



Genuss



Gesundheit



Convenience



Nachhaltigkeit

## Es ist angerichtet:

### Food for Thought, Inspiration und Hochgenuss garantiert

- NEXT GENERATION FOOD: Das Business Event im Rahmen der Berlin Food Week
- Die Denkfabrik mit den führenden Köpfen, Impulsgebern und Experten der Foodbranche
- Der Think Tank von Chefkoch.de, ecom consulting und inspirato KONFERENZEN geht am 10.10. in Berlin in die zweite Runde
- Vier Schlüsselrends im Lebensmittelkonsum: Genuss, Gesundheit, Convenience & Nachhaltigkeit
- Drei Jungunternehmer der E-Food Branche treten im Start-Up-Pitch gegeneinander an
- Detailliertes Programm zum Download unter:  
[http://www.inspirato.de/tl\\_files/Downloads/inspirato\\_NEXT\\_GENERATION\\_FOOD\\_2014\\_Programm.pdf](http://www.inspirato.de/tl_files/Downloads/inspirato_NEXT_GENERATION_FOOD_2014_Programm.pdf)

Bad Homburg v.d.H., 01.10.2014. Nachdem es letztes Jahr gelang, über 140 fachkundige Teilnehmer nachhaltig zu begeistern, geht die Denkfabrik **NEXT GENERATION FOOD** am 10.10.2014 in der Kalkscheune in Berlin in die zweite Runde!

Die Veranstaltung für Lebensmittelindustrie und -handel ist die einzige ihrer Art, die einen klaren Fokus auf digitale Geschäftswege und -konzepte legt.

Hinter dem Event stehen Europas größte Koch-Community Chefkoch.de, der e-Commerce Spezialist ecom consulting sowie der Konferenzveranstalter inspirato.

Die diesjährigen Teilnehmer dürfen sich auf folgende Highlights freuen:

- mehr als 30 inspirierende **Keynotes, Learnings und Best Practices**
- 4 **parallele Sessions zu den Food Megatrends** Genuss, Gesundheit, Convenience und Nachhaltigkeit
- **CMO-Runde** zum Thema „Food trifft auf High Tech – Das kulinarische Markenerlebnis 3.0“
- **„E-Food“ Power-Talk**
- interaktive Workgroups im **Food-Barcamp**
- **„Food Experience“** powered by Berlin Food Week
- **Start-Up Pitch** powered by E-Food Blog
- **Networking Area** mit aktuell 8 Ausstellern
- **Meet´N Eat After Show Party** im Innenhof der Kalkscheune, powered by oneglass WINE & MAKI Rolls

Ernährung ist heute weit mehr als reine Nahrungsaufnahme. Genuss wird zum Erlebnis. "Social" und "Mobile" sind auch beim Essen in aller Munde. "Ich bin, was ich esse" ist das



Genuss



Gesundheit



Convenience



Nachhaltigkeit

neue Motto der digitalen Avantgarde – und der Mainstream folgt. Was bedeutet das für die Gastronomie-Branche, die Industrie und den Handel? Wo liegen die Chancen?

**Robert Walters**, Geschäftsführer von cookbutler, hält den Vorstoß ins e-Commerce für unumgänglich, um den Lebensmittelkonsumenten der Zukunft zu bedienen:

*„Die nachkommende Generation wächst sehr digital und schnelllebig auf. Natürlich erreicht man diese zunehmend online. Insofern ist ein Multi-Channel Ansatz erforderlich. Das ist auch gut so, denn man hat hier die Chance viele zusätzlich Informationen zu Gerichten, Zutaten oder sonstigen Value Added Services zu transportieren. Ziel ist es diese Generation wieder mehr zum Kochen zu bewegen, z.B. im Rahmen von privaten oder öffentlichen Events. Das Einkaufs- und Kochverhalten wird sich in den kommenden Jahren sehr stark verändern, und hier entwickeln wir Lösungen.“*

**Peter Wiedeking** von abendtüte hingegen glaubt, dass dem sich wandelnden Bewusstsein der Konsumenten am besten mit mehr Fokus auf nachhaltige Produktion Rechnung zu tragen sei: *„Lebensmittel zu verkaufen bedeutet jeden Tag die Kunden mit höchster Qualität zu versorgen. Schlechte Qualität, nicht artgerechte Tierhaltung, Respektlosigkeit vor unseren Nahrungsmitteln will die Next Food Generation nicht mehr sehen, lesen oder hören. Die Next Food Generation möchte frische, gesunde Ware kaufen.“*

Grundsätzlich haben die Neuerungen im digitalen Bereich dazu geführt, dass *„(...) wir alle (...) insgesamt anspruchsvoller (werden), quer durch alle Altersgruppen (...). Wir haben ja auch kulinarisch immer mehr Möglichkeiten. Aber es tun sich auch neue Nischen auf.“*, so **Max Wittrock**, Gründer von mymuesli.

Einige dieser Nischen werden bereits bedient, an anderen tüfteln Jungunternehmer, wie die von BioButler, Kulinado und The Food Assembly. Ihre Geschäftsideen werden sie zum krönenden Abschluss des Think Tanks beim Start-Up Pitch, powered by E-Food Blog zum Besten geben. Dem glücklichen Gewinner winkt ein Mediapackage von Chefkoch.de.

Terminlich ist die Denkfabrik in die **Berlin Food Week** integriert.

Die Party findet diesmal am Vorabend, den 09.10. auf der **Berlin Food Night**, einem exklusiven Event für 500 geladene Gäste aus Gastronomie, Hotellerie, Wirtschaft, Politik und Presse statt. In den Genuss dieses kulinarischen Auftakts kommen in diesem Jahr erstmals auch alle Teilnehmer, Referenten und Partner des Think Tanks.

Informationen und Anmeldung unter: [www.next-generation-food.de](http://www.next-generation-food.de)

Ansprechpartner:

Franziska Thiele, Geschäftsbereichs- und Projektleitung,

inspirato Konferenzen, E-Mail: [f.thiele@inspirato.de](mailto:f.thiele@inspirato.de), Tel.: +49 (0) 6172 98196 82