindet sich gegenüber vom Victoriagebäude. Der Fußweg dauert ca. 5 Minuten.

Adresse

Rheinterrasse Düsseldorf
Joseph-Beuys-Ufer 33
40479 Düsseldorf

Weitere Informationen zur Anreise auch **hier**.

