

---

## Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft

**Ziel des Kongresses ist es, mit allen Akteuren der Ernährungs- und Agrarbranche, der Ernährungsbildung, der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung Leitbilder für funktionsfähige und tragfähige Ernährungssysteme der Zukunft zu entwerfen und zu diskutieren.**

**Durch die – in dieser Form einzigartige – wertschöpfungsübergreifende Ausrichtung und die Beteiligung internationaler Partner wird dazu angeregt, „jenseits des eigenen Tellerrandes hinaus“ nach Impulsen und Modellen für die bayerische Ernährungswirtschaft der Zukunft, unter aktiver Beteiligung der Landwirtschaft, zu suchen.**

**Break-out-Sessions und Diskussionsrunden unterstreichen den partizipativen und lösungsorientierten Ansatz des Kongresses. Zielgruppe der zweitägigen Veranstaltung sind entsprechend Multiplikatoren aus den drei Hauptbereichen der Wertschöpfungskette (Agrar/Landwirtschaft - Verarbeiter/Ernährungsindustrie/Handwerk – Verbraucher). Die Ergebnisse der Veranstaltung werden im Nachgang in Form eines Whitepapers aufbereitet und dienen als Wegweiser und Impulsgeber für den anstehenden Wandel.**

**Ort:** Konferenzzentrum München der Hanns-Seidel-Stiftung  
Lazarettstraße 33, 80636 München

**Zeit:** 20.-21. November 2024

**Veranstalter:** KErn, LfL, Cluster Ernährung

**Schirmherrschaft:** StMELF

**Partner:** NewFoodSystems, TUM, EIT Food, Königlich Dänische Botschaft, Fraunhofer IVV; EIT Food, Universität Bayreuth, Niederlande

## Programm:

### 20. November 2024

13.00 Uhr	Check-in & Get-together bei Kaffee
14.00 – 14.30 Uhr	<b>Begrüßung</b> Angefragt: StMin Michaela Kaniber
14.30-14.45 Uhr	<b>Moderation &amp; Einführung</b> Christine Röger, KErn
14.45 – 15.30 Uhr	<b>Eröffnungsvortrag: Ernährungssysteme mit Zukunft</b> Prof. Dr. Hannelore Daniel
15.30 – 15.45 Uhr	Kaffeepause
15.45 – 16.45 Uhr	<b>Auf dem Weg in die Zukunft: Impulse aus Europa</b> Dänemark: Tanja Asmussen, Königlich Dänische Botschaft, Schweiz: Dr. Lucas Grob, Swiss Food Research Niederlande: N.N.
16.45 – 17.00 Uhr	Kaffeepause
17.00 – 18.00 Uhr	<b>Auf dem Weg in die Zukunft: Impulsgeber in Deutschland</b> Dr. Georg Schirmmacher, EIT Food / Prof. Dr. Sabine Kulling, NewFoodSystems, / TUM Venture Labs / Lia Carlucci, Food Campus Berlin / NEU.LAND
18.00 – 18.30 Uhr	<b>Diskussionsrunde: Auf dem Weg in die Zukunft</b>
18.45 – 22.00 Uhr	<b>Abendveranstaltung:</b> <b>Begrüßung</b> <b>Impuls: Wie können wir Ernährungsthemen besser kommunizieren</b> <b>Netzwerken &amp; Abendessen</b>

### 21. November 2024

8.30 Uhr	Check-in & Get-together bei Kaffee
9.00 – 9.15 Uhr	<b>Intro: Die Rolle der Erzeuger und Verarbeiter bei der Ernährung der Zukunft</b> Dr. Martin Kussmann, KErn
9.15 – 10.00 Uhr	<b>Ernährung im Wandel – Trends, Tradition &amp; Innovation</b> Hanni Rützler
10.00 – 10.30 Uhr	<b>Was is(s)t Bayern: Dritte Bayerische Ernährungsstudie</b> Prof. Dr. Kurt Gedrich / Prof. Dr. Jakob Linseisen
10.30 – 11.00 Uhr	Kaffeepause
11.00 – 12.15 Uhr	<b>Break-Out-Sessions</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Planetary Health Diet aus bayerischer Perspektive</b> (Sessionleitung: Prof. Dr. Ute Weisz, TUM) Prof. Dr. Sabine Kulling, MRI &amp; New FoodSystems / Prof. Dr. Janin Henkel-Oberländer, Universität Bayreuth / Dr. Robert Schätzl, LfL / Friedrike Wagner, EIT Food</li><li>• <b>(Gemeinschafts-)Gastronomie und Handwerk zukunftsfähig machen</b> (Sessionleitung: Dr. Stephan Lück, KErn) Andi Schweiger, Tressbrüder Freaks to Table</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lokale Wertschöpfungsketten</b> (Sessionleitung: Sebastian Wolfrum / KErn &amp; Prof. Dr. Christian Fikar, Universität Bayreuth) Metropolregion Nürnberg, Unser Land</li> <li>• <b>Kurze Wege – Regionale Vermarktung aus Sicht des Handels</b> (Sessionleitung: Werner Prill) ALDI / Sebastian Funk, EPOS / REWE</li> </ul>
<b>12.15 – 13.15 Uhr</b>	<b>Mittagspause</b>
<b>13.15 – 14.00 Uhr</b>	<b>Zusammenfassung der Break-out-Sessions</b>
<b>14.00 – 14.30 Uhr</b>	<b>Start-up-Pitches</b>
<b>14.30 – 14.45 Uhr</b>	<b>Intro: Die Rolle der Verbraucher bei der Ernährung der Zukunft</b> Dr. Stephan Lück, KErn
<b>14.45 – 15.30 Uhr</b>	<b>Wie nehmen wir den Verbraucher mit?</b>
<b>15.30 – 16.00 Uhr</b>	<b>Kaffeepause</b>
<b>16.00 – 17.00 Uhr</b>	<b>Abschlussrunde:</b> <b>Wie kann eine zukunftsweisende Zusammenarbeit über die Wertschöpfungskette hinweg gelingen?</b> Prof. Dr. Hannelore Daniel / Günther Felßner, BBV / Sebastian Funk, EPOS
<b>17.00 Uhr</b>	<b>Verabschiedung</b>