



# DIE ZUKUNFT IS(S)T JETZT!

## FOOD FORWARD:

NEUE ZUTATEN.  
NEUE TECHNOLOGIEN.  
NEUER GENUSS.

CONNECT BY SYMPOSIUM ESSEN + TRINKEN  
DONNERSTAG, 25.09.2025,  
DAMPFDOM, MOTORWORLD MÜNCHEN

### EIN TAG. DREI FORMATE:

Die dreiteilige Highlight-Veranstaltung CONNECT zeigt, wie aus Wandel Resilienz, aus neuen Genussformen Geschmack und aus Begegnung Zukunft wird.

#### - Konferenz:

Praxisnahe Perspektiven auf Konsumverhalten, Sortimentsentwicklung, KI und Verantwortung.

#### - Food Arena + Sense Lab:

Neue Genusswelten zum Probieren, Riechen und Diskutieren – inklusive Live-Cooking der Finalisten des Kochwettbewerbs Junge Wilde.

#### - Networking:

Kontakte knüpfen mit Start-ups, Industrie und Wissenschaft – auf Augenhöhe.

Unsere Sponsoren:



# Programmablauf

Tagesveranstaltung

am 25. September 2025 - 10:00 bis 23:00 Uhr

**Moderation: Daniel Anthes,**  
Food- + Nachhaltigkeitsexperte

## 10.00 UHR | START DER VERANSTALTUNG

+ Einlass in den Dampfdom in der Motorworld München

**Kommunikation + Austausch unter den Teilnehmenden sowie erster Besuch im Sense Lab der Food Arena:** Zutaten, Produkte + Getränke zum Probieren, Anfassen + Riechen

## 11.00 UHR | START DER KONFERENZ – PART 1: Welt im Umbruch, Märkte im Sinneswandel

Was treibt die Welt der Zukunft + den Geschmack von morgen an? Umbrüche, Strategien + Trends.

**Begrüßung + Einleitung Part 1**

- **Daniel Anthes,**  
Food- + Nachhaltigkeitsexperte

## 11.05 UHR | KEYNOTE:

„Zukunft neu denken – Zwischen Maximierung + Rückbesinnung – die Zukunft der Ernährung als unversöhnliche Paradoxie?“

- **Daniel Anthes,**  
Food- + Nachhaltigkeitsexperte

## 11.30 UHR | 3 THESENGELEITETE SPEED-PANELS:

„Die Zukunft schmeckt anders“

**Panel 1: „Wer bestimmt, was wir essen? Über Machtfragen im Ernährungssystem“**

- **Dr. Silke Lichtenstein,**  
Geschäftsführerin + Wissenschaftliche Leiterin, Dr. Rainer Wild Stiftung
  - **Klaus Mehler,**  
Geschäftsführer, Verlag W. Sachon GmbH
  - **Roland Stroese,**  
Vorsitzender der Geschäftsführung, Bereich „New Food“, Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG
- **Gesprächspartner folgt**

**Panel 2: „Tech it or leave it – Wie viel Technologie verträgt gutes Essen?“**

- **Dr. Verónica García Arteaga,**  
Gründerin + CEO, Neggst Foods GmbH
- **Holger Stromberg,**  
Geschäftsführer Nutriomix GmbH, Impact Co-Creator + Purpose Partner für sinnstiftende Food-Innovationen
- **Ira van Eelen,**  
Board Member, Cellulaire Agricultuur Nederland Stichting

**Panel 3: „Weniger ist mehr? Genuss zwischen Reduktion + Rebellion“**

- **Philip Kahnis,**  
Gründer + Geschäftsführer, Polly GmbH
- **Dr. Silke Lichtenstein,**  
Geschäftsführerin + Wissenschaftliche Leiterin, Dr. Rainer Wild Stiftung
- **Thomas Mempel,**  
Chief Commercial Officer, Semper idem Underberg AG

## 12.45 UHR | ABMODERATION PART 1

- **Daniel Anthes,**  
Food- + Nachhaltigkeitsexperte

## 12.50 UHR | LUNCH + NETWORKING

in der Food Arena mit Sense Lab:  
Zutaten, Produkte + Getränke zum Probieren, Anfassen + Riechen



#### 14.20 UHR | FORTSETZUNG DER KONFERENZ – PART 2:

**Konsum im Wandel, Innovation im Fokus**  
Zwischen Bedürfnis + Aufbruch:  
Wie Konsumverhalten + Innovation neue Impulse setzen.

#### Recap Part 1 + Einleitung Part 2

- **Daniel Anthes**,  
Food- + Nachhaltigkeitsexperte

#### 14.25 UHR | KEYNOTE:

**„Die Realität: Unterschiedliche Motivlagen + Bedürfnisse des Konsumenten von heute und morgen“**

- **Felix Muxel**,  
Vorstand, Gruppe Nymphenburg Consult AG

#### 14.50 UHR | STUDIE:

**„Bridging Barriers to Innovation: Reloaded – Wege aus der Innovationsblockade“**

- **Prof. Dr. Carsten Leo Demming**,  
Studiengangleiter BWL-Food Management,  
DHBW Heilbronn

- **Jochen Matzer**,  
Geschäftsführer, Food Harbour Hamburg

#### 15.20 UHR | BEST PRACTICE TALK MIT PLANT A FOODS

- **Manfred Vondran**,  
Geschäftsführer, Aachener Printen-  
und Schokoladenfabrik Henry Lambertz  
GmbH & Co. KG

- **Dr. Sara F. Marquart**,  
Geschäftsführerin + Mitgründerin / CTO,  
Planet A Foods GmbH

#### 15.45 UHR | KAFFEPAUSE + NETWORKING

in der Food Arena  
- Break-out Sessions mit Vorstellung  
einzelner Start-ups  
- Guided Tastings im Sense Lab  
- Austausch, Vernetzung +  
Kooperationsanbahnung

#### 17.00 UHR | FORTSETZUNG DER KONFERENZ – PART 3:

**Algorithmen, Appetit + Verantwortung**  
Digitale Transformation + smarte  
Lösungen – wie die Foodbranche  
gemeinsam Zukunft gestaltet.

#### Recap Part 2 + Einleitung Part 3

- **Daniel Anthes**,  
Food- + Nachhaltigkeitsexperte  
- **Hendrik Haase**,  
Publizist, Berater + Kommunikationsdesigner

#### 17.05 UHR | KURZ-IMPULS:

**„Update: Künstliche kulinarische Intelligenz – Neue Brücken in eine genießbare Zukunft“**

- **Hendrik Haase**,  
Publizist, Berater + Kommunikationsdesigner

#### 17.20 UHR | 3 LIGHTNING TALKS:

**„KI trifft Praxis“**

#### Part 1: Produktentwicklung

- **Dr. Christian Klein**,  
Gründer + Geschäftsführer,  
UMYNO Solutions GmbH  
- Gesprächspartner folgt

#### Part 2: Prozess + Nachhaltigkeit

- **Valentin Belser**,  
Gründer + Geschäftsführer,  
Delicious Data GmbH  
- Gesprächspartner folgt

#### Part 3: Marketing + Forecasting

- Gesprächspartner folgen

#### 17.55 UHR | DISKUSSIONSRUNDE:

**„KI trifft (Unternehmens-)Kultur:  
Zwischen Machen + Meinen“**

- **Dr. Katharina Schüller**,  
Gründerin + Geschäftsführerin (CEO), STAT-UP  
Statistical Consulting & Data Science GmbH

- **Hans-Günter Trockels**,  
Geschäftsführender Gesellschafter,  
Kuchenmeister GmbH  
- sowie ein weiterer Gesprächspartner

#### 18.25 UHR | WRAP-UP + VERABSCHIEDUNG

#### 18.35 UHR | ABENDLICHES GET-TOGETHER + LIVE-COOKING in der Food Arena

- Innovative Speisen + Getränke  
- Live gekocht von den Finalisten der  
Jungen Wilden  
- Musik, Netzwerk + Drinks

#### 23.00 UHR | VERANSTALTUNGSENDE

