



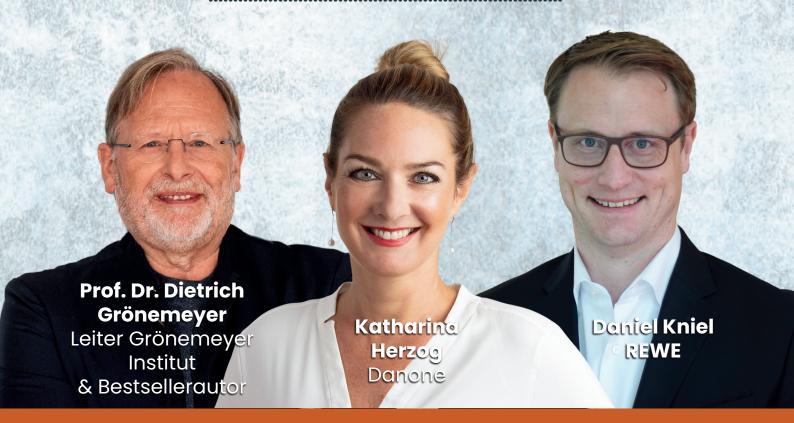


Smarl PROTEINS

Der Summit für alternative Proteinquellen

4. November 2025

Hilton Frankfurt City Centre



Networking, Inspiration, Perspektiven und Best Cases für die alternative Proteinwelt der Zukunft



Der Summit für alternative Proteinquellen

Der Smart Proteins Summit ist eine zukunftsgerichtete
Plattform für Entscheider:innen der Food-Branche, um sich
über die Branchenentwicklungen, Trends und Technologien
im Bereich Alternativer Proteinquellen
auszutauschen und weiterzubilden.

Hier treffen sich Unternehmer:innen, Produktentwickler:innen und Fach- und Führungskräfte aus Industrie, Food- Handwerk, Handel, Wissenschaft und Gastronomie, die sich mit alternativen Proteinen beschäftigen und Orientierung in diesem schnell wachsenden Markt suchen.

Diese Themen erwarten Sie











Der Summit für alternative Proteinquellen

- 3. November 2025
- 18 20 Uhr
- Restaurant CRESCO
 Berliner Str. 55 60311 Frankfurtam Main

Stimmen Sie sich am 3. November 2024 bei Food & Drinks im Restaurant CRESCO auf den Smart Proteins Summit ein. Nutzen Sie in entspannter Atmosphäre die Möglichkeit des Netzwerkens mit den Teilnehmenden, Speakern, Ausstellern und Partnern.

8:15	WELCOME & NETWORKING	
	Opening des vierten Smart Proteins Summit!	
9:30	<u>Nadine Filko</u> , Journalistin, Autorin und Gründerin, eatX <u>Fabio Ziemßen</u> , Partner & Food Tech Experte, Zintinus / Vorstandsvorsitzender, BALPro	
FOKUS I Innovation & Entwicklung: Smarte Proteine heute und morgen		
9:40	KEYNOTE ,Neo-Ursprünglichkeit' im 'Ultra-Proceeded' Massenmarkt – Ist die ,Bedürfnis-Angebots-Lücke' größer als die 'Einstellungs- Verhaltens-Lücke?	
	<u>Dr. Robert Kecskes</u> , Senior Insights Director, YouGov	
10:00	IMPULS Alternativprodukte für den gemeinsamen Tisch: Kernpositionen aus dem WBAE-Gutachten	
	<u>Prof. Achim Spiller</u> , Professor für Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte & Vorsitzender des WBAE	
10:20	TALK & THESEN Im Gespräch mit der Branche: Zukunft gestalten statt abwarten	
	Ivo Rzegotta, Senior Public Affairs Manager Germany, The Good Food Institute Europe Susanne Näumann, Referatsleitung: Proteine der Zukunft und Strategie, Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat Prof. Achim Spiller, Professor für Marketing für Lebensmittel und	
	Agrarprodukte & Vorsitzender des WBAE Moderation: Nadine Filko, Journalistin, Autorin und Gründerin, eatX	
11:00	COFFEE & NETWORKING	
_		

FOKUS II Produktion & Skalierung: Herausforderungen und Chancen im Fokus		
11:30	IMPULS Skalierbare Technologien für alternative Proteine: Mikroalgen als nachhaltige Lösung der Zukunft? Prof. DrIng. Alexander Mathys, Professor of Sustainable Food Processing, ETH Zurich & Singapore-ETH Centre	
11:50	Freuen Sie sich auf Impulse und Cases aus Produktion & Skalierung alternativer Proteine.	
12:20	PANEL Deep-Tech & Scaling: Der Weg zur nachhaltigen Massenproduktion Dr. Sebastian Rakers, Co-Founder & Co-CEO, BLUU Seafood Dr. Dorotea Pein, Director Technology and Innovation, Planteneers Jan Wilmking, Managing Director, Project Eaden Moderation: Nadine Filko, Journalistin, Autorin und Gründerin, eatX	
12:50	LUNCH & NETWORKING	
DEEP DIVE SESSION Erhalten Sie konkrete Handlungsempfehlungen und Lösungsvorschläge		

Erhalten Sie konkrete Handlungsempfehlungen und Lösungsvorschläge von Expert:innen aus der Industrie

von Expert:innen aus der Industrie		
DEEP DIVE I Entschlüsselung der Konsumentenbedürfnisse zur Förderung des Konsu	onsums von	

14:35	RAUMWECHSEL	
	Übergang von den Deep Dive Sessions zurück in den Kongresssaal	
FOKUS III Markt & Konsument: Vertrauen, Akzeptanz und Preis im Balanceakt		
14:40	KEYNOTE Lecker, vielfältig, nachhaltig – Wie alternative Proteine Erfolg am Point of Sale haben	
	<u>Daniel Kniel</u> , Geschäftsführer Vollsortiment, REWE	
14:55	TALK Konsumenten first! Handel und Industrie im Dialog Roland G. Stroese, Geschäftsführer, Nature Richness	
	<u>Daniel Kniel</u> , Geschäftsführer Vollsortiment, REWE <u>Katharina Herzog</u> , VP Sales und Mitglied der Geschäftsleitung, Danone	
	Moderation: <u>Fabio Ziemßen</u> , Partner & Food Tech Experte, Zintinus / Vorstandsvorsitzender, BALPro	
15:20	KEYNOTE WIR WERDEN GESÜNDER – die neuen Chancen für die Lebensmittelindustrie.	
	<u>Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer</u> , Leiter Grönemeyer Institut, Bestsellerautor	
15:45	COFFEE & NETWORKING	
FOKUS IV Future Food: Visionen für eine gesunde Gesellschaft von morgen		
16:15	KEYNOTE Alternative Proteine – Gefahr oder Chance für die Landwirtschaft?	
	<u>Prof. Dr. Harald Grethe</u> , Professor für Agrarentwicklung und Handel an der Humboldt-Universität zu Berlin und Co-Direktor des Thinktanks Agora Agrar	

16:30	Freuen Sie sich auf einen zukunftsweisenden Impuls – bleiben Sie gespannt!
16:50	IMPULS Politik auf dem Teller: Wie politische Narrative alternative Proteine angreifen – und was die Branche tun kann Dr. Manès Weisskircher, Leiter derBMBF-Nachwuchsgruppe REXKLIMA (Rechtsextremismus versus Klimaschutz) am Institut für Politikwissenschaft, TU Dresden und Forscher am Center for Research on Extremism (C-REX), Universität Oslo
17:10	TALK Visionär. Vegan. Verändert: Ein Sternekoch über die Zukunft der Esskultur Ricky Saward, Europas erster veganer Sternekoch, Küchenchef – Seven Swans
17:25	Nadine Filko, Journalistin, Autorin und Gründerin, eatX Fabio Ziemßen, Partner & Food Tech Experte, Zintinus / Vorstandsvorsitzender, BALPro
17:30	ENDE DES VIERTEN SMART PROTEINS SUMMITS



Der Summit für alternative Proteinquellen