

כנס מזון בעידן החדש 2014 – יום שני 16 ביוני, 2014

התכנסות והרשמה			08:00-09:00
			09:00-11:30
מליאת הבוקר בהנחיית מר דן כנר			09:00-09:10
דברי מנכ"לית איגוד תעשיות המזון, דר' אורנית רז			09:10-09:30
דברי יו"ר הכנס מר יצחק (איציק) תמיר, יו"ר איגוד תעשיות המזון, מנכ"ל קבוצת ישראל, קבוצת החברה המרכזית לייצור משקאות קלים בע"מ			09:30-10:10
הרצאת אורח Mr. Ahmet C. Bozer, Executive Vice President and President, Coca-Cola International **			10:10-10:25
דברי שרת הבריאות- הגב' יעל גרמן			10:25-10:35
דברי נשיא התאחדות התעשיינים מר צביקה אורן			10:35-10:50
טקס הענקת פרס מפעל חיים בתעשייה למר איברהים בשיר, מנכ"ל ובעלים, רושדי תעשיות מזון, פרס מפעל חיים באקדמיה לפרופ' אמריטוס ישעיהו קופלמן, הטכניון והענקת תעודת הוקרה על תרומה מקצועית ייחודית לתעשיית המזון למר איציק אברהם, שטראוס גרופ			10:50-11:30
Self Control and Over Eating - Dan Ariely, Professor of Psychology and Behavioral Economics, Duke University, North Carolina, U.S.A			11:30-12:00
הפסקת קפה			12:00-13:30
מושב מוצר מנצח כמתכון למובילות יו"ר - מר ציון בלס, מנכ"ל שטראוס ישראל	מושב היש עתיד למפעלים הקטנים !? יו"ר : מר ליאור לוי, יו"ר האגף למפעלים קטנים ובינוניים בהתאחדות התעשיינים ומנכ"ל ביסקול	מושב סלפי – עידן הרגולציה העצמית יו"ר - גב' ענת גבריאלי, יו"ר ומנכ"ל יוניליוור ישראל	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ "גם זמין גם נוח גם איכותי", ציפיות הצרכנים מהמוצרים שלנו - מר אלי איצקין, מנכ"ל חטיבת מזון טרי, שטראוס ▪ The Sound of Silence, האם איכות המוצר הינה פרמטר מבדל? – גב' מיכל מלכי-אור, מנהלת האיכות קבוצת אסם ▪ מחדשנות לחדשנות אפקטיבית – מר אבי ורטלסקי, מנכ"ל סטורנקסט אסטרטגיה 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ רב שיח "האם יש עתיד למפעלים קטנים ובינוניים בישראל" - בהנחיית מר ליאור לוי, יו"ר האגף למפעלים קטנים ובינוניים בהתאחדות התעשיינים ומנכ"ל ביסקול ובהשתתפות: ▪ מר ינון אלרועי – משנה למנכ"ל משרד הכלכלה ▪ גב' ליאורה בירנהרק מרקוס - מנכ"ל, מנעמים ▪ עו"ד איתי ברק – מנהל מטה, מחלבות גד ▪ גב' עינת יוזנט רביד – מנכ"ל יהושע TBWA ▪ מר רמי לוי - בעלים, שיווק השקמה ▪ גב' דפנה שטרנפלד – סמנכ"ל ומנהלת חטיבת מוצרי צריכה, המכון הישראלי לייצוא ולשיתוף פעולה בינלאומי 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ עידן ה"סלפי" - גב' ענת גבריאלי – יו"ר ומנכ"ל יוניליוור ישראל ▪ דיבייט: האם חברות באמת יכולות להגביל את עצמן? בהשתתפות מר רוני קוברובסקי יו"ר ועדת הרגולציה של התאחדות התעשיינים ונשיא החברה המרכזית לייצור משקאות קלים ועו"ד דרור שטרומל לשעבר הממונה על ההגבלים העסקיים ▪ פאנל: האם רגולציה עצמית באמת משנה את הדרך בה פועלות חברות או שהיא הגרין ווש החדש - בהנחיית גב' סיון קלינגבייל עיתונאית כלכלית ובהשתתפות: עו"ד ניר אלעזר, יועץ משפטי ודובר יוניליוור ישראל / עו"ד שרון גוטמן טרודלר, יועצת משפטית שירות המזון הארצי, משרד הבריאות / גב' תרי ישכיל, סמנכ"ל שיווק בפסגות בית השקעות / מר יוסי לובטון, מנכ"ל באומן בר ריבנאי / מר אבי שומר, מנכ"ל ובעלים צומת ספרים 	
ארוחת צהרים			13:30-14:30
מושב תדמית התעשייה יו"ר - מר יצחק (איציק) תמיר, יו"ר איגוד תעשיות המזון, מנכ"ל קבוצת ישראל, קבוצת החברה המרכזית לייצור משקאות קלים בע"מ	מושב אתגרי קמעונאות המזון – חסמים, אימים והזדמנויות יו"ר : מר מוטי קרן, מנכ"ל מגה	מושב "אוכלים כדי לחיות או חיים כדי לאכול"? יו"ר : מר איציק צאיג, מנכ"ל קבוצת אסם	14:30-16:00
<ul style="list-style-type: none"> ▪ תדמית תעשיית המזון בישראל – הדברים שאף אחד לא מדבר עליהם - מר יצחק (איציק) תמיר יו"ר איגוד תעשיות המזון, מנכ"ל קבוצת ישראל, קבוצת החברה המרכזית לייצור משקאות קלים בע"מ ▪ Case Study - קואליציית "מישל אובמה" בארה"ב כדוגמא לשיתוף פעולה בין תעשייה וגורמי עניין נוספים – מר טל רבן, מנכ"ל קוקה קולה ישראל 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ השלכות הרגולציה וחוק המזון על יחסי ספק קמעונאי - מר מוטי קרן, מנכ"ל מגה ▪ למרות הכול... המחיר אינו חזות הכול - מר עדי כהן, מנכ"ל טיב טעם הולדינגס ▪ מה קונה את הקונה החדש - השפעות השינויים בשוק הקמעונאי על בחירתו והעדפתו של הקונה הישראלי – מר גדי שפר, סמנכ"ל קמעונאות נילסן 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ אוכל בטלויזיה לא מה שחשבתם... תכניות האוכל משפיעות מאד על תרבות האכילה מה עוד לא ראינו?? - מר יונה יזנטל סמנכ"ל התוכן של YES ▪ על המיזם הגלובלי Eat with - המסעדה הקונבנציונאלית מפנה מקום לחוויה אינטימית בביתם - גב' נועם קלינגר, מנהלת הפעילות של EATWITH בישראל ▪ איך זה שהצרפתים כאלה רזים? – גב' שרון היינריך, קונדיטורית, מדריכת סיורי אוכל, בלוג Pariz Chez Sharon ▪ תזונה מאוזנת האם זה העתיד של תעשיית הדיאטות- גב' אורלי פיינה, דיאטנית קלינית, מנהלת תחום התזונה, אסם ▪ המדיה החברתית והשפעתה על הרגלי צריכת המזון שלנו - גב' יעל ברזם מנכ"ל wisdom dot com 	

יום 2 – יום שלישי 17 ביוני, 2014

התכנסות והרשמה			08:00-09:00
מליאת הבוקר בהנחיית מר דן כנר			09:00-11:00
פתיחה וברכות - פרופ' יואב ליבני, הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, הטכניון, יו"ר אקדמי			09:00-09:20
Emerging technologies to meet consumer preference, acceptance and needs – Dietrich Knorr, Professor, Food Biotechnology and Food Process Engineering, Editor, Innovative Food Science & Technologies (IFSET) Technische Universität Berlin **			09:20-10:00
חלוקת פרס מצוינות טכנולוגית למר דב לנדמן, טכנולוג ראשי של קוקה קולה ישראל ולמר דוד פופקו, מנהל פיתוח מוצרים של חטיבת המותגים המקומיים ביונילור ישראל וחלוקת מלגות הקרן לקידום תעשיות המזון בישראל, להכשרה מקצועית לעובדים בתעשיית המזון ולסטודנטים מצטיינים מהפריפריה.			10:00-10:20
Nano Bio-Inspired Composites: Materials for the Future - פרופ' עודד שוסיוב, מכון סמית למדעי הצמח, הפקולטה לחקלאות מזון והסביבה ע"ש רוברט ה' סמית, האוניברסיטה העברית בירושלים			10:20-11:00
הפסקת קפה			11:00-11:30
מושב חומרים נוטראסוטיים – Novel Food יושבי ראש: פרופ' יואב ליבני, הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, הטכניון ודר' כרמלה רותם, מכון למחקר רפואי פלזנשטיין, בי"ח בילינסון, חברת סולגאר ישראל, סופהרב.	מושב מיזמים צעירים וחדשניים בנושאי בריאות והגנה יושבי ראש: פרופ' אייל שמעוני, סמנכ"ל טכנולוגיה, שטראוס גרופ ופרופ' אורן פרוי, המכון לביוכימיה, מדעי המזון והתזונה, האוניברסיטה העברית בירושלים	מושב המעי וחשבון הקלוריות יושבי ראש: ד"ר מעוז גרופר, מדען ראשי קבוצת אסם וד"ר זהר כרם, המכון לביוכימיה, מדעי המזון והתזונה הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה, האוניברסיטה העברית בירושלים	11:30-13:00
<ul style="list-style-type: none"> ▪ חומרי מזון מצמחים מונעים סרטן ומשפרים את בריאות העצם על ידי שינויים בתהליכים תוך תאיים - פרופ' יואב שרוני, המחלקה לביוכימיה ופרמקולוגיה קלינית, הפקולטה למדעי הבריאות, אוניברסיטת בן-גוריון בנגב, באר שבע ▪ נוגדי חמצון לעוסקים בפעילות גופנית - היש סיבה לדאגה- מר גיא שלמון: דיאטן קליני וספורט, איש חינוך גופני ופיסולוג, המכללה האקדמית תל חי ▪ מה חדש תחת השמש- ויטמין D עדכונים וחדשות – פרופ' הווארד עמיטל, מנהל מחלקה פנימית ב', בי"ח שיבא ▪ החלבון הידרופובי: מערכת הובלה חדשנית לצורך העשרת מזון ומשקאות צלולים ברכיבים הידרופוביים התורמים לבריאות – גב' גל ישראלי – לב, הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, הטכניון מכון טכנולוגי לישראל, חיפה (מצגת סטודנט) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Duckweed as edible food – Mr. Benny Shoham, GreenOnyx co-founder and CEO ▪ EPA-rich Omega-3 oil extracted from a natural strain of algae - Mr. Yuri Shoshan, Qualitas ▪ לחמים מנבטים - מר גיל וייצמן, מיזם עידן הנבט ▪ גידול מסחרי של המרולה – גב' ירדן רזניק, מיזם מרולה 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ אני וחיידיקי מערכת העיכול שלי – דר' עמרי קורן, ▪ הפקולטה לרפואה אוניברסיטת בר אילן ▪ עקרונות בניית התפריט הדיאטטי – ד"ר שרה קפלן PhD, RD, דיאטנית ראשית, מאוחדת. ראש ביה"ס למדעי התזונה-מרכז אקדמי פרס ▪ עיבוד מזון וזמינות במערכת העיכול - גב' אליס מוסקוביץ, הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, הטכניון 	
ארוחת צהריים			13:00-14:00
מושב חדשנות במזון (ע"ש ד"ר מיכה שמר) יושבי ראש: ד"ר שאול מידב ופרופ' אורי לזמס, הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, הטכניון	מושב תזונה מותאמת אישית יושבי ראש: פרופ' רות בירק, ראש המעבדה לנוטריגנטיקה ונוטרגנומיקה, המח' לתזונה, אונ' אריאל ודר' דורית רוזנר, מנהלת מו"פ, ליקורד	מושב הסינדרום המטבולי – פתרונות מכיוון המזון יושבי ראש: פרופ' מיכאל אבירם, הפקולטה לרפואה ע"ש רפפורט ומר"פ רמב"ם – הטכניון, חיפה וד"ר מיכאל אוזן, מנהל מו"פ, מילקו תעשיות	14:00-15:30
<ul style="list-style-type: none"> ▪ אתגרים בפיתוח מוצרי מזון אורגניים - גב' טלי ברנר, טכנולוגית מזון, פריגת ▪ POLYMER NANOCOMPOSITES FOR ANTIMICROBIAL FOOD PACKAGING ▪ פרופ' אסתר סגל, הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, הטכניון תזמוני אכילה בתזונת ספורטאים- חידושים - גב' איילת וינשטיין, ראש מדור תזונה, המרכז לרפואת ספורט ומחקר, מכון וינגייט ▪ Characterization of oil-in-water emulsions stabilized by tyrosinase-crosslinked soy proteins glycinin and β-conglycinin - ▪ גב' סיון יששכר – עובדת, הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, הטכניון מכון טכנולוגי לישראל, חיפה (מצגת סטודנט) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ תזונה מותאמת אישית- השלכות לתעשיות המזון - פרופ' רות בירק, ראש המעבדה לנוטריגנטיקה ונוטרגנומיקה, המח' לתזונה, הפקולטה למדעי הבריאות, אונ' אריאל ▪ שימוש באנליזת דנ"א לביות וטיפוח בעלי-חיים, ולבקרת הייצור והשיווק של מזון מהחי - פרופ' מיכה רון, מנהל המחקר החקלאי, מכון וולקני ▪ Snacks, bugs, guts and drugs - ד"ר סילביו פיטליק (Visiting Scientist) Weizmann Institute of Science ▪ Food 2.0 the new era – מר דרון מרקו, Founder, White 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ הסינדרום המטבולי – השפעת התזונה ואורח החיים - גב' לימור בן חיים, תזונאית קלינית RD, מרכז רפואי איכילוב, תל אביב. ▪ פרי הרימון מגן מפני מחלות לב – פרופ' מיכאל אבירם, הפקולטה לרפואה ע"ש רפפורט ומר"פ רמב"ם – הטכניון, חיפה ▪ התמר משפר את תבנית שומני הדם- דר' חמוטל בורוכוב- נאורי, מו"פ ערבה דרומית ▪ הסינדרום המטבולי ותעשיית המזון: אחריות או הזדמנות - דר' מיכאל אוזן- מנהל מו"פ מילקו תעשיות 	