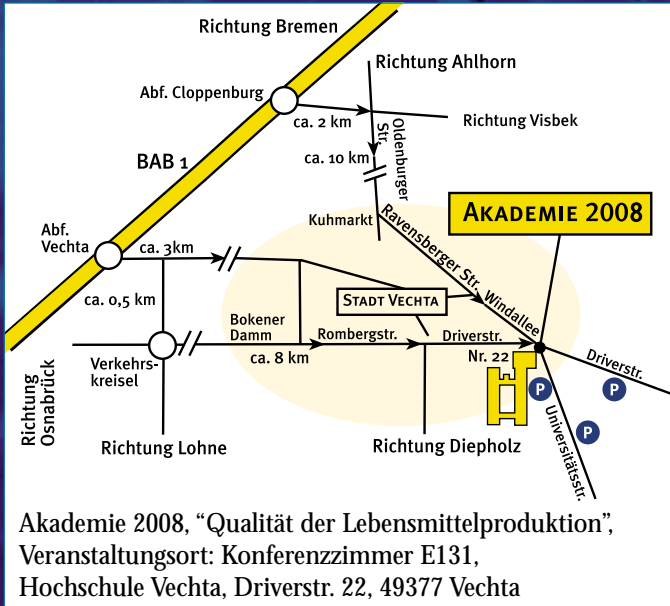


# AKADEMIE 2008 vom 26. bis 29. Mai



## Managementseminar 'QUALITÄT DER LEBENSMITTEL- PRODUKTION'

für Führungskräfte aus  
Unternehmen der  
Ernährungswirtschaft und  
interessierte Studierende

Eine gemeinsame Veranstaltung  
der Agrarfakultäten  
der Universität Göttingen,  
der Fachhochschule Osnabrück  
und  
mit der Hochschule Vechta.

Veranstalter:



Wir bedanken uns für die Unterstützung bei:



# Managementseminar 'QUALITÄT DER LEBENSMITTEL- PRODUKTION'

für Führungskräfte und  
interessierte Studierende



Teilnehmer der Akademie 2007

# Akademie

## “Qualität der Lebensmittelproduktion”

### Management-Intensivkurs

#### Wissenstransfer über aktuelle Themen

Rechtliche Rahmenbedingungen, Techniken, Methoden, Management von Einkauf und Absatz und die wachsenden Anforderungen seitens der Konsumenten erfordern ständige Aufmerksamkeit in der Branche.

Die Akademie zum Schwerpunktthema „Qualität der Lebensmittelproduktion“ hat in den vergangenen Jahren gezeigt, wie wichtig eine intensive Aufarbeitung relevanter Themen ist:

- Aktuelle Aspekte der Produkt- und Produktionsqualität
- Anforderungen an das Marketing
- Management- und Methodenkompetenzen in der Wertschöpfungskette

Die Hochschule Vechta bietet in Kooperation mit den Agrarfakultäten der Universität Göttingen und der Fachhochschule Osnabrück mit ihrer Akademie ein Seminarprogramm an, das in enger Abstimmung zwischen Theorie und Praxis entwickelt wurde und sich aktuellen Anforderungen stellt.

#### Prinzipien des Managementseminars:

- **Aktuelle und zukunftsorientierte Themen zur Ernährungswirtschaft ...**

... werden durch aktuelle Forschungsergebnisse und neueste Strategien hinsichtlich künftiger Herausforderungen behandelt.

- **Vernetzung zwischen den Akteuren in der Lebensmittelbranche ...**

... findet durch die räumliche Nähe zu zahlreichen Unternehmen in einem praxisnahen Seminarablauf und dem Erfahrungsaustausch zwischen den Teilnehmern aus den Unternehmen/Betrieben der Branche statt.

- **Thematische Aufteilung des Programms ...**

... ermöglicht neben der Buchung der gesamten Woche auch die Auswahl einzelner Tage, die als Themenschwerpunkte auf spezielle Interessen der Teilnehmer ausgerichtet wurden.

#### Unsere Zielgruppen:

Zielgruppen der Akademie zum Schwerpunktthema „Qualität der Lebensmittelproduktion“ sind:

**Führungs- und Nachwuchskräfte aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft,**

**Mitarbeiter/-innen der vor- und nachgelagerten Bereiche und interessierte Studierende** aus relevanten Fachbereichen.

Anmeldungen - auch für einzelne Tage - können ab sofort bis zum **22.05.2008** erfolgen. Die Anzahl der Teilnehmer ist auf 25 Personen pro Tag begrenzt.



## 1. Tag, Montag, 26.05.2008:

**Themenschwerpunkt:**  
**Lebensmittelmanagement**

**Moderation: Johannes Wilking, Wissenschaftliches Zentrum  
Ernährungswirtschaft und ländliche Räume – ZER,  
Hochschule Vechta**

Bis 12:00 Uhr **Anreise und Mittagessen\***

13:00 – 13:30 **Begrüßung und Einführung**  
Prof. Dr. Ir. Herman Van den Weghe  
*Forschungs- und Studienzentrum für  
Veredelungswirtschaft Weser-Ems,  
Universität Göttingen, Vechta*  
Johannes Wilking  
*ZER, Hochschule Vechta*

13:30 – 15:00 **Jahresgespräche zwischen Fleischindustrie und  
LEH – Verhandlungsstrategien**  
Prof. Dr. Achim Spiller  
*Lehrstuhl für Lebensmittelmarketing,  
Universität Göttingen*

15:00 – 15:30 **Kaffeepause**  
*(Möglichkeit z. Belegung d. Hotelzimmer nach Bedarf)*

15:30 – 17:00 **Analysen zum Verbraucherverhalten  
im Fleischmarkt – Ergebnisse der Warenstrom-  
analyse “Fleisch”**  
Dr. Paul Michels  
*Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle ZMP,  
Bonn*

17:00 – 18:30 **Werbemittel- und Verpackungsgestaltung für  
Lebensmittel – Konzepte für die  
Ernährungswirtschaft**  
Prof. Dr. Ulrich Enneking  
*Fachgebiet Marketing,  
Fachhochschule Osnabrück*

ab 19:30 Uhr **Abendessen** im Hotel/Restaurant “Kaponier”  
in Vechta, Große Straße 47

\* Die Belegung der Hotelzimmer sollte vor Seminarbeginn oder im  
Laufe des Nachmittages erfolgen.

## 2. Tag, Dienstag, 27.05.2008:

**Themenschwerpunkt:**  
**Verkauf, Management und PR**  
**Moderation: Johannes Wilking,  
ZER, Hochschule Vechta**

08:30 – 10:00 **Grundlagen des Erfolgs im Verkauf –  
Verkäuferpersönlichkeiten**  
Heinrich Heidtmann  
*heinrich heidtmann international – Business Training*  
Os i Østerdalen  
*Norwegen*

10:00 – 10:15 **Kaffeepause**

10:15 – 12:15 **Verkaufsprozesse und Erfolgsfaktoren**  
Heinrich Heidtmann  
*heinrich heidtmann international – Business Training*  
Os i Østerdalen  
*Norwegen*

12:15 – 13:15 **Mittagessen**

13:15 – 14:45 **Verkaufstechniken und Verkaufsorganisation**  
Heinrich Heidtmann  
*heinrich heidtmann international – Business Training*  
Os i Østerdalen  
*Norwegen*

14:45 – 15:00 **Kaffeepause**

15:00 – 17:30 **Workshop zum Verkaufsmanagement –  
Umsetzung von Theorie in die Praxis**  
Heinrich Heidtmann  
*heinrich heidtmann international – Business Training*  
Os i Østerdalen  
*Norwegen*

ab 19:00 Uhr Ausklang mit Imbiss in der Hausbrauerei “Stierbräu”  
in Vechta, Kreuzweg 9



### 3. Tag, Mittwoch, 28.05.2008:

**Themenschwerpunkt: Qualitätsmanagement und Rohstoffmanagement**

**Moderation: Johannes Wilking,  
ZER, Hochschule Vechta**

- 08:30 – 09:00 **Bustransfer nach Steinfeld**
- 09:00 – 11:00 **Betriebsbesichtigung der Firma Steinemann GmbH, Steinfeld**  
Fleischspezialitäten unter dem Zeichen veränderter Kundenanforderungen  
Ulrich Steinemann, Carsten Knief  
*Steinemann GmbH, Steinfeld*
- 11:00 – 11:30 **Bustransfer nach Vechta**
- 11:30 – 13:00 **Tropfsaftverlust (k)ein Problem?**  
Prof. Dr. Michael Wicke  
*Lehrstuhl Produktkunde – Qualität tierischer Erzeugnisse, Universität Göttingen*
- 13:00 – 14:00 **Mittagessen in Vechta**
- 14:00 – 15:30 **Lebensmittel für saturierte Verbraucher – Erzeugung zwischen Nostalgie und Genfood**  
Dir. und Prof. Dr. Wolfgang Branscheid  
*Max-Rubner-Institut (MRI), Kulmbach*
- 15:30 – 16:00 **Kaffeepause**
- 16:00 – 17:30 **Das Agrar- und Ernährungsforum Oldenburger Münsterland – Zukunftsaufgaben für die Nahrungsmittelproduktion**  
Bernard Schomaker  
*Agrar- und Ernährungsforum Oldenburger Münsterland, Vechta*
- Ab 19:00 **Ausklang im Restaurant “Elmendorffsburg” in Vechta, Burgstraße 4**

### 4. Tag, Donnerstag, 29.05.2008:

**Themenschwerpunkt:  
Lebensmittelvermarktung und internationale Märkte**  
**Moderation: Johannes Wilking,  
ZER, Hochschule Vechta**

- 08:00 – 08:45 **Bustransfer nach Garrel**
- 08:45 – 11:00 **Betriebsbesichtigung der Firma Eichkamp Fleisch- und Wurstwaren, Garrel**  
**Lebensmittelproduktion und -vermarktung – Konsumentenansprache im Markensegment**  
Reinhard Voßmann  
*Eichkamp Fleisch- und Wurstwaren, Garrel*
- 11:00 – 11:45 **Bustransfer nach Vechta**
- 11:45 – 12:45 **Mittagessen in Vechta**
- 13:00 – 14:30 **Konsumpotentiale für Fleischwaren in ausgewählten Ländern Mittel- und Osteuropas**  
Dr. Agata Pieniadz  
*Leibnitz-Institut für Agrarentwicklung in Mittel- und Osteuropa (IAMO), Halle*
- 14:30 – 16:00 **Internationale Märkte für Fleisch – aktuelle Nachfrageentwicklungen in China und Russland**  
Dr. Albert Hortmann-Scholten  
*Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Oldenburg*
- 16:00 – 16:15 **Evaluierung der Akademie und Abschlussworte**  
Frau Prof. Dr. Marianne Assenmacher  
*Präsidentin der Hochschule Vechta*  
Johannes Wilking  
*ZER, Hochschule Vechta*



# Anmeldeformular

(per Fax: 04441/15-290)

Hiermit melde ich  Person(-en) verbindlich zur  
Akademie 2008 "**Qualität der Lebensmittelproduktion**"  
vom 26.05. bis 29.05.2008 an.

Firma/Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Name des/der Teilnehmer/s (für die Vorbereitung von Arbeitsunterlagen)

Name des/der Teilnehmer/s (für die Vorbereitung von Arbeitsunterlagen)

Ich nehme an der  
gesamten Veranstaltung teil

(bitte ankreuzen):

Ich nehme an folgenden Tagen  
an der Veranstaltung teil

(bitte Tage benennen 1 – 4):

Datum, Unterschrift

Sie erhalten von uns nach Ihrer Anmeldung eine Eingangsbestätigung  
mit entsprechender Rechnung.

Kostenüberblick:

Gesamtes Seminar: 580  
einzelne Tage: 160  
für Studierende: 180

(nur über den gesamten Zeitraum möglich,  
bitte eine Kopie des Studentenausweises beilegen)

Bankverbindung:

Hochschule Vechta, Konto-Nr.: 106 020 118

Bank: Nord LB, BLZ: 250 500 00

Verwendungszweck: Name/Firma, Beitrag Akademie 2008, 010020-515293

## Informationen für die Teilnehmer

- **Termin**

26.05. – 29.05.2008

- **Anmeldung**

erfolgt ab sofort, spätestens bis zum  
22.05.2008

- **Veranstaltungsort:**

Hochschule Vechta, Konferenzzimmer E131,  
Driverstraße 22, 49377 Vechta

- **Unterbringung:**

Für den Zeitraum der Akademie ist eine Hotelunterbringung in  
Vechta vorgesehen. Wir haben dort ein Kontingent an Zimmern  
reservieren lassen, die Sie individuell buchen können.  
Hotel "Am Kaponier", Große Str. 47, Tel.: 04441/92 32-0  
Hotel "Schäfers", Große Str. 115, Tel.: 04441/9283-0

- **Zertifikat:**

Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten nach Abschluss  
der Akademie 2008 ein Zertifikat der Hochschule Vechta.

- **Seminarkosten:**

580 Euro/Gesamtes Seminar,  
160 Euro/Thementag  
Darin sind sämtliche Tagungsunterlagen, Transfers, sowie die Tages-  
verpflegung (ohne Unterkunft) an den Akademietagen enthalten.

- **Zusätzliche Informationen für Studierende:**

Der Bewerbungsschluss für Studierende ist der **19.05.2008**.  
Der Seminarbeitrag für die Studierenden beträgt 180 Euro für  
den gesamten Zeitraum.  
Darin sind ebenfalls sämtliche Tagungsunterlagen, Transfers,  
sowie die Tagesverpflegung (ohne Unterkunft) an den  
Akademietagen enthalten.

- **Ansprechpartner:**

Johannes Wilking  
Wissenschaftliches Zentrum für Ernährungswirtschaft und  
ländliche Räume  
Driverstraße 22, 49377 Vechta,  
Tel.: 04441/15-278  
Fax: 04441/15-290

e-mail: [johannes.wilking@uni-vechta.de](mailto:johannes.wilking@uni-vechta.de)

[johannes.wilking@agr.uni-goettingen.de](mailto:johannes.wilking@agr.uni-goettingen.de)

[www.amew.de](http://www.amew.de)

[www.zer-vechta.de](http://www.zer-vechta.de)

