



**GLOBAL FOOD  
SUMMIT**

Food for a transforming society

# **— DIE ZUKUNFT DER ERNÄHRUNG — ZWISCHEN WUNSCH UND WIRKLICHKEIT**

Der Global Food Summit stellt sich vor

Stephan Becker-Sonnenschein  
Head and Founder Global Food Summit



## MISSION

Wir geben der innovativen Lebensmittelforschung und -produktion eine Stimme und fördern somit eine Transformation der Lebensmittelkette hin zu einer Kreislaufwirtschaft.



## UNSER KURATORIUM



**Prof. David Zilberman, Wolf-Preisträger**  
Professor für Agrar- und Ressourcenökonomie



**Prof. Martina Schraudner**  
Beauftragte des Präsidiums acatech



**Prof. Thomas Hofmann**  
Präsident Technische Universität München



**Prof. Justus Wesseler**  
Vorsitzender der Gruppe für Agrarökonomie  
und ländliche Politik



**Dr. Simon Reitmeier**  
Cluster Ernährung Bayern

\_Global Food Summit Kuratorium mit Ehrengästen 2019  
Ihre Exzellenz Miriam Al Mehairi (3.v.r.)/Vereinigte Arabische Emirate,  
StMin. Michaela Kaniber (Mitte)/StMELF Bayern, Máximo Torero/FAO (links)

A row of test tubes containing small green plants with roots visible in a liquid medium, set against a white background. The plants are arranged in a line, with the one in the foreground being the most prominent and in focus. The roots are a light brown color and are submerged in a clear liquid. The plants have several green leaves. The background is a plain white surface.

**— WORUM GEHT ES BEIM GLOBAL FOOD SUMMIT 2022**



## GLOBAL FOOD ACCELERATION

Zukunft ist eine Geisteshaltung. Am 2. Dezember 2020 hat Singapur weltweit erstmals Hühnerfleisch-Nuggets aus im Labor gezüchteten Stammzellen zum Verkauf zugelassen. 2013, bei der Präsentation des ersten Clean-Meat-Burgers, prognostizierten Experten, dass es noch 20–30 Jahre dauern würde, bis solche Produkt zur Marktreife gelangen.

Doch wir sind bereits heute da angekommen. Gleichzeitig können wir jetzt auch Protein aus CO<sub>2</sub>, Bakterien und Energie produzieren, Salat im Weltall wachsen lassen oder mit Künstlicher Intelligenz zukünftige Geschmacksrichtungen vorhersagen und mit Hilfe von Aromastoffen mischen.

Der Fortschritt ist in einer Beschleunigungsphase. Und diese findet in China, dem asiatischen Raum und in den USA statt. In Asien ist auch mit dem Asiatisch-Pazifischen Freihandelsabkommen (RCEP) 2020, mit rund 2,2 Milliarden Menschen, der größte Wirtschaftsmarkt der Welt entstanden. In China wurden 2019 erstmals mehr Patente angemeldet als in den USA. Europa verbietet derweil zukunftsweisende Methoden wie CRISPR Cas.

Was erwartet uns also im Food-Bereich 2030? Wo können sich in dieser globalen Großwetterlage deutsche Landwirte einordnen und orientieren?

Agiler, schneller, pfiffiger, innovativer: Noch gehört Deutschland zur Top Ten der innovativsten Nationen 2020, laut Global Innovation Index. Auch Dank einer guten wissenschaftlichen Grundlagenforschung. Allerdings schafft Deutschland es bei den Hochschul-/Industriekooperationen nur noch auf Platz acht. Beim Zugang zu Krediten für junge Unternehmen auf Platz 44 von 139, und beim Ranking für die Unkompliziertheit, ein Start-up zu gründen, sogar nur auf Platz 96.

Dennoch finden auch in Deutschland und Europa eine moderne Rückorientierung auf regionalen Anbau und Austausch statt.

Weltweit werden viele Nahrungsmittel nicht mehr auf dem Land produziert, sondern verbrauchernah mitten in den Metropolen. Das deutsche Start-Up Infarm hat 2019 300 Mio. USD eingesammelt.

Corona war ein Beschleunigungsfaktor: Digitale Technik, regionale Verfügbarkeit und vermeintliche Sicherheit im Regionalen lassen laut einer Szenarien-Studie des Cluster Ernährung 2020, regionale städtische Lebensmittelproduktion erstrebenswert und machbar erscheinen. Dazu gehören auch Spirulina-Algenproduktion an Hausfassaden oder in Bioreaktoren auf innerstädtischen Geländen. Innovative Regionen fordern globale Player heraus.





## MOLECULAR FOOD CYCLE

Lebensmittel sind auch nichts anderes als eine Aneinanderreihung von Molekülen. Ein Steak und ein Glas Wasser bestehen jeweils aus ca. 1024 Molekülen.

Diese kleinsten, mehratomigen Teilchen, sind verantwortlich dafür, was wir schmecken und wie sich Lebensmittel im Mund anfühlen. Heute können wir Lebensmittel in ihre Moleküle zerlegen und neu und nachhaltig zusammenbauen.

So produziert die US-Firma »Endless West« aus Kalifornien innerhalb von 24 Stunden aus einem Molekül-Mix einen »20 Jahre gereiften Whiskey«. Seit 2020 auch italienischen Wein und hochwertigen Sake. Jeweils zur Hälfte des Preises und mit 60% weniger Landverbrauch, mit 75% weniger Wasserverbrauch und 40% weniger CO<sub>2</sub>-Ausstoß – mitten in San Francisco.

Dem israelischen Start-up »Bio Milk« ist es gelungen, Muttermilch im Labor herzustellen, indem es die immunstärkenden Oligosaccharide der Muttermilch im Labor zusammenbaut. Konkurrenz bekommen die Israelis aus den USA, die 2019 von der »Bill & Melinda Gates Foundation« rund vier Mio. USD erhalten haben, um über weibliche Zellkulturen Muttermilch herzustellen. Eine Chance für die Erreichung des UN-Zieles SDG 2, Zero Hunger, bei Babys und Kleinkindern.

Die Digitalisierung wird unsere Städte nachhaltig verändern. Neueste technische Entwicklungen ermöglichen eine „Urban Circular Food Economy“. Es werden neue Stadt-Land-Beziehungen entstehen, mit Chancen für beide Seiten. Der urbane Lebensraum wird zu einem lebenswerten, naturnahen und nachhaltigen Ökosystem werden.

So werden zum Beispiel Leuchtdioden, Genom-Editierung, Hydrokultur oder Proteinfaserzüchtung den Fortschritt von nachhaltigen Kreislaufsystemen beschleunigen. Regionalspezifische Produkte können in vertikalen Farmen auf der ganzen Welt angebaut werden. Papayas und Guaven aus Oberfranken sind bereits Realität, erwärmt durch Abwärme nahe gelegener Glashütten.

Digitalisierung ermöglicht übergreifende Zusammenarbeit der Wissenschaftsdisziplinen. Ernährung und Medizin werden näher zusammenrücken, und personalisierte Ernährung aus dem 3D-Drucker wird zur verbesserten menschliche Gesundheit beitragen.

Die Lebensmittelbranche wird städtisch. Der lokale Frische Produzent, der nachhaltige Proteinlieferant, der städtische Techno-Bauer wird nicht nur „Communities“ versorgen müssen. Sie werden zunehmend individuell hergestellte Lebensmittel anbieten. Die internationalen Convenience Produkte werden mit den regionalen Herstellern konkurrieren. Landwirte, Industrie und Handel werden ihre Rollen neu definieren.



## NEW URBAN – NEW RURAL



# OUR GLOBAL MEDIA - OUTCOME

## MEDIA RESONANCE

2017  12 MIO.

2019  **87** MIO.

Germany, Austria, Canada, USA, Ecuador, Peru, Chile, United Arab Emirates, Pakistan, China and India

## MEDIA GENRE AND REACH

 **ONLINE 39 MIO.**

f3 Farm.Food.Future, Deutsche Welle Online, Emirates News Agency, Focus Money, Augsburgener Allgemeine, El Mostador (Chile), El Universo (Ecuador), Dubai Informer, Urdu Point (Pakistan), food-monitor, Novo-Argumente, Start-up Valley, Start-up Munich, EatNorth (Canada) ...

 **PRINT 1,8 MIO.**

FAZ, Süddeutsche Zeitung, Passauer Neue Presse, Schwäbische Zeitung, Donaukurier, Novo-Argumente, VirginRadio Dubai ...

 **TV & RADIO 46 MIO.**

Südwestrundfunk Aktuell, Deutsche Welle TV (EN/ES), Deutsche Welle Radio, Canadian Broadcast Company, München TV, FoodNewsMarket ...

## TWITTER AND FACEBOOK

 **102.000**  
TWITTER „Likes“ (just campaign)

 **232.000**  
FACEBOOK „People Reached“ (account is new)

 **797.000**  
TWITTER Impressions (just campaign)

## ACCREDITED JOURNALISTS

 **26** JOURNALISTS AT THE PRESS CONFERENCE

appeared at the press conference on March 20, 2019 at the Presseclub Munich.

 **45** JOURNALISTS AT THE CONFERENCE

have registered for the Global Food Summit 2019 on 20 and 21 March 2019 in Munich.

## INTERNATIONAL MEDIA VIDEO PLATFORM

**FOODNEWSMARKET** offers video footage to appr.

 **15.000**

journalists throughout the world with food and agriculture background. Videos are downloaded and used in news clips or features.

[food.newsmarket.com](http://food.newsmarket.com)

---

**PROF. REINHOLD EWALD**

ASTRONAUT & PROFESSOR  
UNIVERSITY OF STUTTGART



„Every gram counts a rocket launch – that’s why closed circles are a must for long duration flights! Especially life support systems in spaceships must be self-sufficient and robust. We in Stuttgart are therefore researching biological components for atmosphere renewal and food supplements.“

---

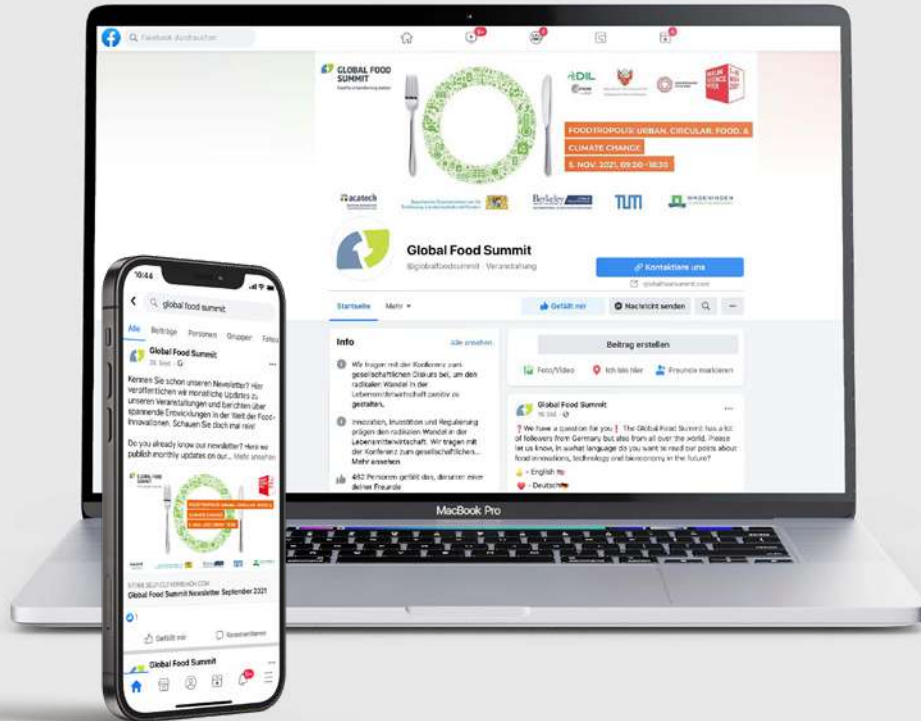
**BRIAN JAMES SHAW**

METABOLIC AMSTERDAM



„We need to fundamentally change how the world feels itself. By providing cities, policy-makers and food companies with insights from data science and systems thinking, we can help them be a part of that transformation.“

## OUR MEDIA ACTIVITIES



- **PRESSEMITTEILUNGEN**  
an rund 57.000 Journalisten weltweit in zwei Sprachen.
- **OTS-ÜBERTRAGUNGEN**  
in die DACH-Region über den dpa-Ticker.
- **HINTERGRUNDINTERVIEWS**  
mit Tageszeitungen, Wochenzeitungen, Radio und TV mit exklusiven Berichten über die Referenten und Themen der Konferenz.
- **KAMPAGNEN**  
in den sozialen Medien Facebook und Twitter, LinkedIn.
- **UNSER NEWSLETTER**  
hat 5.000 Entscheider aus Wissenschaft, Politik, Medien, Verbänden und Unternehmen. Die Öffnungsrate liegt im Schnitt bei 28%.
- **STRÖER PLAKATKAMPAGNEN**  
an zentralen Punkten in München.
- **INTERVIEWS**  
mit Entscheidungsträgern aus der Lebensmittelbranche für unsere Website.

## ARE YOU IN?

### VERNETZEN

Führenden Köpfe aus Politik, Wirtschaft und Forschung kommen zusammen, um die globale Lebensmittelversorgung nachhaltig und zukunftsfähig zu sichern.

### LÖSUNGEN ANBIETEN

Präsentieren Sie Ihr innovatives Projekt vor Medien und Entscheidungsträgern. Erklären Sie die nächsten Schritte, wie Regulierung und Investitionen angepasst werden müssen.

### MEINUNGEN ÄUSSERN

Innovation ist auf Kommunikation angewiesen. Sonst gewinnen Dritte die Deutungshoheit über die „richtigen“ Innovationen.

Wir bieten Sponsoren internationale Sichtbarkeit, starke Gesprächspartner und gute Kontakte.





## OUR START-UPS - WHY IT'S WORTH IT

Global Start-ups present their innovations at the Global Food Summit in international competition in front of a high-caliber audience from the media, politics, science and associations. They get to know decision-makers and multipliers. Not just at a distance, but in person. You are there.

### WHY IS IT WORTH IT?

This start-up from the Netherlands (photo) presented its product - a herbal lemonade - for the first time at the Global Food Summit in 2019. Still with selfdesigned flyers and press releases.

Then everything happened very quickly.

Our curator, Prof. David Zilberman, had invited both of them to Berkeley in the USA for the presentation before the end of 2019.

In 2020, they were signed by Coca Cola. Congratulations!

Food Now is the young, successful social media brand of the Global Food Summit.

In short clips for the digital, mobile world, with subtitles, food innovations or food stories are told in 40 seconds.

We show you: How vegan schnitzels are made from lupine flour in an experimental lab; we remember Josef Groll from Vilshofen, the inventor of Pilsen beer; and we do street polls, for example on: „Would you eat insect burgers?“ or „Do you know what bioeconomy is?“

Impressions and interaction rates on Twitter, Facebook and LinkedIn have been fantastic from the start.

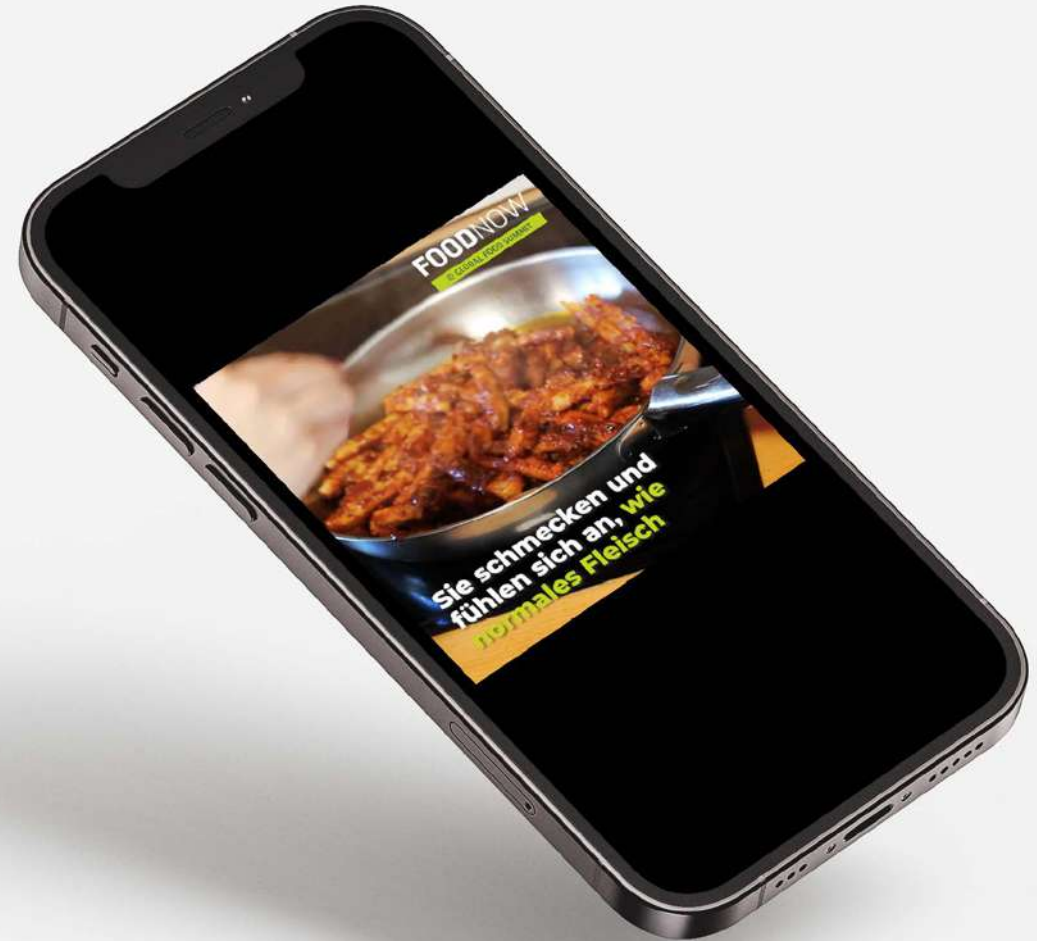
Each clip is actively clicked on average around 1000x and reaches around 50.-60.000 impressions in one day.

Click here to go to the website:

<http://media.globalfoodsummit.com>

Of course, longer films can also be posted on this media website. It is the video library of the Global Food Summit.

## FOOD NOW - VIDEO FOR YOU



# CAMPAIGNING



# CAMPAIGNING



**Alles meins!**  
25.000 Jahre Erfahrung  
Sechste Generation Tradition

**Wir wissen was wir tun! Eure Landwirte**



**Alles meins!**  
225 mal Verantwortung  
365 Tage

**Wir übernehmen Verantwortung. Eure Landwirte**



**Alles meins!**  
Rund 7,6 t Weizen pro Hektar im Jahr  
Er allein ernährt 134 Menschen.

**Wir ernähren die Welt. Eure Landwirte**



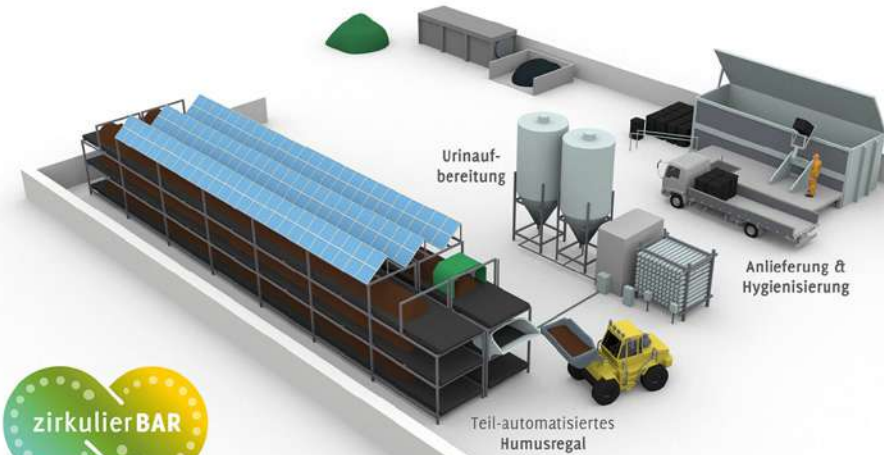
## A LITTLE BIT OF SCIENCE 2021

### PARTNER OF THE RESEARCH PROJECT ZIRKULIERBAR WITH:

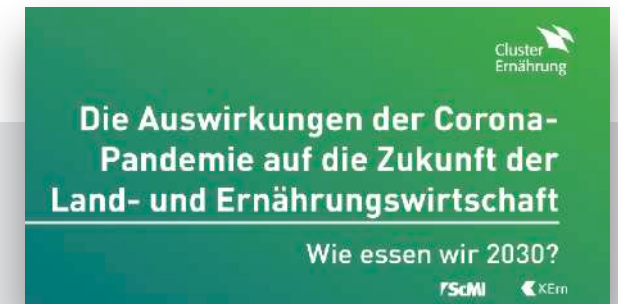
- Das Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) in Großbeeren
- Die Kommune Eberswalde (EW)
- Die Kommune Landkreis Barnim (BAR)
- Die Kreiswerke Barnim GmbH (KWB)
- Die Finizio – Future Sanitation GmbH (FFS)
- Die Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE)
- Die Technische Universität Berlin (TUB)
- Das Deutsche Biomasseforschungszentrum gemeinnützige GmbH (DBFZ)
- Das Center for Responsible Research and Innovation (CeRRI)



### GEPLANTE FORSCHUNGSANLAGE ZUR HERSTELLUNG VON QUALITÄTSGESICHERTEN RECYCLINGDÜNGERN



## A LITTLE BIT OF SCIENCE 2021





# GLOBAL FOOD SUMMIT

Food for a transforming society

## Global Food Summit, München

mfm-menschen für medien  
Stephan Becker-Sonnenschein  
Reinhardtstr. 47  
10117 Berlin  
beso@globalfoodsummit.com  
m 0176 6666 5457