

27. November 2019

KINNELOA
CALIFORNIA STREET KITCHEN
Ballindamm 40 | 20095 Hamburg

THINK TANK FOOD 2019 HEALTH & TASTE

Bei der Produktentwicklung von Lebensmitteln kommt heute keiner mehr um das Thema Gesundheit herum. Healthy Food ist zum Megatrend geworden. Aber was ist gesund? Reicht es weiterhin sich an allgemeinen Ernährungsgrundsätzen festzuhalten oder müssen individuelle Lösungen her? Und wie kann sich die Ernährungsbranche hier sinnvoll und glaubhaft positionieren? Einige spannende Gäste werden dazu Ihre Innovationen vorstellen. Außerdem werden aktuelle Foodtrends im Bezug auf Ihre Gesundheitsrelevanz wissenschaftlich beleuchtet. Freuen Sie sich auf einen leckeren und informativen Abend!

foodactive lädt ein zum:
Think Tank Food 2019 – Health & Taste.



Veranstalter
foodactive e.V.
Veritaskai 4
21079 Hamburg



Anmeldung bis zum
20.11.2019

Teilnahmegebühr:
155,- €*
*Für foodactive und Food Academy Mitglieder sowie für Süderelbe-Aktionäre beträgt die Teilnahmegebühr 95 Euro. (Preise zuzüglich Mehrwertsteuer)

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich für den **Think Tank Food 2019** bis zum 20.11.2019 an. Nutzen Sie zur Anmeldung unser Online-Formular auf www.foodactive.de oder nehmen Sie direkten Kontakt zu uns auf:

Telefon: +49 (0)40 – 355 103415

E-Mail: info@foodactive.de

Die Teilnahmegebühr beträgt **155 Euro.***

*Für foodactive und Food Academy Mitglieder sowie für Süderelbe-Aktionäre beträgt die Teilnahmegebühr **95 Euro.**
(Preise zuzüglich Mehrwertsteuer)

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 Nachricht 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 und Videos gemacht werden und diese auf der Webseite des Veranstalters sowie über Social Media Kanäle und analoge Medien veröffentlicht werden können.



THINK
TANK
FOOD



THINK TANK FOOD 2019 HEALTH & TASTE

27. November 2019 | 16:30–21:30 Uhr
Kinneoloa California Street Kitchen
Ballindamm 40 | 20095 Hamburg



KINNELOA

CALIFORNIA STREET KITCHEN



17:00 UHR

DAS KINNELOA KONZEPT

Marcell Jansen und Steffen Henssler |
Gründer und Entwickler KINNELOA
California Street Kitchen

Im Mai dieses Jahres öffnete das neue KINNELOA California Street Kitchen in der Europa Passage seine Türen. Initiator ist – wie wir auf unserem letzten Think Tank schon erfahren durften – ehemaliger Fußball-Profi, Unternehmer und jüngst auch Präsident des Hamburger SV **Marcell Jansen**. Als weiterer Kopf hinter diesem innovativen Gastro-Konzept steckt außerdem Fernsehkoch und Entertainer **Steffen Henssler**. Bei uns erzählen die beiden die Entstehungsgeschichte und was das KINNELOA so besonders macht.

PROGRAMM

16:30 Uhr **Eintreffen der Gäste**

16:45 Uhr **Begrüßung**



Karl-Heinz Krämer | Vorstand Block Foods AG und Vorstandsvorsitzender foodactive e.V.

Karl-Heinz Krämer ist nicht nur im Vorstand der Block Gruppe tätig, sondern auch langjähriger, engagierter Vorstandsvorsitzender des foodactive e.V.. Er wird unseren Think Tank mit einem Grußwort eröffnen.

17:00 Uhr



Das KINNELOA Konzept



18:00 Uhr



Update aus der Wissenschaft – Wie gesundheitsrelevant sind aktuelle Foodtrends?

PD Dr. Birgit-Christiane Zyriax | Leiterin Präventivmedizin und Ernährung Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf

Dr. Birgit-Christiane Zyriax forscht am UKE zum Thema Ernährung und Lebensstil in Verbindung mit Prävention und Therapie von chronischen Erkrankungen. Sie berichtet über den aktuellen Stand der Forschung und nimmt dabei auch Bezug auf aktuelle Ernährungstrends: Vegan vs. low-fat vs. low-carb vs. mediterran – was ist am ...

... Besten? Und welchen Sinn macht das so angesagte Intervall-Fasten? Freuen Sie sich auf wissenschaftlich fundierte Antworten auf diese und weitere Fragen.

18:45 Uhr

Networking I

19:15 Uhr

Das Kooperationsprojekt – „Personalised Nutrition“



Tobias Teuber | Gründer LykonDX GmbH und Maximilian Pahn | Director Innovation mymuesli GmbH

Das Thema „Personalisierte Ernährung“ nimmt hierzulande deutlich Fahrt auf. Wahre Vorreiter auf diesem Gebiet sind die Unternehmen Lykon & mymuesli. In einem Kooperationsprojekt ist es Lykon, spezialisiert auf DNA & Bluttests für zuhause, und mymuesli, Anbieter von personalisiertem Bio-Müsli, gelungen als weltweit erster Food-Anbieter die personalisierte Ernährung ganzheitlich „vom Test auf den Teller“ zu bringen.

Lykon



mymuesli

Tobias Teuber und Maximilian Pahn berichten über Ihr gemeinsames Projekt und darüber, warum Ihnen die Personalisierung der Ernährung so wichtig ist.

20:00 Uhr

Kleiner Snack? – Ein Erfahrungsbericht aus dem Hamburger Zoo.



Anke Spree | Projektmanagerin foodactive e.V.

20:20 Uhr

Networking II