

Future Food

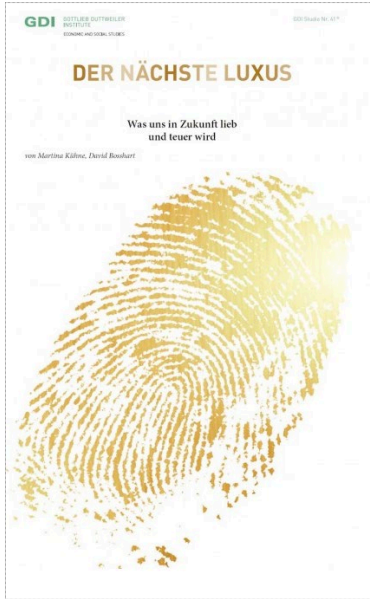
Zwischen Romantik & Wissenschaft

Dr. Martina Kühne

IKM Update

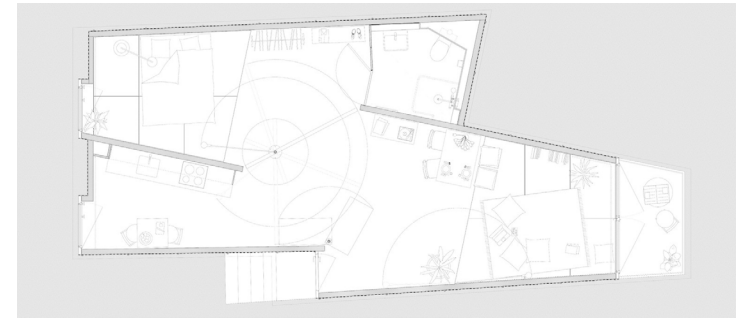
02.07.2019, Luzern

Abstrakte Zukunft im Heute greif- und begreifbar machen



Luxus Trend Report
Gasthaus zum Übermorgen Haus der
Zukunft

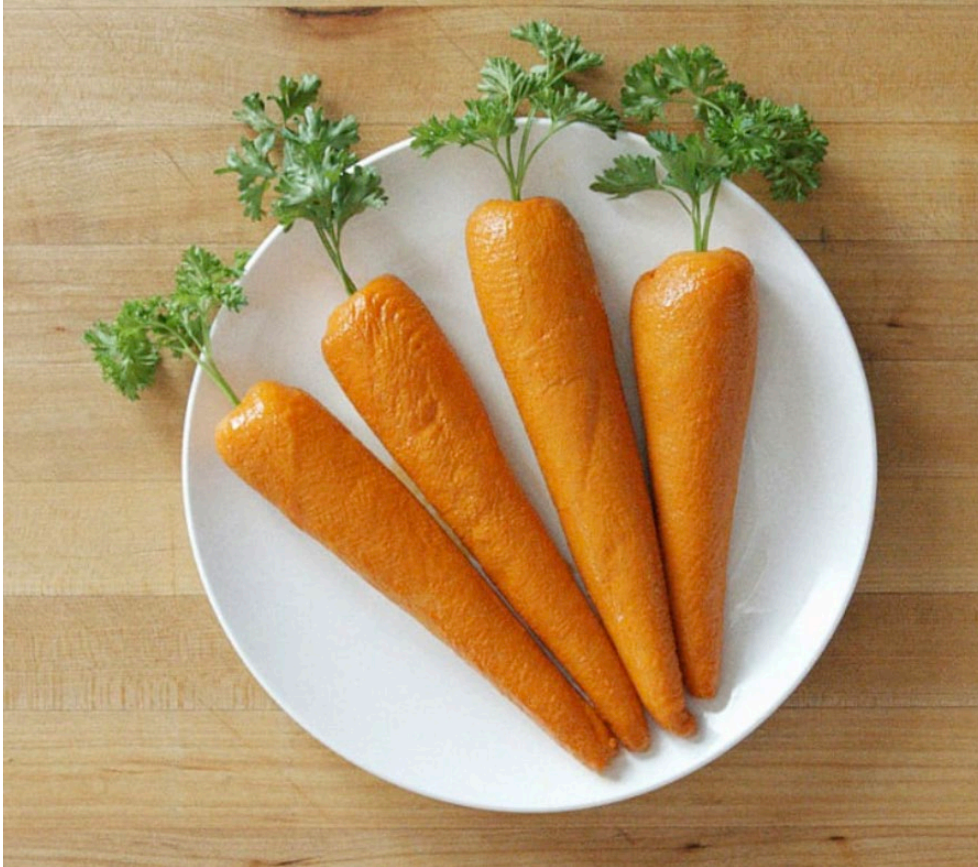
Source: GDI, WIRE, ETH



Wie kommt das Neue in die Welt?



Neu – Die «Marrot»



Was ist eine «marrot»?

Eine Karotte aus Fleisch – meat / carrot.

Bis jetzt ist die «marrot» nicht mehr als eine Konzeptidee aus Arby's Testküche.

Arby's ist eine karnivore Fast Food Kette – mit dem Slogan «we have the meat».

Je nach Kundenreaktion wird Arby's die «marrot» auf den Markt bringen – oder eben auch nicht.



Essen gestern und heute



Riesige Produktvielfalt.

Das grosse Angebot zwingt zur Selektion.

Jede/r entscheidet selber, was bei ihm/ihr auf den Teller kommt.

Essen ist Ausdruck des persönlichen Lifestyles.

Ich bin, was ich esse.



Food Porn auf Social Media



Pictures of hipsters taking pictures of food.

Source: ohtprof.tumblr.com

Entscheidungen rund ums Essen werden vielschichtiger



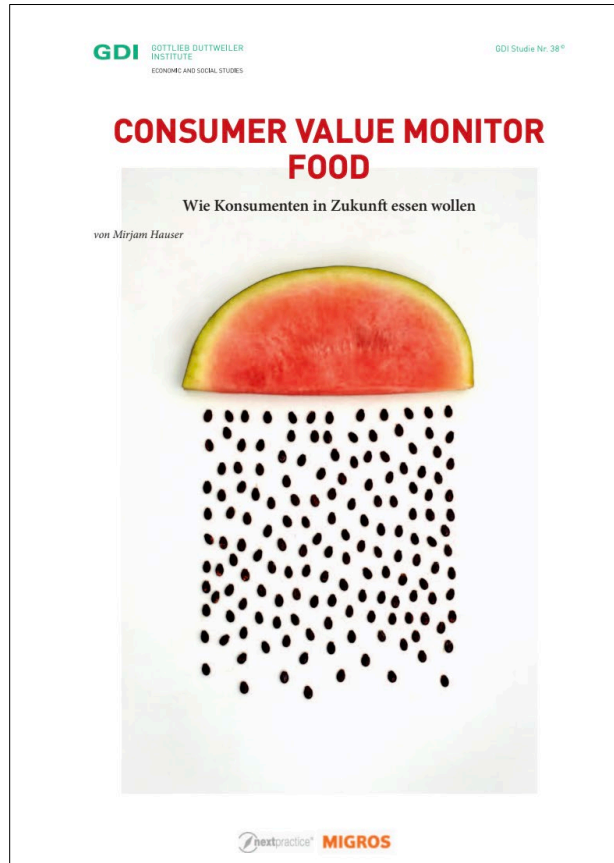
Wer heute Rübli einkaufen will, wird vor eine Reihe von Entscheidungen gestellt:

- Steuere ich die normalen oder die «gesünderen» Bio-Rübli an?
- Nehme ich die normierten? Oder die krummen?
- Was ist mit der Verpackung? Plastik oder gar keine? Oder eine recyklierbare?
- Aber, habe ich denn überhaupt Zeit dafür? Zum Selberpflanzen, Selbstrüsten?
- Und überhaupt, wie teuer sind die?

Ein neues Essbewusstsein?



Wie KonsumentInnen in Zukunft essen wollen



Welche Werte im Zusammenhang mit Essen sind für Konsumenten wesentlich? Und wie verändern sich diese Werthaltungen im Laufe der Zeit?

Wunschvorstellungen:

- **Urig-bodenständige, regionale und umweltschonende Lebensmittelproduktion**
- **Frische, natürliche, chemiefreie Produkte**
- **Liebevolles, kreatives, aufwändiges Selberkochen**
- **Ursprünglicher Genuss, geselliges Beisammensein, sich Zeit nehmen,**

Wirklichkeit:

- **Nicht mehr durchschaubare, globale Massenproduktion, umweltbelastende Transporte, mangelndes Tierwohl**
- **Auf Profitabilität getrimmte, ungesunde Produkte, Durchschnittsgeschmack**
- **Schnell, hektisch, allein, wenig Zeit investieren**

Essen zwischen Wissenschaft und Romantik

HANDWERKLICH

- Saisonal
- Biologisch
- Natürlich
- Familienbetrieb

Agrosystem

- Slow Food
- Regional
- Handgefertigt
- Herstellerzentriert

Verarbeitung

- Patron
- Kleinbetrieb
- Handwerkskunst

Produktion

- Bauernmärkte
- Lokal
- Selbstversorgung

Distribution

- Mutterliebe
- Familie
- Tradition
- Gesundheit

Konsumentenpsychologie

- Persönlich
- Gemeinschaftstisch
- Wohlfühlatmosphäre
- Convivialität

Bewertung

- Ganzjährig
- Kommerziell
- GMD
- Grossanbau

INDUSTRIELL

- Fast Food
- Global
- Convenience
- Konsum.zentriert

- Manager
- Grossunternehmen
- Massenproduktion

SCIENCE

- Massenmärkte
- Hypermärkte
- Marktabhängig

- Optimierung
- Technokratisch
- Fortschritt
- Massengüter

- Masse
- Alleine
- Schneller Verzehr
- Effizienz

«INDUSTRIE» FOOD



Was, wenn Science und Romance verschmelzen?



Wissenschaft und Romantik nähern sich an



Drei Trends:

- Gemüse bzw. Pflanzen als Ausgangspunkt für «neue» Nahrungsmittel – umweltschonend, tierschonend, gesund
- Neue Technologien als Mittel für mehr Transparenz – z.B. Smart Packaging, Blockchain
- Gastro & Retail als Wissensvermittler – inspirierend, lustvoll, nicht mit Zeigefinger

Vielen Dank

Dr. Martina Kühne

Future Stuff
Weststrasse 62
8003 Zürich

www.kuehnewicki.com
kuehne@kuehnewicki.com

kühne wicki
Future Stuff