

23.07.2010

TechnologyDay

Innovation zum Anbeißen



Lebensmittel entwickeln, verarbeiten, verpacken

Einladung

Natur, Gesundheit und Regionalität sind globale Trends, die Südtirols Image auf den Leib geschrieben sind. Die lokalen Unternehmen des Lebensmittelsektors haben also bereits „von Natur aus“ einen Wettbewerbsvorteil.

Aber die Anforderungen werden härter: Gesellschaften sind im Umbruch und die Ansprüche an Lebensmittel wachsen. Grund genug, sich unter dem Motto „Innovation zum Anbeißen“ einmal ganz dem Thema Lebensmitteltechnologie zu widmen. Der TechnologyDay 2010 startet daher mit einem Blick auf die gesellschaftlichen Veränderungen und der Rolle, die sie bei der Entwicklung von Lebensmitteln spielen. Es folgt ein Überblick über technologische Innovationen in der Produktion, wie Hochdruckverfahren, superkritisches Kohlendioxid oder Nanotechnologie. Neue und natürliche Zutaten wie Gemüsekonzentrate oder Stevia werden ebenso thematisiert wie aktive und intelligente Verpackungen. Praktische Erfahrungen von Danone, Dr. Schär und Loacker – als kleine „Zwischenmahlzeit“ zum Thema Innovation – gewähren uns Einblick in Unternehmen, die tagtäglich ihre Marktführerschaft innerhalb einer Branche behaupten.

Erfahren Sie, wie Lebensmittel mehr Erfolg am Markt erzielen. Nutzen Sie die Chance, Experten aus Wissenschaft und Wirtschaft am Nachmittag näher kennen zu lernen.

Referenten und Experten



Patrizia Stitz

Leiterin des Geschäftsbereichs Food Consulting des Unternehmens The Food Professionals Köhnen



Hanspeter Alber

Tsuum Services, Lebensmittelverfahrenstechnik und Rezepturenentwicklung



Emmerich Berghofer

Leiter des Instituts für Lebensmitteltechnologie an der Universität für Bodenkultur Wien



Mareike Szelies

Verpackungsinstitut, Ofi Wien - Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik



Andreas Loacker

Leiter Forschung und Entwicklung, Loacker



Otto Unterholzner

Lebensmittelconsulting Unterholzner



Stefan Jakob

Science & Claim Manager, Danone Research



Florian Pichler

Gesellschafter Hemime Südtirol GmbH, Vertrieb Südtiroler Lebensmittel



Jacqueline Pante

Leiterin der Abteilung Marketing Professionals der Dr. Schär



Sissy Pfeifer

Cluster Alimentaris, TIS innovation park Bereich Sensorik

Vormittagsprogramm

8:30 **Check in**

9:00 **Eröffnung**

Luis Durnwalder, Landeshauptmann

9:15 **Begrüßung**

Alfred Guarriello, Präsident TIS innovation park
Roberto Bizzo, Landesrat für Innovation

9:30 **Innovation im Wandel der Zeit**

Patrizia Stitz, Food Professionals

10:00 **Aktuelle technologische Entwicklungen in der
Lebensmittelproduktion**

Emmerich Berghofer, BOKU Wien

11:00 **Erfolgsfaktoren in der Produktentwicklung am
Beispiel Locker**

Andreas Locker, Locker AG

11:15 **Pause**

11:30 **„Consumer Understanding“ & Health Claims**

Stefan Jakob, Danone Research

12:00 **Den Kunden verstehen am Beispiel Dr. Schär**

Jacqueline Pante, Dr. Schär GmbH

12:15 **Neue Zutaten am Beispiel von Frucht- und
Milchprodukten**

Hanspeter Alber, Tsuum Services

12:45 **Intelligente und aktive Verpackung**

Mareike Szelies, Verpackungsinstitut, Ofi Wien

13:15 **Kulinarische Überraschungen**

Mittagspause

Die Teilnahme ist kostenlos. Simultanübersetzung ist vorhanden. Bitte melden Sie sich und Ihre Begleitpersonen für das Vormittagsprogramm bis 19. Juli 2010 unter www.tis.bz.it an. Anmeldung für Expertengespräche und Workshops bitte bis 19. Juli unter wt@tis.bz.it oder +39 0471 068301 buchen.

Nachmittagsprogramm

Expertengespräche

14:00 bis 17:00

*Emmerich Berghofer**, Getränketechnologie, Verfahrenstechnik, Herstellung von Frucht-, Getreide- und Milchprodukten

Otto Unterholzner, Italienisches Lebensmittelrecht, Qualitäts- und Umweltmanagementsysteme, Herstellung von Fruchtprodukten

Hanspeter Alber, Getränketechnologie, Verfahrenstechnik, Produktionsumfeldhygiene und Lebensmittelsicherheit

*Patrizia Stitz**, Produktentwicklung und Sensorik für den deutschen Markt

*Mareike Szelies**, Aktive und intelligente Verpackungen

Florian Pichler, Preispolitik, Positionierung und Vertriebswege neuer Produkte am italienischen Markt

Workshop

14:30 - 16:00

Chancen und Risiken in der Produktentwicklung*

Patrizia Stitz zeigt Tops und Flops von Produktneuheiten aus dem Lebensmittelsektor auf. Gemeinsam mit dem Publikum werden Kriterien erarbeitet, die helfen, ein neues Produkt erfolgreich auf den Markt zu bringen. Unternehmerische Problemstellungen können eingebracht werden.

Workshop

14:30 - 15:30 und 15:45 - 16:45

TIS-Sensorik-Labor

Was ist Lebensmittel-Sensorik? Warum kann Sensorik bei der Produktentwicklung so hilfreich sein? Wie kann ich sie in meinem Betrieb einsetzen? Sissy Pfeifer führt in das Thema Sensorik ein. Machen Sie mit - inklusive Grundgeschmackstest und Produktverkostungen.

* nur in deutscher Sprache



TIS innovation park

Siemensstraße 19 | 39100 Bozen | Italien

T +39 0471 068301 | F +39 0471 068100

wt@tis.bz.it | www.tis.bz.it



UNTERNEHMERVERBAND SÜDTIROL
ASSOIMPREDITORI ALTO ADIGE

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL

Abteilung 34 - Innovation, Forschung,
Entwicklung und Genossenschaft



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Ripartizione 34 - Innovazione, Ricerca,
Sviluppo e Cooperative

gefördert von
Stiftung Südtiroler Sparkasse
Fondazione Cassa di Risparmio
sostenuto da