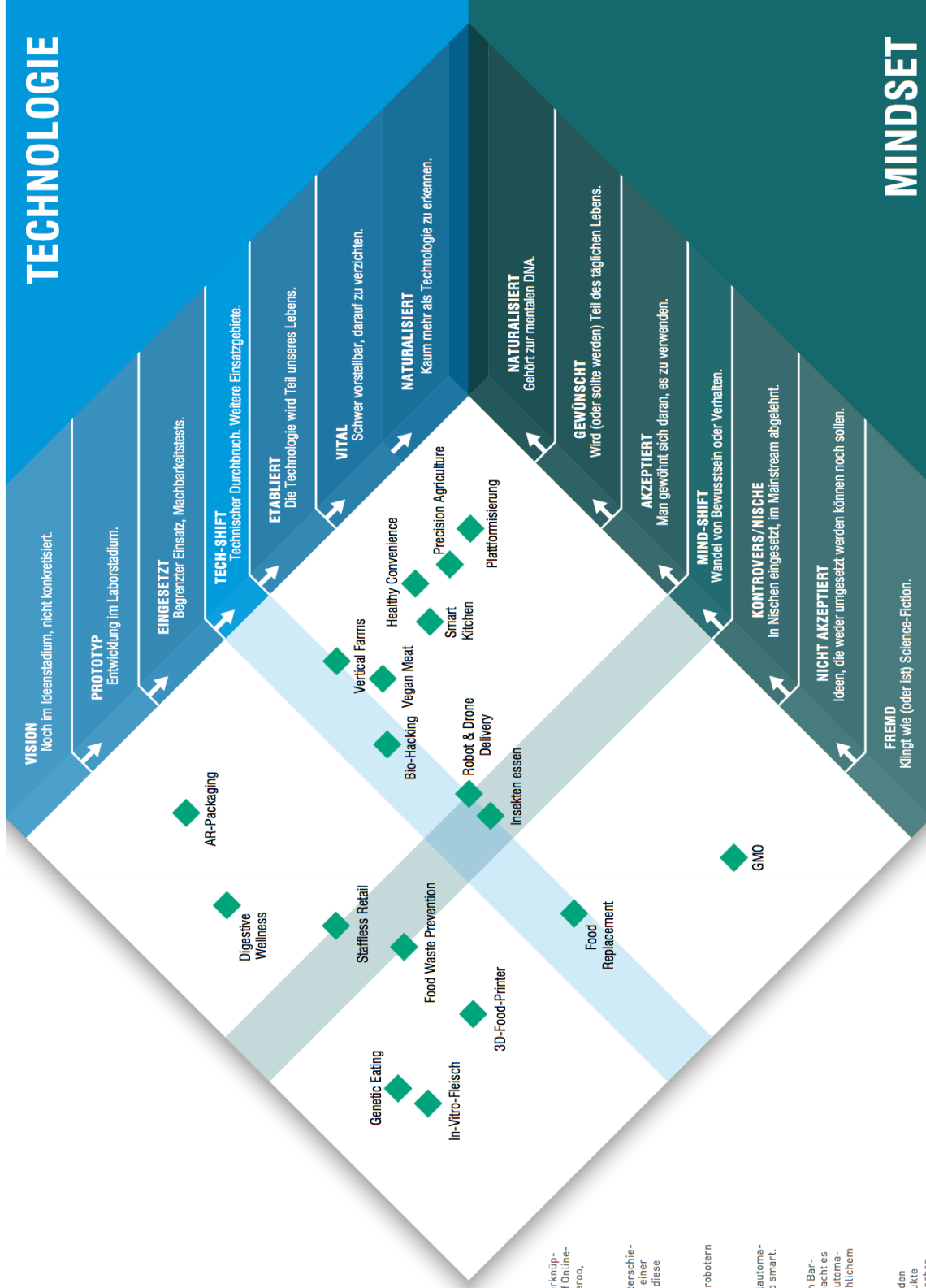


Die Food Disruption Map



Kurz erklärt: Innovationen und Konzepte auf der Food Disruption Map

3D-Food-Printer
Essen kommt aus dem Drucker: Man füllt oben eine Paste rein, unten kommen Pizza, Burger oder Dessert raus.

AR-Packaging
Über Augmented Reality können Kunden zusätzliche Informationen zum Produkt abrufen. Es entsteht ein personalisiertes Shopping-Erlebnis.

Bio-Hacking
Optimierung der persönlichen Biochemie mithilfe von verschiedenen Mitteln wie Superfoods, Nahrungsergänzungsmitteln oder Smart-Drugs wie Modafinil.

Digestive Wellness
What happens in the belly doesn't stay in the belly: Der Einfluss von Essen auf die Gesundheit muss ganzheitlich betrachtet werden.

Food Replacement
Dank Syntent und Co. muss man sich keine Gedanken ums Essen mehr machen. In den Pulvern sind alle lebenswichtigen Nährstoffe enthalten.

Food Waste Prevention
Nose to Tail, die komplette Verwertung von Schlachtwiege, unverpackte Lebensmittel und Dumpster Diving, das Wühlen nach brauchbaren Dingen im Abfall, als Strategien gegen Food Waste.

Genetic Eating
Personalisierte Menüs, die auf Basis der genetischen Struktur des Einzelnen zusammengestellt werden.

GMO
Genetically Modified Organisms sind Lebensmittel oder Tiere, deren DNA auf künstliche Weise verändert wurde.

Healthy Convenience
Verschmelzung von Science und Romance: nicht nur schnell, sondern auch gut. Das Stichwort lautet: «From Fast Food to Fast Good».

In-Vitro-Fleisch
Fleisch kommt nicht mehr von Tieren, sondern wird im Labor gezüchtet.

Insekten essen
Zwei Milliarden Menschen weltweit essen sie bereits täglich: Heuschrecken, Mehlwürmer und Grillen als nachhaltige Proteinlieferanten.

Plattformisierung
Ein Geschäftsmodell, das nur auf Verknüpfung von Angebot und Nachfrage auf Online-Plattformen beruht (Uber-Eat, Deliveroo, Alibabá).

Precision Agriculture
Beim Precision Farming werden Unterschiede des Bodens und des Mikroklimas einer Anbaufläche berücksichtigt, um auf diese Weise den Ertrag zu optimieren.

Robot & Drone Delivery
Essen wird von Drohnen oder Lieferrobotern gebracht.

Smart Kitchens
Vom schlauen Backofen bis zum vollautomatischen Kochroboter: Die Küche wird smart.

Starless Retail
Keine Kassen, keine Schlangen, kein Bargeld. Der Supermarkt Amazon Go macht es vor: in Zukunft geht Shopping ganz automatisch und mit immer weniger menschlichem Kontakt.

Vegan Meat
Aus rein pflanzlichen Proteinen werden täuschend echte Fleischersatzprodukte hergestellt, die kaum mehr von tierischen Produkten zu unterscheiden sind.

Vertical Farms
Die Produktion von Nahrungsmitteln geht in die Höhe, nicht mehr nur am Boden entlang: In Vertical Farms werden Kräuter, Salate und Gemüse angebaut. Die Produktion kommt zurück vom Land in die Stadt.