

Future of Food

Was passiert 2020?

Future of Food Innovation Seminar Fleisch- und Milchalternativen: Lebensmittel der Zukunft?

Teilnehmergebühr: 695 Euro zzgl. MwSt. (bis 09.01.2020, dann 795 zzgl. MwSt.)

Termin: 10. Februar 2020

Ort: Smart Village, Ganghoferstr. 66b, 80339 München

Programm (Stand: 27.11.2019)

10. Februar 2020 (10:00-16:30 Uhr)

Einführung

10:00-10:20 **Kurz-CV: Lebensmittel der Zukunft – reicht es für 10 Milliarden?**

Dr. Malte Rubach

M.R.EXPERT/EVENION

Viele Trends werden aktuell durchs Dorf getrieben. Die Narrative wechseln dabei von übertrieben enthusiastisch bis skeptisch. Es ist nie anders gewesen, wenn es um die Trends der Zukunft geht. Eine kurze Einführung in den Tag bietet einen ersten Überblick über die zukünftige Entwicklung der Lebensmittelversorgung.

10:20-10:30 **SysExchange**

10:30-10:50 **Blick in die Zukunft**

Bruno Jahn

Fuchsschwarm

Der Blick in die Zukunft war schon immer ein Menschheitstraum. Doch selbst mit großen Big Data-Modellen und Marktforschung gibt es immer wieder böse Überraschungen. Bruno Jahn stellt eine Prognose-Methodik vor, die jedes Unternehmen umsetzen kann. Er selbst besitzt eine Prognosegüte von 90% basierend auf dieser Forecasting-Technik. Zusammen mit Ihnen wird er in diesem Impuls die drei Top-Themen des Tages bewertet.

10:50-11:00 **SysExchange**

Fleischalternativen

11:00-11:30 **Forecasting Fleischalternativen (1)**

10:30-11:30 **Fleisch-Alternativen im Check-Up**

Dr. Niels Jungbluth

ESU-Services, Zürich

Dr. Jungbluth ist Experte auf dem Gebiet der Ökobilanzierung des Lebensmittelkonsums. Fleischalternativen werden als Rettung des Klimas angepriesen und ebenso gesünder als das Original. Auf der anderen Seite

steht die Kritik, sie seien hochverarbeitet und unter dem Strich kaum weniger klimawirksam als Fleisch von echten Tieren. Hier werden die Pro und Cons von Fleischalternativen auf den Prüfstand gestellt.

11:30-12:00 **Forecasting Fleischalternativen (2)**

Mittagspause

Milchalternativen

13:00-13:30 **Forecasting Milchalternativen (1)**

13:30-14:30 **Milch-Alternativen im Check-Up**

Dr. Niels Jungbluth
ESU-Services, Zürich

Milch und Milchprodukte stehen beständig in der Kritik für ihre klimawirksame Art der Erzeugung. Mit Milchalternativen werden pflanzenbasierte Ersatzprodukte angeboten, die einen kleineren Fußabdruck aufweisen als das tierische Original. Der Markt für Alternativen wächst beständig. Wie sich das Original und die Alternativen aktuell bewerten lassen, ist Thema des Vortrags.

14:30-15:00 **Forecasting Milchalternativen (2)**

Kaffeepause

Abschluss

15:30-16:00 **Zusammenfassung der Forecastings**

Dr. Malte Rubach
M.R.EXPERT/EVENION

16:00-16:30 **SysExchange**

Ende der Veranstaltung gegen 17 Uhr

Was ist SysExchange?

SysExchange ist ein innovatives Interaktionsformat, das exklusiv für Reduction2020 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.

powered by

