Protein Forward Summit 2025

Artikel vom **20. März 2025**
Aus- und Weiterbildung/Veranstaltungen

Welches Potenzial alternative Proteine für die deutsche Wirtschaft haben, stellt das Beratungsunternehmen Systemiq und The Good Food Institute Europe (GFI Europe) in der Studie »A Taste of Tomorrow« heraus. Diese und weitere Aspekte rund um Proteinalternativen stehen auch im Mittelpunkt des »Protein Forward Summit«, zu dem Food Harbour Hamburg und Planteneers am 3. April 2025 nach Hamburg einladen.

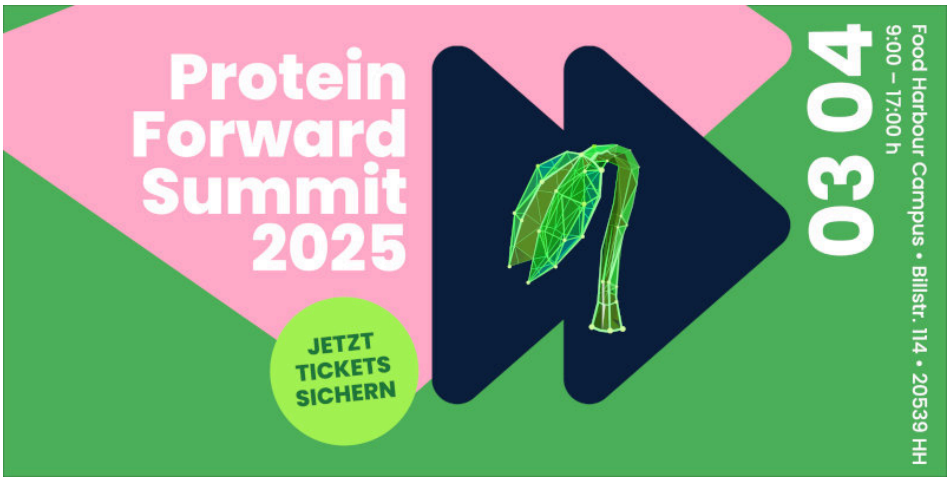


Bild: Planteneers.

Expertinnen und Experten aus Forschung, Wissenschaft und Industrie diskutieren auf dem »Protein Forward Summit 2025« über aktuelle Trends und künftige Entwicklungen. Unter anderem spricht der Food- und Nachhaltigkeitsexperte Daniel Anthes über die Dringlichkeit des Übergangs zur pflanzenbasierten Ernährung und über Visionen für die Zukunft. Claus-Friso Gellermann von Nordzucker Plant Based Ingredients berichtet über die Rolle und die Perspektiven der Landwirte. Biotechnologische Lösungen für unser Lebensmittelsystem stehen im Mittelpunkt des Vortrags von Dr. Wolfgang Kühnl von The Cultivated B. Darüber hinaus erläutert Prof. Dr. Tilo Hühn von der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften neue Ansätze in der Lebensmitteltechnologie. In Vorträgen und Podiumsdiskussionen werden Chancen und Herausforderungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette beleuchtet:

- Pflanzlich, fermentiert, kultiviert – welche Protein-Alternativen bestimmen die Zukunft?
- Wo sind die größten Hebel in der Wertschöpfungskette?
- Welchen Stellenwert haben Inhaltsstoffe, Nährwerte und Geschmack für die Kaufentscheidung?
- Welche finanziellen und politischen Rahmenbedingungen sind notwendig, um die Transformation zu beschleunigen?

Die Veranstaltung möchte aktuelle Ergebnisse und Einblicke liefern. Weitere Informationen und eine Anmeldemöglichkeit finden sich auf der entsprechenden Webseite.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag