



DIE ZUKUNFT IS(S)T JETZT!

FOOD FORWARD:

NEUE ZUTATEN.
NEUE TECHNOLOGIEN.
NEUER GENUSS.

CONNECT BY SYMPOSIUM ESSEN + TRINKEN
DIENSTAG, 10. MÄRZ 2026,
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 10. März 2026 - 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*,
CEO, Nature's Richness Holding GmbH
(Tochtergesellschaft Pfeifer & Langen
Industrie- und Handels-KG)
- *Arne Wiest*,
Geschäftsführer Einkauf Food,
Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG

**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
- *Arne Wiest*,
Geschäftsführer Einkauf Food,
Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG

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**,
Studiengangsleiter 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

- **Dr. Tobias Klinke**,
Co-Founder + Co-CEO, experial GmbH
- Gesprächspartner folgt

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