

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.

Genießen Sie im Anschluss Pizza und Bier o.a. und erfreuen Sie sich am persönlichen Netzwerken.

Es wird mehr als ein interessanter Abend!

Gute Gründe für Ihre Teilnahme am
THINK TANK FOOD 2021:

- 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 | 16:30-21:00 UHR
ÜBERQUELL BRAUEREI



Anmeldung

PERSÖNLICH ODER DIGITAL, SEIEN SIE DABEI

Anmeldung: bis zum 18.11.2021 unter www.foodactive.de

Teilnahmegebühr für "live-dabei":

- 65 Euro für foodactive und Food Academy Mitglieder sowie für Süderelbe Aktionäre
- 115 Euro für externe Teilnehmer

Teilnahmegebühr für "digital-dabei":

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

Die Teilnehmerzahl vor Ort ist auf 50 Personen beschränkt. First Come – First Served. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Alle weiteren Teilnehmer sind digital per Livestream herzlich willkommen.

Die Veranstaltung findet unter der 3G-Regel statt. Entsprechende Nachweise bitten wir, vor Ort vorzuzeigen. Das Einloggen in die Luca-App ist erforderlich.

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. 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

16:30 UHR Eintreffen der Gäste

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 Fleischverzehrs
- 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

19:15 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 krempeln die Agrar- und Ernährungsindustrie um

20:00 UHR

get together bei Pizza & Bier

