

Der Wandel der Esskultur
Was essen wir morgen?

Mag. Hanni Rützler
 Vereinigung der Backbranche
 Kolloquium
 Schladming, 12.6.2018

futurefoodstudio

Essen ist das neue Pop!

1980 - 2000
 Millennials = Gen Y
 = Digital Natives
 2. Generation = Gen Z

FOOD IS OUR Religion

futurefoodstudio

FOOD IS OUR Religion

futurefoodstudio

„Richtig Essen“ wird neu verhandelt

futurefoodstudio

Immer mehr Konsumenten experimentieren mit ihrer Ernährungsweise

Eating Approach	Percentage
NET-ANY DIET	44%
Low-carb diet*	12%
Gluten-free	11%
Dairy-free/Lactose-free	11%
Vegetarian	10%
Weight Watchers	9%
Whole foods diet (e.g., Whole30)†	9%
Juice cleanse or detox	9%
Intermittent fasting*	6%
Vegan	5%
Paleo diet	5%
Seek raw/living foods	4%
Prepared meals subscription*	3%
Flexitarian	3%

Source: Health + Wellness 2017 report, The Hartman Group

foto: www.chloerutzeveld.com
 futurefoodstudio

Die Kaufmacht hatte der Kunde schon immer.
 Neu ist die **Informations- und Kommunikationsmacht.**

futurefoodstudio

*Transparenz
& Vertrauen*



futurepodstudio

*Essen wird über lange Sicht das sein,
was uns im Zeitalter der immer
schnelleren Digitalisierung mit der
analogen Welt verbindet.*

nach Rene Redzepi

futurepodstudio

*Essen ist die mächtigste
Verbindung
zur analogen
Welt.*



futurepodstudio

*Prosument
Market Palace
~~Supermarkt~~
Groce
~~Restaurants~~*

futurepodstudio



futurepodstudio

*Wir leben nicht in
bewegten Zeiten,
sondern in einer
Zeitenwende.*

futurepodstudio

FOOD TRENDS

Sind keine Branchentrends

Antworten auf aktuelle Herausforderungen

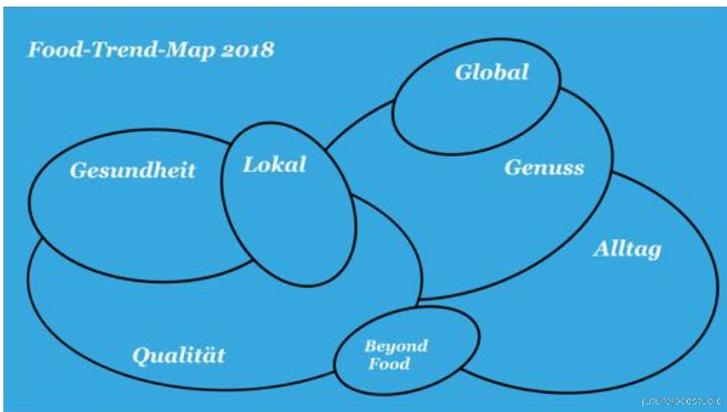
Spiegeln die Avantgarde, nicht den Mainstream

Trends geben Inspiration, aber keine Handlungsanweisungen

futurepodstudio

Food-Trend-Map

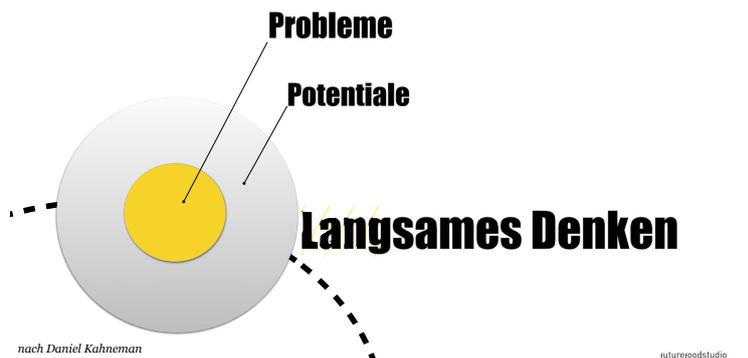
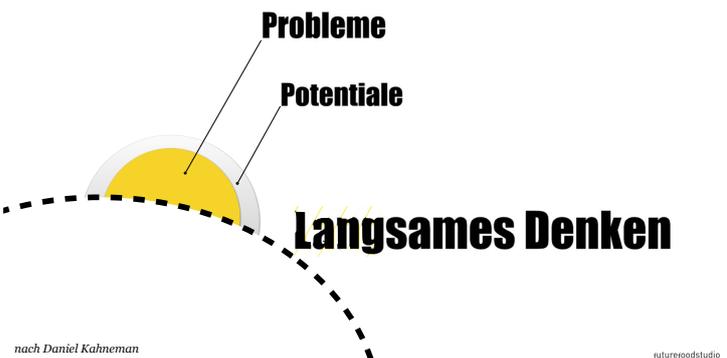
futurepodstudio

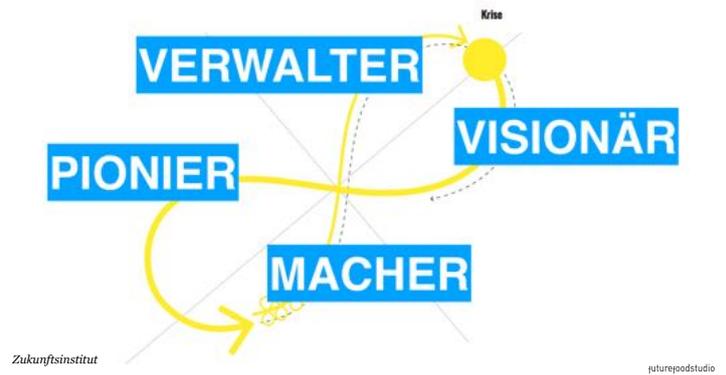
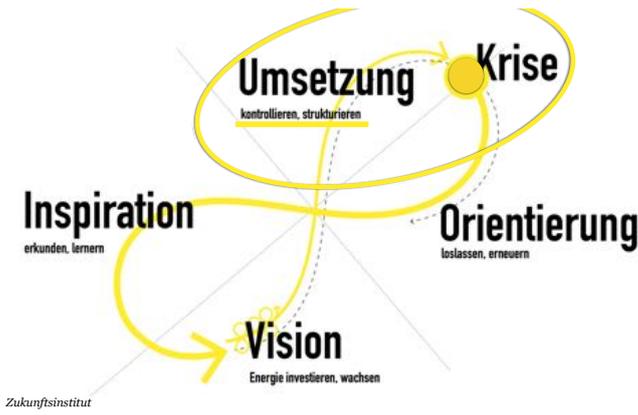


Schnelles Denken

nach Daniel Kahneman

futurepodstudio





~~Es braucht neue Geschichten!~~

~~Es braucht neue Antworten!~~

Die alten bieten keine
Lösungen auf aktuelle
Herausforderungen.

futurefoodstudio

Die Auseinandersetzung mit
der Zukunft hilft die eigene
Zukunfts-Fitness
zu erhöhen.

futurefoodstudio

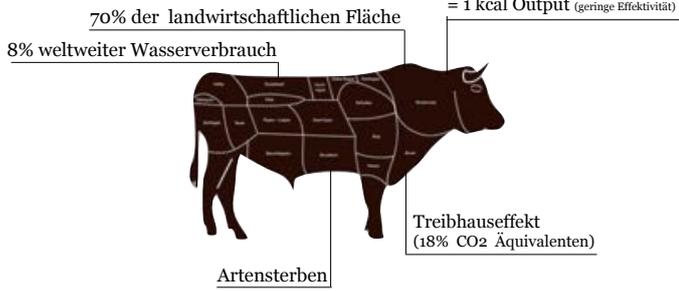
Welches
Zukunftsbild
haben Sie?

futurefoodstudio



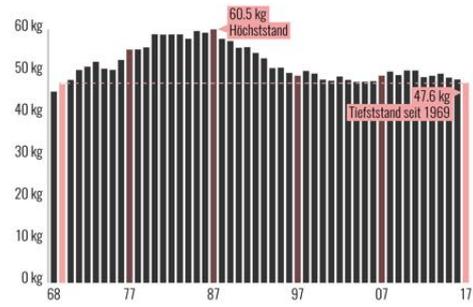
futurefoodstudio

FLEISCH



futurefoodstudio

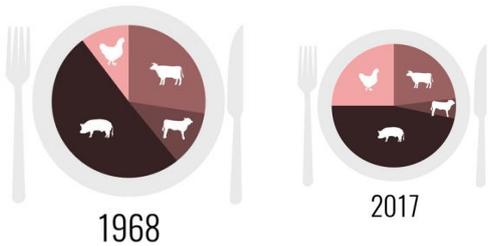
Fleischkonsum in der Schweiz



Konsum der vier Fleischsorten Rind, Kalb, Schwein und Geflügel pro Jahr und Person. grafik: isa.senn/watson.ch

futurefoodstudio

Fleischkonsum in der Schweiz



Konsum der vier Fleischsorten Rind, Kalb, Schwein und Geflügel pro Jahr und Person. grafik: isa.senn/watson.ch

futurefoodstudio

Szenario 2: Auf zu neuen Verhältnissen

- Regionale Kreisläufe stärken
- Mehr pflanzliche und ...
- weniger tierische Eiweißquellen



futurefoodstudio

Welche Tierhaltung wollen wir?



futurefoodstudio

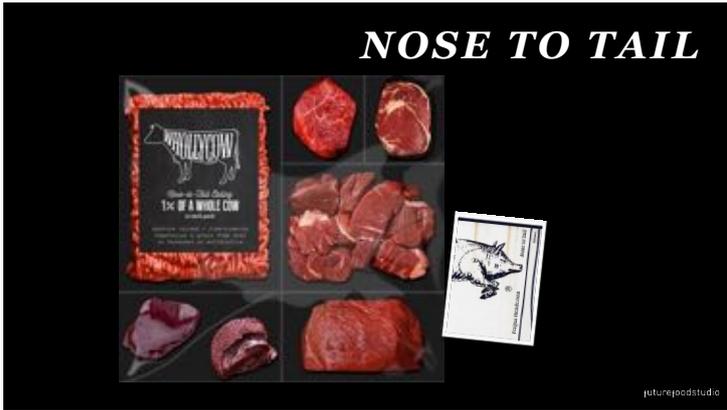
HERKUNFT & RASSE

BOAFARM

Galloways, Aberdeen Angus,
eigener Schlachthof



futurefoodstudio







***Gemüse**
ist der neue Star
auf den Tellern.*

futurefoodstudio

*Und mit Stars pflegt man einen
leidenschaftlicheren und zugleich
achtsameren Umgang.*

futurefoodstudio

**Szenario 3:
Fleischersatzprodukte**

Wir tun so als ob

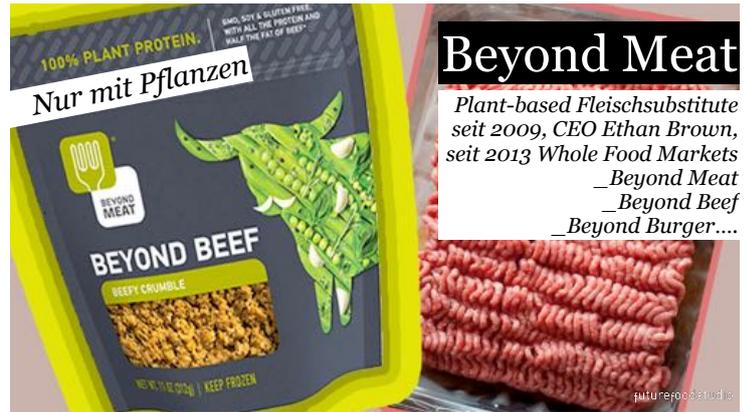




Nur mit Pilzen,
ohne Zusatzstoffe

<http://www.hermann-fleischlos.at/>

futurefoodstudio



Beyond Meat

Plant-based Fleischsubstitute
seit 2009, CEO Ethan Brown,
seit 2013 Whole Food Markets
_Beyond Meat
_Beyond Beef
_Beyond Burger....

futurefoodstudio

Hampton Creek

Plant-based Foods
seit 2011, CEO Josh Balk
_Just Mayo
_Patties of eggless egg



futurefoodstudio

Impossible Foods



„Heute verlassen wir uns
auf Kühe, um Pflanzen in
Fleisch zu verwandeln.
Es muss einen besseren
Weg geben.“

Pat O. Brown, Founder and CEO
Gründung 2011

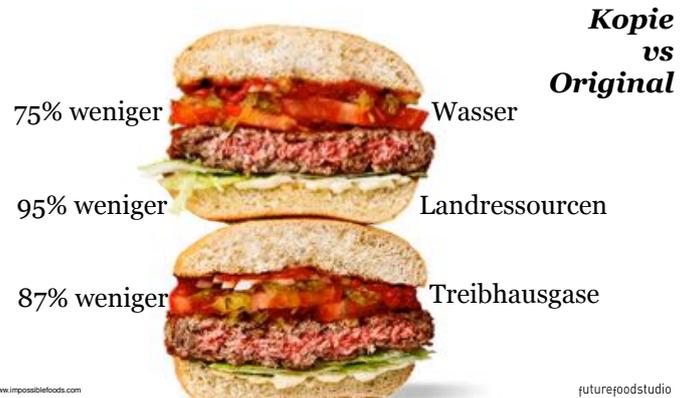
futurefoodstudio



Weizen,
Kartoffeln,
Kokosnussöl,
Häme*,
Vitamine,
Mineralstoffe...

<https://www.impossiblefoods.com/> *gewonnen aus den Wurzeln der Sojabohne, produziert durch Hefen

futurefoodstudio



**Kopie
vs
Original**

75% weniger Wasser

95% weniger Landressourcen

87% weniger Treibhausgase

https://www.impossiblefoods.com

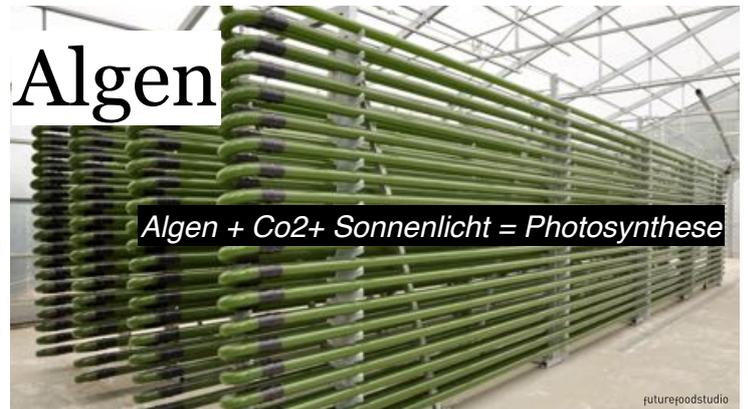
futurefoodstudio



Szenario 4:
Wir probieren was Neues



Hocheffektive
Eiweißproduktion



Stärken der (Mikro-)Algen

wachsen 10 x schneller als Landpflanzen
Das gelingt, weil sie keine Strukturen oder Wurzeln bilden müssen.

ressourcenschonend & ein nachhaltiger Rohstoff
Für zahlreiche Endprodukte, vom Bio-Diesel bis zum Nahrungsmittel.

wertvolle Nähr- + Wirkstoffe
proteinreich, kohlenhydratarm, viele Omega-3-Fettsäuren,
Vitamine, Mineralstoffe;

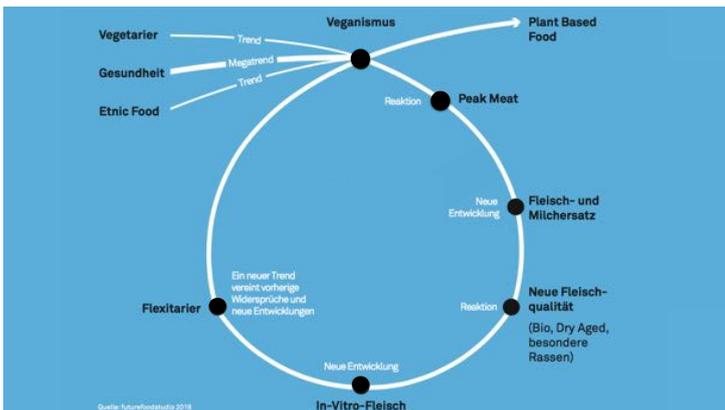
futurefoodstudio

Produkte aus der Chlorella Alge



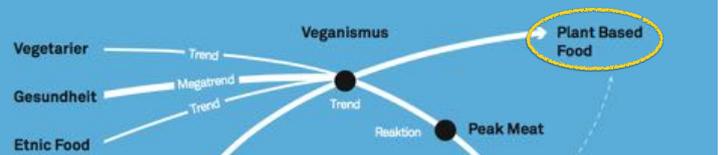
Quelle: www.helga.at

futurefoodstudio



Trend-Evolution: Die Entwicklung von Plant Based Food

Auch Food-Trends befinden sich in einer permanenten Evolutionsschleife. Sie stehen selbst unter dem Einfluss der Veränderungen, die sie in unserer Esskultur erzeugen. Jeder Trend erzeugt eine Gegenbewegung, die entweder als direkter Gegentrend zu verstehen ist oder als eine aus einem Trend hervorgehende Entwicklung, die Auflösung und neue Verbindungen befördert. Der Megatrend Gesundheit, Food-Trends wie Ethnic Food und die Vegetarier-Bewegung kulminieren im Veganismus, der zur Entwicklung neuer Nahrungsmittel führt, aber auch einen starken Gegentrend anstößt. Daraus entwickelt sich wieder etwas Drittes, ein neuer Trend (Flexitarier), der die vorherigen Widersprüche in sich vereint und damit die Trendentwicklung weiter auf eine höhere Stufe der Komplexität treibt.



Zukunft ist
ein
Gestaltungsraum

futurefoodstudio

Für
BÄCKER
bedeutet das
radikales Umdenken:

futurefoodstudio

*vom Brotanbieter
zum
Esslösungsinspirator.*

futurefoodstudio

Es braucht Mut, um der grausamen
Durchschnittlichkeit zu entrinnen.

Es gilt, nicht alles hineinzupacken, um
mehr Kunden anzusprechen.

Es gilt Kanten zu zeigen.

futurefoodstudio

Aktuell sind wir noch nicht bereit für
einen großen Wandel, aber die
wachsende, genuine Sehnsucht nach
Transformation ist nicht mehr zu
übersehen.



futurefoodstudio

Denn es sind nicht die
Größten und nicht die
Intelligentesten,
die überleben.
Es sind jene, die aktiv
auf Wandel reagieren.

Charles Darwin



futurefoodstudio

Viel Erfolg bei der Gestaltung Ihrer
kulinarischen Zukunft!

Hanni Rützler



www.futurefoodstudio.at

futurefoodstudio