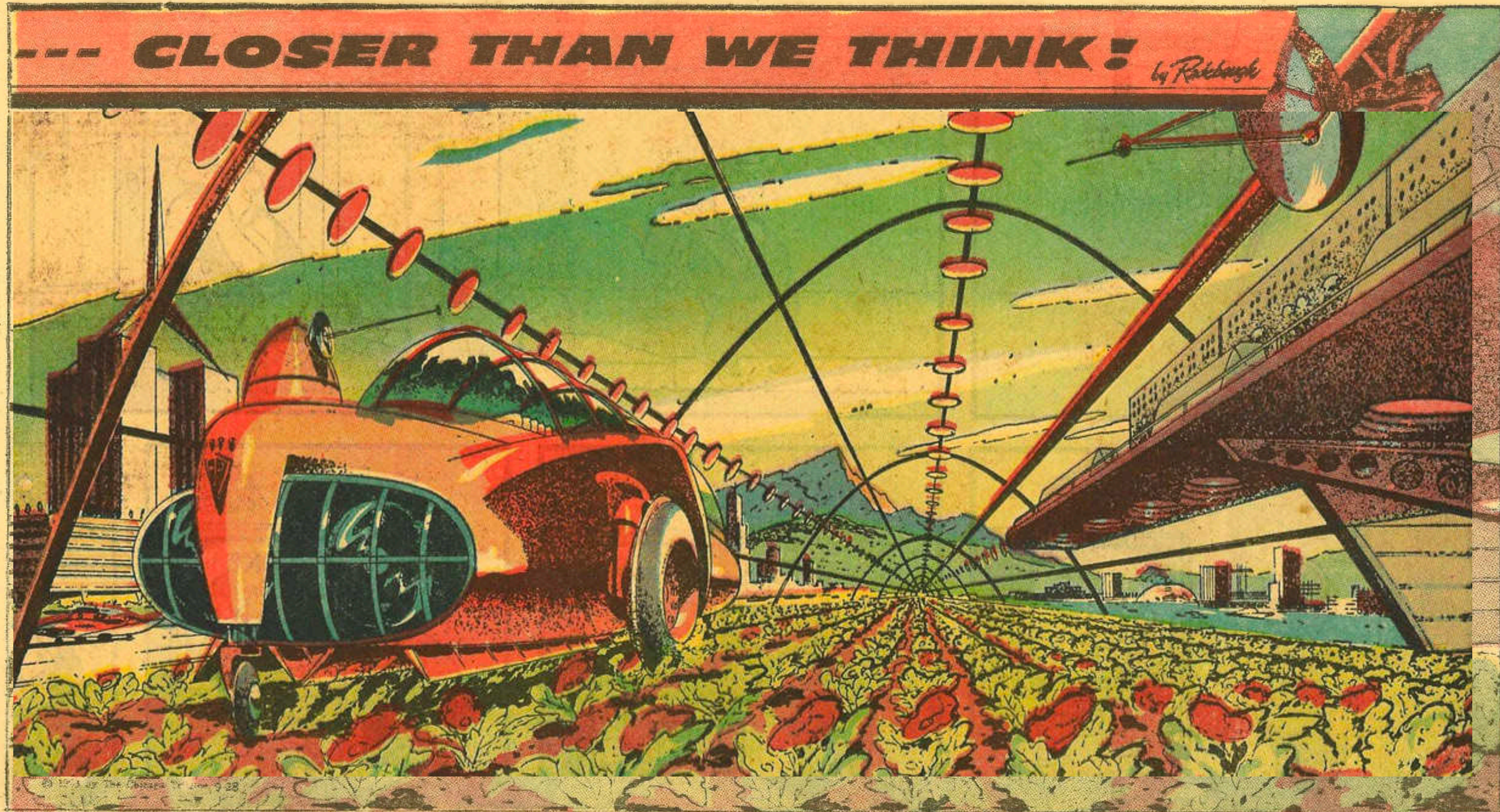


GOING BEYOND

WIE SICH UNSERE LEBENSMITTEL UND DEREN
VERPACKUNGEN GERADE WANDELN

DANIEL ANTHES x ANDREAS MILK @FFI | XX



FAT PLANTS AND MEAT BEETS There will be less grazing land in tomorrow's crowded world, so beefsteaks may have to be replaced by extracted vegetable proteins flavored with tasty synthetics.

According to Cal Tech biologist James Bonner, new varieties of plants, rich in fats and edible proteins will be developed. Interest in this idea is already

evidenced at the Michigan Agricultural Board where plans for a "phytotron"—or ultra-controlled greenhouse—are under way. This equipment will facilitate the study of plant characteristics—and show how to modify them.

Bonner also predicted at a recent Seagram scientific symposium that future farms could be operated by tapes fed through master computer panels.



Veganz: Erbsenanbau direkt bei der Weiterverarbeitung



Talking about Veganz...



ZUKUNFT

**ZUKUNFT
IST INEXISTENT &
INDETERMINIERT**

” **THE VICTORIOUS FUTURIST IS**
NOT A PROPHET. HE OR SHE
DOES NOT DEFEAT THE FUTURE,
BUT PREDICTS THE PRESENT.

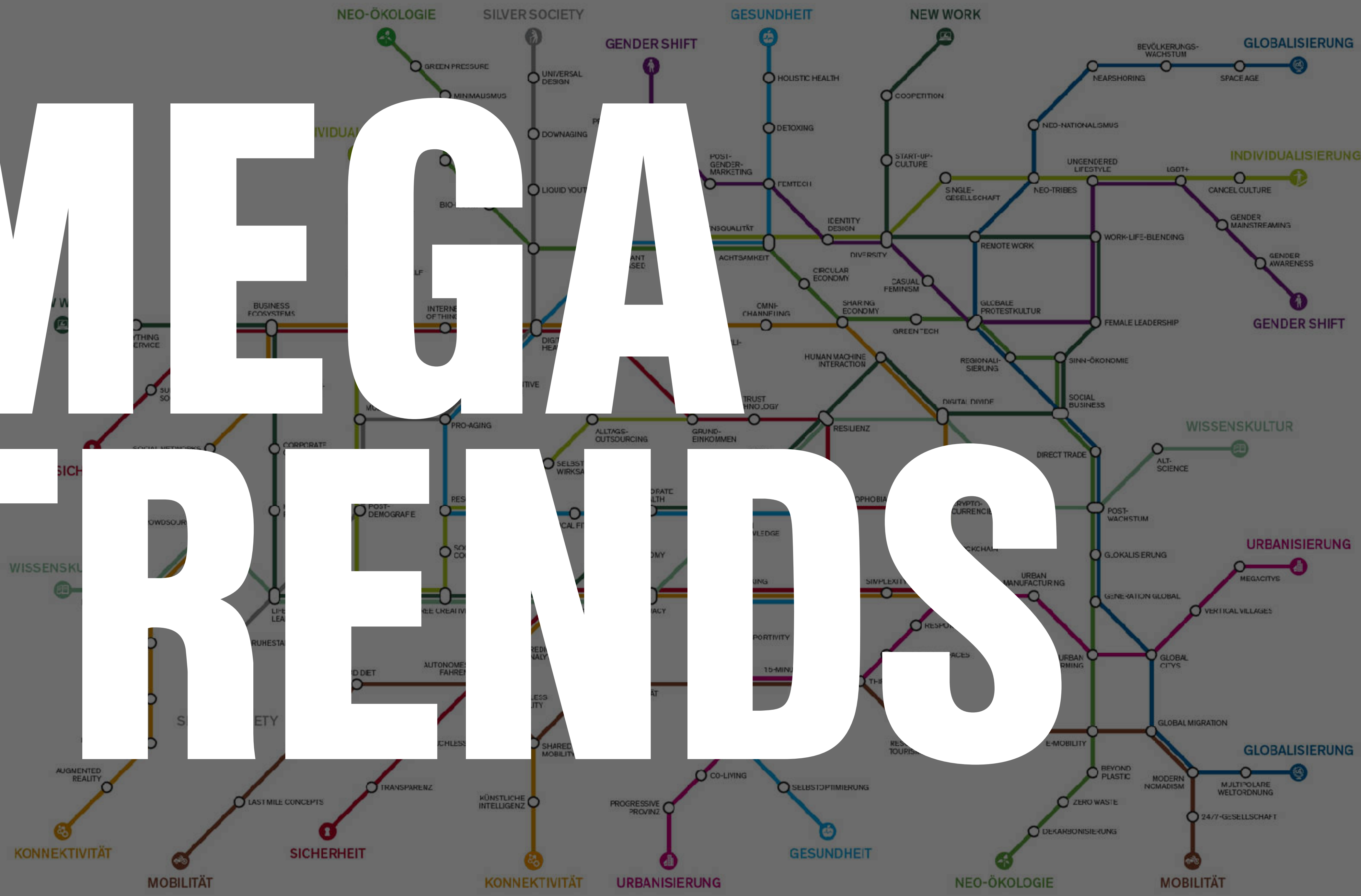
BRUCE STERLING



**IM ESSEN SPIEGELT
SICH DER GESELLSCHAFTLICHE
WANDEL**



MEGATRENDS







INDIVIDUALISIERUNG



GENDER SHIFT



SILVER SOCIETY



WISSENSKULTUR



NEW WORK



GESUNDHEIT



NEO-ÖKOLOGIE



KONNEKTIVITÄT



GLOBALISIERUNG



URBANISIERUNG



MOBILITÄT



SICHERHEIT



GESUNDHEIT



NEO-ÖKOLOGIE



KONNEKTIVITÄT



INDIVIDUALISIERUNG





Food Trends 2023



Google Suche

Auf gut Glück!

Google angeboten auf: [English](#)

YUZU



MOOS

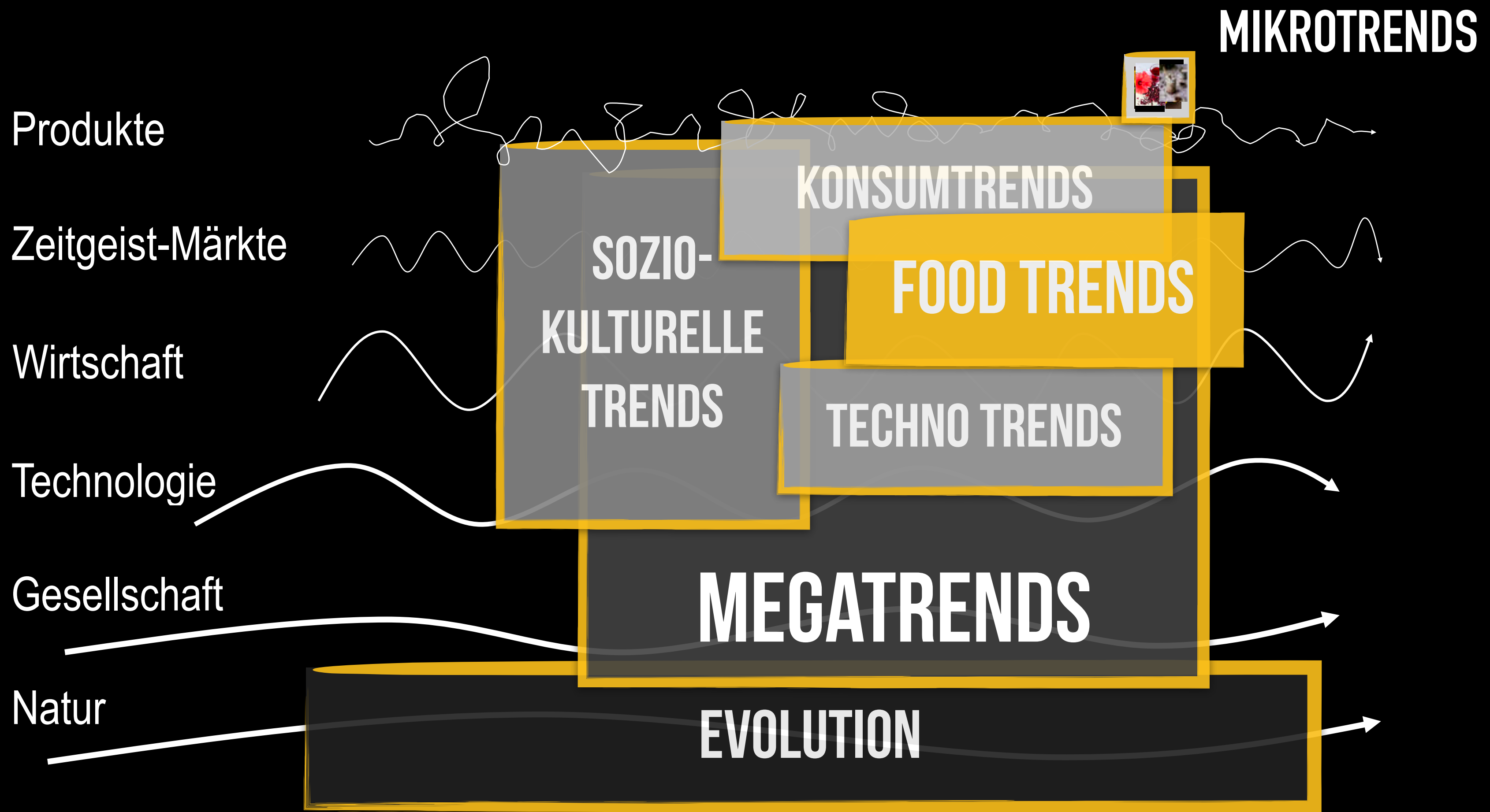


**MEGATREND
GESUNDHEIT**



HIBISKUS

WELLEN DER VERÄNDERUNG



EVOLUTION „GESUNDER“ ERNÄHRUNG

Gesundheit, Wohlbefinden und Nachhaltigkeit wachsen zusammen

Mehr Ballaststoffe



WENIGER FETT

weniger Butter,
fettarme Joghurts,
etc.

Mehr Obst & Gemüse



WENIGER ZUCKER

Zuckerreduktion,
andere Zuckerarten,
Zuckerersatzstoffe

Mehr Tierschutz



WENIGER VERARBEITUNG

keine Zusatzstoffe,
keine Allergene,
Free From,
Clean Labeling

Mehr Tierschutz



**WENIGER FLEISCH
& MILCHPRODUKTE**

Ethische Beweggründe,
Nachhaltigkeit,
Verträglichkeit

Mehr Nachhaltigkeit & Genuss



WENIGER CO2 & FOODWASTE

Wertschätzung von
Lebensmitteln

ICH

WIR

**DAS
REKURSIONS-
PRINZP**



FLEXITARISMUS



BEEF!

MÄNNER KOCHEN ANDERS

23 MUST-HAVES
FÜR 2023
Grill-Equipment,
das Profis von
Amateuren
unterscheidet

Das große
Braten-Raten
7 REZEPTE,
7 FRAGEN:
TESTEN SIE,
OB SIE EIN
FLEISCHGOTT
SIND!



LOS KNOCHO

Knochen-Wochen mit Steaks, Kalbskeulen und
Knusperextras: Burnt Ends, Baguettes, Snacks

67%

der Deutschen verzichten
zumindest teilweise auf
tierische Lebensmittel



25. Jan.

Die Zukunft ist flexitarisch: Die 10 TOP Ernährungstrends 2023

Wie essen und trinken wir in der Zukunft? Diese Frage beschäftigt viele von uns. Antworten liefert unser vierter Trendreport Ernährung. Dafür haben wir 170 führende Ernährungsexpert:innen aus unserem Netzwerk befragt. Was uns die Beobachtungen aus ihren Tätigkeitsbereichen über die Zukunft sagen? Nachhaltigkeit, Flexitarismus und alkoholfreier Genuss sind mehr als 'en vogue'. Mehr zu den 10 TOP Entwicklungen gibt es unten. Im vollständigen Report werfen wir auch einen Blick auf die Auswirkungen von Krieg, Klimawandel und steigenden Preisen auf die Ernährung.

DIE 10 WICHTIGSTEN ERNÄHRUNGS- TRENDS 2023

1.

KLIMAFREUNDLICHE
& NACHHALTIGE
ERNÄHRUNG

2.

PFLANZENBETONTE
ERNÄHRUNG

3.

DIGITALE
ERNÄHRUNGS-
THERAPIE

GLOBALISIERUNG



LOCAL FOOD



STANDARDISIERUNG

SLOW FOOD



CONVENIENCE



DIY FOOD



INSTAGRAMMY



NO-PHONE-DINING

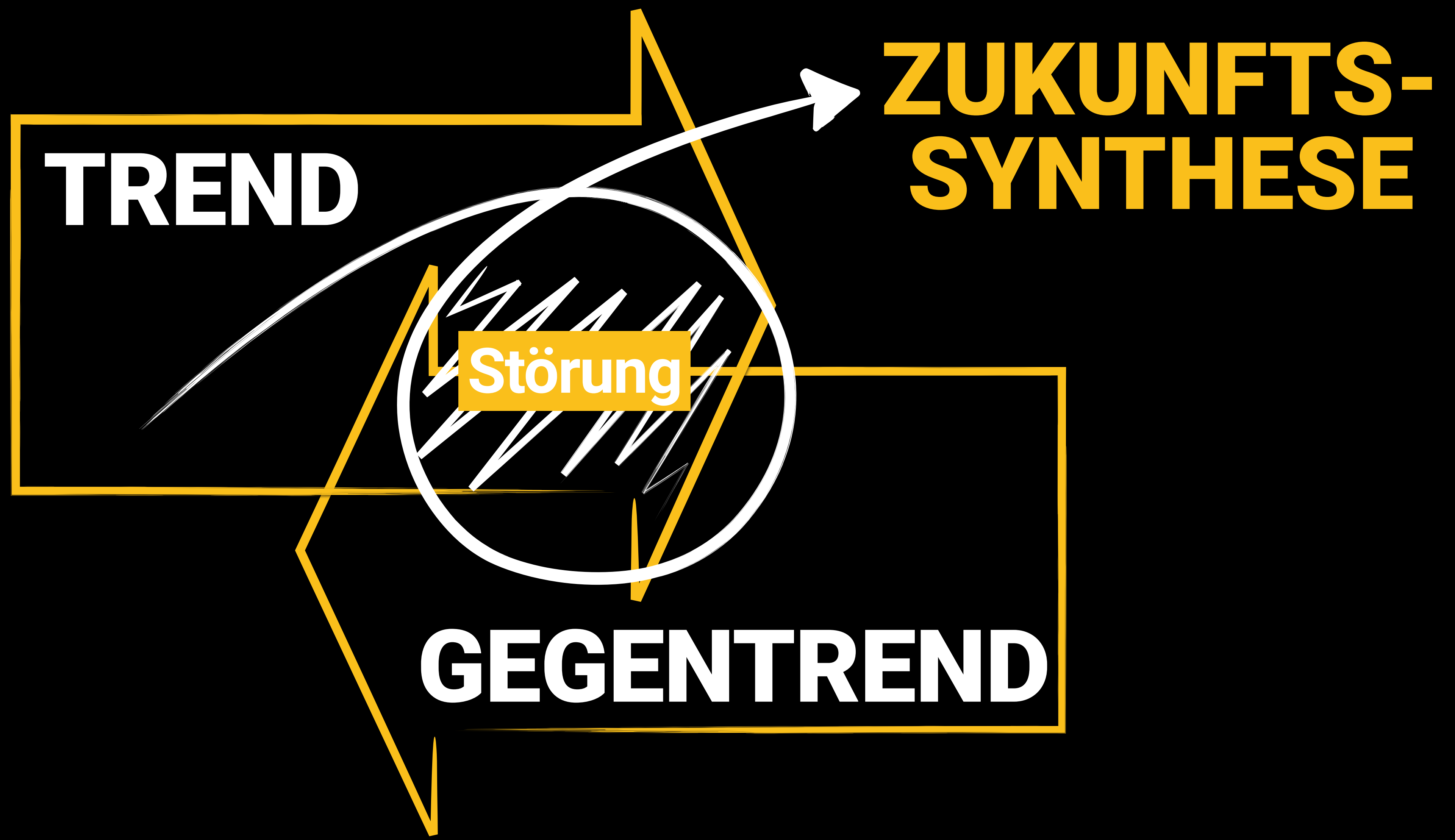


TREND

Störung

GEGENTREND

**ZUKUNFTS-
SYNTHESE**



FUTURE FOOD TREND RADAR



Food

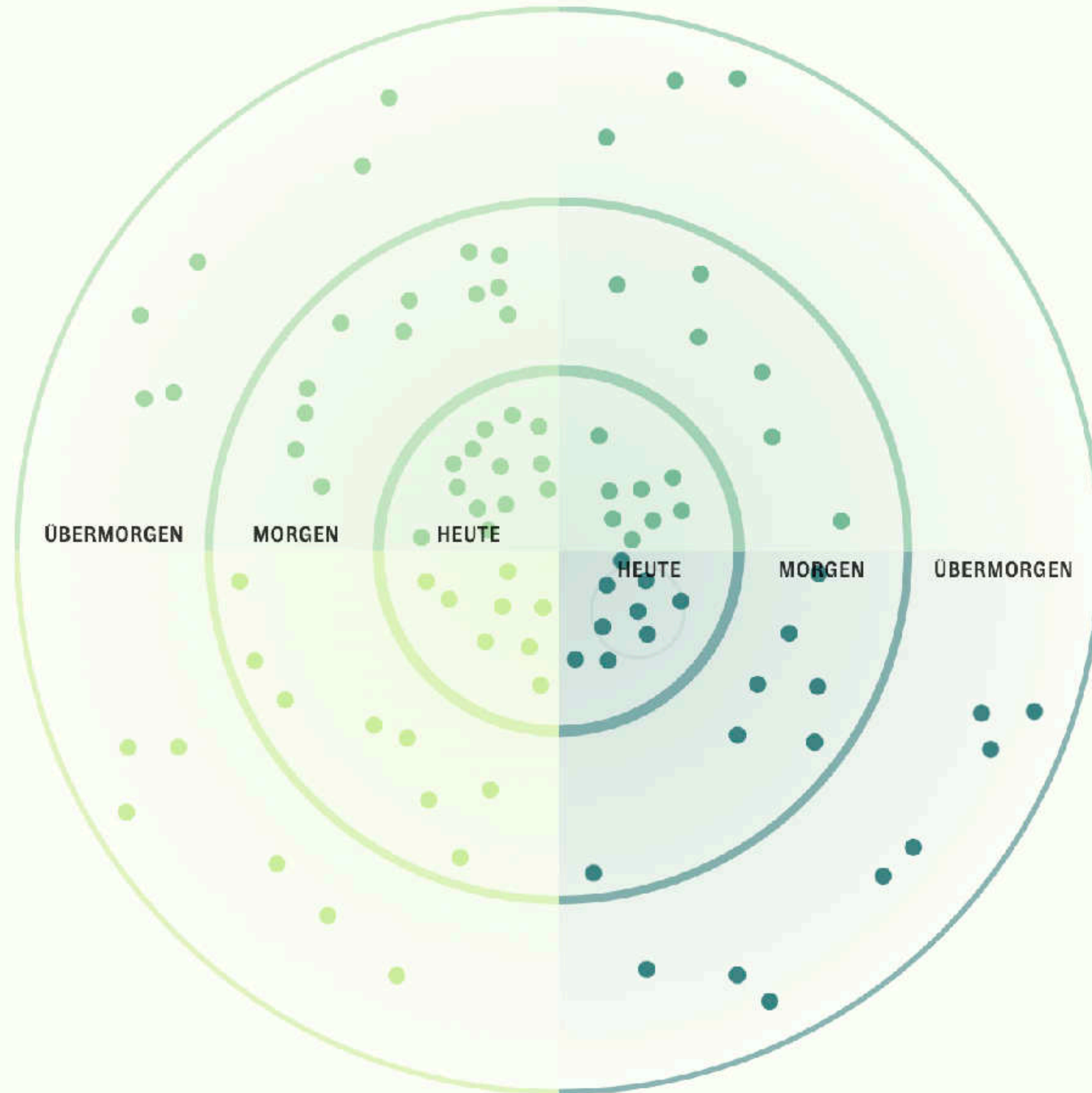


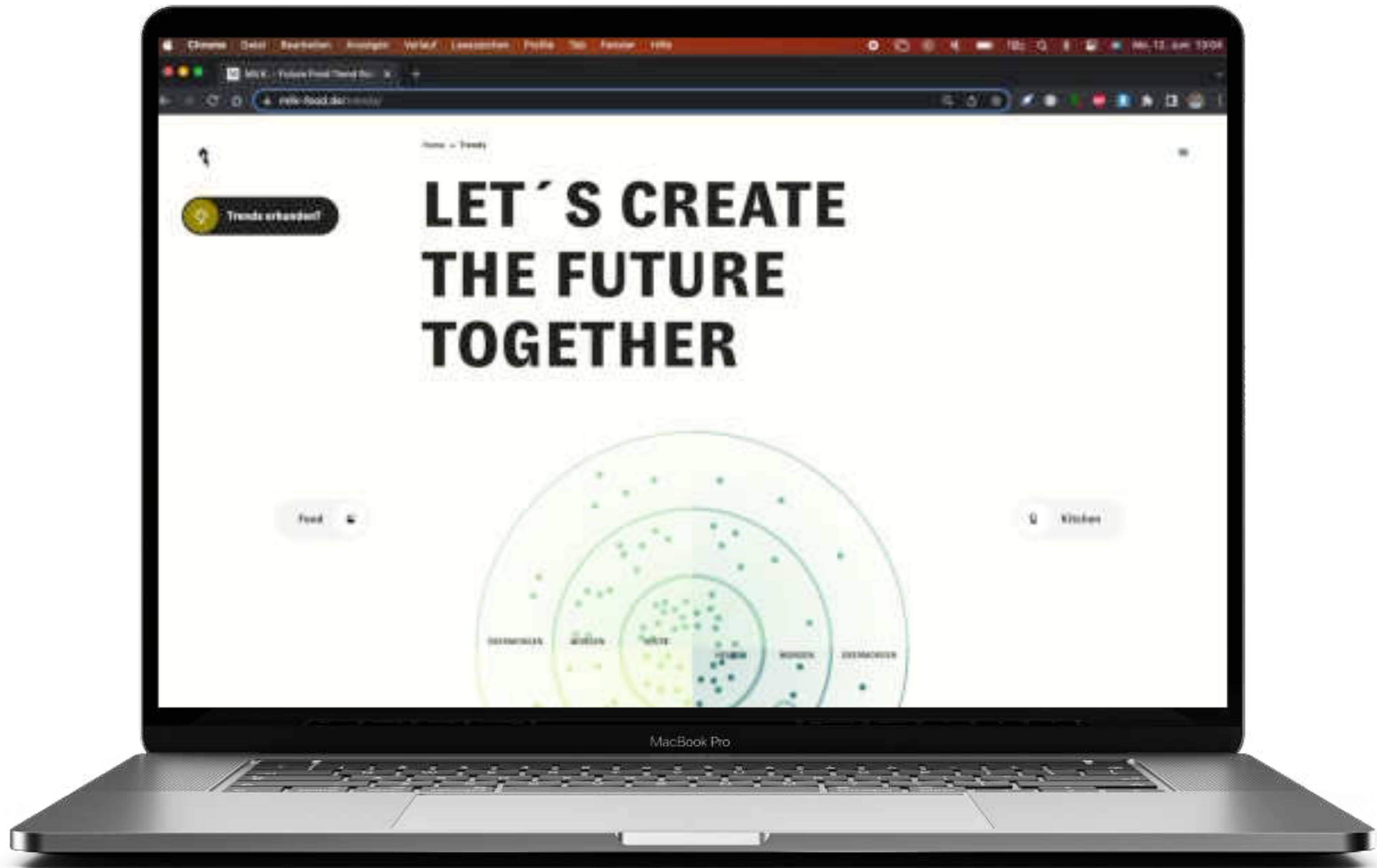
Kitchen

Packaging



Production



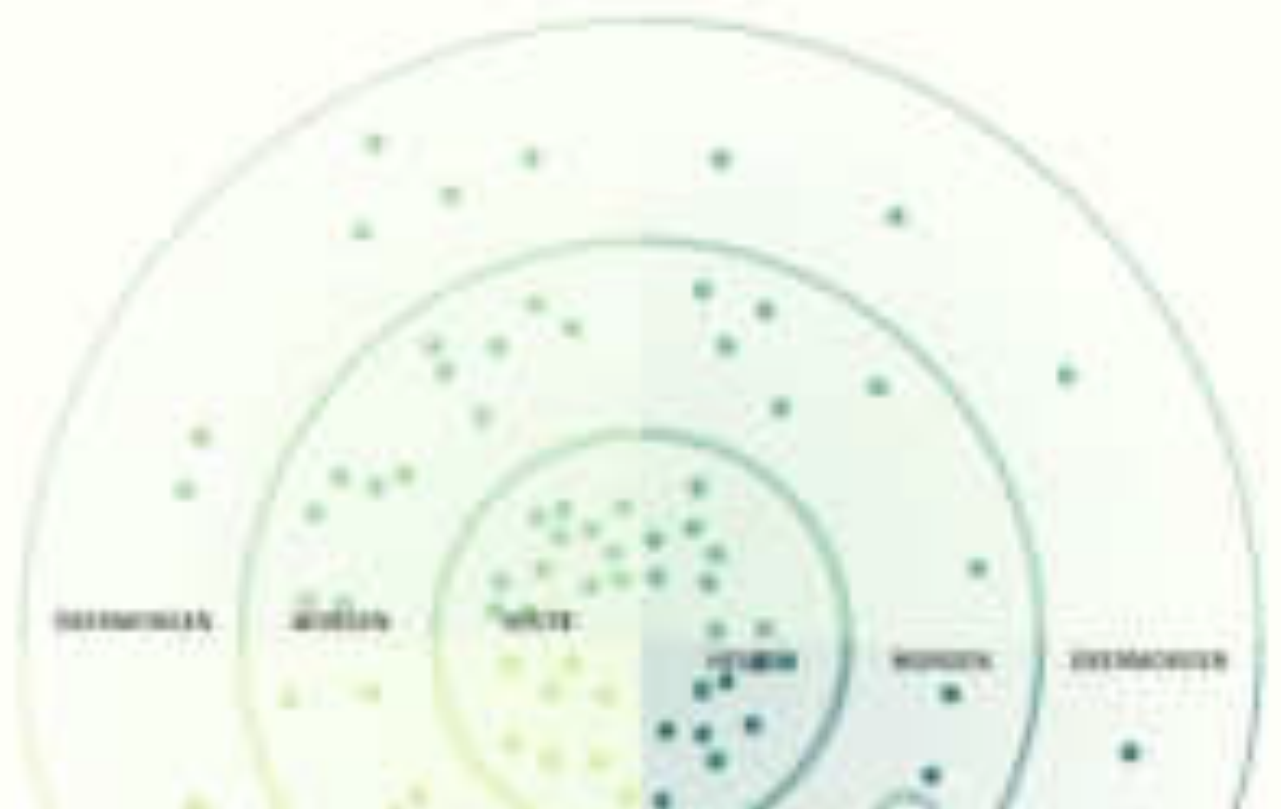


LET'S CREATE THE FUTURE TOGETHER

Trends expanded!

Feed

Kitsch



MacBook Pro



HEUTE



FOOD

KITCHEN

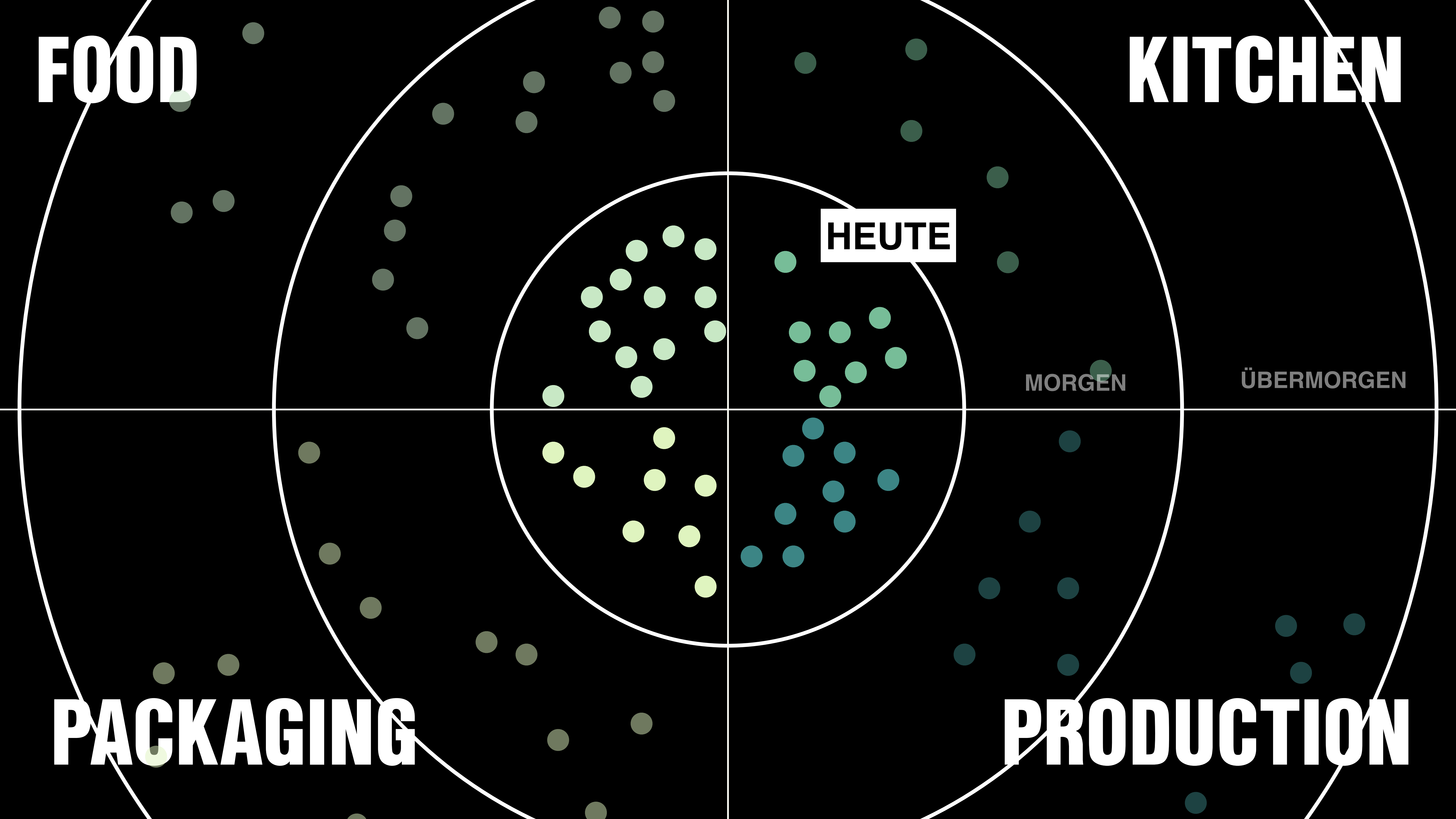
HEUTE

MORGEN

ÜBERMORGEN

PACKAGING

PRODUCTION



HYBRIDIZATION

FLEXITARISMUS
SUBSTITITARISMUS

Bewusster (flexitarischer) Fleischkonsum



GLOKALISIERUNG

LOCAL EXOTICS

Büffelmozzarella aus Brandenburg



PRODUCTION | HEUTE

Garnelen aus Österreich



PRODUCTION HEUTE

Ingwer & Kurkuma aus der Steiermark



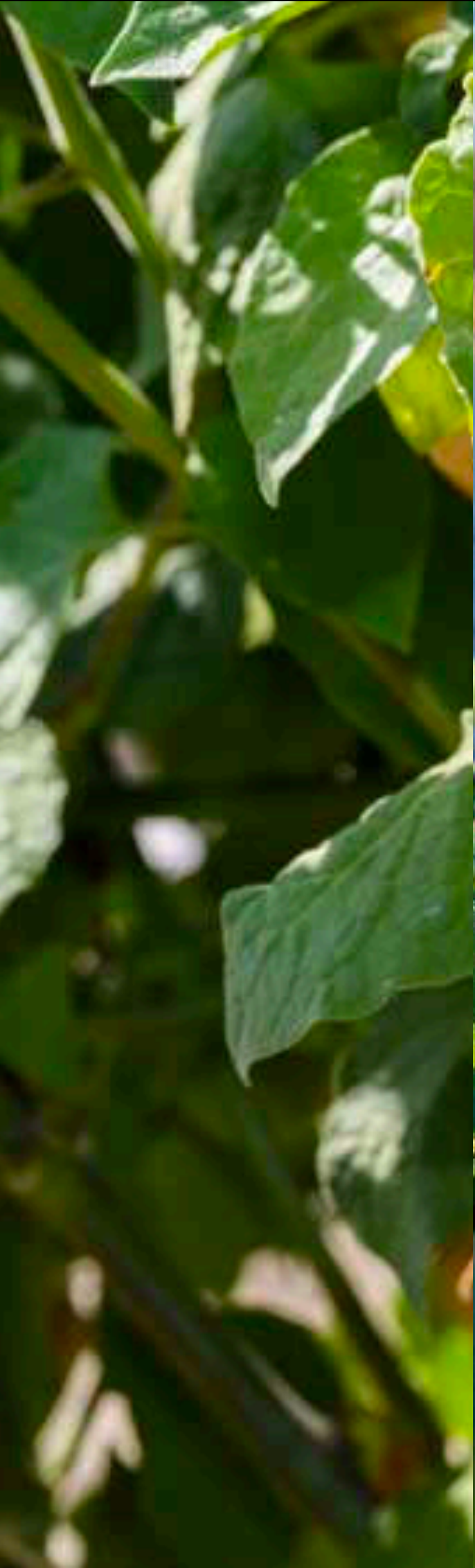
PRODUCTION HEUTE

Physalis aus der Pfalz



PRODUCTION HEUTE

Melonen aus Bayern



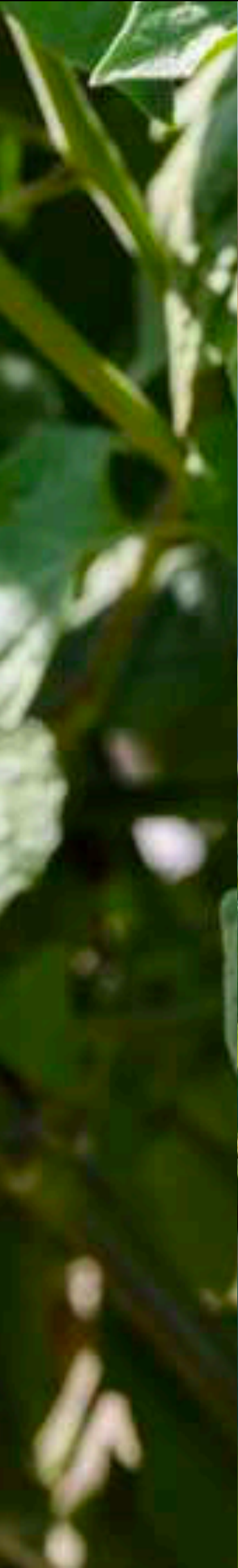
PRODUCTION HEUTE

Quinoa aus dem Odenwald



PRODUCTION HEUTE

Süßkaroffen aus der Wetterau



PRODUCTION HEUTE

Salt & Silver in Hamburg



Hochbarriere-Papiere als Kunststoffersatz



Minimaler Plastikeinsatz durch Hybride



PACKAGING HEUTE

Camm - Another Rising Star?



MORGEN



FOOD

KITCHEN

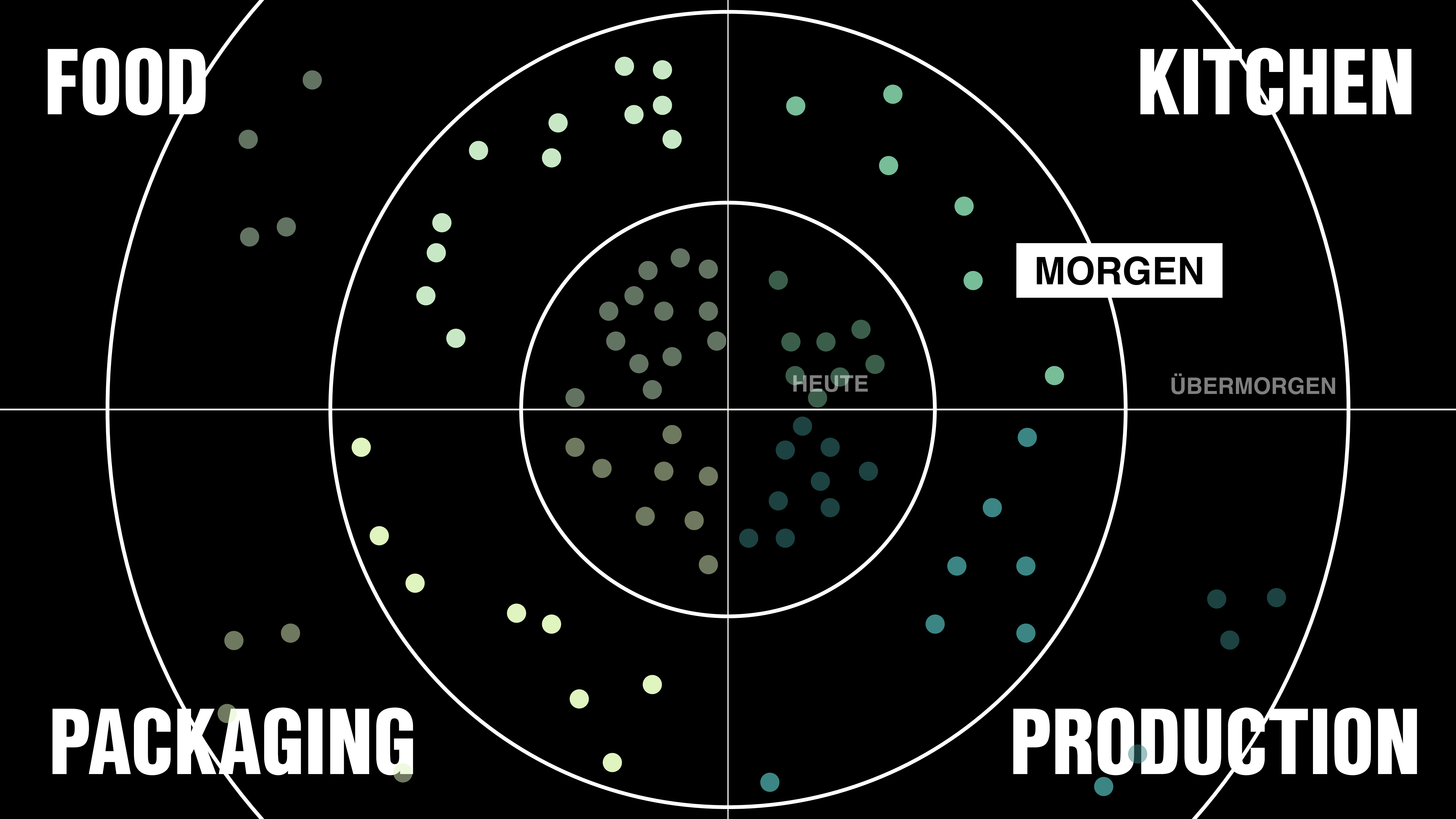
MORGEN

HEUTE

ÜBERMORGEN

PACKAGING

PRODUCTION



ZERO WASTE

3D-Printed Upcycled Food



Fleischersatz auf Basis von Biertreber



PRODUCTION MORGEN

Alternativen zu Kunststoff



Alternativen zu Kunststoff



Alternativen zu Kunststoff



Blick über den Tellerrand



PACKAGING MORGEN

FOOD

KITCHEN

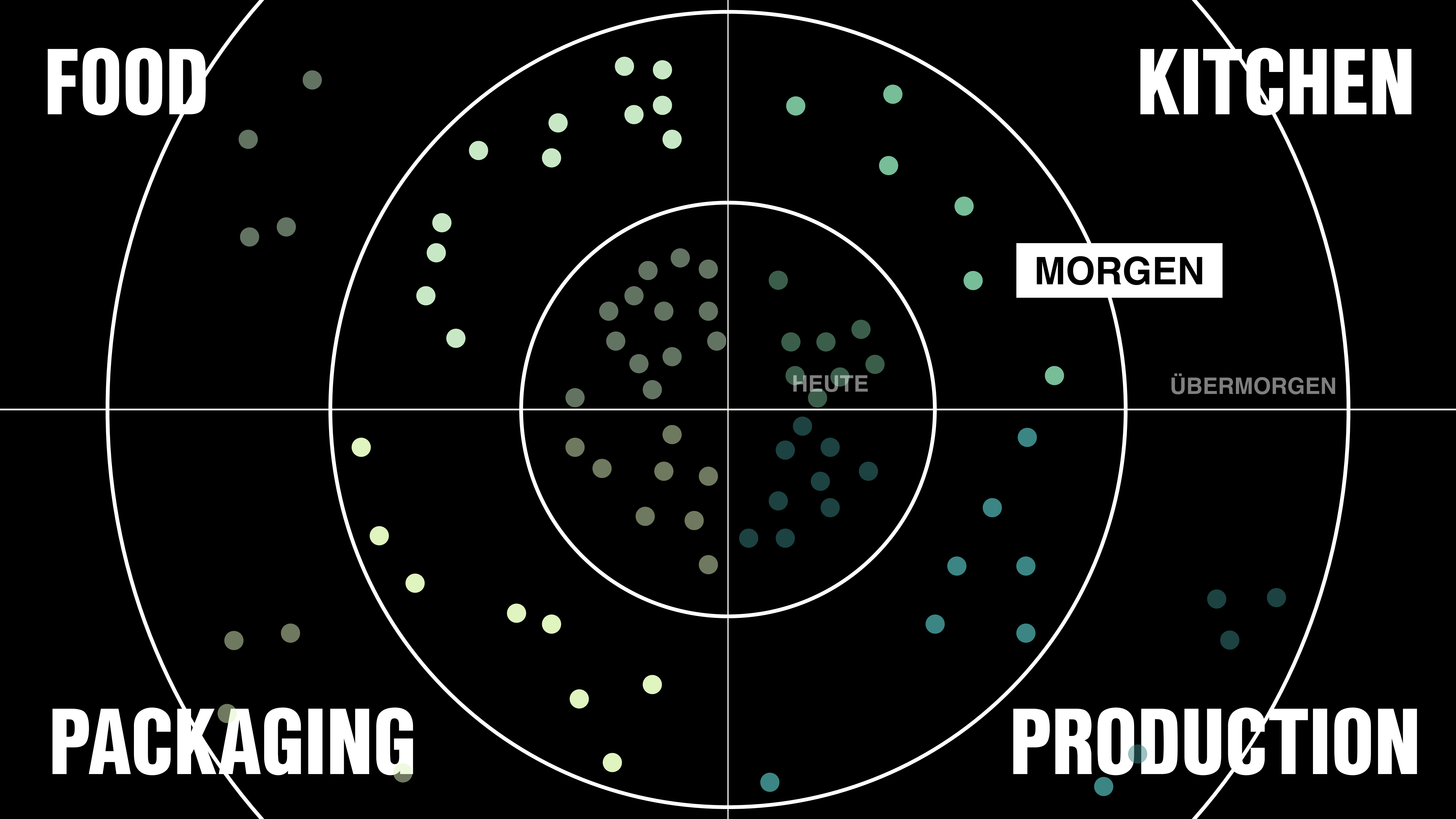
MORGEN

HEUTE

ÜBERMORGEN

PACKAGING

PRODUCTION



PILZE



FERMENTATION

Fermentierte Mikroalgen als Fischersatz



Nachhaltige kakaofreie Schokolade



QOA SENSORY EXPERIMENT

Be part of our product development and help us with your feedback.

-  1. Get a glass of water to rinse your mouth between every sample.
-  2. Scan the QR code or visit www.QOAcompany.com/pioneers. Use the password **pioneer1** to log in.
-  3. Follow the instructions.

Thank you for your support!
Max & Sara / The QOA Siblings

Find out more about us and our story: QOAcompany.com

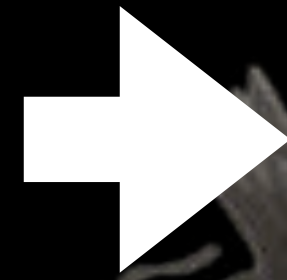




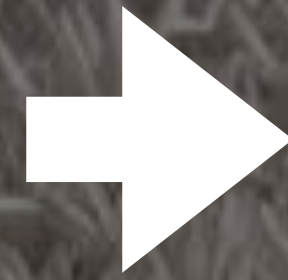
PRÄZISIONS FERMENTATION



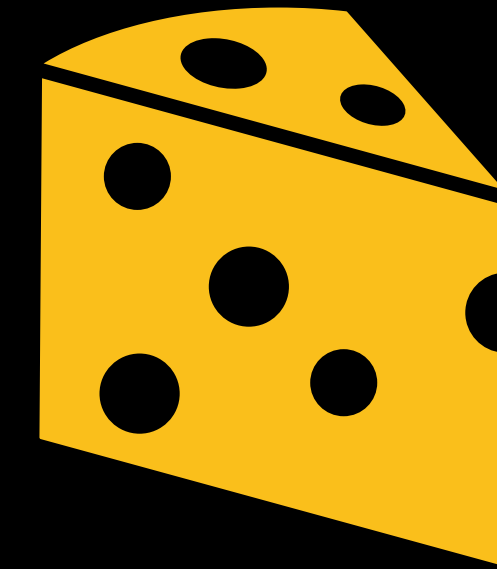
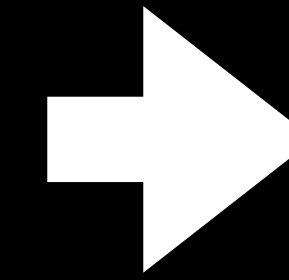
DNA



MIKRO-
ORGANISMUS



FERMENTATION



PROTEINE

PRÄZISIONS FERMENTATION

Milchproteine ohne Kuh



Milchproteine ohne Kuh

Formo



FOOD MORGEN

Milchproteine ohne Kuh

” **ANIMAL-FREE HEDONISM**

Verpackung aus pilzbasiertem Material

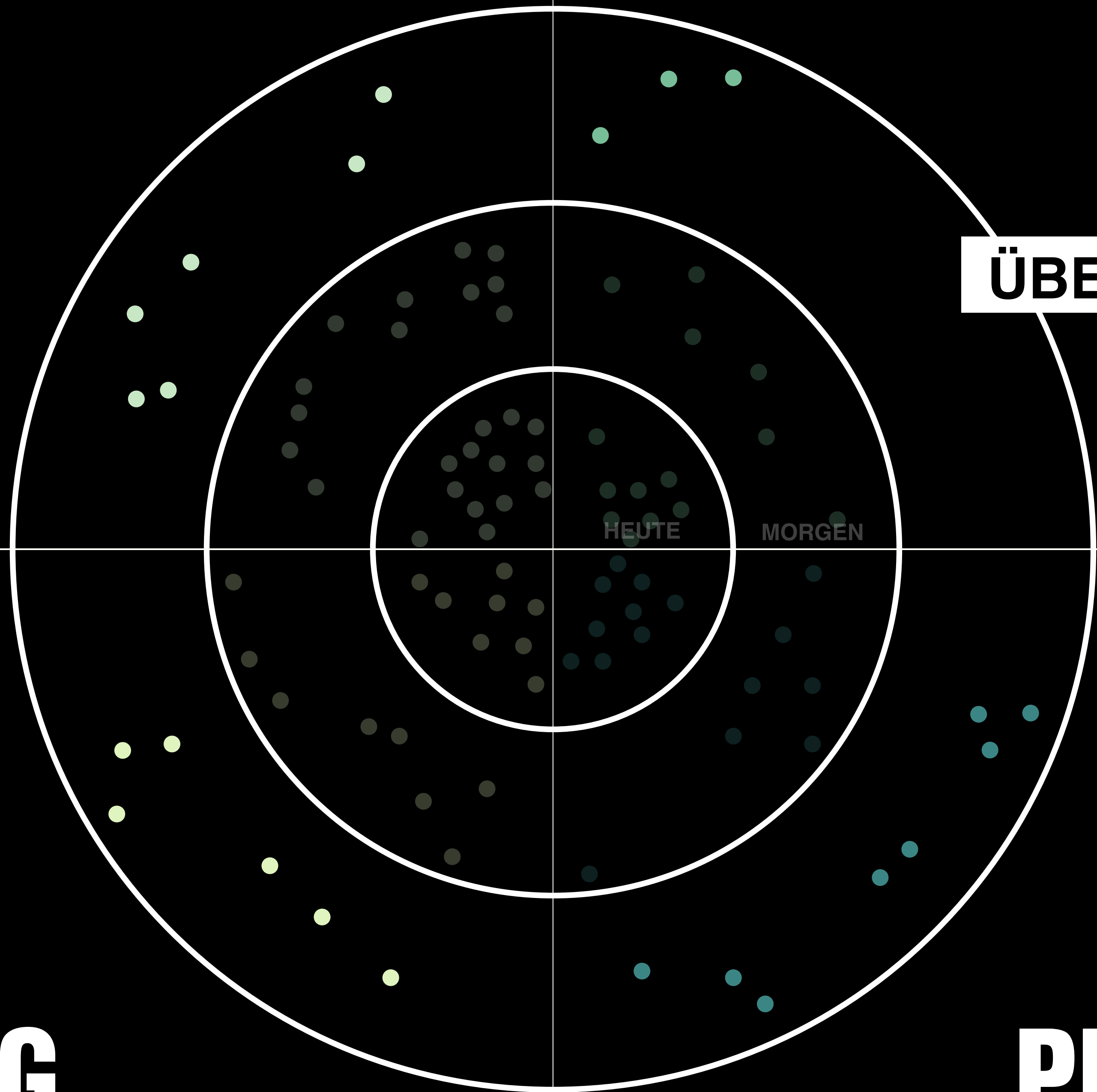


ÜBER MORGEN



FOOD

KITCHEN



ÜBERMORGEN

HEUTE

MORGEN

PACKAGING

PRODUCTION

MEEER

CO2-Food: Essen aus der Luft

FOOD ÜBERMORGEN

Algen: Superfood aus dem Meer

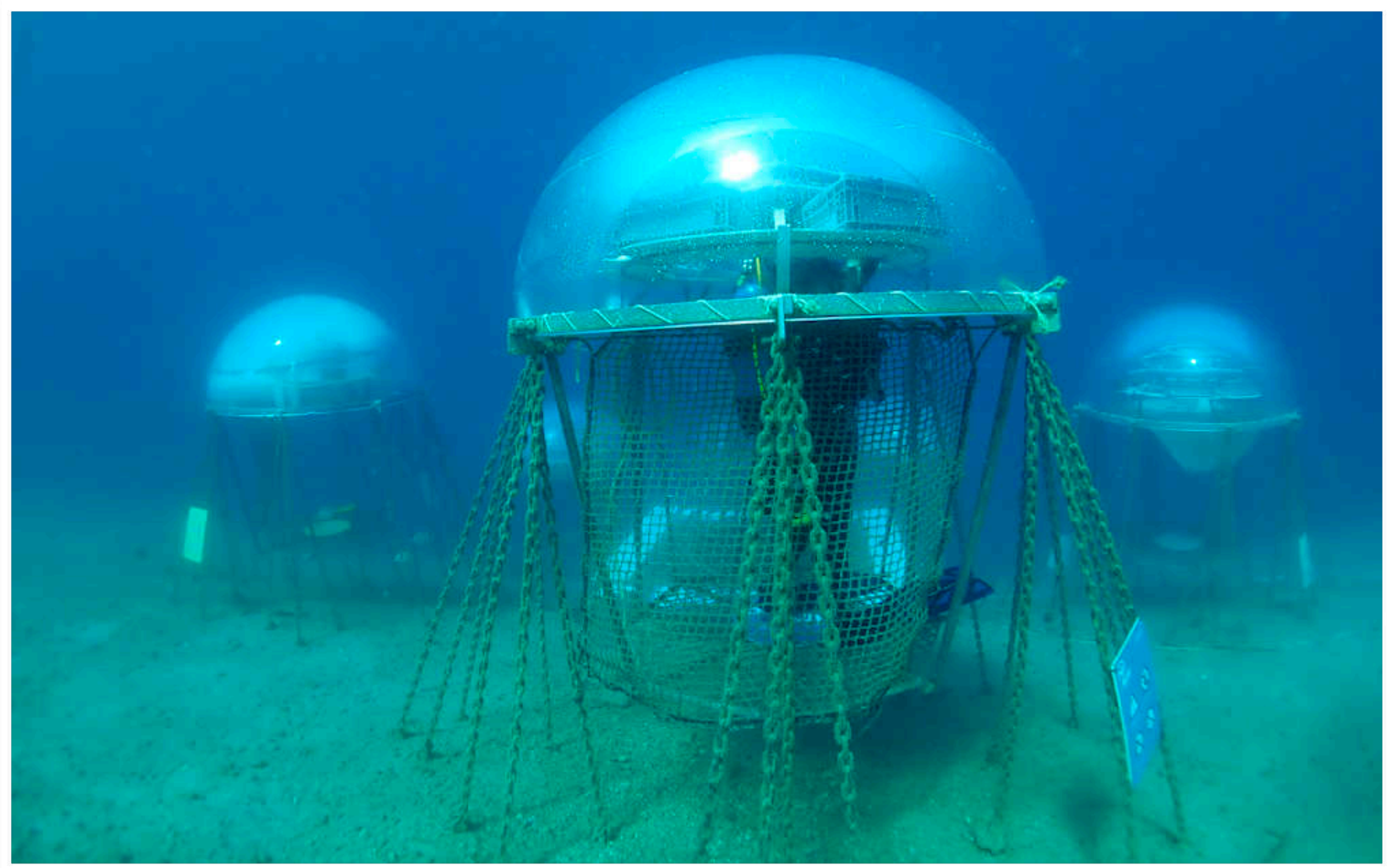


Lebensmittelproduktion unter Wasser



PRODUCTION ÜBERMORGEN

Lebensmittelproduktion unter Wasser



PRODUCTION ÜBERMORGEN

Verpackung auf Basis von Meeresalgen



PACKAGING ÜBERMORGEN

Die essbare Verpackung

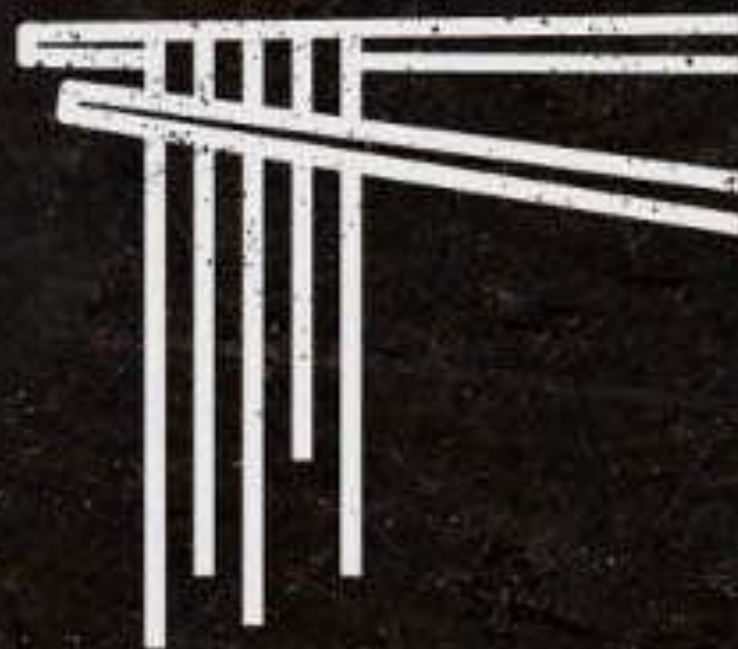


PACKAGING ÜBERMORGEN

Die essbare Verpackung

Zero waste, full taste!

SOUPA SOUP



PACKAGING ÜBERMORGEN

Die essbare Verpackung



PACKAGING ÜBERMORGEN



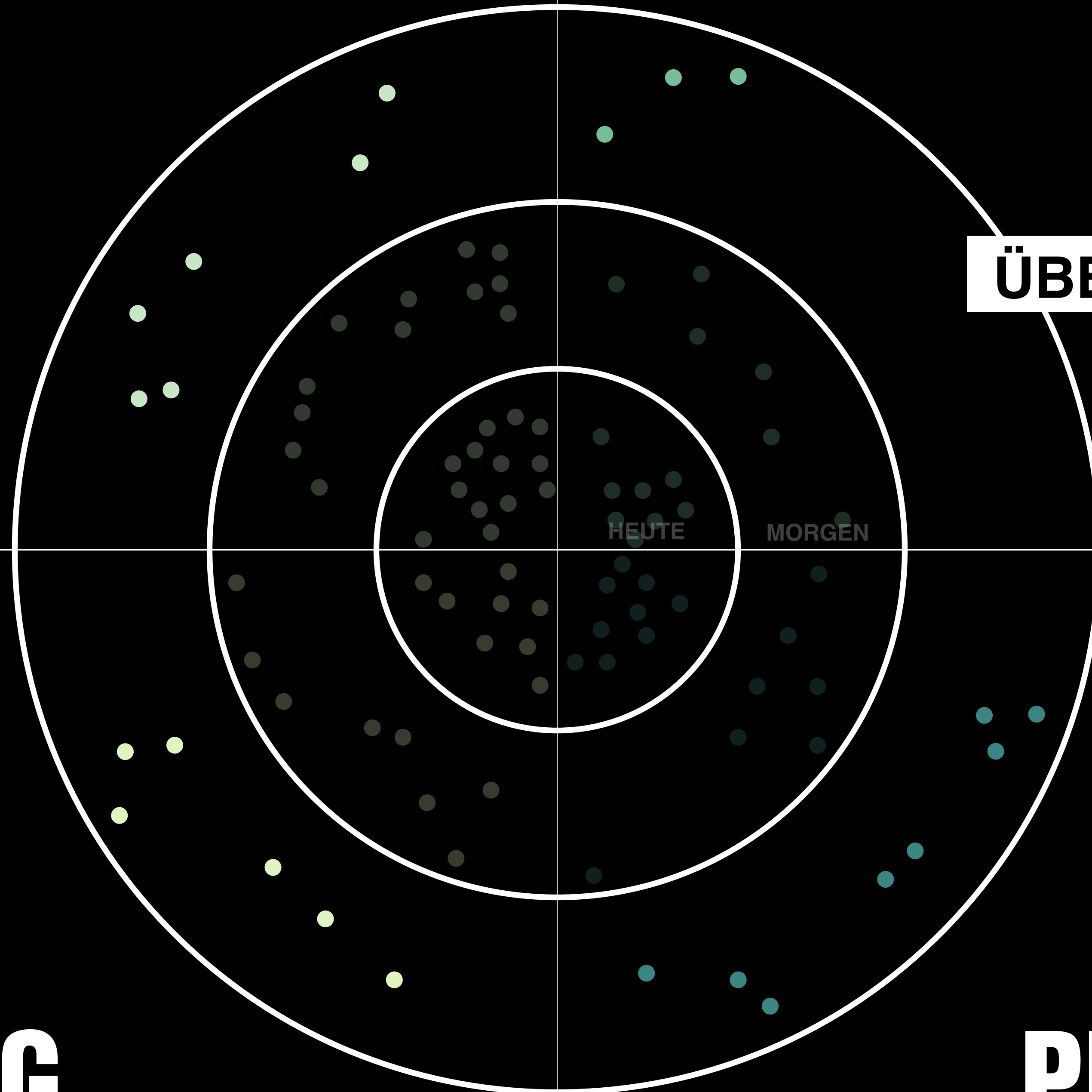
PACKAGING ÜBERMORGEN



PACKAGING ÜBERMORGEN

FOOD

KITCHEN



ÜBERMORGEN

HEUTE

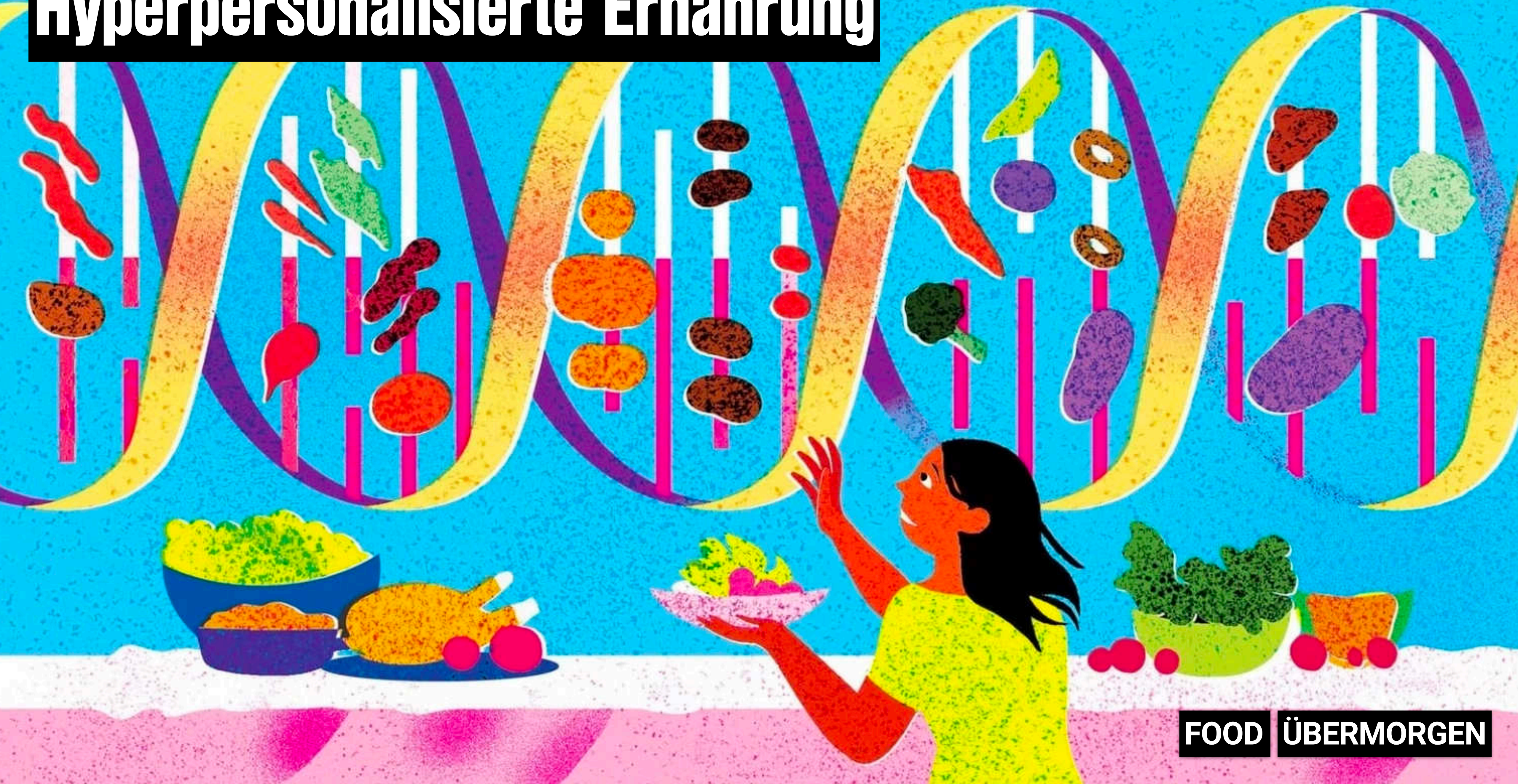
MORGEN

PACKAGING

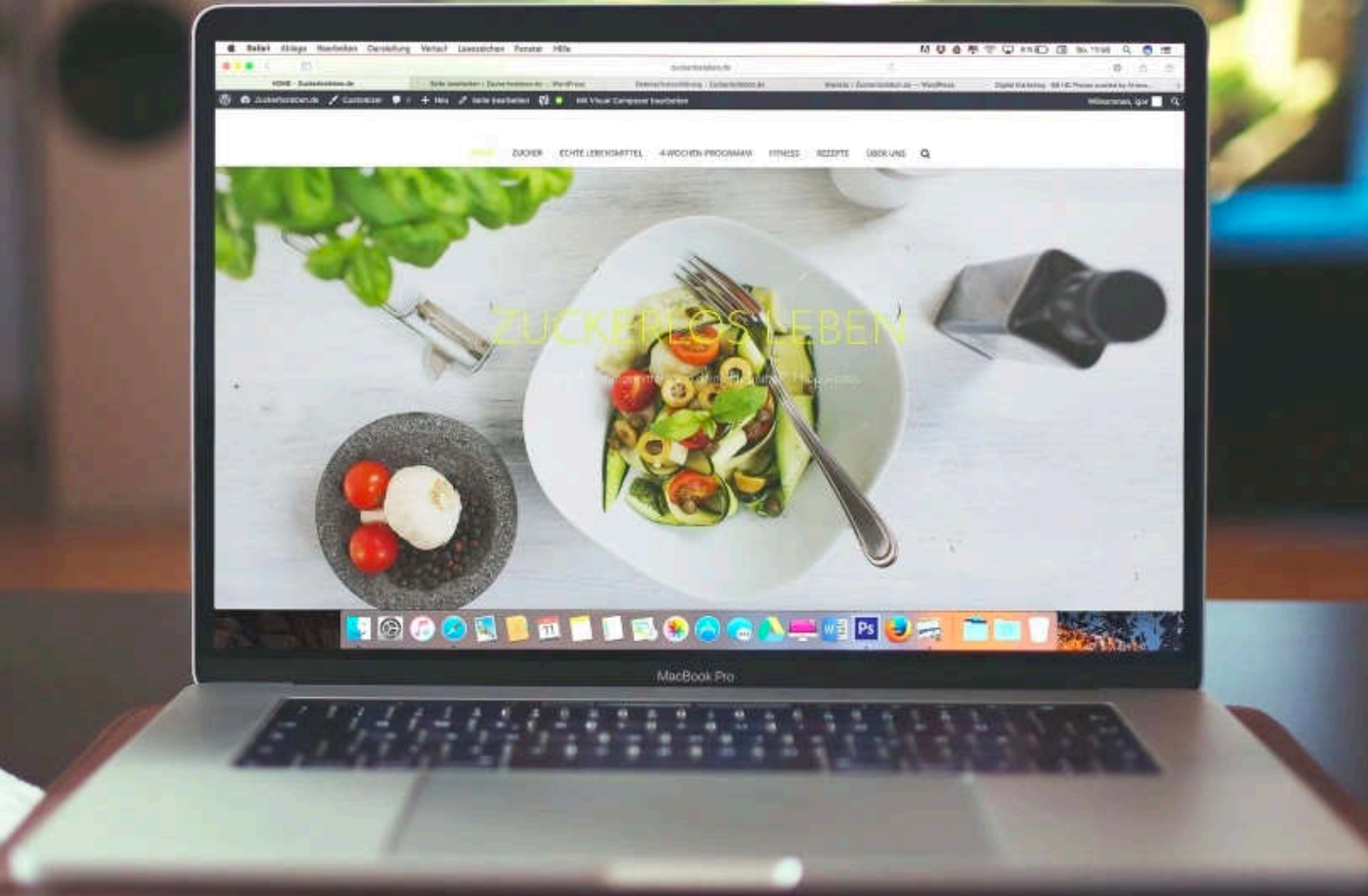
PRODUCTION

SMART

Hyperpersonalisierte Ernährung



Predictive Food Analytics



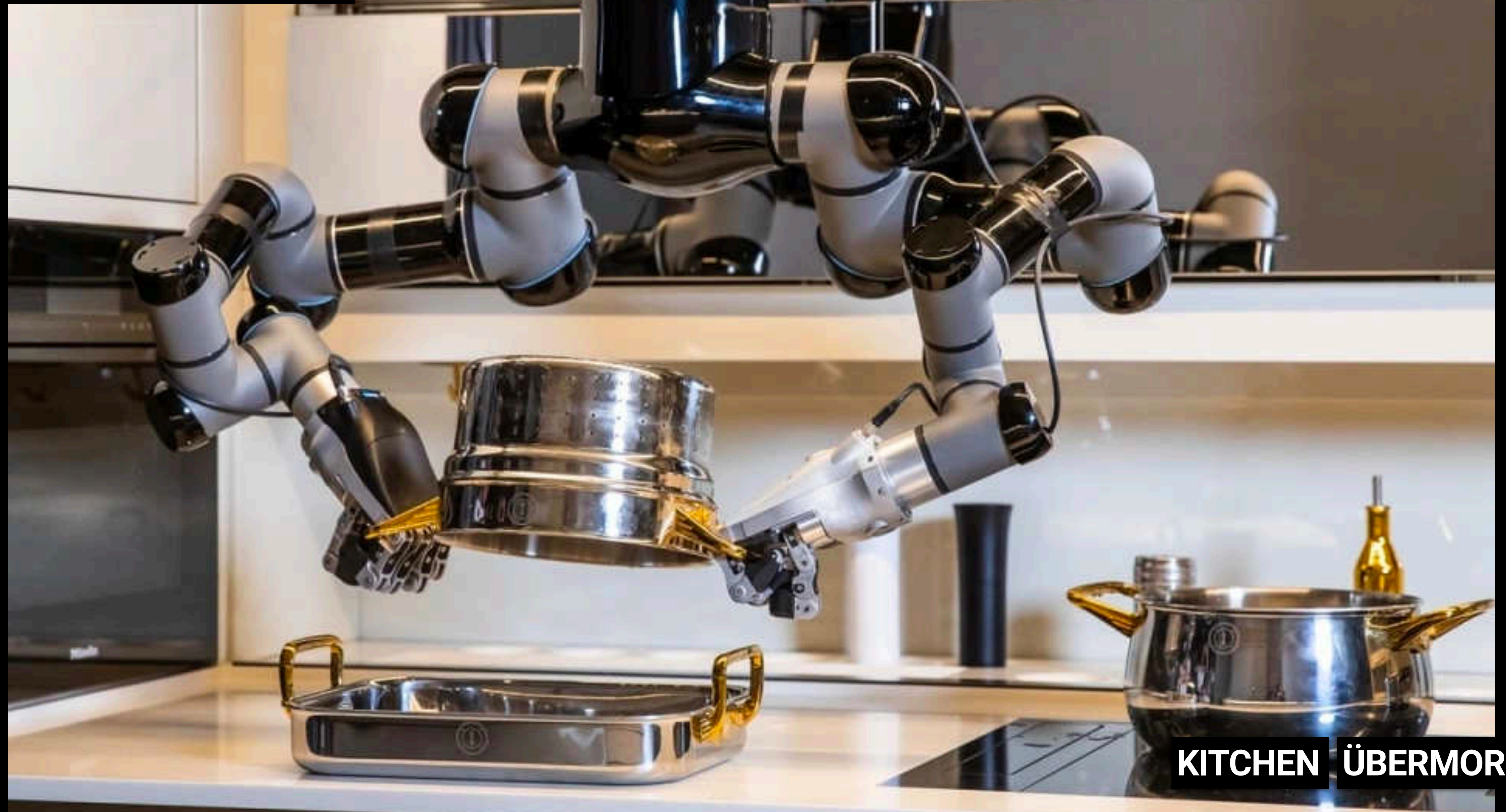
PRODUCTION | ÜBERMORGEN

Personal Food Factories



PRODUCTION ÜBERMORGEN

Robot Kitchen



KITCHEN ÜBERMORGEN

Robot Kitchen



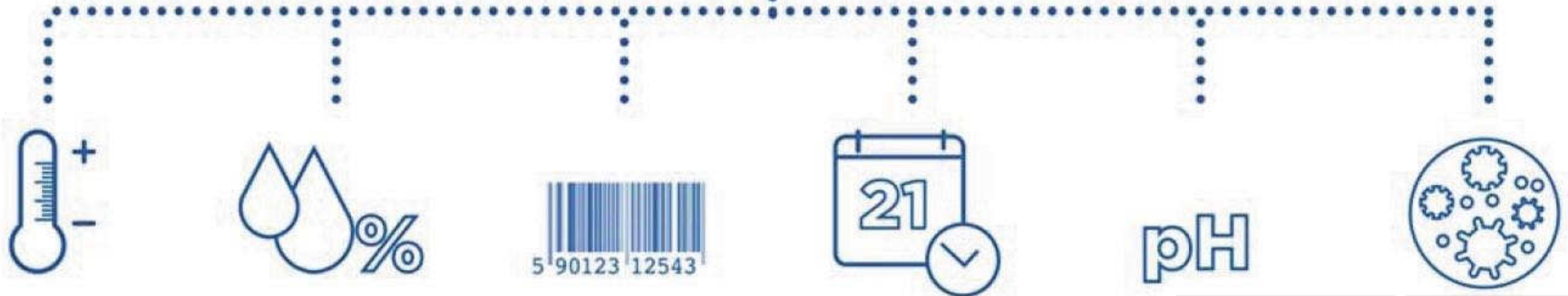
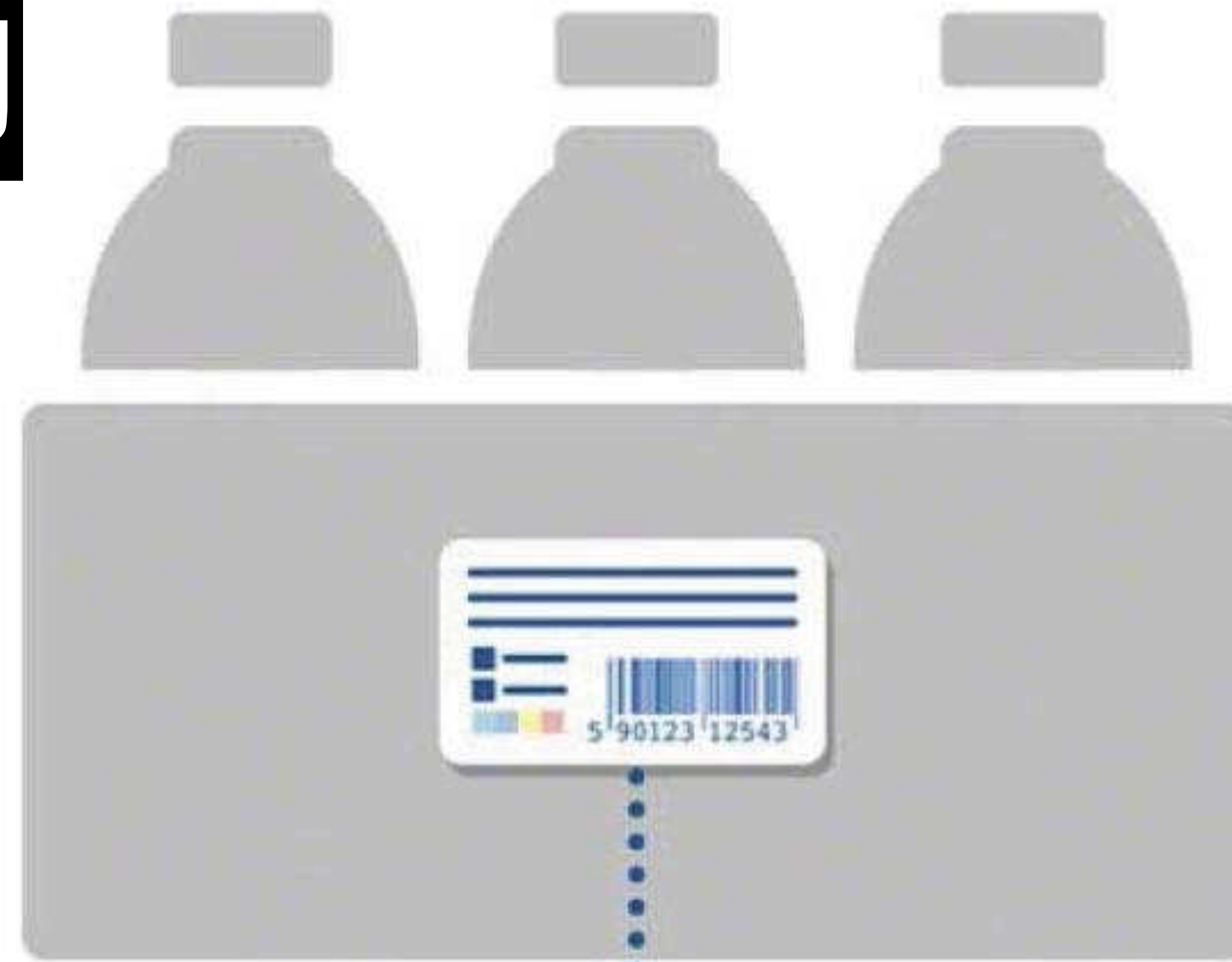
KITCHEN ÜBERMORGEN

Robot Farmers

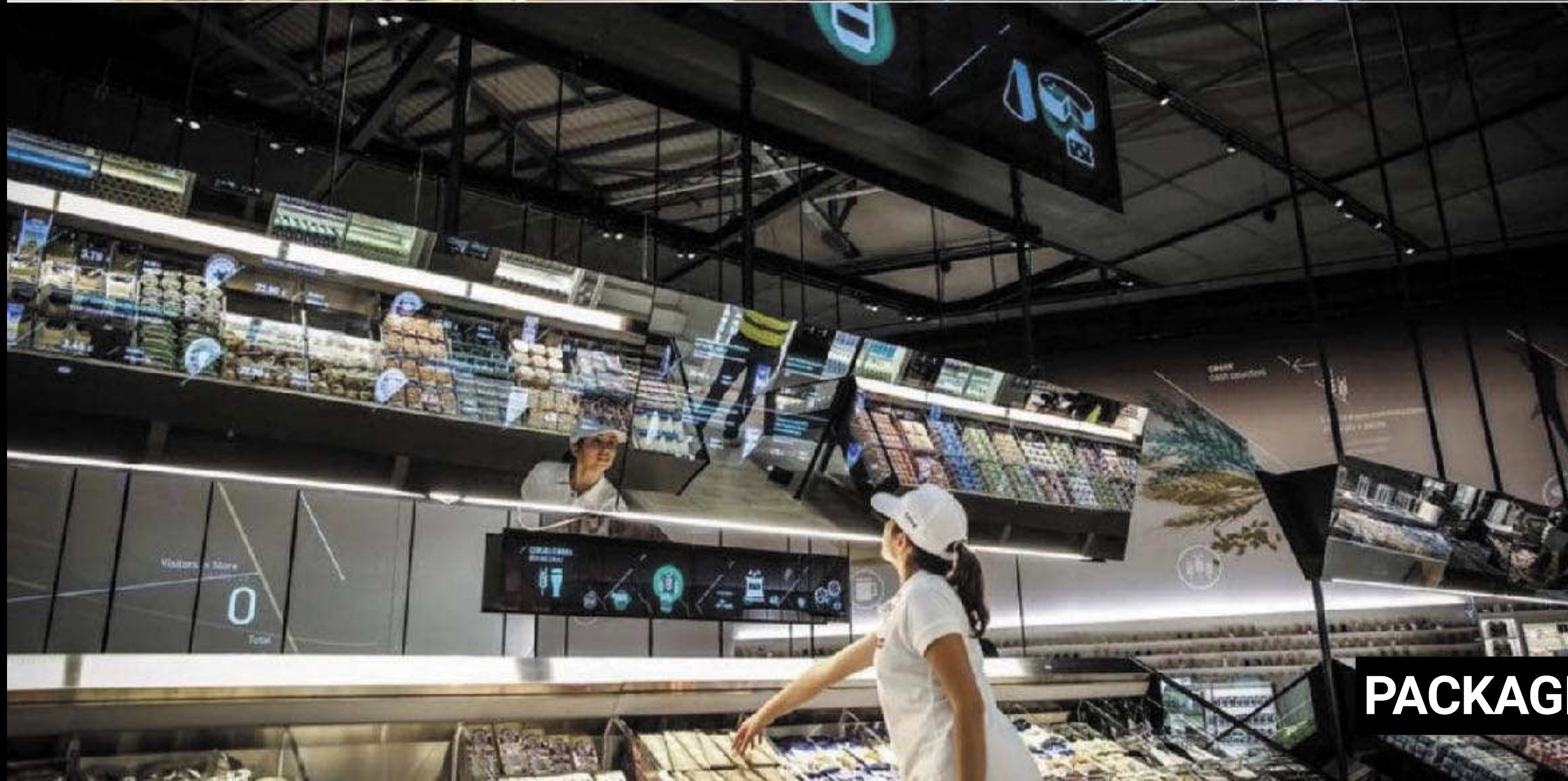


PRODUCTION ÜBERMORGEN

Smart Packaging



Holy Grail 4.0



PACKAGING ÜBERMORGEN

Holy Grail 4.0



PACKAGING ÜBERMORGEN

ALSO WAS IST DENN DANN BITTE

DIE ZUKUNFT UNSERER

ERNÄHRUNG?

ZUKUNFT ERNÄHRUNG



**WIR
SIND
HIER**



ZURÜCK



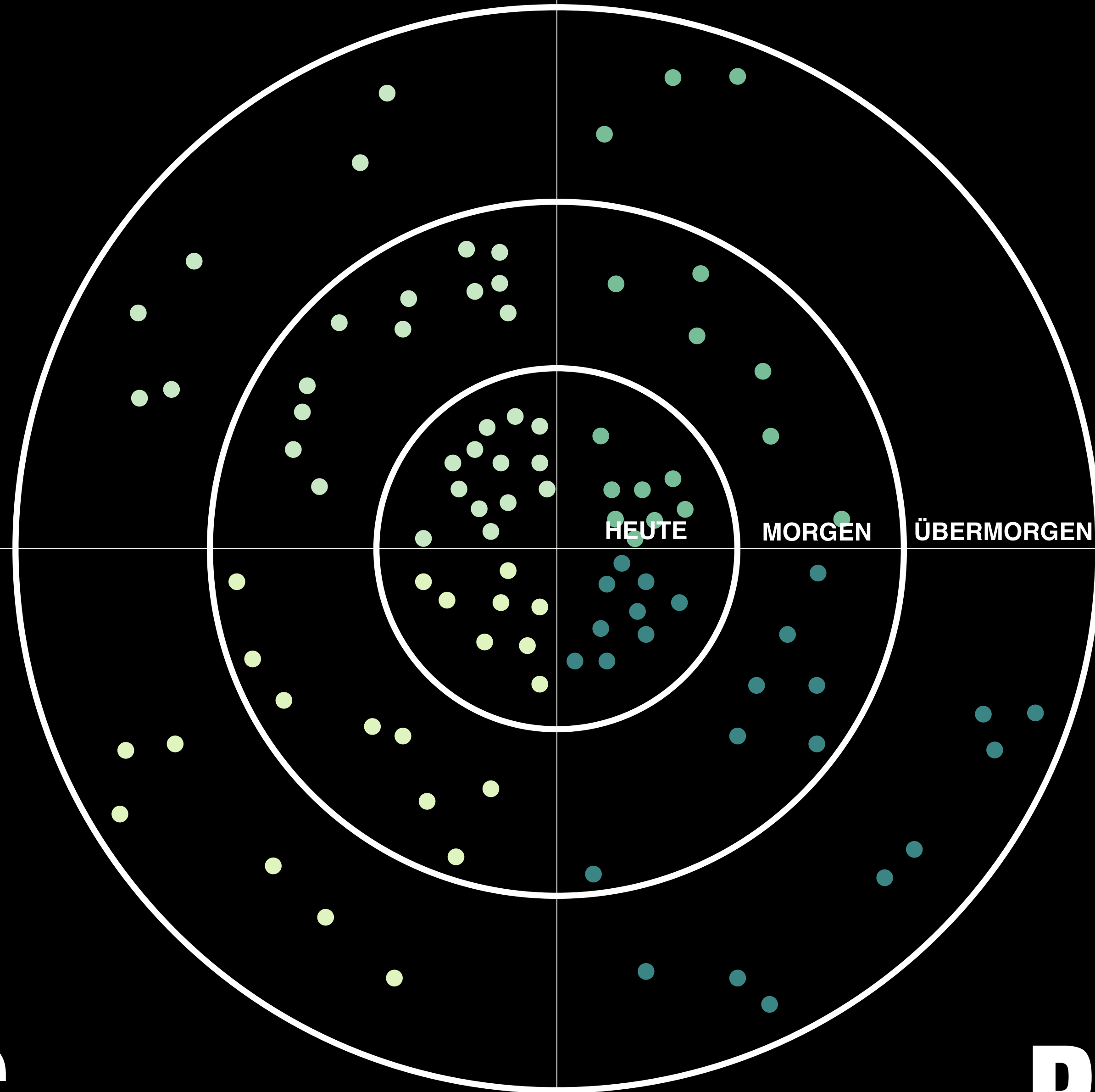
NACH VORNE

FUTURE FOOD TREND RADAR IDEATION



FOOD

KITCHEN



PACKAGING

PRODUCTION

FOOD

KITCHEN

**Circular Food: Lebensmittel-
Recycling & -Upcycling**

**Zero Waste: Überschüssige
Lebensmittel als Business
Model**

**DIY Food: Selbermachen verändert
Produktion & Konsum**

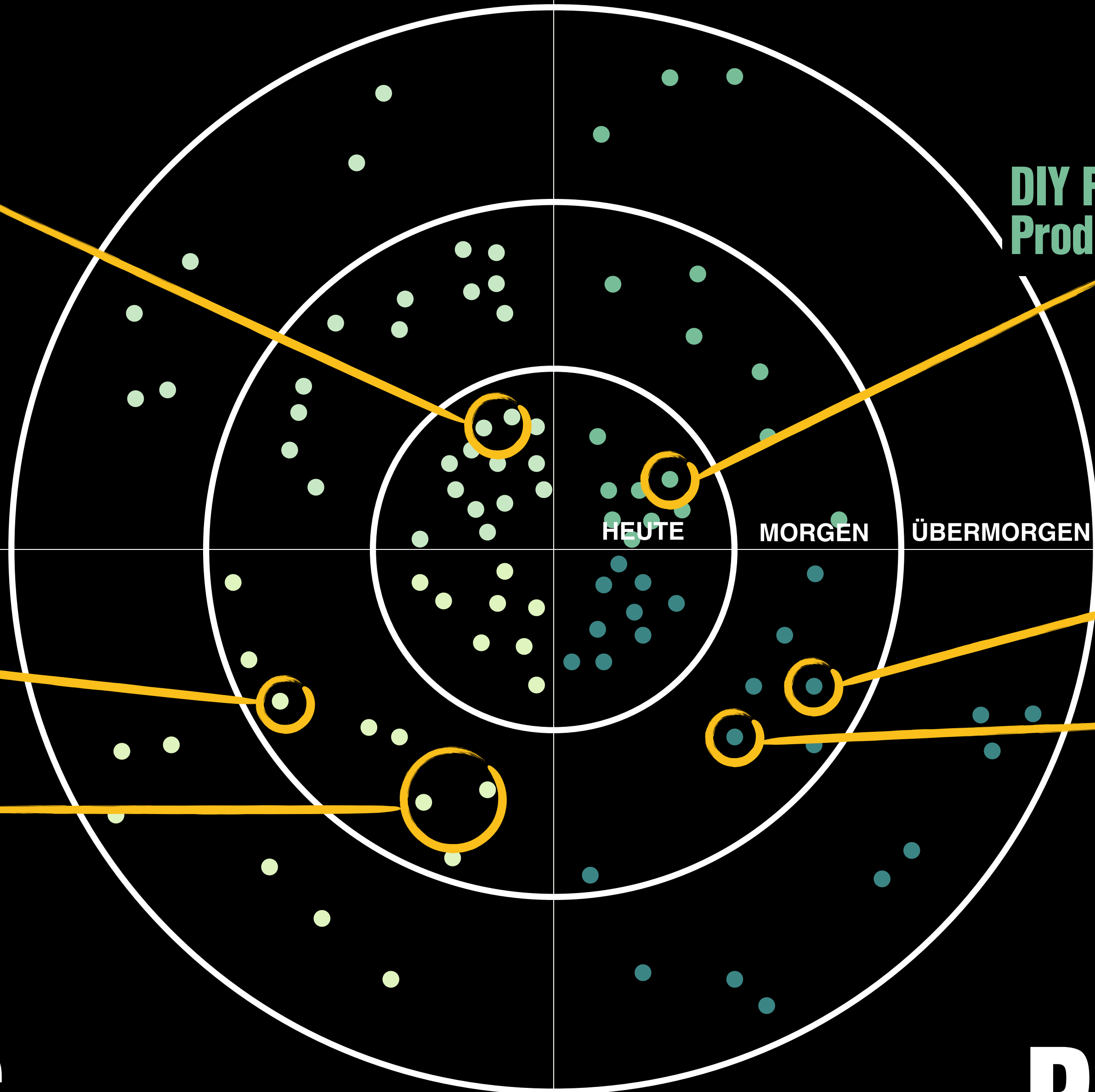
**Hochbarriere-Papiere als
Kunststoffersatz**

**Die Renaissance des
Nachfüllbeutels**

Design for Recycling

**Zero Food Waste Society:
Intelligent verschwendungsfrei**

**Extended Reality Shopping:
Handel digitalisiert sich**



PACKAGING

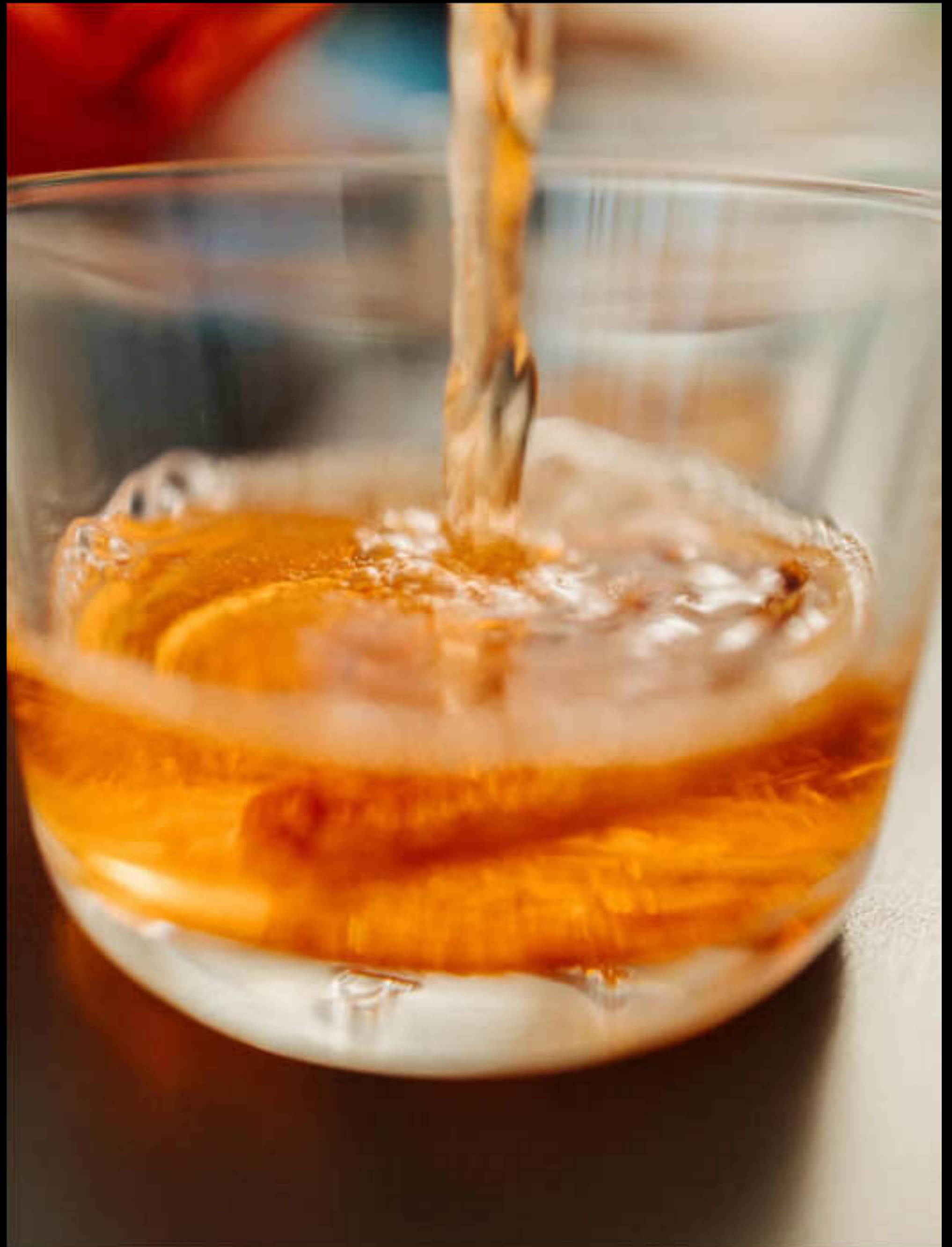
PRODUCTION

So sehen Softdrinks von morgen aus.

**Anti-Food Waste.
E-Commerce ready.
DIY (Post Mix).**

Teatus.









TEATUS

DRIED **LIME SLICES** WITH
GINGER AND BROWN SUGAR.
ORGANIC AND **FAIR TRADE**

LIME TEA



IHR WOLLT MIT UNS AUF EINE ZEITREISE? 3 SCHRITTE FÜR MEHR ZUKUNFTSFITNESS!

Schritt 1: Methodik verstehen und Kennenlernen.

Schritt 2: Euer individuelles Trend-Radar erstellen.

Schritt 3: Ideation auf Basis Eures eigenen Radars.

Optional: Implementierung des Radars.

ÜBERMORGEN

MELDET EUCH BEI UNS!
HELLO@MILK-FOOD.DE

VIELEN DANK FÜR'S DABEIGEWESENSEIN!

FUTURE FOOD TREND RADAR!

**FOOD, KITCHEN,
PRODUCTION & PACKAGING
– WAS PASSIERT HEUTE,
MORGEN & ÜBERMORGEN?**

JETZT KOSTENLOS SURFEN AUF
WWW.MILK.DE/TRENDS

