



Dienstag, 20. September 2022:

Veranstaltungsort:

Museumspädagogisches Zentrum der Museen
im Kulmbacher Mönchshof (MUPÄZ)
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

15:30 Uhr: Geschmacks-Feedback durch ausgewählte Expert*innen

- PROF. DR. ANDREA MAIER-NÖTH: Professorin für Sensorik, Konsumentenforschung und Ernährung an der Uni Sigmaringen; Berufserfahrung als Produktentwicklerin und Konsumentenforscherin
- PROF. DR. SUSANNE BALDERMANN: Professorin für Food Metabolom an der Universität Bayreuth, Leitung für den Bereich Organismen des Projektes [food4future](#)
- SEBASTIEN GROSDEMANGE: Team Leader Culinary Excellence bei RAPS GmbH & Co. KG, ehemaliger Küchenchef eines 3-Sterne-Restaurants

Jedes Start-up erhält nach Anmeldung ein vorgegebenes Zeitfenster von jeweils 15 Minuten für das individuelle Feedback.

18:00 Uhr Insektendinner

- FRANK OCHMANN: "Der Insektenkoch"

Mit Show-Cooking und Möglichkeiten zum Netzwerken und Kennenlernen.

Übernachtungsmöglichkeiten in Kulmbach

- Hotel „An der Eiche“: Tel. 09221 8780950, www.eiche-kulmbach.de (fußläufig zum MUPÄZ gelegen)
- Hotel "KU Hotel": Tel. 08261 7695-39, www.ku-hotel.de
- Hotel „Dobrachtal“: Tel. 09221 9420, www.hotel-dobrachtal.de
- Restaurant & Hotel „Der Schweizerhof“: Tel. 09221 92830, www.der-schweizerhof.de

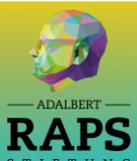
Über Way to Future Food (W2FF)

Als Akteure hinter der Initiative [Way to Future Food \(W2FF\)](#) verbindet den [Cluster Ernährung](#) und die [Adalbert-Raps-Stiftung](#) ein gemeinsames Ziel: Die Förderung eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems.

W2FF versteht sich als Plattform zum konstruktiven Austausch für die unterschiedlichen Akteure der Food-Branche. Die Initiative agiert als Impulsgeber und Wegweiser, rückt bevorstehende Veränderungen – etwa bedingt durch den gesellschaftlichen Wandel, technologischen Fortschritt oder die Klimakrise – in den Fokus und bietet im Rahmen diverser Veranstaltungsformate die Möglichkeit, diesbezügliche Herausforderungen gemeinsam zu definieren und mögliche Lösungsvorschläge mithilfe von Expert*innen zu erarbeiten.



In Kooperation von:





Mittwoch, 21. September 2022

Veranstaltungsort:

Museumspädagogisches Zentrum der Museen
im Kulmbacher Mönchshof (MUPÄZ)
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

08:30 Uhr Ankommen bei Kaffee & Tee

09:00 Uhr Begrüßung

- FRANK KÜHNE: Vorsitzender Stiftungsvorstand der Adalbert-Raps-Stiftung
- DR. SIMON REITMEIER: Geschäftsführer des Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum Ernährung (KErn)

09:15 Uhr Was könnten die Lösungen der Insektenbranche für Neophobie sein?

Inputs unserer Expert*innen, jeweils ca. 15 Minuten:

- JUN.-PROF. DR. TINA BARTELMÉ: Juniorprofessorin für Ernährungssoziologie, Universität Bayreuth
- JUN.-PROF. DR. LAURA KÖNIG: Juniorprofessorin für Public Health Nutrition, Universität Bayreuth
- BASTIAN SCHNEIDER: Chief Business Development Officer des Brand Leadership Circle, Schweiz
- DR. PABLO NEDER: Experte für Storytelling und Konsumentenforschung; Geschäftsführer The RingSight, Bayreuth

10:15 Uhr Kurze Pause

10:30 Uhr Co-Creation Workshop

Moderiert durch das Institut für Entrepreneurship und Innovation der Universität Bayreuth:

- LEONIE GÄRTNER
- ANDREAS SCHUNK

12:30 Uhr Mittagspause

mit Verpflegung

13:30 Uhr Fortsetzung des Co-Creation Workshops

14:30 Uhr Ergebnispräsentation des Co-Creation Workshops

15:30 Uhr Zusammenfassung, Ausblick und Verabschiedung

- FRANK KÜHNE: Vorsitzender Stiftungsvorstand der Adalbert-Raps-Stiftung
- DR. SIMON REITMEIER: Geschäftsführer des Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum Ernährung (KErn)

16:30 Uhr Ende



In Kooperation von:

