



Mit dem Zukunftskongress **#CONNECT2030** richten wir unseren Blick weltweit auf die Zukunft der Süßwaren- und Snackbranche und geben einen Überblick dessen, was in 2030 möglich sein wird.

Hon. Prof. Dr. Sascha Peters und Diana Drewes von der Berliner Zukunftsagentur für Material und Technologie, Haute Innovation, werden in ihrem Vortrag „Future Sweets - What and how will we eat in 2030?“ über nachhaltige Lösungsansätze für Süßwaren mit hohen Nährwerten, kreislauffähige Verpackungen und zukünftige Rohstoffe sprechen.

In der anschließenden Podiumsdiskussion diskutieren wir mit unseren Experten der Lebensmittelbranche über Themen wie: Ressourcenschonung, CO₂-Reduzierung, Zero Food Waste und Auswirkung des Klimawandels auf die Verfügbarkeit von Rohstoffen.

Zulieferer, Hersteller und Handel: **#CONNECT2030** bringt alle in einem einzigartigen Rahmen zusammen. Wo geht die Reise hin? Welche Entwicklungen erwarten uns? Und welche Herausforderungen ergeben sich daraus? Denkanstöße zu diesen Themen geben unsere Experten am Dienstag, den 01.02.2022 von 15:30 - 17:30 Uhr.

Veranstaltungsort: Messegelände Köln ISM, ProSweets Cologne, Halle 5.2, Expert Stage

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Platzangebot an der Expert Stage begrenzt ist und daher gilt: first come - first serve.

Wir freuen uns auf Sie!

Gerald Böse

Vorsitzender der Geschäftsführung Koelnmesse GmbH
President and Chief Executive Officer Koelnmesse GmbH

IHR PROGRAMM

Konferenzsprache: Englisch



15:30 - 17:30 Uhr

Empfang und Begrüßung: Damla Hekimoğlu & Oliver Frese,
Geschäftsführer Koelnmesse GmbH

Hon. Prof. Dr. Sascha Peters & Diana Drewes, Haute Innovation
Future Sweets - What and how will we eat in 2030?

Die menschlichen Rezeptoren lieben Süßes. Doch neben dem Genuss bestimmen zunehmend auch andere Produktmerkmale wie Nährwerte, Nachhaltigkeit und Gesundheit die Kaufentscheidung.

Ob essbare Verpackungen aus Algen, kunststofffreie Kaugummis oder süße Knabberien aus bislang ungenutzten Obstschalen, die Ideen sind ebenso köstlich wie zeitgemäß. Die Frage danach, wie nachhaltig und gesundheitsfördernd Süßigkeiten sein können, wird sich zukünftig weiter verstärken.

Mit Blick auf den Klimawandel sehen sich auch die Süßwarenhersteller mit Entwicklungen hin zu einer in Kreisläufen funktionierenden Wirtschaft konfrontiert. Die drastische Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks und klimafreundliches Handeln in allen Prozessen werden im Mittelpunkt unternehmerischen Handels der nächsten Dekade stehen.



In the scope of the future congress **#CONNECT2030**, we are placing the focus worldwide on the future of the sweets and snacks industry and providing an overview of what is going to be possible in 2030.

Hon. Prof. Dr. Sascha Peters and Diana Drewes from the Berlin-based Future Agency for Material & Technology, Haute Innovation, will in their lecture „Future Sweets“ - What and how will we eat in 2030?“ talk about sustainable solutions for sweets with high nutritional values, recyclable packaging and future raw materials.

In the subsequent panel discussion we will discuss with our experts from the food industry themes such as: Saving resources, CO₂ reduction, zero food waste and the impact of the climate change on the availability of raw materials.

Suppliers, manufacturers and the trade: **#CONNECT2030** brings all of them together in a unique setting. Where is the journey headed? What developments await us? And which challenges will this bring with it? Our experts will provide food for thought on these themes on Tuesday, 01.02.2022 from 3:30 to 5:30 p.m.

Event location: Cologne fair grounds ISM, ProSweets Cologne, Hall 5.2, Expert Stage

We would ask for your kind understanding that the places on the Expert Stage are limited and will thus be allocated on a first come, first serve basis.

We look forward to welcoming you.

Oliver Frese

Geschäftsführer Koelnmesse GmbH
Chief Operating Officer Koelnmesse GmbH

YOUR PROGRAMME

3.30 - 5.30 p.m.

Reception and welcome: Damla Hekimoğlu & Oliver Frese,
Chief Operating Officer Koelnmesse GmbH

Hon. Prof. Dr. Sascha Peters & Diana Drewes, Haute Innovation
Future Sweets - What and how will we eat in 2030?

The human receptors love sweets. However, as well as the enjoyment other product characteristics such as nutritional value, sustainability and health are increasingly determining the purchasing decision.

Whether edible packaging made from algae, plastic-free chewing-gum or sweet nibbles comprising of hitherto unused fruit peel, the ideas are as equally delicious as they are contemporary. The question about how sustainable and health-promoting sweets can be, will become even more relevant in the future.

In the light of the climate change the sweets manufacturers also see themselves confronted with the development towards a closed-loop economy. The drastic reduction of the CO₂ footprint and a climate-friendly approach in all processes will become the focus of corporate actions in the next decade.



Teilnehmer Podiumsdiskussion:

Hon. Prof. Dr. Sascha Peters, Geschäftsführer, Haute Innovation

„Die Welt wird sich in der nächsten Dekade deutlich verändern und mit ihr auch die Süßwarenbranche. CO2-Footprint, Zero-Waste Systeme und eine klimaneutrale Produktion stehen im Zentrum des Wandels hin zu einer geschlossenen Kreislaufwirtschaft - Sweets in Circles lautet die Vorgabe für 2030.“



Participants of the panel discussion:

Hon. Prof. Dr. Sascha Peters, Executive Director, Haute Innovation

„The world will change significantly over the next decade and with it also the sweets industry. The focus of the change lies in the CO2 footprint, zero-waste systems and climate-neutral production through to a closed-loop economy - Sweets in Circles is the target for 2030.“

Wouter Lefevere, Managing Director Category Management, ALDI Inkoop BV

„Nachhaltigkeit ist eine gemeinsame Anstrengung, die für alle Beteiligten eine Priorität sein muss. Jedes Glied der Wertschöpfungskette hat seine Rolle zu spielen und ist unverzichtbar.“



(photo credit: Mr. Wessel de Groot)

Wouter Lefevere, Managing Director Category Management, ALDI Inkoop BV

„Sustainability is a joint effort, which has to be a priority for all persons involved. Each link of the value chain has a role to play and is indispensable.“

Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn, Vorsitzende des DLG-Fachzentrums Lebensmittel und Vizepräsidentin der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e.V.

„Zur Verbesserung des Nachhaltigkeitsprofils eines bestehenden Produktionssystems können zahlreiche unterschiedliche Maßnahmen implementiert werden. Welche praxisnahen Maßnahmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette können einen ganzheitlichen Ansatz zur Verbesserung der Nachhaltigkeit wirkungsvoll unterstützen?“



Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn, Chairman of the DLG Food Centre and Vice President of the German Agricultural Society e.V.

„Numerous different measures can be implemented to improve the sustainability profile of an existing production system. Which practical measures across the entire value chain can effectively support an holistic approach for improving the sustainability?“

Sophie Huntke, Sales Team Lead, too good to go

„Food Waste bekämpfen. Die #1 Lösung gegen den Klimawandel.“



Sophie Huntke, Sales Team Lead, too good to go

„Fighting food waste. The #1 solution against the climate change.“

Leon Halfmann, Projektkoordinator ZNU goes Zero, ZNU - Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung

Wie kann verantwortungsvoller und nachhaltiger Klimaschutz auf Unternehmensebene gelingen?

„Das Thema Klimaschutz sollte in eine ganzheitliche Nachhaltigkeitsbetrachtung eingebettet sein. Es ist empfehlenswert, hierbei Schritt für Schritt die größten Problemfelder innerhalb eines Unternehmens offenzulegen, daraus Ziele sowie Maßnahmen zu definieren und Erfolge bei der Vermeidung von Treibhausgasen messbar zu machen; so kann der ganzheitliche Klimaschutz gelingen.“



Leon Halfmann, Project Coordinator, ZNU goes Zero, ZNU - Centre for Sustainable Corporate Management

„How can more responsible and more sustainable climate protection succeed at corporate level?“

The theme climate protection should be embedded in an holistic approach towards sustainability. It is recommendable here to reveal the biggest problems within a company step by step, define targets and measures based on this and make success in avoiding greenhouse gases measurable; that is how an holistic approach to climate change can work.“