



# Food Campus Berlin *Summit*

**06. September**  
**10:00 – 18:00 Uhr**

**Hybrides Event**

→ *Off- und Online Tickets*

**Bioreaktor trifft regionale  
Wertschöpfungskette  
Biomenü trifft „New Protein“**

# PROGRAMMÜBERSICHT FOOD CAMPUS BERLIN SUMMIT 2022

UHRZEIT	PROGRAMMPUNKT	INHALTE
10:00 – 10:15 Uhr	<b>Begrüßung</b>	Herzlich Willkommen zum Food Campus Berlin Summit 2022
10:15 – 11:45 Uhr	<b>Perspektive REGENERATIVE NEW PROTEIN</b>	Welchen Beitrag leisten alternative Proteine zum Thema „Planetary Health“? Wo stehen die Akteure mit ihren Lösungen? Warum sollten wir das Future Food Thema New Protein „regenerativ“ denken und gestalten?
11:45 – 12:15 Uhr	<i>Wrap-Up</i>	
12:15 – 13:00 Uhr	<i>Pause</i>	
13:00 – 14:30 Uhr	<b>Perspektive ORGANIC TRANSFORMATION</b>	Wie realistisch ist das Ziel der Bundesregierung von 30% Ökofläche bis 2030? Welche Hebel haben wir? Was treibt die Akteure an? Was bringt die Ökologisierung der Landwirtschaft für Planetary Health?
14:30 – 15:00 Uhr	<i>Wrap-Up</i>	
15:00 – 15:30 Uhr	<i>Pause</i>	
15:30 – 17:00 Uhr	<b>Perspektive SUSTAINABLE FOOD SERVICE</b>	Zwischen verstaubten Strukturen, mangelnder Zahlungsbereitschaft, zunehmendem Gesundheitsbewusstsein, Fachkräftemangel... Turbulente Zeiten für den Außerhausmarkt. Warum und wie dennoch ein bedeutender Hebel für die Transformation zu Planetary Health?
17:00 – 17:30 Uhr	<i>Wrap-Up</i>	
17:30 – 18:00 Uhr	<b>Politische Keynote</b>	Politische Perspektive auf die wichtigsten Hebel und Ansätze hin zu einer Planetary Health Food-Industrie
Ab 18:00 Uhr	<b>Get-Together und Launch Virtual Food Campus</b>	

# PERSPEKTIVE REGENERATIVE NEW PROTEIN

UHRZEIT	PROGRAMMPUNKT	SPEAKER	TEASER
10:15 – 11:45 Uhr	Perspektive REGENERATIVE NEW PROTEIN (Keynotes und Interviews à 15 Min.)	Lia Schmökel, Jörg Reuter	Intro zum Thema “Regenerative New Protein”.
		Javier Romero Head of Food Design Formo	„We use precision fermentation to create animal-free milk proteins, which we turn into indulgent cheeses in the artisan tradition.“
		André Schiefner Head of Media Development	„Cultivated seafood made from fish cells.“
		Tanja Bogumil Co-Founder Perfeggt	„Simply delicious plant based eggs.“
		Deniz Ficicioglu Co-Founder Ocean Fruit/Betafish	„Fischalternativen, Snacks, Pasten aus Meeresalgen.“
		Sven Wieken CEO Billi Green	Corporate Startup – Mit Metzgerexpertise den Markt für vegane Ersatzprodukte revolutionieren.
		Tatjana Krampitz Head of Technology Management	“Engineering for a better world.”
11:45 – 12:15 Uhr	Wrap-Up Regenerative New Protein	Fabio Ziemßen (Vorsitz BALPro, Partner Zintinus), Hanni Rützler (futurefoodstudie), Albrecht Wolfmeyer (Head of ProVeg Incubator), Jörg Reuter (Head of Food Campus Berlin)	
12:15 – 13:00 Uhr	Pause		

# PERSPEKTIVE ORGANIC TRANSFORMATION

UHRZEIT	PROGRAMMPUNKT	SPEAKER	TEASER
13:00 – 14:30 Uhr	Perspektive Organic Transformation (Keynotes und Interviews à 15 Min.)	<b>Lia Schmökel, Jörg Reuter</b>	Intro zum Thema “Organic Transformation”.
		<b>Bernd Esser</b> CEO Berief Foods	„Pflanzliche Bio-Produkte aus dem Münsterland.“
		<b>Maik Welland</b> Marketing und Partnership Alpakas Technologies	„Zero-Waste Lieferservice.“
		<b>Olga Graf</b> Co-Founder Kornlabor	„Lebendige regionale Wertschöpfungsketten und kooperative Netzwerke.“
		<b>Mathias Kollmann</b> CEO Bohlsener Mühle	Immer wieder Bio-Pionier
		<b>Jacob Fels</b> Co-Founder Tiny Farms	„New farming – New work“
14:30 – 15:00 Uhr	Wrap-Up Organic Transformation	<b>Fabio Ziemßen</b> (Vorsitz BALPro, Partner Zintinus), <b>Hanni Rützler</b> (futurefoodstudie), <b>Lia Schmökel</b> (Nutrition Hub), <b>Jörg Reuter</b> (Head of Food Campus Berlin)	
15:00 – 15:30 Uhr	Pause		

# PERSPEKTIVE SUSTAINABLE FOOD SERVICE

UHRZEIT	PROGRAMMPUNKT	SPEAKER	TEASER
15:30 – 17:00 Uhr	Perspektive Sustainable Food Service (Keynotes und Interviews à 15 Min.)	Lia Schmökel, Jörg Reuter	Intro zum Thema "Sustainable Food Service".
		Christian Hamerle CEO Dussmann Foodservice Innovation Lab	"Neue Maßstäbe für die Welt des Caterings."
		Kai Müller Leiter Unternehmenskommunikation Transgourmet	"Natura – die Bio-Marke für Küchen-Profis."
		Eva Maria Lambeck Gründerin Handfest/Greens Unlimited	Inklusionsvorbild und Bio-Pionier
		Alexander Piutti CEO und Founder SPRK	„AI-driven technology platform aiming to eliminate food waste.“
		Tim Breker CEO und Founder VYTAL	„Deutschlands größtes pfandfreies Mehrwegsystem.“
17:00 – 17:30 Uhr	Wrap-Up Sustainable Food Service	Fabio Ziemßen (Vorsitz BALPro, Partner Zintinus), Hanni Rützler (futurefoodstudie), Lia Schmökel (Nutrition Hub), Jörg Reuter (Head of Food Campus Berlin)	
17:30 – 18:00 Uhr	Politische Keynote	Silvia Bender Staatssekretärin BMEL	