

FOOD SYSTEM REVOLUTION



Gestalte mit uns die Zukunft des Food Systems vom Acker bis zur Gabel.

Festival-Broschüre

Programm | Location-, Stand- und Ausstellerplan | Catering Menü | Parken

Das 2. New Food Festival Stuttgart | Konferenz & Expo
4. bis 6. März 2025 | <https://newfoodfestival-stuttgart.de>

PROGRAMM | Mi. 05.03.25 | Vormittags | Inspiration Stage (Audimax)

08:30 - 09:00	Türöffnung, Checkin & Badgeausgabe - Eingang Bio I	
09:00 - 09:10	Begrüßung & Beginn des 2. New Food Festivals Stuttgart 2025	Franziska Grabow, Sabina Paulik
09:10 - 09:25	Willkommen in Stuttgart! Grußworte der Wirtschaftsförderungen der Landeshauptstadt Stuttgart und der Region Stuttgart	Eberhard Wachter, Konstantin Schneider
09:25 - 09:30	Aus Tradition dem Wandel verpflichtet Grußwort der Uni Hohenheim	Julia Fritz-Steuber
09:30 - 09:40	Food System (R)Evolution in Agrar und Food Opening Note Tag 1: Wie wir in Zukunft ein stabiles Agrar und Food System schaffen können.	Mark Leinemann
09:40 - 09:50	Innovation für profitables Wachstum - wirklich? Ein "Wake-up-Rant" als Kopfwascher zu "Dead Food Startup Toys", Innovation und Startups als Inspiration für F&E	Dr. Lucas Grob
09:50 - 10:00	Pause: Bio Break & Möglichkeit zum Raumwechsel: ab 10:00 Beginn des Programm auf der Innovation Stage als 2. Bühne	
10:00 - 10:20	Intro Note: Agrar (FOKUS Thema AGRAR) Überblick und Fakten zum Status und den zukünftigen Herausforderungen im Agrarsektor	Christoph Mandl
10:20 - 10:50	Agrar Lösungen für die Zukunft (FOKUS Thema AGRAR) - Keynote(s) mit Best Practice Lösungen zur Anpassung des Agrarsektors: <ul style="list-style-type: none"> Solvejg Klein: Die pflanzliche Zukunft der Milkschokolade Fabian Braitsch, Hempions: Hanf als alternativer Agrar-Rohstoff für hochwertige Nahrungsmittel Dr. Evelyn Reinmuth, Universität Hohenheim: Food:First: Upcycling von Nebenströmen im dynamischen Spannungsfeld Agrar-Food 	Solvejg Klein, Fabian Braitsch, Dr. Evelyn Reinmuth
10:50 - 11:00	Pause: Bio Break, Möglichkeit zum Raumwechsel sowie Aufbau des nachfolgenden Workshops	
11:00 - 12:00	Agrar Future Solution Workshop - World Cafe (FOKUS Thema AGRAR) Mehr Menschen mit weniger Agrarfläche ernähren – wie gelingt in Zukunft die Quadratur dieses Kreises? Workshop mit 4 World Cafe Stationen zur Ermittlung von Herausforderungen und Erarbeitung von Lösungen für die Zukunft im Agrarsektor	Franziska Grabow, Mark Leinemann
12:00 - 12:45	Talkpanel zu Agrar System Solutions (FOKUS Thema AGRAR) Talkpanel zu den Workshop-Ergebnissen mit Dr. Martijn Sonneveld (ETH Zurich World Food System Center), Dr. Evelyn Reinmuth (Uni Hohenheim/Biökonomie & Kreislaufwirtschaft), Prof. Dr. Friedrich Longin (Leiter Weizenforschung Universität Hohenheim), Dominik Ewald (German Agrifood Society, Lösungen von Agritech Startups), Moderation: Anna Loraine Hartmann (Niedersachsen.next)	Dr. Evelyn Reinmuth, Prof. Dr. Friedrich Longin, Dominik Ewald, Dr. Martijn Sonneveld, Anna Loraine Hartmann
12:45 - 14:00	Mittagspause mit Startup Food & Drinks Buffet in der Mensa @ Uni Hohenheim - Möglichkeit zum Besuch der Messe / Expo in den Bio I + II Foyers sowie der neuen Mensa (gegenüber den Bio I + II Foyers)	Mensa @ Uni Hohenheim (Gebäude ggü. den Konferenzräumen)

PROGRAMM | Mi. 05.03.25 | Nachmittags | Inspiration Stage (Audimax)

14:00 - 15:00	"Lab Walk & Talk" (nur mit Voranmeldung; max. 15 Personen) - organisiert durch die Universität Hohenheim "Lab"-Tour & Forschungsaustausch in den Technika der Uni Hohenheim. Angemeldete Technika-Tour Teilnehmende treffen sich kurz vor 14:00 h vor dem Raum B11 in Bio I	Technika der Universität Hohenheim (nicht im Audimax!)
15:00 - 15:20	Intro Note: Food (FOKUS Thema FOOD) Überblick und Fakten zum Status und den zukünftigen Herausforderungen im Foodsektor	Prof. Dr.-Ing. Mario Jekle
15:20 - 15:50	Food Lösungen für die Zukunft (FOKUS Thema FOOD) Keynotes mit Best Practice Lösungen zur Anpassung des Foodsektors (english): <ul style="list-style-type: none"> Saul Abrahams, AKA Foods: Tradition Meets Technology: How AI-Enabled New Product Development Helps Preserve Knowledge for Multi-Generational Food Businesses. Anat Natan, ANINA: The (r)evolution of convenience meals. Gittan Schiöld, Re:Meat: Redefining how meat ends up on our plates 	Saul Abrahams, Anat Natan, Gittan Schiöld
15:50 - 16:00	Pause: Bio Break , Möglichkeit zum Raumwechsel sowie Aufbau des nachfolgenden Workshops	
16:00 - 17:00	Food Future Solution Workshop - World Cafe (FOKUS Thema FOOD) Wie schaffen wir mehr Effektivität & Effizienz bei der Ressourcennutzung im Foodsektor? Workshop mit 4 World Cafe Stationen zur Ermittlung von Herausforderungen und Erarbeitung von Lösungen für die Zukunft im Foodsektor	Franziska Grabow, Mark Leinemann, Saul Abrahams
17:00 - 17:45	Talkpanel zu Food System Solutions (FOKUS Thema FOOD) Talkpanel zu den Workshop-Ergebnissen mit Ingeborg Gasser-Kriss (Innovation Advisor to big and small companies across industries...), Dr. Bettina Brinkmann (Präsidentin SFATA - Swiss Food & AgroTech Association), Dr. Jochen Weiss (Fachgebietsleiter FG Lebensmittelmaterialwissenschaft, Universität Hohenheim), Peter Schmetz, Principal, Vorwerk Ventures, Moderation: Lee Greene (Foodhub NRW)	Dr. Bettina Brinkmann, Ingeborg Gasser-Kriss, Prof. Dr. Jochen Weiss, Peter Schmetz, M. Lee Greene
17:45 - 18:00	Closing Note Tag 1 Der Wandel in Agrar & Food - Learnings des ersten Tages - danach Wechsel in die Mensa zum Special Act und Networking bei Food & Snacks	Mark Leinemann
18:00 - 18:30	Special Act: Deutschland-Premiere von ANINA - Live Cooking Show & Tasting Anat, Gründerin von ANINA präsentiert erstmals ihre innovativen Fertiggerichte in Deutschland (Premiere!) bei einem Live Cooking inkl. Verkostung - und eröffnet damit unseren Network Apero	Anat Natan Locationwechsel! In das Gebäude ggü zur Food Expo Zone in der Mensa Hohenheim
18:30 - 22:00	Networking Apero After-Festival-Networking bei Food Startup Snacks & Drinks in der "Food Expo-Zone" und der Mensa der Universität Hohenheim	Mensa Hohenheim

PROGRAMM | Mi. 05.03.25 | Vormittags | Innovation Stage (Hörsaal B2)

08:30 - 09:00	Türöffnung, Einlass	
09:00 - 09:50	Programm nur auf der > Inspiration Stage (Audimax)	
09:50 - 10:00	Pause: Bio Break & Möglichkeit zum Raumwechsel: ab 10:00 Beginn des Programm auf der Innovation Stage als 2. Bühne	
10:00 - 10:20	Braucht Wurst noch Fleisch? - Die Entwicklung veganer Alternativen am Beispiel der Salami (FOKUS Thema FOOD) Entwicklung einer veganen Alternative basierend auf einem tierischen Originalprodukt am Beispiel der Salami. Im Zuge des Vortrages wird auch auf die aktuelle Situation und daraus resultierende Probleme die Verbrauchererwartung bezüglich Clean Labelling eingegangen.	Dr. Lisa Berger
10:20 - 10:40	Up & Coming: Neue Fette und Öle für den Einsatz in Lebensmitteln (FOKUS Thema FOOD) Herstellung und Einsatzmöglichkeiten von fraktionierten und anwender-spezifisch designten Fett- und Ölfraktionen für den Einsatz in Lebensmitteln. Die Bedeutung für innovative Produktentwicklungen im Lebensmittelbereich, v.a. im Hinblick auf die Entwicklung pflanzlicher Alternative, wird zudem beleuchtet.	Prof. Dr. Jochen Weiss
10:40 - 11:00	Pause: Bio Break, Möglichkeit zum Raumwechsel, Besuch Expo in neuer Mensa und Foyers BIO I+II	
11:00 - 11:40	Drei-Minuten Startup Pitches <ul style="list-style-type: none"> • MISS LIQUID (nutritious funct. Mylkshakes on the go) • mandu-care GmbH (Functional Drinks) • Pranosh Food GmbH (Healthy Snacks) • Quickies UG (Ready-to-Bake-Produkte) • Verrano GmbH (gereiftes, geräuchertes Wurzelgemüse) • Vidakafe (Functional Coffee) 	Moderation: Thomas Andersen
11:40 - 12:00	Barriers to Innovation in der Food-Branche (FOKUS Thema FOOD) Preview erster Ergebnisse zu einem empirischen Projekt in Kooperation mit Foodharbour Hamburg und der TU München.	Prof. Dr. Carsten Leo Demming
12:00 - 12:20	Zukunft gestalten: Nachhaltige Innovationen und eigenständige Bio-Produkte als Treiber der Transformation der Foodwertkette (FOKUS Thema FOOD) Wie ein Food-Mittelständler mit eigenständigen Bio-Produkten, die über klassische Ersatzprodukte hinausgehen, die Lebensmittelwertkette revolutionieren können – vom Anbau über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung.	Matthias Pfestorf (Vitaquell)
12:20 - 12:40	Zwischen Tradition und Trend: Die Entwicklung der veganen Maultasche 2.0 (FOKUS Thema FOOD) Die Maultasche ist ein Symbol schwäbischer Tradition – doch wie lässt sich ein solch etabliertes Produkt erfolgreich in eine vegane Version transformieren? Praxisnahe Einblicke aus der Welt der Maultaschen veranschaulichen, wie mittelständische Betriebe den Wandel gestalten können, ohne die Tradition aus den Augen zu verlieren.	Anja Staudacker (Bürger)
12:45 - 14:00	Mittagspause mit Startup Food & Drinks Buffet in der Mensa @ Uni Hohenheim - Möglichkeit zum Besuch der Messe / Expo in den Bio I + II Foyers sowie der neuen Mensa (gegenüber den Bio I + II Foyers)	Mensa @ Uni Hohenheim (Gebäude ggü. den Konferenzräumen)

PROGRAMM | Mi. 05.03.25 | Nachmittags | Innovation Stage (Hörsaal B2)

14:00 - 14:20	<p>Hefeprotein – ein Upcycling-Konzept für die Lebensmittelherstellung von morgen (FOKUS Thema FOOD)</p> <p>Vorstellung des Konzepts des Start-Ups ProteinDistillery zur Herstellung von funktionalen Hefeproteinen für die Lebensmittelindustrie.</p>	Laura Herz, Tomas Kurz
14:20 - 14:40	<p>Kreislaufwirtschaft: Wie man Nebenströme aus der Foodverarbeitung für neue Proteinalternativen nutzbar machen kann (FOKUS Thema FOOD)</p> <p>Nutzbarmachung von industriellen Nebenströmen am Beispiel von ValueGrain als neuem Rohstoff für die Lebensmittelindustrie</p>	Tim Gräsing
14:40 - 15:00	<p>From Foodwaste to Packaging - Upcycling for sustainable packaging (FOKUS Thema FOOD / PACKAGING)</p> <p>How food processing waste from shelves of crabs and insects can be used for sustainable food packaging solutions</p>	Vitor Carneiro (Keynote in english)
15:00 - 15:40	<p>Drei-Minuten Science Pitches der Universität Hohenheim:</p> <ol style="list-style-type: none"> Lorena Avila Cortes: Encapsulation of Polyphenols /Functional Food and Supplements Phillip Müter: Effizientere und ressourcenschonende Produktion haltbarer Pflanzendrinks durch Reduktion der Foulingprozesse in der Verarbeitung Sebastian Mannweiler: Natürliche Pflanzen-Wachse als Oleogelatoren zur Imitation und Ersatz tierischer Festfette, um gesunden Pflanzenstoffe (zB. Omega-3) in Fleischersatzprodukte einbringen zu können. Theresa Scheuerer: Proteine aus Mikroorganismen wie Hefen / Mikroalgen als potentielle nachhaltige Proteinalternativen für vegane Lebensmittel mit Fokus auf funktionelle und texturgebende Protein-Eigenschaften. Viktor Hahnemann: Projekt QuiPack - Intelligenz und integratives Design in Verpackungen für die Lebensmittelwertschöpfungskette 	Moderation: Thomas Andersen
15:40 - 16:00	<p>Pause: Bio Break, Möglichkeit zum Besuch der Messe</p>	
16:00 - 16:20	<p>Intelligente Agrarrobotik (FOKUS Thema AGRAR)</p> <p>Aufgrund des Mangels an verfügbaren, bezahlbaren Arbeitskräften gewinnen Agrarroboter zunehmend an Bedeutung und finden verstärkt Einsatz auf landwirtschaftlichen Flächen und Betrieben. Diese Technologien ermöglichen die vollständige Autonomisierung landwirtschaftlicher Prozesse. Doch was zeichnet eigentlich intelligente Agrarroboter aus?</p>	Nils Lühling
16:20 - 16:40	<p>Innovation Mapping: Agritech Lösungen für aktuelle und zukünftige Herausforderungen in der Landwirtschaft (FOKUS Thema AGRAR)</p> <p>Vortrag Fraunhofer Institut Rostock</p>	Dominik Ewald
16:40 - 17:00	<p>Innovations in Green Biorefinery Grass Processing for Sustainable Protein Production (FOKUS Thema AGRAR > FOOD)</p> <p>This session focuses on the innovative work being conducted at a green biorefinery, where grass is processed into high-quality feed for ruminants and non-ruminants.</p>	Caroline de Freitas (Keynote in english)
Ab 17:00	<p>Programm auf > Inspiration Stage oder Besuch der Messe</p>	

PROGRAMM | Do. 06.03.25 | Vormittags | Inspiration Stage (Audimax)

08:30 - 09:00	Türöffnung, Checkin & Badgeausgabe - Eingang Bio I	
09:00 - 09:10	Begrüßung & Beginn des 2. New Food Festivals Stuttgart 2025	Franziska Grabow, Sabina Paulik
09:10 - 09:30	Recap Tag 1 & Outlook Tag 2 Zusammenfassung des 1. Festivalstages und Ausblick auf den 2. Festivaltag	Franziska Grabow, Mark Leinemann
09:30 - 09:50	Food System (R)Evolution in Gastronomie und Handel Opening Note Tag 2: Wie wir in Zukunft ein stabiles Gastronomie- und Handels-System schaffen können.	Mark Leinemann
09:50 - 10:00	Pause: Bio Break & Möglichkeit zum Raumwechsel: ab 10:00 Beginn des Programm auf der Innovation Stage als 2. Bühne	
10:00 - 10:20	Intro Note: Die Gastronomie und ihre liebsten Herausforderungen. Ein aktueller Branchenüberblick mit Fakten aus Wissenschaft und Praxis zum Status und den zukünftigen Herausforderungen im Gastronomiesektor und einem Ausblick, wie wir gemeinsam ein Teil der Lösung werden können.	Gerhart Stadlbauer
10:20 - 10:50	Gastronomie Lösungen für die Zukunft (FOKUS Thema GASTRONOMIE) Keynote(s) mit Best Practice Lösungen zur Anpassung des Gastronomiesektors: <ul style="list-style-type: none"> • Fabian von Aichberger, Foodforecast Technologies: Künstliche Intelligenz für präzise Absatzprognosen die Gastronomie • Nico Hansen, Vanozza: Vom Gastro-Unternehmer zum pflanzlichen Käse-Start-up • Jędrzej Cichocki, Kleinblatt: Von der Küche auf den Acker – und zurück: Wie Indoor Gardening die Gastronomie revolutioniert 	Fabian von Aichberger, Nico Hansen, Jędrzej Cichocki
10:50 - 11:00	Pause: Bio Break, Möglichkeit zum Raumwechsel sowie Aufbau des nachfolgenden Workshops	
11:00 - 12:00	Gastro Future Solution Workshop - World Cafe (FOKUS Thema GASTRONOMIE) Wie schaffen wir eine smarte und nachhaltige Gastronomie? Workshop mit 4 World Cafe Stationen zur Ermittlung von Herausforderungen und Erarbeitung von Lösungen für die Zukunft im Gastronomiesektor	Anna Karle, Nico Hansen, Gerhart Stadlbauer
12:00 - 12:45	Talkpanel zu Gastro System Solutions (FOKUS Thema GASTRONOMIE) Talkpanel zu den Workshop-Ergebnissen des Gastro Future Solution Workshop - World Cafe (FOKUS Thema GASTRO): Wie schaffen wir eine smarte und nachhaltige Gastronomie?? Welche Herausforderungen gibt es und welche Lösungen für die Zukunft im Gastrosektor können helfen?	Anna Karle, Nico Hansen, Jürgen Galle, Moderation: Gerhart Stadlbauer
12:45 - 14:00	Mittagspause mit Startup Food & Drinks Buffet in der Mensa @ Uni Hohenheim - Möglichkeit zum Besuch der Messe / Expo in den Bio I + II Foyers sowie der neuen Mensa (gegenüber den Bio I + II Foyers)	Mensa @ Uni Hohenheim (Gebäude ggü. den Konferenzräumen)

PROGRAMM | Do. 06.03.25 | Nachmittags | Inspiration Stage (Audimax)

14:00 - 15:00	"Lab Walk & Talk" (nur mit Voranmeldung; max. 15 Personen) - organisiert durch die Universität Hohenheim "Lab"-Tour & Forschungsaustausch in den Technika der Uni Hohenheim. Angemeldete Technika-Tour Teilnehmende treffen sich kurz vor 14:00 h vor dem Raum B11 in Bio I	Technika der Universität Hohenheim (nicht im Audimax!)
15:00 - 15:20	Intro Note Handel: Warum essen wir, was wir essen? Die Psychologie hinter Fleischkonsum und dessen Alternativen (FOKUS Thema HANDEL) Ernährungswende im Handel: Auch wenn der Fleischkonsum in Deutschland leicht rückläufig ist, steigt der globale Konsum weiter an. Warum essen wir Fleisch und wann entscheiden wir uns für die immer weiter verbreiteten Alternativen? Dieser Vortrag beleuchtet die Psychologie hinter unseren Entscheidungen, wenn es darum geht Fleisch zu konsumieren oder darauf zu verzichten.	Dr. Kevin Winter
15:20 - 15:50	Lösungen für die Zukunft des Handels Keynote(s) mit Best Practice Lösungen zur Anpassung des Handelssektors: <ul style="list-style-type: none"> • Elia Henrichs, Universität Hohenheim: Intelligente Verpackungen zur Echtzeitüberwachung und Vorhersage der verbleibenden Haltbarkeit und Reduzierung der Lebensmittelabfälle • Mischa Wendel, WECARRY: Mehrweg trifft RFID – wie WECARRY Brotbeutel und Tragetaschen für Lebensmittel smart und kreislauffähig gestaltet • Sybille Meyer, Fair Cup: Innovative Mehrweg-Pfandsysteme als Lösung für mehr Nachhaltigkeit im Handel“ – wie Mehrwegsysteme im Handel das Verpackungsproblem bei frischem To-Go-Food für die Außerhausverpflegung und „Unverpackt“ Lebensmitteln lösen und Verpackungsmüll reduzieren helfen. 	Elia Henrichs, Mischa Wendel, Sybille Meyer
15:50 - 16:00	Pause: Bio Break, Möglichkeit zum Raumwechsel sowie Aufbau des nachfolgenden Workshops	
16:00 - 17:00	Retail Future Solution Workshop - World Cafe Wie kann der Handel zukünftig nachhaltig günstige, gesunde Lebensmittel anbieten trotz Lieferkettenproblemen und Inflation? Workshop mit 4 World Cafe Stationen zur Ermittlung von Herausforderungen und Erarbeitung von Lösungen für die Zukunft im Handel	Franziska Grabow, Mark Leinemann,
17:00 - 17:45	Talkpanel zu Retail System Solutions Talkpanel zu den Workshop-Ergebnissen mit Fabian von Aichberger (Foodforecast), Michael Roth (REWE Roth), Jonas Kaufmann (New Goods), Moderation: Prof.in Dr.in Carolyn Hutter (DHBW Heilbronn)	Fabian v. Aichberger, Michael Roth, Jonas Kaufmann, Moderation: Prof.in Dr.in Carolyn Hutter
17:45 - 18:00	NewFoodHero 2025 Award Verleihung, Closing & Farewell Verleihung des NewFoodHero Awards 2025. Im Anschluss: Der Wandel in Gastronomie & Handel - Learnings des zweiten Tages und Ausblick auf das New Food Festival 2026	Mark Leinemann, Jonas Kaufmann
18:00 - 20:00	Farewell Apero & Abschluss-Networking Abschieds-Networking in der Mensa der Universität Hohenheim. Parallel dazu Abbau der Expo. Offizielles Ende gegen 20:00	Locationwechsel! In das Gebäude ggü zur Food Expo Zone in der Mensa Hohenheim

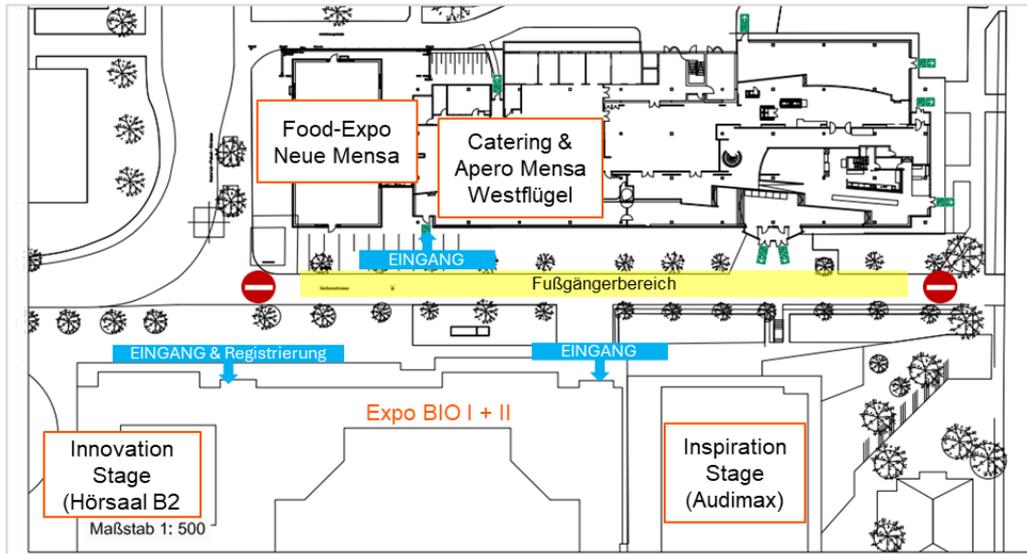
PROGRAMM | Do. 06.03.25 | Vormittags | Innovation Stage (Hörsaal B2)

08:30 - 09:00	Türöffnung, Einlass	
09:00 - 09:50	Programm nur auf der > Inspiration Stage (Audimax)	
09:50 - 10:00	Pause: Bio Break & Möglichkeit zum Raumwechsel: ab 10:00 Beginn des Programm auf der Innovation Stage als 2. Bühne	
10:00 - 10:20	Wissenschaft trifft Wirtschaft – Erfolgreicher Forschungstransfer in die Praxis Session Teil 01: Eröffnung & Einführung (FOKUS Themen AGRAR & FOOD) Impulsvortrag: Warum Forschungstransfer entscheidend ist. Anschließend interaktive Session zur Erwartungsabfrage	Lee Greene, Constanze Hepp
10:20 - 11:00	Wissenschaft trifft Wirtschaft – Erfolgreicher Forschungstransfer in die Praxis Session Teil 02: Best Practices aus Wissenschaft & Wirtschaft (FOKUS Themen AGRAR & FOOD) Vier beispielhafte Akteure – Spin-off, Forschungsinstitut, Netzwerk, Unternehmen – präsentieren ihre erfolgreichen Forschungstransfers und gehen gezielt auf spezifische Herausforderungen, Lösungsansätze und Erfolgsfaktoren ein.	Lee Greene, Constanze Hepp, Mareike Deggelmann, Sven Lake
	Während der Session: 5 Minuten Biobreak nach Bedarf	
11:00 - 12:00	Wissenschaft trifft Wirtschaft – Erfolgreicher Forschungstransfer in die Praxis Session Teil 03: Panel-Diskussion & interaktive Diskussion (FOKUS Themen AGRAR & FOOD) Themenblöcke: <ul style="list-style-type: none"> • Von der Forschung zum Markt • Erfolgsfaktoren im Forschungstransfer • Finanzierung und Förderung • Kommunikation zwischen Wissenschaft und Wirtschaft • Skalierung & Marktzugang 	Constanze Hepp, Mareike Deggelmann
12:00 - 12:20	Wissenschaft trifft Wirtschaft – Erfolgreicher Forschungstransfer in die Praxis Session Teil 04: Abschluss & Networking (FOKUS Themen AGRAR & FOOD) Zusammenfassung der wichtigsten Erkenntnisse. Möglichkeit zur Vernetzung und individuellen Diskussionen über Kooperationen und nächste Schritte.	Constanze Hepp
12:20 - 12:40	Naseweis: Elektronische Nase zur Bestimmung der Lebensmittelfrische (FOKUS Thema HANDEL) Unser Geruchssinn spielt eine entscheidende Rolle dabei, die Qualität und Genießbarkeit von Lebensmitteln zu beurteilen. Doch oft ist es schwierig abzuschätzen, wie lange ein Lebensmittel noch haltbar sein wird. Hier kommt unsere elektronische Nase ins Spiel! In diesem Vortrag erklären wir wie diese Technologie Gerüche präzise analysiert und uns dabei hilft, die Haltbarkeit von Lebensmitteln vorherzusagen. Dabei steht im Fokus wie wir mit innovativer Technologie die Frische von Lebensmitteln sichern und so Lebensmittelabfälle - u.a. beim Einkauf frischer Waren durch den Lebensmitteleinzelhandel - reduzieren können.	Julia Senge
12:45 - 14:00	Mittagspause mit Startup Food & Drinks Buffet in der Mensa @ Uni Hohenheim - Möglichkeit zum Besuch der Messe / Expo in den Bio I + II Foyers sowie der neuen Mensa (gegenüber den Bio I + II Foyers)	Mensa @ Uni Hohenheim (Gebäude ggü. den Konferenzräumen)

PROGRAMM | Do. 06.03.25 | Nachmittags | Innovation Stage (Hörsaal B2)

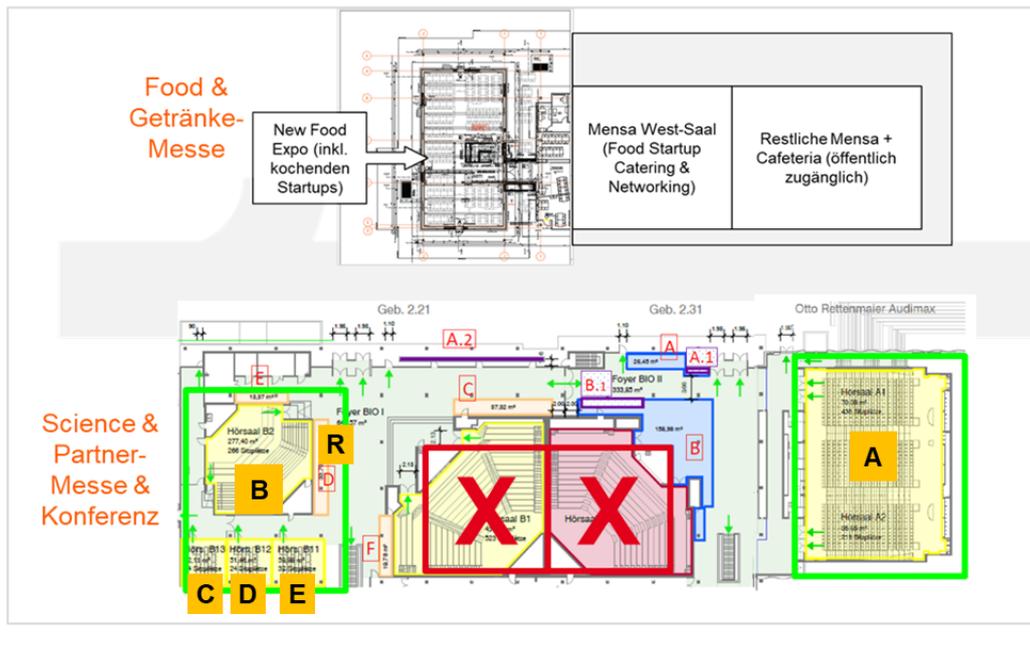
14:00 - 15:00	<p>Agile Food Innovation a la Startup - wie geht das und worauf kommt es an? (FOKUS Thema FOOD)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wie kann Food-Produktentwicklung und Innovation heute schneller, agiler und marktgerechter werden? • Was müssen Startups dabei beachten? • Was können etablierte Food-Innovatoren aus Mittelstand und Konzernen dabei von Startups lernen? • Worauf kommt es dabei an? Und was müssen etablierte Unternehmen bei der Zusammenarbeit mit oder der Übernahme von Startups beachten? <p>Die offene Workshop & FAQ Session mit dem Erfolgsgründer, Investor und Advisor Rob Kronecker (CoFounder Hafervoll - Exit 2019) – ideal für alle Startups und Innovationsverantwortliche aus Food-Mittelstand und Konzernen</p>	Rob Kronecker (CoFounder Hafervoll)
15:00 - 15:20	<p>Vom Popup zum Franchise: Bio Vegan in der Systemgastronomie (FOKUS Thema GASTRONOMIE)</p> <p>Bio Vegan Food als Gastro-Franchise Konzept am praktischen Beispiel von OMOM (Speaker: Striedl / Waag)</p>	Gregor Waag (OMOM)
15:20 - 15:40	<p>Beyond Excel: schnellere Rezept(uren)- und Produktentwicklung durch KI gestützte Software (FOKUS Thema FOOD)</p> <p>Vortrag von Prof. Dr. Christian Klein, Umyno.</p>	Prof. Dr. Christian Klein
15:40 - 16:00	Pause: Bio Break, Möglichkeit zum Besuch der Messe	
16:00 - 16:20	<p>Pflanzliche Schaumbildner und ihr Potenzial zur Verbesserung der Qualität glutenfreier Backwaren (FOKUS Thema FOOD)</p> <p>In diesem Vortrag erfahren die Teilnehmenden, wie pflanzliche Schaumbildner wie Proteine und Saponine die Gashaltstabilität in glutenfreien Backwaren verbessern können. Es wird ein Einblick in die Herstellung glutenfreier Minibrote an der Minibackstraße gegeben und gezeigt, wie diese Zutaten die Qualität beeinflussen. Der Output des Vortrags umfasst praxisnahe Erkenntnisse zur Optimierung der Textur, des Volumens und der Krume glutenfreier Backwaren durch den Einsatz von pflanzlichen Schaumbildnern.</p>	Natalie Feller
16:20 - 17:00	<p>Drei-Minuten Startup Pitches</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fungi Feeds (vegan Butcher / Fungal Food) 2. Snacknostalgie (Snacks) 3. Ginja Food (non chilled ready meals) 4. INGAVA Spirits (Drinks/Spirits) 5. Densto Food & Beverage (Drinks) 6. Viva la Faba (plant based cheese) 	Moderation: Thomas Andersen
Ab 17:00	Programm auf > Inspiration Stage oder Besuch der Messe	

Überblick New Food Festival Konferenz & Expo (Gesamtplan)

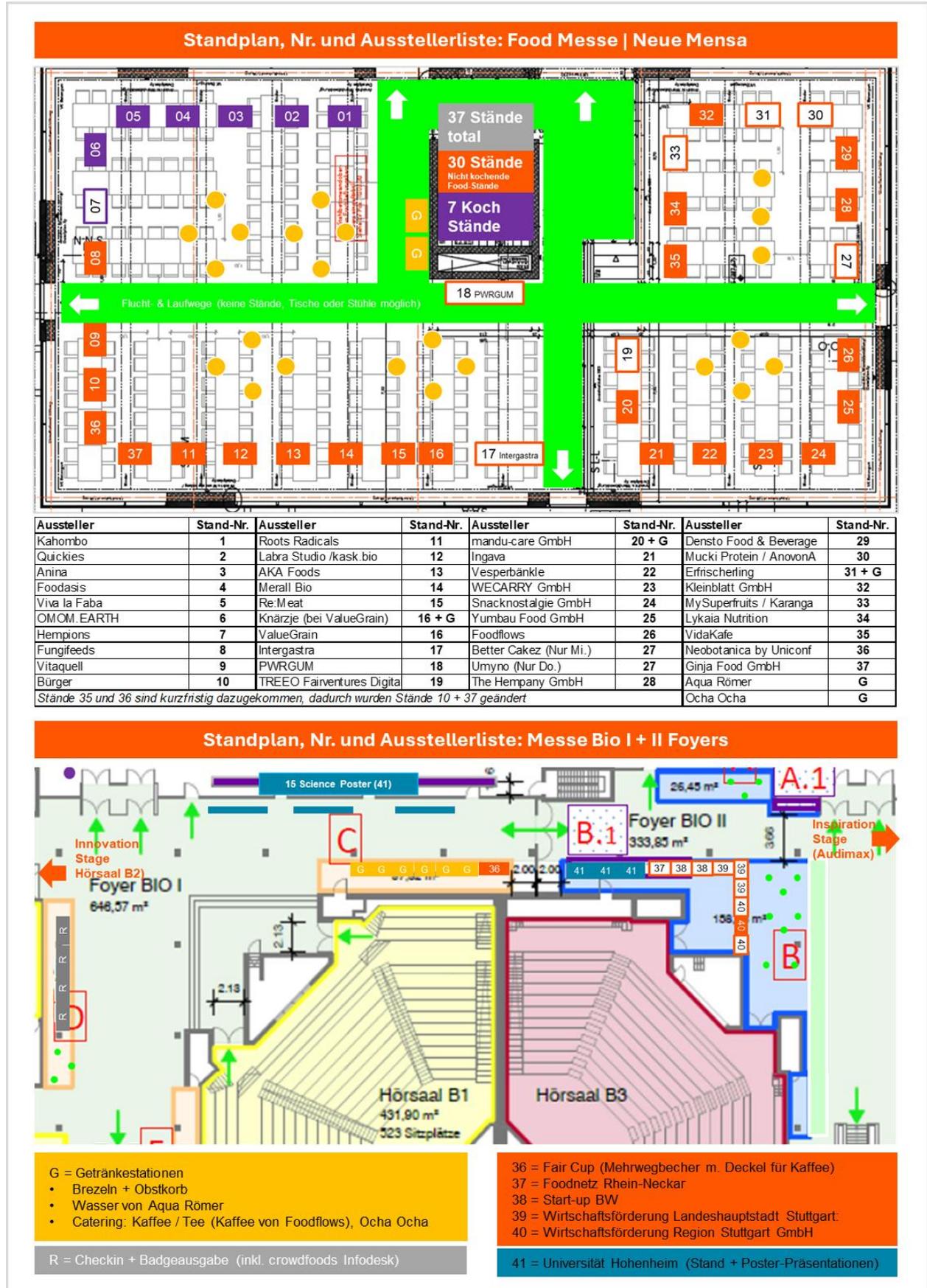


Konferenz Raum-Plan:

- A: Inspiration Stage (Audimax)
- B: Innovation Stage (Hörsaal B2)
- C: Garderobe unbewacht/ohne Haftung (Hörsaal B13)
- D: Media & Work - Presseempfang Mi. 10:30 (Hörsaal B12), ruhiges Arbeiten
- E: Open Café für Meetings oder Arbeiten
- R: Registrierung / Checkin / Badgeausgabe & Infopoint



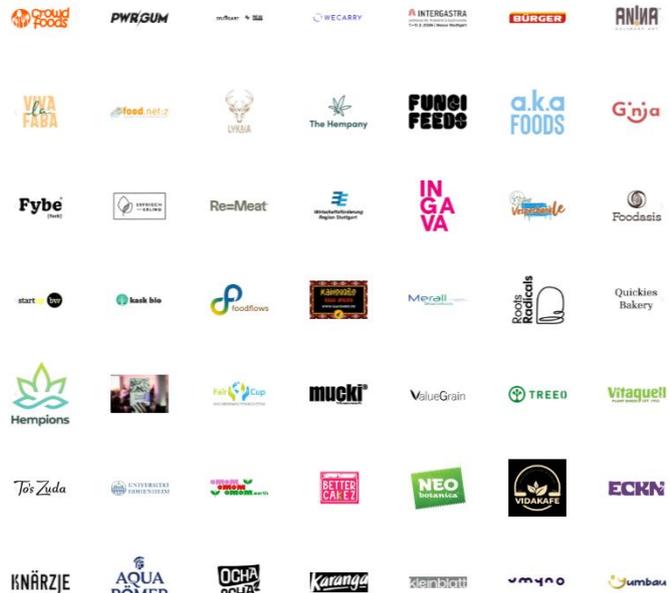
Standpläne & Aussteller New Food Expo & Expo BIO I + II Foyers



Ausstellerliste und Standnummern

Aussteller Food Expo	Stand-Nr.
Kahombo	1
Quickies	2
Anina	3
Foodasis	4
Viva la Faba	5
OMOM.EARTH	6
Hempions	7
Fungifeeds	8
Vitaquell	9
Bürger	10
Roots Radicals	11
Labra Studio	12
AKA Foods	13
Merall Bio	14
Re:Meat	15
Knärzje (bei ValueGrain)	16 + G
ValueGrain	16
Intergastra	17
PWRGUM	18
TREEO Fairventures Digital	19
mandu-care GmbH	20 + G
Ingava	21
Vesperbänkle	22
WECARRY GmbH	23
Snacknostalgie GmbH	24
Yumbau Food GmbH	25
Foodflows	26
Better Cakez (Nur Mi.)	27
Umyno (Nur Do.)	27
The Hempany GmbH	28
Densto Food & Beverage	29
Mucki Protein / AnovonA	30
Erfrischerling	31 + G
Kleinblatt GmbH	32
MySuperfruits / Karanga	33
Lykaia Nutrition	34
VidaKafe	35
Neobotanica by Uniconf	36
Ginja Food	37
Aqua Römer	G
Ocha Ocha	G

Aussteller BIO I + II Expo	Stand-Nr.
Fair Cup	36
Food.Net:z	37
Start-up BW	38
Wirtschaftsförderung Landeshauptstadt Stuttgart	39
Wirtschaftsförderung Region Stuttgart GmbH	40
Universität Hohenheim + Poster-Präsentationen	41
Getränkestation: Kaffee/Tee, Brezeln, Obst, Ocha	G
Checkin, Badgeausgabe (inkl. crowdfoods Infodesk)	R



New Food Catering* | Buffet Menü | NFF25 | Mi. 5. März



Mi. 5.3. | Vormittag bzw. ganzer Tag

- Vegane Butterbrezeln mit veganer Butter und Vo-Bazza von Vitaquell
- Obstkorb
- ChillChoc Kakao von Hempany
- Kaffee von Foodflows
- Kein Eistee! von Ocha Ocha
- Wasser von Aqua Römer
- Kombucha von Erfrischerling
- Bio Eistee von Mandu-care (Fybe)
- Energy Kaugummis von PWRGUM

Mi. 5.3. | Mittag

- Vegane Steaks von planted
- Vegane Maultaschen von Bürger
- Diverse (scharfe) Saucen von Roots Radical und vegane Vitaquell Mayonnaise
- Vegane Süsskartoffel Schupfnudeln von Bürger mit Sauerkraut von Roots Radical
- Yogurth von The Hempany (vegetarisch)
- Hanf-Nudeln von Hempions mit veganer Pilsz „Bolognese“ von Fungifeeds und veganem „Parmesan“ von Hempions
- Sprossen von Kleinblatt
- Wasser von Aqua Römer
- Kein Eistee! von Ocha Ocha
- Kombucha von Erfrischerling
- Bio Eistee von Mandu-care (Fybe)

Mi. 5.3. | Abend (Networking Apero)

- Vegane Gemüse-Bowl von ANINA **als Deutschland Premiere**
- Veganes Congee, asiatisches Reis Gericht mit Pilzen von Ginja Food
- Vegane Käseplatte mit Käsealternativen von Mondarella (Camembert), Vanzoza (No Sheep Greek), Vitaquell, Viva la Faba
- Vegane gefüllte frittierte “Käse” Bällchen von Mondarella
- Käse Cracker von Eckn **als Launch Premiere (vegetarisch)**
- Vegane Brotaufstriche von Fungifeed: Fungi Paté + Fungi Grass
- Gemüse Knäckebrötchen und Cracker aus gerettetem Gemüse von Holiroots
- Eingelegtes Gemüse, Gurken, Kimchi und mixes pickels von Roots Radicals
- Vegane Mayo von Vitaquell und scharfe Saucen von Roots Radicals
- Wasser von Aqua Römer
- Kein Eistee! von Ocha Ocha
- Kombucha von Erfrischerling
- Bio Eistee von Mandu-care (Fybe)
- Knärzje Bier aus gerettetem Brot
- Ingava Spritz, Ingwerschnaps von Ingava mit Sekt

New Food Catering | Buffet Menü | NFF25 | Do. 6. März

Do. 6.3. | Vormittag

- Vegane Butterbrezeln mit veganer Butter von Vitaquell
- Obstkorb
- ChillChoc Kakao von Hempany
- Kaffee von Foodflows
- Kein Eistee! von Ocha Ocha
- Wasser von Aqua Römer
- Kombucha von Erfrischerling
- Bio Eistee von Mandu-care (Fybe)
- Energy Kaugummis von PWRGUM

Do. 6.3. | Mittag

- Vegane Dim Sum von Yumbau
- Pizza mit Pizzaböden von Foodasis und veganem Käse von Viva la Faba
- Maultaschen-Gemüse Curry von Bürger
- Vegane Käse Spätzle von Bürger mit Vanozza Grated Gusto
- Sprossen von Kleinblatt
- Veganer Schokokuchen im Glas von Better Cakez Wasser von Aqua Römer
- Kein Eistee! von Ocha Ocha
- Kombucha von Erfrischerling
- Bio Eistee von Mandu-care (Fybe)

Do. 6.3. | Farewell Networking (ab 18:00)

No Foodwaste! Wir essen und trinken alles auf, was noch da ist – vom Buffet und von den Ausstellern!

1.000 Dank für Speis & Trank allen Food & Drink Partnern des New Food Festivals Stuttgart!



Parkmöglichkeiten an der Location

Weitere Anreiseinfos siehe unter: <https://newfoodfestival-stuttgart.de/location/>

