

Programm



14:00 Doors Open

14:30 – 14:35 **Welcome & Opening Words**
Opening
Corinna Sattler – NGIN Food, Steffen Kellner – Ignore Gravity

14:40 – 14:55 **Seitenwechsel – Vom 200 Millionen Exit zum Startup Investor**
Keynote
Daniel P. Glasner – Cherry Ventures
Startup- und Investoren-Know How bringt Daniel P. Glasner, Founding Partner Cherry Ventures und Co-Founder von Quandoo, mit. Nach dem Verkauf der Reservierungsplattform Quandoo steht er heute auf Investorensseite und spricht über Investment-Trends in der Food Branche.

15:00 – 15:20 **Genuss ohne Reue – Nachhaltige Produktion ist ein Zukunftsmarkt**
Talk
Dieter Meier – Oro de Cacao, Tilo Hühn – Oro de Cacao & ZHAW
Eine neue Wertschätzung und ein Bedürfnis für Qualität und Gesundheit sowie die zwingende Notwendigkeit für Nachhaltigkeit werden die Produktion von Lebensmitteln in der Zukunft weiterhin signifikant verändern und neue Märkte schaffen.

15:25 – 15:55 **Trends in der Lebensmittelproduktion**
Panel
Christian Vagedes – Bedda, Annemarie Heyl – Kale&Me, Dr. Daniel Podmirseg – Vertical Farm Institute
Moderation: Anne Schade – NGIN Food
Vegan, frisch, Tech - sind das Buzzwords oder sind diese Begriffe längst Realität in der aktuellen Lebensmittelproduktion? Unser Panel mit Themenfokus Produktion bringt Experten und Startups an einen Tisch um zu diskutieren, welche Methoden sie nutzen, welchen Wert Unternehmen auf Nachhaltigkeit legen und in welchem Maß sie in Forschung investieren.

Networking Pause

16:25 – 16:35 **Slow Food Fast – Wie sieht die Zukunft der Restaurants aus?**
Inspiration
Talk
Christian Hamerle – Data Kitchen
Digital bestellen und das Essen aus der selbstöffnenden Glasbox beziehen. Wie das funktioniert und auf welche Zukunfts-Szenarien sich Gastronomen einstellen sollten, erläutert Christian Hamerle, Managing Director Data Kitchen.

16:40 – 16:55 **Das Leben der Kunden einfacher machen**
Keynote
Dr. Benjamin Rasch – DHL Paket Deutschland
Dr. Benjamin Rasch's Keynote führt in den Themenblock Distribution ein. Dabei erläutert er aus der Perspektive des Versand-Experten DHL, welches Gewicht der Food-Bereich inzwischen im E-Commerce einnimmt. Er beleuchtet die strategischen und operativen Besonderheiten beim Versand von Lebensmitteln und skizziert die Zusammenarbeit des Konzerns mit der Food-Branche.

17:00 – 17:30 **Überall und jederzeit – On-Demand Liefermodelle**
Panel
Andreas Jaegle – Everdine, Emanuel Pallua – Foodora, Therese Breyer – Markthalle Neun
Moderation: Christina Kyriasoglou – Gründerszene
Unsere Panelists erklären, wie sie Kundenansprüchen mithilfe ihrer besonderen Liefermodelle gerecht werden, welche Herausforderungen immer kürzere Lieferfristen mit sich bringen und wie eine mögliche Last-Mile-Delivery der Zukunft aussieht.

17:35 – 17:50 **Digital in die Zukunft des Essens**
Keynote
Verena Bahlsen – HERMANN'S
Jede neue Generation von Foodies erwartet neue Dinge von der Lebensmittelindustrie als vorangegangene Generationen. Verena Bahlsen, Co-Founderin des Food-Netzwerks HERMANN'S, spricht über die Erwartungen dieser neuen Generation und betont, warum traditionelle Lebensmittelhersteller diese ernst nehmen und darauf eingehen sollten.

17:55 – 18:05 **Food Revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von Morgen**
Speech
Dr. Claudia Banz und Vivian Michalski – Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg - Food Revolution 5.0
Für die aktuelle Ausstellung Food Revolution 5.0 verwandelt sich das Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg in ein Zukunftslabor. Dr. Claudia Banz erklärt, wie 30 internationale Designer ihre Ideen und Visionen präsentieren und dadurch einen kritischen Blick auf die globalisierte Nahrungsproduktion und die Zukunft der Ernährung in einer durch schwindende Ressourcen geprägten Wachstumsgesellschaft geben.

18:10 – 18:15 **Closing Words**
Closing
Corinna Sattler – NGIN Food, Steffen Kellner – Ignore Gravity

18:00 – 22:00 Networking und Open Bar by Freimeisterkollektiv