

THINK TANK FOOD 2021

Hipster-Trends oder nachhaltige Biotechnologien?

Erbse, Pilze, Soja und co. verändern unsere Konsumgewohnheiten. Dabei bleiben die Fragen Warum? Wohin führt das? Was bedeutet das für unsere Foodbranche?

Hören und diskutieren Sie mit **Ernährungspsychologen Prof. Christoph Klotter** über die Gründe für veganen und vegetarischen Konsum.

Lernen Sie **Jennifer Schäfer** kennen. Eine junge Unternehmerin, die pflanzliche Milchprodukte produziert und ihre Produkte mittlerweile bei Starbucks verkauft.

Und schauen Sie mit dem Zukunftsforscher **Prof. Nick Lin-Hi** auf die Revolution der Agrar- und Ernährungsindustrie.

Freuen Sie sich auf neue Anregungen für unsere Food-Zukunft.

Es wird mehr als ein interessanter Abend!

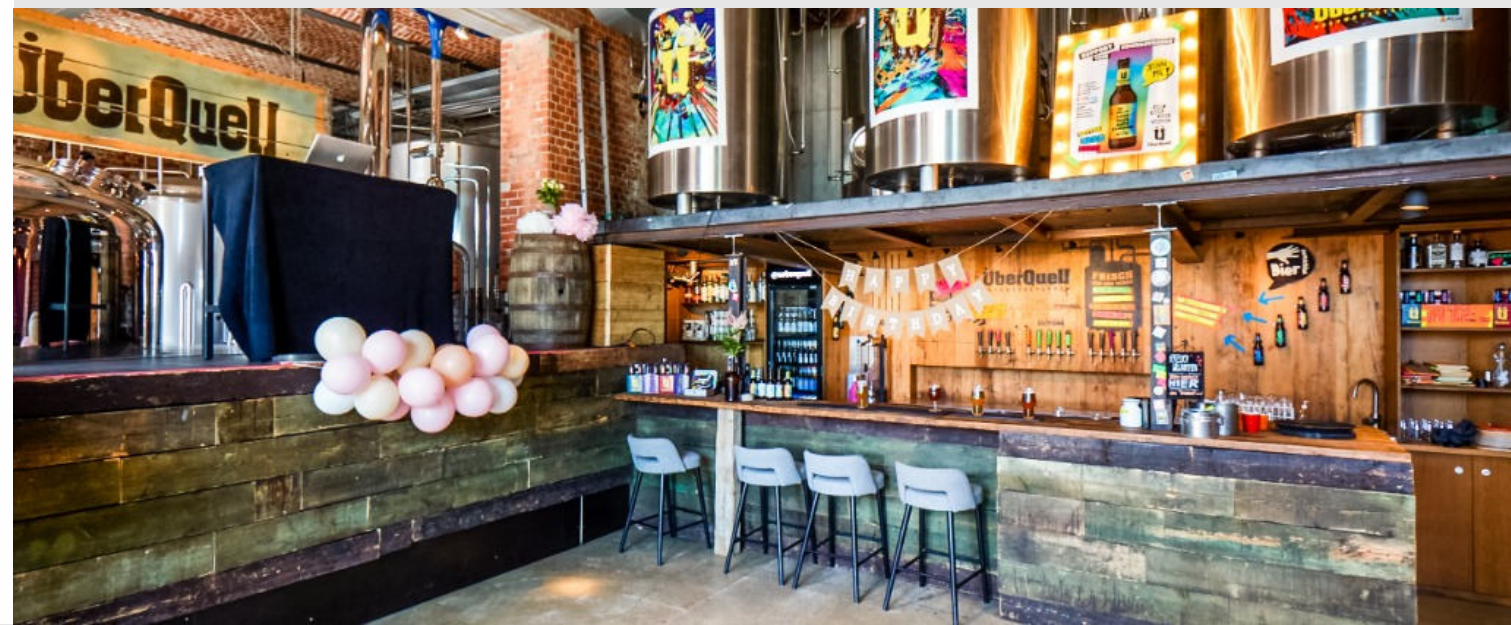
Gute Gründe für Ihre Teilnahme am
THINK TANK FOOD 2021:

- digitales Wiedersehen alter und Kennenlernen neuer Food-Freunde
- Mitmachen in Food-Zukunft neu und anders denken
- Erleben, welche Auswirkungen neue Prozesse und Produkte auf die Lebensmittelindustrie haben
- Erfahren, was Menschen bewegt, vegan und vegetarisch zu essen, trotz unserer Fleischkonsum-Gene

Einladung

THINK TANK FOOD 2021

02. DEZEMBER | 17:00-19:30 UHR
DIGITALE ÜBERTRAGUNG AUS
DER ÜBERQUELL BRAUEREI



Anmeldung

SEIEN SIE DIGITAL DABEI

Anmeldung:

- bis zum 30.11.2021 unter
www.foodactive.de

Teilnahmegebühr:

- 35 Euro für foodactive Mitglieder,
Food Academy Mitglieder sowie für
Süderelbe Aktionäre
- 65 Euro für externe Teilnehmer

Die Teilnehmer bekommen
rechtzeitig vor der Veranstaltung
einen Link zugeschickt.

Mit der Anmeldung stimmen Sie der
Speicherung, Nutzung und Verarbeitung Ihrer
Daten in Übereinstimmung mit den
Datenschutzanforderungen für die oben
genannte Veranstaltung zu. Sie können diese
Einwilligung jederzeit durch Nachricht an
info@foodactive.de widerrufen. Ferner stimmen
Sie zu, dass Bilder und Videos, die während der
Veranstaltung gemacht werden, auf der
Webseite des Veranstalters sowie über
SocialMedia Kanäle und analoge Medien
veröffentlicht werden können.

Programm

17:00 UHR Begrüßung



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

17:15 UHR



Fleisch ist Macht - Fleisch war Macht:
Erfolgstheorien von Fleisch- und
Milchersatzprodukten

**Dr. Christoph Klotter | Professor für
Ernährungspsychologie in Fulda**

- Kulturelle und symbolische Hintergründe
unseres Fleischverzehr
- Welche möglichen Beweggründe stehen
dahinter
- Vom historischen Wandel eines
materialisierten Symbols

18:00 UHR UNMILK - von 0 auf 100 in sechs
Monaten



**Jennifer Schäfer | Gründerin und
Geschäftsführerin von UNMILK**

- Milchwelt wird auf den Kopf gestellt
- Einblicke in die Herstellung von Hafermilch
und co.
- Jetzt geht es in die Starbucks-Filialen

18:45 UHR Pause

19:00 UHR



Das Laborschnitzel auf der
Überholspur: Der Beginn der
schöpferischen Zerstörung in der
Agrar- und Ernährungsindustrie

**Dr. Nick Lin-Hi | Professor für Wirtschaft und
Ethik in Vechta**

- Ernährung der Zukunft und kultiviertes
Fleisch
- Tierische Proteine ohne Tiere krepeln die
Agrar- und Ernährungsindustrie um

