

THINK TANK

10.10.2014 // BERLIN / KALKSCHEUNE

#NEXT GENERATION #FOOD



Genuss



Gesundheit



Convenience



Nachhaltigkeit

Die Denkfabrik für die Food-Branche der Zukunft – mit führenden Experten und Impulsgebern, die Trends und Konzepte nicht nur vorstellen, sondern den Wandel verstehen und ihn selbst mitgestalten.

FOOD TRENDS WEGWEISER FÜR DIE LEBENSMITTELBRANCHE

Kulinarische Trends und neue Verbraucher-Vorlieben verlangen nach innovativen Vertriebsmodellen, Produkten und Inszenierungen. Aber woher kommen Food Trends? Was können wir von Branchenvorreitern lernen? Und wie kann man in einem so überfüllten Markt noch innovativ sein?

FOOD KONZEPTE VON DER IDEE ZUM ERFOLGSREZEPT

Der Food-Sektor steht vor umfangreichen Veränderungen, steckt aber auch voller Potenzial. Wie können neue Geschäftsmodelle ihre Chancen nutzen und zu Gewinnern werden? Wird Cross-Channel zum Überlebensfaktor für Händler und Marken?

FOOD COMMERCE DIE SCHONFRIST GEHT ZU ENDE

Wer vom längst prophezeiten Boom des Online-Handels profitieren will, sollte heute die Weichen für die digitale Zukunft stellen. Welche Erwartungen haben Konsumenten in einer 24/7-Gesellschaft? Welche Prozesse und welche Logistik genügen diesen Ansprüchen?

FOOD KOMMUNIKATION WENN GENUSS AUF VERANTWORTUNG TRIFFT

Nie zuvor wurde Genuss so professionell inszeniert wie heute. Gleichzeitig wünschen Verbraucher sich Orientierung und Entscheidungshilfe. Wie und auf welchen Kanälen begegnet man der neuen Macht der Konsumenten und dem Spagat zwischen Werbung und Aufklärung?

FOOD EXPERIENCE ICH BIN, WAS ICH ESSE

Ernährung ist heute weit mehr als reine Nahrungsaufnahme. Genuss wird zum Erlebnis. „Social“ und „Mobile“ sind auch beim Essen in aller Munde. „Ich bin, was ich esse“ ist das neue Motto der digitalen Avantgarde – und der Mainstream folgt. Was bedeutet das für die Gastronomie-Branche, die Industrie und den Handel? Wo liegen die Chancen? Und welche neuen Konzepte und Strategien gibt es?

**DAS HIGHLIGHT
AM VORABEND**
Berlin Food Night

BERLIN
FOOD
WEEK



CHEFKOCH.DE

EINE GEMEINSAME VERANSTALTUNG VON

ecom
consulting



inspirato
KONFERENZEN

FACETTENREICH DAS THEMA

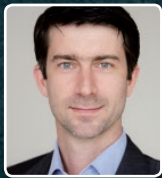
Der Food-Markt steht vor immer neuen Herausforderungen: Gesellschaftliche Veränderungen verlangen nach innovativen Konzepten, Produkten, Vertriebswegen und Marketingmaßnahmen. Unser Ziel ist es, die Next Generation Food selbst zu gestalten und an ihr teilzuhaben.

Daher haben wir erneut internationale Vordenker nach Berlin eingeladen. Food-Liebhaber, die über den Tellerrand blicken. Experten und Entscheider, die Sie an ihren Visionen und Ideen teilhaben lassen. Wir liefern Ihnen **Food for Thought** – damit Sie Teil des Wandels sein können.

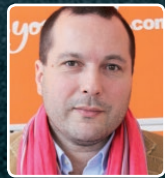
ATTRAKTIV DIE ZIELGRUPPE

Entscheider der Branchen Lebensmittel-, Getränke- und Konsumgüterindustrie, Handel und Healthcare, vorrangig aus den Bereichen Marketing, Vertrieb, E-Commerce, Innovationsmanagement, Business Development und Nachhaltigkeit sowie insbesondere Geschäftsführer von Start-Ups und Pure-Playern des Lebensmittel-Onlinehandels. Aber natürlich auch Gastronomen, Medien- und Agenturvertreter, Lösungsanbieter, Food Blogger & Foodies.

DIE MODERATOREN DES TAGES



Oliver Lucas,
Gründer,
ecom consulting



Max Thinius,
Sprecher,
All you need / bvlo e.V.



Fabio Ziemßen,
Gründer,
efood-blog.com

INSPIRIEREND DIE TOP-REFERENTEN, u.A.



Sedat Aktas,
Geschäftsführer,
Geile Weine



Inga Bergen,
Geschäftsführerin,
xx-well.com



Jakob Berndt,
Gründer &
Geschäftsführer,
Lemonaid Beverages



Ronnie Braunberger,
Geschäftsführer,
Kiobis/KIOLOGIQ
Nutrition



Dennis Buchmann,
Geschäftsführer,
MeinekleineFarm.org



Borahm Cho,
Co-Founder,
Kitchensurfing/
New York



Sebastian Diehl,
Geschäftsführender
Gesellschafter,
Emmas Enkel



Dr. Michael Flegel,
Leiter Produktmarke-
ting, URSAPHARM
Arzneimittel



Sven Giebler,
Geschäftsführer,
chefkoch.de/
pixelhouse



Ramin Goo,
Gründer und
Geschäftsführer,
Kochhaus



Jörn Gutowski,
Gründer, TRY FOODS



Dominik Hensel,
Leiter E-Commerce,
Deutsche See



Olivier Kanitzky,
Bereichsleiter
E-Commerce,
METRO Cash & Carry



Jana Kusick,
Managing Director
Sales & Cooperations,
plista



Markus Meyer,
Leitung Neue Medien,
eismann



Alain Moreaux,
Country Sales Mana-
ger Northern Europe,
vente-privee.com



Stephan Otto,
Geschäftsführer,
Gebrüder Otto
Gourmet



Till Overhoff,
Marketing
E-Commerce,
Lieferello.de



Nikolas von Haugwitz,
Geschäftsführer,
Hawesko



Robert Walters,
Geschäftsführer,
cookbutler



Eberhardt Weber,
Gründer und
Geschäftsführer,
lieferladen.de



Peter Wiedeking,
Geschäftsführer,
die abendtüte



Max Wittrock,
Co-Founder & CEO,
mymuesli



Pascal Zier,
Geschäftsführer,
Gourmondo Food

DAS HIGHLIGHT AM VORABEND BERLIN FOOD NIGHT



Die **Berlin Food Night** ist das Networking-Event zum Opening der Food Clash Canteen im Kaufhaus Jandorf und gedacht als Plattform für alle, die sich leidenschaftlich mit Genuss, Ernährung, Kochen, Konsum und Nachhaltigkeit beschäftigen, Profis wie Foodies, Kollaborateure, Partner, Institutionen, Medien und Gastronomie/Hotellerie.

Letztes Jahr servierten die Initiatoren der Berlin Food Week erstmals im Rahmen der Berlin Food Night ihrem Publikum die Vision einer Plattform, die Berlin als Food-metropole widerspiegelt und Food als Bestandteil moderner Lebenskultur versteht. inspirato hat es geschmeckt. Und so eröffnet im Oktober 2014 die Berlin Food Night nicht nur eine kulinarische Veranstaltungswoche in der Hauptstadt, sondern lädt auch alle Gäste, Partner und Teilnehmer unseres Think Tanks „Next Generation Food“ zum Branchen-Get-Together.



DIE VERANSTALTER

Chefkoch.de ist die größte europäische Rezepte-Website und eine der größten deutschsprachigen Digital-Plattformen. Mehr als 250.000 Rezepte, allesamt von Usern bewertet und kommentiert, bilden das Rückgrat des Angebots, zu dem eine riesige Community ebenso zählt wie ein umfassendes und abwechslungsreiches redaktionelles Angebot. Chefkoch.de erreicht monatlich weit über zehn Millionen Menschen über alle digitalen Kanäle und Devices. www.chefkoch.de

ecom consulting bietet unabhängige Beratung für ecommerce und Multichannel mit Fokus auf die optimale Abstimmung von Strategie und Prozess. Alle Verkaufskanäle, die Auftragsabwicklung, Logistik und bestehende Systeme werden in Einklang gebracht. Für B2B und B2C, für Einsteiger und Fortgeschrittene – Analyse, Konzeption und Umsetzungsbegleitung aus einer Hand. www.ecom-consulting.de

Als unabhängiger Veranstalter ist **inspirato** spezialisiert auf Fachkonferenzen für Führungskräfte unterschiedlicher Branchen und will als neuer Player im Markt Akzente setzen. Bei der individuellen Konzeption jeder Veranstaltung stehen die Inhalte, die Teilnehmer und ihre Bedürfnisse sowie deren persönliches Networking im Vordergrund. Wir beleuchten die neuesten Trends und Treiber und bieten Inspiration für mehr Erfolg und Wachstum. www.inspirato.de

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON:

Berlin isst und kocht aus Leidenschaft. Sternerestaurants, innovative Food-Kollaborationen, hochwertiges Fast Food und mehr machen die Stadt zu einem Mekka für Foodies. Die Berlin Food Week hat das Ziel, der Berliner Food-Szene eine Bühne zu bieten, die die vielen Facetten zeigt und zu einem Ganzen vereint. www.berlinfoodweek.de

E-FoodBlog

Das E-Food Blog informiert über die neusten Entwicklungen im nationalen E-Food Markt. Zudem dient es als Verzeichnis für Anbieter mit verschiedenen Vertriebsmodellen im Handel mit Lebensmitteln im Internet. Kontaktieren Sie uns gerne für weitere Informationen:

Kontakt@efood-blog.de

TAGESMENÜ

- inspirierende Keynotes und Best Practices
- CMO Runde und Power-Talk zum Thema E-Food
- 4 parallele Sessions zu den Food-Megatrends
- interaktive Workgroups im Food Barcamp
- NEU! "Food Experience" powered by Berlin Food Week
- Start-Up Pitch powered by E-Food Blog
- Networking Area mit begleitender Fachausstellung
- NEU! Berlin Food Night am Vorabend
- Meet 'N Eat After Show Party



BUSINESS PARTNER



DHL Paket ist Ihr leistungsstarker Partner für den Paketversand, von der kompletten Versandvorbereitung bis zu innovativen Empfängerservices. In nahezu allen deutschen Ballungsräumen bietet DHL Paket zusätzlichen Service mit der DHL Kurierzustellung: Von der taggleichen Lieferung sowie auch der Zustellung in zwei Zeitfenstern am Abend.

Weitere Infos: www.dhl.de/kurier



Mit PayPal bieten Sie Ihren Kunden nicht nur die beliebtesten Zahlungsmöglichkeiten in Ihrem Online-Shop an, sondern eröffnen sich mit unseren mobilen Zahlungslösungen völlig neue Vertriebskanäle. Mit über 15 Millionen PayPal-Kunden allein in Deutschland erreichen Sie eine breite Kundenbasis.

Weitere Infos: www.paypal.com

AUSSTELLER



EVENT PARTNER



MEDIENPARTNER





Moderation:

Oliver Lucas, Gründer, ecom consulting
 Max Thinius, Sprecher, All you need GmbH/bvlo e.V.
 Fabio Ziemßen, Gründer, efood-blog.com

09.00 – 10.00 EMPFANG, BEGRÜSSUNGSKAFFEE UND ICEBREAKER BREAKFAST

Die Teilnehmer, Referenten und Partner werden zur Einstimmung auf die Denkfabrik mit Kaffee und Frühstücks-Snacks in entspannter Atmosphäre empfangen, fotografiert und auf einer Pinnwand mit ihren Visitenkarten vorgestellt. Networking leicht gemacht!

10:00-10.10 SURPRISE APPETIZER POWERED BY Verstärker, die

10.10 – 10.30 ERÖFFNUNG DER VERANSTALTUNG DURCH DIE MODERATOREN

FOOD TRENDS

10.30 – 10.50

Next Food Generation

Inspiration durch Interaktion:
 Ein Blick in die Zukunft einer modernen Food-Plattform mit Chefkoch.de
 Sven Giebler, Geschäftsführer, chefkoch.de/pixelhouse GmbH

FOOD KOMMUNIKATION

10.50 – 11.20 MARKEN-PANEL

Food trifft auf High Tech –

Das kulinarische Markenerlebnis 3.0

In der Symbiose aus Nahrungsmitteln und Technologie entstehen völlig neue Möglichkeiten, Food-Marken erlebbar zu machen. Wie können Marken heute und in Zukunft technologische Trends nutzen, um Konsumenten besser zu erreichen oder ihnen einen echten Mehrwert zu bieten?

Es diskutieren:

Jana Kusick, Managing Director Sales & Cooperations, plista GmbH
 Guido Veth, CMO, chocri GmbH,
 Max Wittrock, Co-Founder & CEO, mymuesli GmbH

FOOD COMMERCE

11.20 – 11.40 IMPULSREFERAT

Zukunftsforschung: Der Tipping Point im E-Food

Robert Walters, Geschäftsführer, cookbutler.de/
 Smarter Food Concepts GmbH

11.40 – 12.00 BEST PRACTICE

E-Food per Rechnung: Wie Deutsche See den Payment-Mix im Onlineshop optimiert
 Dominik Hensel, Leiter E-Commerce, Deutsche See GmbH,
 Miriam Wohlfarth, Geschäftsführerin und Gründerin,
 RatePAY GmbH

12.00 – 12.20 BEST PRACTICE

Von 0 auf E-Commerce: Optimale Omni-Channel Customer-Experience und intelligente Logistikprozesse am Beispiel von Lieferello.de
 Till Overhoff, Marketing E-Commerce, Lieferello.de,
 Boris Krstic, Mitglied der Geschäftsleitung/
 Director Marketing & Sales, Actindo GmbH,
 Bernd Neunstöcklin, Key Account Manager, OXID eSales AG

12.20 – 13.00 „E-FOOD“ POWER-TALK

- „Transparenz“ in digitalen Vertriebskanälen: Welche Anforderungen entstehen für Händler, Hersteller und Logistik? (Produktdaten, GeoTracking etc.)?
- Multikanal Vertrieb aus Hersteller- und Markensicht: Warum nicht einfach selber machen? Wie stark hilft oder bremst der Handel? Was sind die internen Herausforderungen?
- „Vertikalisierung“ im E-Food: Ist „online“ ein neuer Kanal – oder ein neues Mindset? Beinhalten digitale Food „Marktplätze“ eher Chancen oder Risiken?

Es diskutieren:

Tom Königs, Leiter Team Convenience Logistics,
 DHL Paket Deutschland
 Olivier Kanitzky, Bereichsleiter E-Commerce,
 METRO Cash & Carry Deutschland GmbH
 Eberhardt Weber, Gründer und Geschäftsführer, Lieferladen.de
 Pascal Zier, Geschäftsführer, Gourmondo Food GmbH

13.00 – 14.00 KOMMUNIKATIVE MITTAGSPAUSE UND MÖGLICHKEIT ZUM BESUCH DER NETWORKING AREA

FOOD KONZEPTE

14.00 – 15.00 PARALLELE SESSIONS ZU DEN MEGA-TRENDS IM FOOD-MARKT

(siehe Tabelle rechts)

GENUSS RAUM 1



Moderation:
 Anne Leuschner,
 Geschäftsführerin,
 Delinero.de

BEST PRACTICE

Otto Gourmet – mit gutem Gewissen genießen – garantiert.

- Was ist gutes Fleisch?
- Produktqualität alleine reicht nicht.
- Lifestyle verbindet.

Stephan Otto, Geschäftsführung,
 Gebrüder Otto Gourmet GmbH

BEST PRACTICE

„Digital Vintage“

- Vinotainment
- Analoge und digitale Vermarktungskonzepte

Nikolas von Haugwitz,
 Geschäftsführer, Hawesko GmbH

GESUNDHEIT RAUM 3



Moderation:
 Dr. Michael Flegel,
 Leiter Produktmarketing,
 URSAPHARM Arzneimittel
 GmbH

Top 5 Ernährungstrends 2014

1. Mobile Eater – Wechsel vom Fast Food zum Chilled Food
 2. Die „Subsistenz-Kreativität“ – Ausgewogene Ernährung darf nicht teuer sein
 3. Back to the Roots – Orientierung im Lebensmittelschmelgel durch saisonal-regionale Produkte
 4. Ernährung als Medizin – Essen soll nicht nur satt machen
 5. Von der Ernährungsform zum Lifestyle – Ernährungsstile werden zur Lebenseinstellung
- Inga Bergen, Geschäftsführerin,
 xx-well.com GmbH

Die neue Zeitrechnung im Markt der „gesunden Lebensmittel“

Produktentwicklung im Spannungsfeld von HCVO und der Revision des Diätrechts

Ronnie Braunberger,
 Geschäftsführer, Kiologiq Nutrition GmbH/KIOBIS GmbH/Aronia+

„Gesund Essen will früh geübt sein“

Julien Tischer, Gründer und Geschäftsführer, frohkost GmbH

CONVENIENCE GALERIE



Moderation:
 Sebastian Diehl,
 Geschäftsführender
 Gesellschafter,
 Emmas Enkel

#nextgenerationconvenience
 Perspektiven, Prozesse, Produkte
 Oliver Lucas, Gründer,
 ecom consulting

BEST PRACTICE

Das Kochhaus erfindet das Einkaufen von Lebensmitteln neu

- Die Geschäftsidee vom Kochhaus
- Entwicklung und Umsetzung eines neuartigen Lebensmitteleinzelhandelskonzept
- Store Design, Gestaltung und Branding vom Kochhaus

Ramin Goo, Gründer und Geschäftsführer, Kochhaus GmbH

BEST PRACTICE eismann – „Convenience“ seit über 40 Jahren

- „Frau Müller, ich bringe es mal in Ihre Kühltruhe“
 - „Dieses Pilzrisotto spart Zeit & gelingt Ihnen garantiert!“
 - „Vielen Dank für Ihre Online-Vorbestellung“
- Markus Meyer, Leitung
 Neue Medien, eismann Tiefkühl
 Heimservice GmbH

IM ANSCHLUSS: DISKUSSIONSRUNDE

Es diskutieren die Referenten der Session sowie Sedat Aktas, Geschäftsführer, Geile Weine
 („Für jeden Moment der richtige Wein“)

Es diskutieren die Referenten der Session

Es diskutieren die Referenten der Session sowie Polina Marchenko, CEO und Co-Founder, KptnCook GbR, Michael Kraus, Geschäftsführer, cosmopol GmbH & Co. KG („Die Welt in einer Box“)
 Mathias von Gemmingen, Leiter Strategische Partnerschaften, Delivery Hero / Lieferheld.de

NACHHALTIGKEIT RAUM 4



Moderation:
 Hendrik Haase,
 Wurstsack

BEST PRACTICE

Wie man ein toterstes Thema unterhaltsam vermittelt

- Der zu hohe Fleischkonsum ist einer der stärksten Treiber von Umweltzerstörung. Außerdem ist industrielle Massentierhaltung ethisch fragwürdig
- MeinekleineFarm.org gibt Fleisch ein Gesicht, d.h. auf Wurst und Fleisch ist immer das Foto des Schweins oder Rinds, aus dem es gemacht ist.
- Das soll zu einem neuen BeWurstsein führen, also den Konsumenten dazu bewegen, weniger Fleisch aber wenn, dann aus besserer Haltung, zu essen.

Dennis Buchmann,
 Chefschwein (Geschäftsführer),
 MeinekleineFarm.org UG

BEST PRACTICE

Trinken hilft.

- Trinkend die Welt verändern: Idee, Geschichte und Vision des Projekts Lemonaid
- Fairtrade muss nicht aussehen wie eine Spendenquittung: Wie wir neue Menschen für nachhaltigen Konsum begeistern
- Projektarbeit dort, wo die Wertschöpfungskette beginnt: Unser Verein und die Arbeit in Sri Lanka und Paraguay

Jakob Berndt, Geschäftsführer,
 LemonAidBeverages GmbH



15.00 – 15.30 **KOMMUNIKATIVE KAFFEE- UND WECHSELPAUSE**

15.30 – 17.00 **„FOOD FOR THOUGHT“-AREA – WÄHLEN SIE AUS:**

A) FOOD EXPERIENCE



GALERIE

Ernährung ist heute weit mehr als reine Nahrungsaufnahme. Genuss wird zum Erlebnis. „Social“ und „Mobile“ sind auch beim Essen in aller Munde. „Ich bin, was ich esse“ ist das neue Motto der digitalen Avantgarde – und der Mainstream folgt. Was bedeutet das für die Gastronomie-Branche, die Industrie und den Handel? Wo liegen die Chancen? Und welche neuen Konzepte und Strategien gibt es?

Moderation: Cathrin Brandes, Gastronomie-Beraterin, Food-Bloggerin, Slow Foodie, Gründerin des Speisenklubs Neukölln und der foodXchange Berlin, Krautbraut

BEST PRACTICE

TRY FOODS – Jeder kann genießen

Vorstellung des TRY FOODS Konzepts (Erlebnisorientiertes Tasting, Fokus auf verschiedene Produkte im Sampling), der Vertriebswege (Fokus online, sowie stationärer Handel) und den Key Learnings aus dem ersten Jahr seit der Gründung.

Jörn Gutowski, Gründer, TRY FOODS GmbH

BEST PRACTICE

Kitchensurfing – Online eats Offline

Vorstellung der Gründungsstory der Plattform Kitchensurfing.com und ihres Sprungs von New York nach Berlin. Wie funktioniert die Online-Buchungsplattform für ambitionierte Hobby- und ausgebildete Köche und wie nutzt Kitchensurfing die Berlin Food Week als Kommunikationsplattform?

Susanna Glitscher, City Lead, Kitchensurfing Berlin & Borahm Cho, Co-Founder, Kitchensurfing New York

Im Anschluss diskutieren die Referenten **Cathrin Brandes, Borahm Cho, Susanna Glitscher** sowie

Tom Jakubowicz von **MealUP** und **Bastian Koch** vom **Social Media Dinner** über die Pros und Cons der Verschmelzung von Food und Social Media.

Die Themen:

- Ich poste Essen, also bin ich ein Genießer/Foodie? Food als Mittel zur Distinktion. Lässt die Selbstdarstellung mittels Essen als Lifestyle via Social Media den eigentlichen Genuss in den Hintergrund rücken?
- Die Zukunft des Essens: Wege und Chancen für innovative Food-Start-Ups
- Vor- und Nachteile des Social Web für Gastronomen & Genießer

ODER

B) FOOD BARCAMP

Die bisher eingereichten und je 30-minütigen Sessions und Workgroups

WÄHLEN
SIE
2 AUS 6

RAUM 1/3/4

15.30 – 16.10

1) Local Food – National Taste – International Notoriety: MiamMiam by vente-privee.com

Alain Moreaux, Country Sales Manager Northern Europe, vente-privee.com

2) Digitales Käuferlebnis – Wie man Lebensmittel online emotional verkauft

Ralf Pispers, Geschäftsführer, .dotkomm GmbH

3) Kaffee ist der neue Wein

Max Wittrock, Co-Founder & CEO, mymuesli GmbH

16.20 – 17.00

4) Zeiten ändern sich, das Bezahlen auch.

Pascal Gatz, Strategic Sales Manager, PayPal Deutschland

5) Werbung ist tot – Musik lebt

Andreas Gutjahr, Managing Director der Musik-Branding-Agentur Knowtheirname

6) Das kleine Gewürz 1x1 mit Schnaps

Florian Falk, Geschäftsführer, JUST SPICES UG

17.00 – 17.15 **KOMMUNIKATIVE KAFFEE- UND WECHSELPAUSE**

E-FOOD START-UP SCANNER

GALERIE

17.15 – 17.30 **IMPULSREFERAT**

„Gemeinsam stark“

Peter Wiedeking, Geschäftsführer, die abendtüte,

Orhan Tançgil, Bio-Türke, Autor, Koch, Verleger, Doçç Verlag, KochDichTürkisch.de

17.30 – 18.00 **START-UP PITCH** powered by **E-FoodBlog**

Der E-Food Pitch ermöglicht Start-Ups aus der E-Food Branche die Präsentation ihrer Geschäftsidee vor einer Jury aus Branchenexperten, E-Commerce Spezialisten und dem Fachpublikum. Dem Gewinner winkt auch in diesem Jahr ein Mediapackage von Chefkoch.de

Die Experten-Jury:

Max Wittrock (mymuesli)

Max Thinius (allyouneed.com)

Fabio Ziemßen (efood-Blog.com)

Sven Giebler (chefkoch.de)

Die Finalisten:

BioButler

Kukimi

Kulinado

The Food Assembly



18.00

**ZUSAMMENFASSUNG DES TAGES
UND ENDE DES THINK TANKS**

IM ANSCHLUSS

**MEET 'N 'EAT AFTER SHOW PARTY
IM INNENHOF DER KALKSCHEUNE**

powered by **OMAKI**  



Ausführliche Informationen zu den einzelnen Sessions sowie zum aktuellen Stand des Barcamps finden Sie online unter:



Folgen Sie uns auf Twitter:

#NGFI4

INFORMATIONEN

ZEIT & ORT

KONFERENZ

Freitag, 10. Oktober 2014
09.00 Uhr bis 18.00 Uhr
im Anschluss: MEET 'N` EAT After Show Party

Kalkscheune
Johannisstraße 2
10117 Berlin (Mitte)
www.kalkscheune.de

BERLIN FOOD NIGHT

Donnerstag, 9. Oktober 2014
Beginn: 18.00 Uhr

Kaufhaus Jandorf
Brunnenstraße 19-21
10115 Berlin (Mitte)
www.kaufhaus-jandorf.de

ÜBERNACHTUNG

Hotelempfehlungen finden Sie stets aktuell unter:
www.next-generation-food.de



ANMELDUNG



KONDITIONEN (alle Preise pro Person zzgl. Ust.)

Normalpreis (für Hersteller und Handel)	1.095,- Euro
Start-Up Ticket (begrenzte Anzahl)	395,- Euro
Businessticket (für Dienstleister und Agenturen).....	1.595,- Euro

Online:

www.next-generation-food.de

oder mit diesem Faxformular:

+49 - 6172 - 981 96-89

JA, ich/wir nehme(n)
am inspirato Think Tank
NEXT GENERATION FOOD
am 10. Oktober 2014 teil
und melde mich/uns an.

JA, ich/wir nehme(n) an
der **Berlin Food Night**
am 9. Oktober 2014 teil
und melde mich/uns an.
(Teilnahme im Konferenz-
ticket inklusive)

JA, ich bin an **Sponsoring und
Ausstellungsmöglichkeiten**
interessiert. Bitte senden
Sie mir unverbindlich
Informationsmaterial zu.

.....
1. Name, Vorname

.....
Position

.....
Firma

.....
Straße

.....
PLZ/Ort

.....
Telefon

.....
E-Mail*

.....
Datum

.....
Unterschrift

.....
2. Name, Vorname

.....
Position

.....
Firma

.....
Straße

.....
PLZ/Ort

.....
Telefon

.....
E-Mail*

*Mit der Angabe meiner E-Mail-Adresse erkläre ich mich einverstanden, dass ich per E-Mail über weitere Veranstaltungen von inspirato KONFERENZEN informiert werde.



KONTAKT

inspirato KONFERENZEN
Geschäftsbereichs- und Projektleitung:
Franziska Thiele
Siemensstraße 27 · 61352 Bad Homburg
Telefon: +49 · 6172 · 981 96-82
Fax: +49 · 6172 · 981 96-89
E-Mail: f.thiele@inspirato.de
www.next-generation-food.de

ANMELDEBEDINGUNGEN

Die Anmeldung kann per E-Mail, Fax,
Online oder per Post erfolgen.

Die Teilnahmegebühr ist innerhalb von
14 Tagen nach Erhalt der Rechnung fällig,
spätestens jedoch vor Veranstaltungsbe-
ginn. Die Bezahlung erfolgt auf Rechnung.
Kreditkartenzahlungen können nur online
bei Anmeldung über Amiando getätigt
werden. Die Teilnahmegebühr beinhaltet
die Tagungskosten, Teilnehmerunterlagen,
die Teilnahme an der Berlin Food Night
sowie Speisen und Getränke im Rahmen
der Veranstaltung.

Die AGBs im Detail:
www.inspirato.de/agb



inspirato
KONFERENZEN