



evenion

food science
meets innovation

In Kooperation mit



agrارzeitung
Wirtschaft für die Landwirtschaft

Future of Food 2022

Alternative Proteine, Personalisierte Ernährung und Hanf in Food

Das Innovations-Seminar Future of Food 2022 steht unter dem Schwerpunkt „Alternative Proteine, Personalisierte Ernährung und Hanf in Food“. Die Wachstumsraten dieser Segmente sind beachtlich, doch wie müssen sich Rohstofflieferanten, Lebensmittelhersteller und Handel positionieren, um langfristig davon zu profitieren?

Welche Risiken lassen sich vermeiden, falls es sich nur um einen kurzfristigen Hype handelt? Was wollen die Konsumenten der Massenmärkte in Asien? Welche geopolitischen Turbulenzen könnten das Geschäftsmodell verhaseln? Antworten auf diese Fragen und viel Gelegenheit zum Austausch sowie gewinnbringende Diskussionen gibt es bei Future of Food 2022.



Datum & Uhrzeit

Mittwoch, 16. März 2022
9:15 - 16:00 Uhr



Moderation

Dr. Malte Rubach
Evenion



Ort

Onlineplattform
WebEx



Teilnahmegebühr

365,- Euro inkl. MwSt.

Bitte registrieren Sie sich online bis spätestens
14. März 2022 über unsere Internetseite:

[www.evenion.de / events / future-of-food-2022](http://www.evenion.de/events/future-of-food-2022)

Hier geht's zur Anmeldung →



Now-Cast

9:15 - 9:30

Trends, Hypes und Prognosen – wo stehen wir?

Dr. Malte Rubach · Evenion

Der Vortrag wird die aktuellen Trends und Prognosen im Food- und Ernährungssektor vorstellen und mit den Schwerpunkten der Vortragsthemen verknüpfen. Ebenso wird im Rückblick auf vergangene Trends und Ereignisse die Projektionskraft von wirtschaftlichen, ökologischen und gesellschaftlichen Veränderungen auf die aktuellen und zukünftigen Entwicklungen aufgezeigt.

9:30 - 10:00

SysExchange

SysExchange ist ein innovatives Interaktionsformat, das exklusiv für Evenion entwickelt wurde. Die Teilnehmer werden mit unterschiedlichen Moderationstechniken dazu motiviert und angeleitet, die Vortragsthemen gemeinsam weiter zu diskutieren und so im direkten Austausch zu neuen Erkenntnissen zu gelangen, die im eigenen Unternehmensumfeld wirklich nützlich sind.

Protein-Cast

10:00 - 10:45

Alternative Proteine: Potential für die Zukunft der Ernährung

Christian Zacherl · Fraunhofer Institut

Welchen technologischen Entwicklungsstand haben wir im Bereich alternativer Proteine? Welche Ansätze liefern auch das wirtschaftliche Entwicklungspotential, um sich zukünftig als langfristige Alternative zu klassischen Eiweißquellen zu etablieren? Der Vortrag liefert die Antworten direkt aus der Praxis aktuellster Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten.

10:45 - 11:30

FarmInsect: Alternative Proteine am Anfang der Nahrungskette

Wolfgang Westermeier · FarmInsect

Die Entwicklung alternativer Protein-Konzepte bezieht sich in der öffentlichen Wahrnehmung hauptsächlich auf den Endkundenmarkt für Fleisch- und Milchersatzprodukte. Ein weitaus unterschätztes Potential liefern alternative Protein-Konzepte am Anfang der Produktionskette in der tierischen Erzeugung. Der Vortrag zeigt auf, wie eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft in der Lebensmittelkette zukünftig aufgestellt wird.

11:30 - 11:45

SysExchange

11:45 - 12:00

Kaffeepause

Future Forecasts 2022

12:00 - 12:45

Superforecasting: The World and Food in 2022

Bruno Jahn · Fuchsschwarm

Welche Auswirkungen haben aktuelle geopolitische Konflikte auf die Lebensmittelwirtschaft? Wie stark werden sich die Folgen der Corona-Pandemie 2022 und darüber hinaus auswirken? Wie entwickeln sich ökonomische Rahmenbedingungen? Der Vortrag gibt einen Ausblick auf die allgemeinen Rahmenbedingungen für die Lebensmittelwirtschaft und welche Resilienz-Faktoren Beachtung finden sollten.

12:45 - 13:00

SysExchange

13:00 - 13:30

Mittagspause

Sidekicks: Personalisierte Ernährung & Hanf in Food

13:30 - 14:15 **Status Quo: Personalisierte Ernährung: was hat Zukunft?**

Prof. Dr. Johannes Erdmann · Hochschule Weihenstephan Triesdorf

Personalisierte Ernährung soll die individuelle Gesunderhaltung und Gesundheit mit maßgeschneiderten Ernährungsempfehlungen revolutionieren. Der Einsatz von Sensoren, künstlicher Intelligenz und Big Data vermisst den Menschen und ersetzt oder ergänzt die persönliche Beratung. Viel wird versprochen, vieles ist noch unklar. Der Vortrag liefert den aktuellen Stand und den zukünftigen Ausblick aus ernährungsmedizinischer Sichtweise.

14:15 - 14:55 **Status Quo: Personal Food**

Olaf Deininger, Autor und Journalist

Status Quo: Personal Food Digitale Nasen – Künstliche Intelligenz und Plattform-Ökonomie revolutionieren Produktentwicklung in der Food-Branche Digitale Food Communities kreieren ihre eigenen Produkte. Start-Ups bieten Geschmacks-Modellierung und Geschmacks-Vorhersagen. Maschinen und Daten, um Lebensmittel zu digitalisieren, sind bereits produktiv. In den Laboren lässt sich ein menschliches Food-Hirn simulieren. KIs ersetzen menschliche Tester. Die Lebensmittelindustrie hat mit künstlicher Intelligenz neue Ohren, Nasen und Zungen bekommen. Und damit revolutioniert sich die Entwicklung neuer Produkte in der Lebensmittelbranche: Ein Statusbericht.

14:55 - 15:10 **SysExchange**

15:10 - 15:50 **Status Quo: Hanf in Lebensmitteln: Cooperative Hemp**

Dr. Marie-Christin Baune · DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Hanf ist eine traditionelle Nutzpflanze. Sie liefert hochwertiges Protein und physiologisch wirksame Inhaltsstoffe (z.B. CBD), die zunehmend Verwendung in der Lebensmittelindustrie finden. Der Vortrag berichtet über das Ziel des Projektes Cooperative Hemp zur Entwicklung von Käse und Milch aus Hanf sowie weitere Anwendungsmöglichkeiten von Hanf in Lebensmitteln.

15:50 - 16:00 **SysExchange und Abschluss**

Ende der Veranstaltung gegen 16:00 Uhr