

22. November 2018

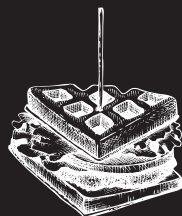
EST. 2015
HENSSLERS
KÜCHE

THINK TANK FOOD SNACK ®EVOLUTION

Snacks gibt es bereits seit vielen Jahren in verschiedensten Variationen. Dabei handelt es sich längst nicht mehr nur um salzige Knabbereien. Mittlerweile ersetzen Snacks im hektischen Alltag immer öfter die herkömmlichen Mahlzeiten und sind damit zu jeder Tageszeit gefragt. Welche Chancen ergeben sich durch die „Versnackung“ der Esskultur für die Lebensmittelbranche? Und wie lassen sich aktuelle Trends in neue Snackkreationen umsetzen?

Finden Sie Antworten auf diese und weitere Fragen, knüpfen Sie Kontakte und kommen Sie mit Branchenkollegen ins Gespräch. foodactive lädt ein zum:

**Think Tank Food 2018,
Snack®evolution.**



EST. 2015
HENSSLERS
KÜCHE

Veranstalter
foodactive e. V.
Veritaskai 4
21079 Hamburg

Veranstaltungsort
Henssler's Küche
Neumühlen 1
22763 Hamburg

Süderelbe^{AG}
Metropolregion Hamburg

foodactive
Metropolregion Hamburg

Hamburg



EINLADUNG
**THINK TANK
FOOD 2018**
SNACK®EVOLUTION

22. NOVEMBER | 15:30-20:00 UHR | HENSSLERS KÜCHE



Anmeldung bis zum
08.11.2018

Teilnahmegebühr:
155,- €*
*

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich für den **Think Tank Food 2018** bis zum 08.11.2018 an. Nutzen Sie zur Anmeldung unser Online-Formular auf www.foodactive.de oder nehmen Sie direkten Kontakt zu uns auf:

Dr. Annika B. Schröder

Telefon: +49 (0)40 – 355 103415

E-Mail: schroeder@foodactive.de

Die Teilnahmegebühr beträgt **155 Euro.***

*Für foodactive und Food Academy Mitglieder sowie für Süderelbe Aktionäre beträgt die Teilnahmegebühr **95 Euro.**

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Alle Teilnehmer erhalten nach der Anmeldung eine Rechnung.

Mit der Anmeldung stimmen Sie der Speicherung, Nutzung und Verarbeitung Ihrer Daten in Übereinstimmung mit den Datenschutzerfordernungen für die oben genannte Veranstaltung zu. Sie können diese Einwilligung jederzeit durch E-Mail an: info@foodactive.de widerrufen. Ihre persönlichen Daten, die wir mit Hilfe des Anmeldeformulars erfassen, werden ausschließlich im Rahmen dieser Veranstaltung verwendet. Bitte beachten Sie, dass am Veranstaltungsort Fotos gemacht werden und auf der Webseite des Veranstalters oder über Social Media Kanäle veröffentlicht werden können. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie nicht fotografiert werden möchten.

Veranstalter: www.foodactive.de

PROGRAMM

15:30 Uhr **Eintreffen der Gäste**

16:00 Uhr **Begrüßung**



Karl-Heinz Krämer | Vorstand Block Foods AG und Vorstandsvorsitzender foodactive e. V.
Seit über 10 Jahren ist Karl-Heinz Krämer in der Block Gruppe und auch als Vorstandsvorsitzender von foodactive eine engagierte und erfahrene Persönlichkeit.

16:15 Uhr **Fruchtrohstoffe und Snacktrends**



Kay Schumacher | Product Application and Development | Bösch Boden Spies GmbH & Co. KG

Nach 12 Jahren Produktentwicklung in der deutschen Getränke- und Molkereindustrie hat Kay Schumacher sich jetzt vollständig den funktionellen Fruchtrohstoffen gewidmet.



Emilie Goutte | Market and Business Development | Bösch Boden Spies GmbH & Co. KG

Emilie Goutte gibt Einblicke in die unterschiedlichen Facetten des Snacktrends, steigende Konsumentenansprüche und die Antworten der Lebensmittelindustrie.



BÖSCH BODEN SPIES
est. 1913

17:00 Uhr **Wie snackt Deutschland – Vorstellung der Snack-Studie 2018**



Vladimir Muska | Geschäftsführer Delikant Feinkost GmbH

Der Geschäftsführer des führenden Herstellers von Aufstrichen und Füllungen für Brotsnacks in Hamburg wird vom Snackverhalten in Deutschland berichten und wie sich der Außer-Haus Markt durch verschiedene Trends stetig wandelt.



17:45 Uhr **Pause**

18:15 Uhr

Food to go: Zur Psychologie des Snacks heute



Jens Lönneker | CEO, Inhaber und Geschäftsführer Lönneker & Imdahl rheingold salon GmbH & Co. KG

Jens Lönneker befasst sich mit tiefenpsychologischen Analysen – von der Grundlagenforschung und Produktentwicklung bis hin zur Überprüfung von Werbemaßnahmen und strategischen Empfehlungen. Er wird den „snackenden“ Konsumenten unter psychologischem Aspekt beleuchten.



19:00 Uhr

„good food“ statt „fast food“



Marcell Jansen | Gründer Ben Green GmbH & Co. KG

Der ehemalige Profi-Fußballer und Unternehmer hat 2017 zusammen mit Fernsehkoch und Entertainer Steffen Henssler die Gastro-Kette Ben Green gegründet. Ben Green bietet seinen Kunden schnelles „good food“. Bei uns berichtet er über sein innovatives Health-Food-Konzept.



20:00 Uhr

get together an der Sushi Life Bar



22. NOVEMBER | 15:30–20:00 UHR | HENSSLERS KÜCHE | NEUMÜHLEN 1 | HAMBURG