

### Zielgruppe des Workshops

Der Workshop richtet sich an kleine und mittlere Betriebe im Bereich der Getreideverarbeitung.

### Zeit und Dauer des Workshops

Der Workshop findet im Rahmen der Jahrestagung des Landesinnungsverbands für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V. statt

Datum: **22.06.2015**

Ort: **Seminaris Hotel**, Michael-Hörauf-Weg 2, 73087 Bad Boll

Dauer: **13:15-17:30 Uhr**

### Organisatoren:

Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V.

Vertreter des EU Projektes TraFooN

Co-organisator: Tradeit

**Die Projekte EU TraFooN und Tradeit** befassen sich mit dem Erhalt und Schutz der kleinen und mittleren (KMU) Produzenten von traditionellen Lebensmitteln (u.a. Getreideerzeugnisse) in Europa, um im globalen Wettbewerb auch in Zukunft zu bestehen. Um diese traditionellen KMU zu unterstützen, wird ein Wissenstransfer-Netzwerk etabliert. Dieses europäische Wissenstransfer-Netzwerk verknüpft Forscher und KMU sowie Verbände und bietet gezielte, bedarfsgerechte Dienstleistungen zur Stärkung der Innovationen wie Workshops und spezielle Schulungen zu IPR, Qualitätsmanagement etc. an. Letztendlich soll aus dem erfassten Bedarf eine europäische Forschungsagenda für traditionelle Lebensmittel erstellt werden.

Projektlaufzeit: 11/2013 - 10/2016

### Ziel des Workshops:

Handwerkliche Betriebe (mit Schwerpunkt auf Bäckereien) zu unterstützen, ihre Traditionen im Bereich der Getreideverarbeitung zu bewahren und Innovationen entlang der Wertschöpfungskette zu ermöglichen, um für den zunehmenden Wettbewerb insbesondere seitens der Industrie gerüstet zu sein.

### Sprache

Der Workshop wird auf Deutsch gehalten, für Übersetzung Englisch-Deutsch und Deutsch-Englisch wird gesorgt.



- 13:15 Uhr Begrüßung durch die Organisatoren und Einführung in den Nachmittag
- Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V.  
*Andreas Kofler, Geschäftsführer des Landesinnungsverbands für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V*  
*Hartmut Welck, Senior Projektmanager, Steinbeis-Europa-Zentrum*
- 13:20 Uhr Aktuelle Trends im Backgewerbe auf europäischer Ebene  
Hartmut Welck, Steinbeis-Europa-Zentrum (Vertreter für TraFooN)  
Dr. Karsten Schmidt, Institut für Getreideverarbeitung, Potsdam (Vertreter für Tradeit)
- 13:35 Uhr Tradition und Innovation im Backgewerbe – ein Widerspruch oder die Zukunft?  
*Prof. Michael Kleinert, Züricher Hochschule für angewandte Wissenschaften*
- Block I – Produktinnovationen im traditionellen Backgewerbe – bieten vegane und glutenfreie Produkte Marktchancen?**
- Kurz-Präsentationen im Wechsel mit Fragen zu glutenfreien, veganen Produkten und der dahinterliegenden Motivation
- 14:20 Uhr Einführung und Moderation des Workshops  
*Andreas Kofler, Geschäftsführer des Landesinnungsverbands für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V.*
- 14:25 Uhr Vorstellung der Bäckerei Königsbäck  
*Aurelio Ingrassia, Mit-Inhaber Königsbäck*
- 14:45 Uhr Vorstellung von Böcker Sauerteig  
*Markus Brandt, Böcker Sauerteig GmbH Co. KG*
- 14:55 Uhr Vorstellung des holländischen glutenfreien Hafernetzwerkes  
*Dr. Luud Gilissen, Universität Wageningen (Holland)*
- 15:10 Uhr Veganes Backen – mehr als nur ein Trend?  
*Hubert Berger, Geschäftsführer der Vollkornbäckerei Berger GmbH*
- 15:30 Uhr Kaffeepause



## AGENDA für Workshop: Tradition und Innovation im Backgewerbe

### Block II – Gesundheitlicher Mehrwert meiner Produkte– wie kann ich das vermarkten?

Präsentationen von Möglichkeiten, den Kunden über den gesundheitlichen Mehrwert von Produkte zu informieren

- 15:50 Uhr Einführung und Moderation des Workshops  
Hartmut Welck, Senior Projektmanager, Steinbeis-Europa-Zentrum
- 15:55 Uhr Was ist heute schon mit Gesundheitsaussagen im Backgewerbe möglich und wie vermarkte ich das?  
NN
- 16:15 Uhr Beitrag von innovativen Verpackungen zur Steigerung/Erhalt der Qualität der Produkte  
*Jürgen Hansal, Pacovis AG*
- 16:30 Uhr Einführung in die Podiumsdiskussion  
*Martijn Kesteloo, Holländisches Bäckerei Zentrum*
- 16:40 Uhr Podiumsdiskussion über Innovative Ansätze in der Öffentlichkeitsarbeit: Unnötiger Luxus oder Beitrag zur Steigerung der Transparenz und des Bekanntheitsgrads?  
  
*Martijn Kesteloo, Holländisches Bäckerei Zentrum*  
*Hubert Berger, Vollkornbäckerei Berger GmbH*  
*Tobias Metzler, Inhaber Bäckerei Metzler und Wolfgang Vögele, Geschäftsführer Lacon Marketing*
- 17:15 Uhr Schlusswort der Organisatoren und Ausblick  
  
(Einsammeln von Vorschlägen/Themen für nächste(n) Workshop(s))
- Ab 17:30 Uhr Einladung zum Netzwerken bei einem traditionellen Vesper und Getränken

*Vor und nach der Veranstaltung und während der Pausen ist der Besuch von Ausstellerständen möglich.*

