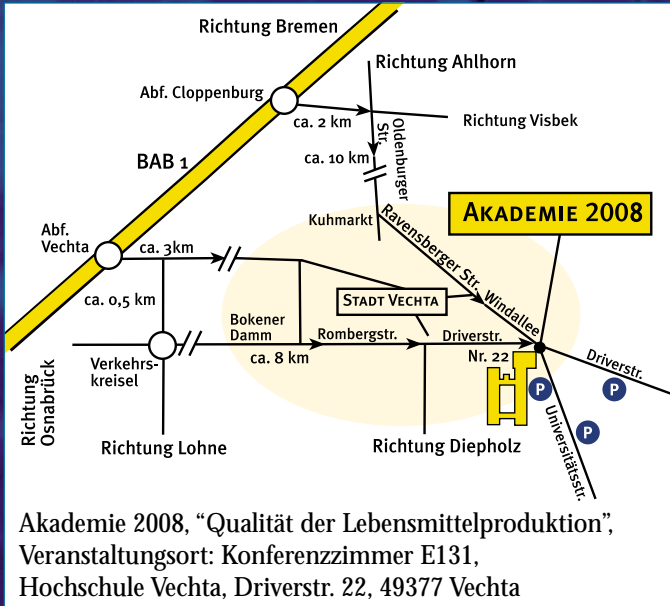


AKADEMIE 2008 vom 26. bis 29. Mai

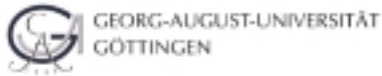


Managementseminar 'QUALITÄT DER LEBENSMITTEL- PRODUKTION'

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



