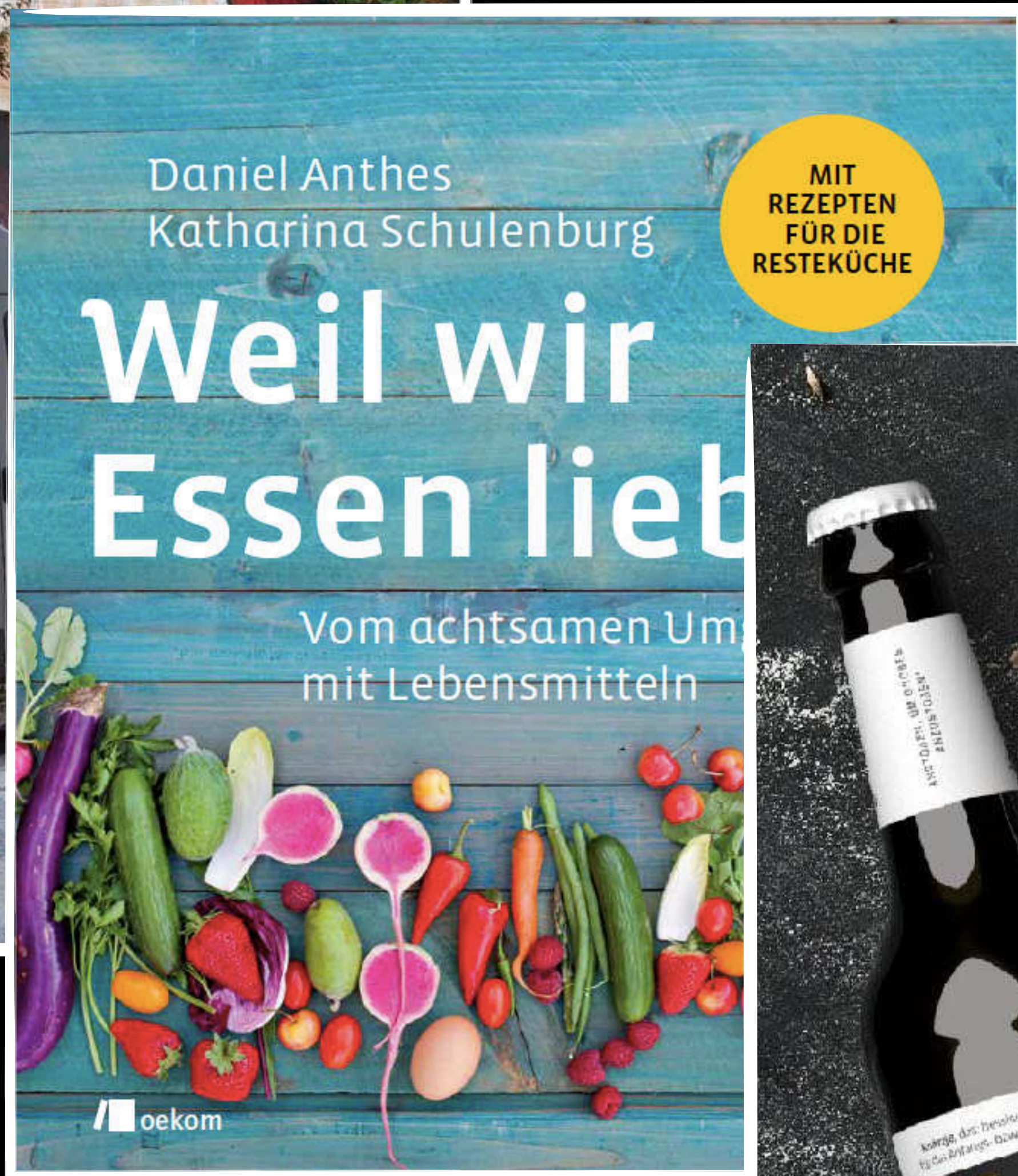




THE TASTE OF WASTE

Foodwaste heute & morgen

DANIEL ANTHES @GASTRO CON 2024 | FFM



Hey ChatGPT, bitte erstelle mir ein Foto von einem Gastronomiebetrieb, in dem es keine Lebensmittelverschwendung gibt. Was sind hier die Maßnahmen und Lösungen für einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln?

ZERO FOOD WASTE
We use all parts
all parts of ingredients
'RESCUE FOOD

**'RESCUE
FOOD**

SUSTOURE

FOOD SNOED



**RESUIABLE
SONTAENS
FOOD**



**ZUKUNFT
IST GEGENWARTSWANDEL**

SPALTUNG

KI

POPULISMUS

KLIMAWANDEL

EX-PANDEMIE

OMNIKRISE

KRIEG

INFLATION



**GEGEN
WARTS
SCHRUM
PFUNG**

„

**Die Leute haben aktuell keinen
Bock, die Welt zu retten.**

GODO RÖBEN

DYNAMIK IN SOZIALEN SYSTEMEN

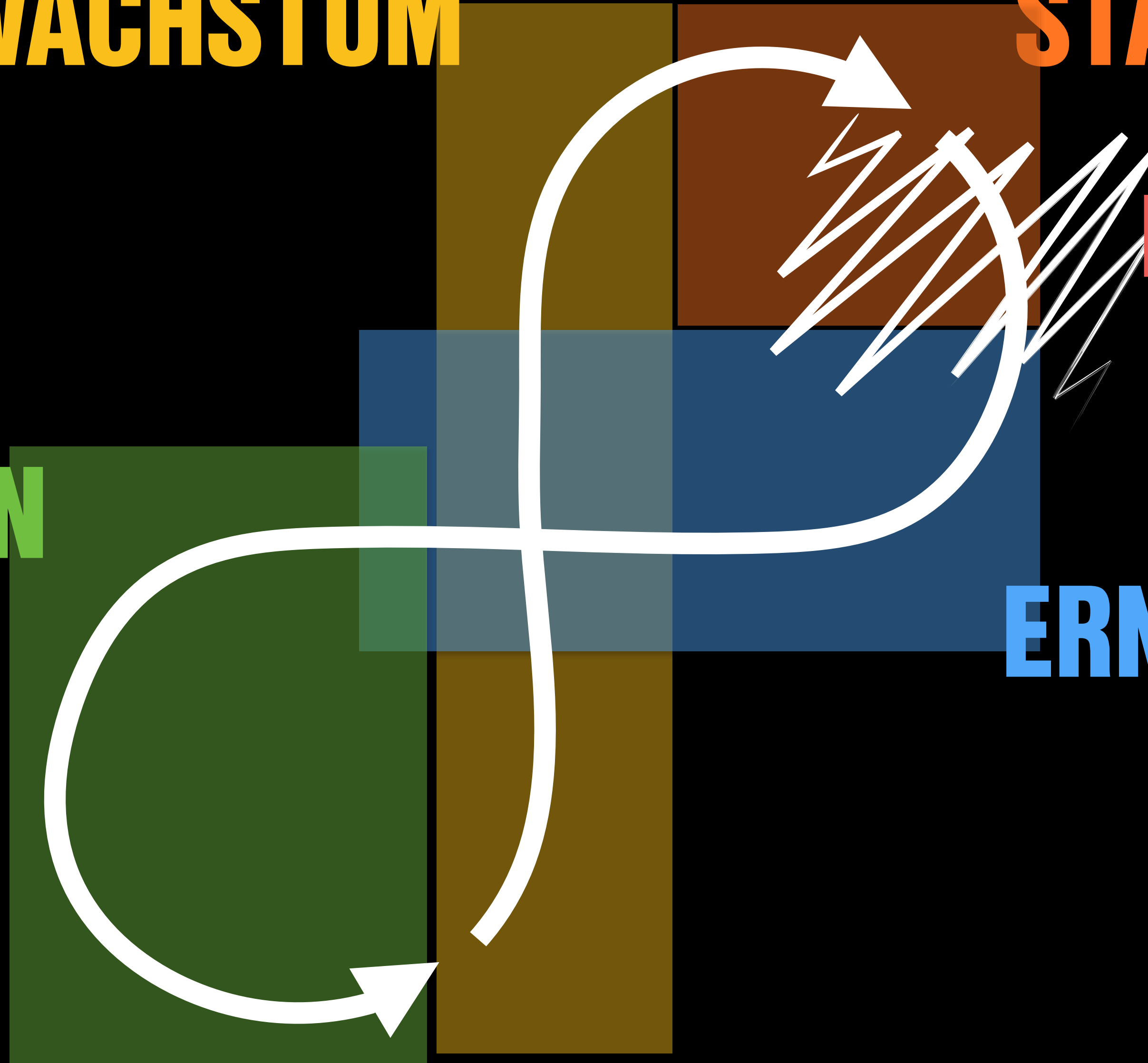
WACHSTUM

STAGNATION

KRISE

INNOVATION

ERNEUERUNG



1/3

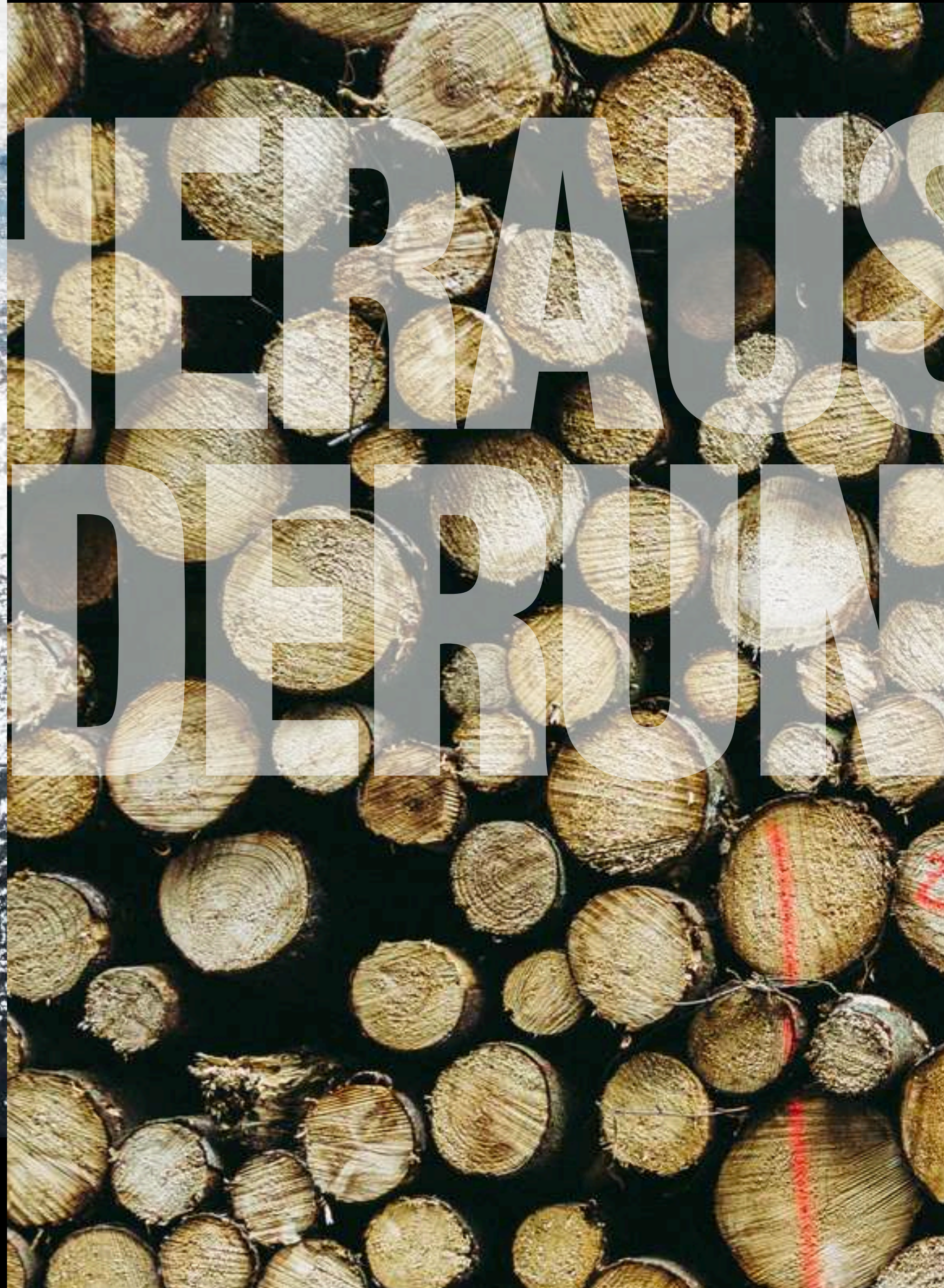
aller **globalen Treibhausgasemissionen**
stehen in Verbindung zum
Lebensmittelsystem

**HERAUS-
FORDERUNGEN**



Klimawandel

**Ressourcen-
verbrauch**



Artenverlust

FOOTPRINT HERAUS DIE PRÜFUNGEN

84%

der **Deutschen** sind **Klima & Umwelt**
wichtig, wenn es um die Ernährung geht

**TRANSFORM-
ATIONS
ARENEN**

TRANSFORMATIONS- ARENE



Energiewende



Ressourcenwende



Konsumwende

62%

der Deutschen sehen
Gastronomiebetriebe in der Pflicht
mehr Verantwortung für **Nachhaltigkeit**
zu übernehmen

**ZUKUNFT
IST INEXISTENT &
INDETERMINIERT**





MEGATRENDS

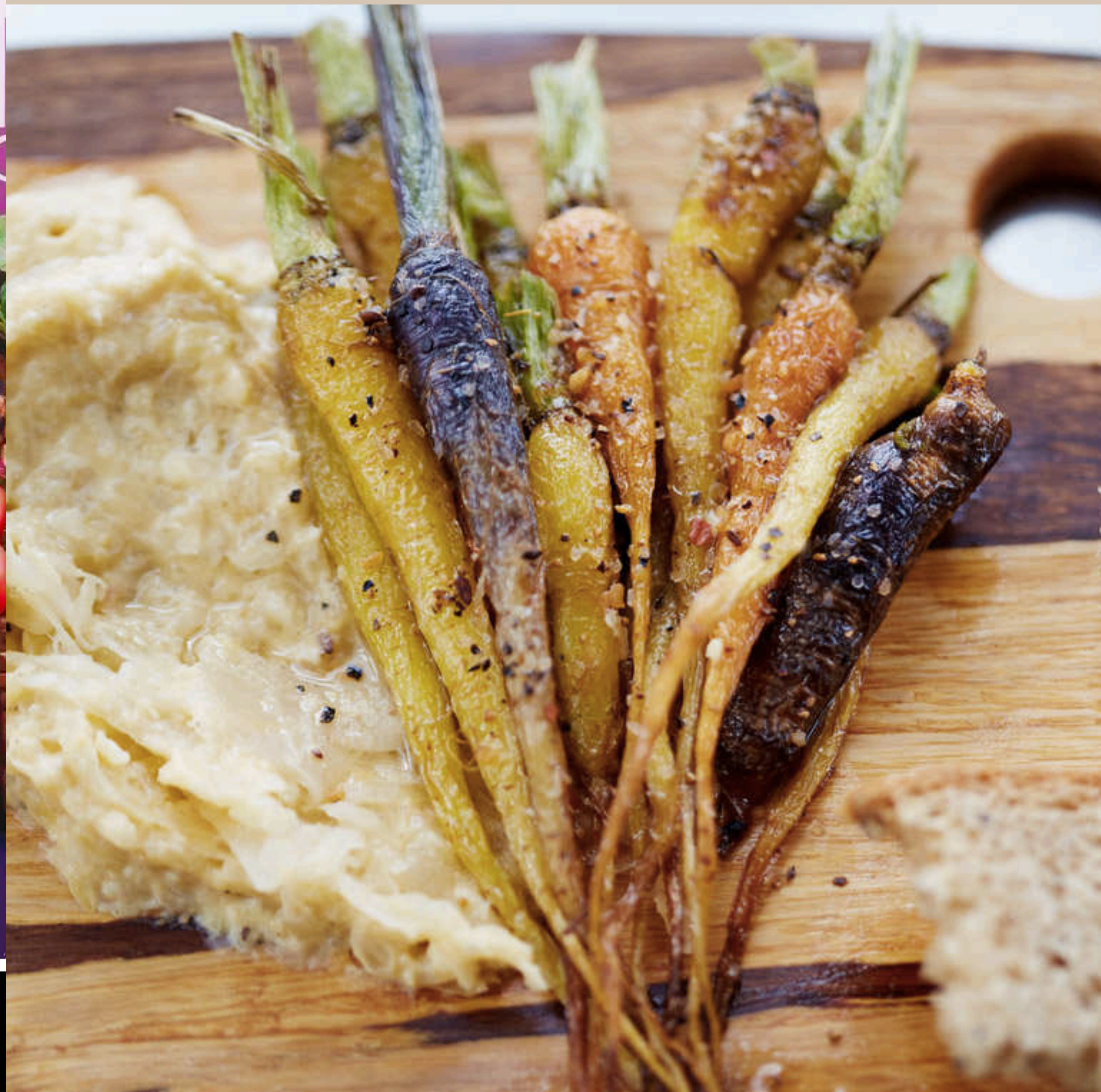
**IM ESSEN SPIEGELT
SICH DER GESELLSCHAFTLICHE
WANDEL**

**ZUKUNFT
IST NICHT LINEAR**

DAS REKURSIONS- PRINZP



FLEXITARISMUS



67%

der **Deutschen verzichten** zumindest
teilweise auf **tierische Lebensmittel**

GLOBALISIERUNG



LOCAL FOOD



STANDARDISIERUNG



SLOW FOOD



CONVENIENCE



DIY FOOD



HIGHTECH



ARCHAISCH

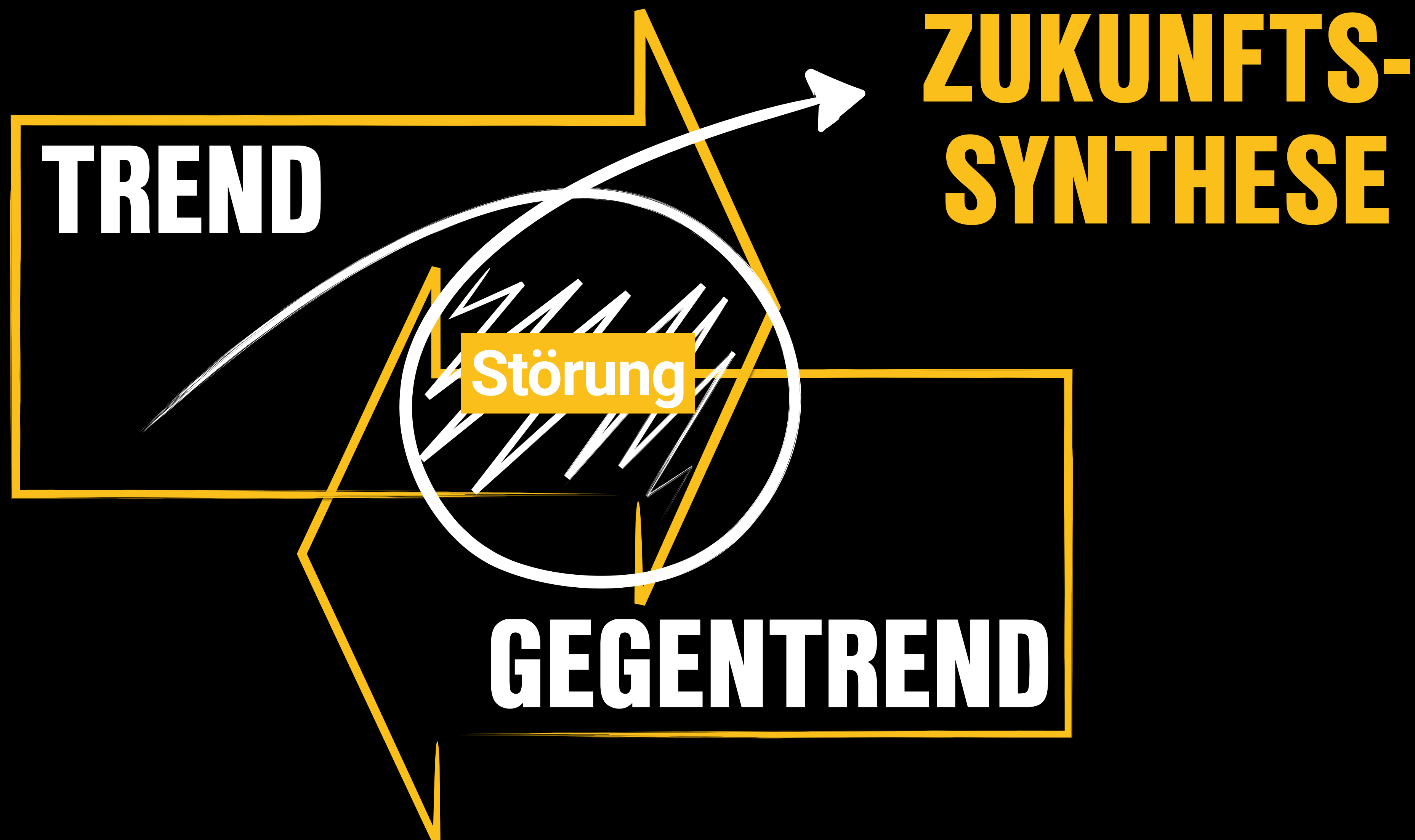


INSTAGRAMMY



NO-PHONE-DINING





TREND

**ZUKUNFTS-
SYNTHESE**

Störung

GEGENTREND



Food Trends 2024



Google Suche

Auf gut Glück!

Google angeboten auf: [English](#)

Ube



Source: Hasegawa Co. Ltd.

Source: Good Morning America



Kohl



Source: Cosmopolitan

MEGATREND GESUNDHEIT

Buchweizen



EVOLUTION „GESUNDER“ ERNÄHRUNG

Gesundheit, Wohlbefinden und Nachhaltigkeit wachsen zusammen

Mehr Ballaststoffe



WENIGER FETT

weniger Butter,
fettarme Joghurts,
etc.

Mehr Obst & Gemüse



WENIGER ZUCKER

Zuckerreduktion,
andere Zuckerarten,
Zuckerersatzstoffe

Mehr Tierschutz



WENIGER VERARBEITUNG

keine Zusatzstoffe,
keine Allergene,
Free From,
Clean Labeling



WENIGER FLEISCH & MILCHPRODUKTE

Ethische Beweggründe,
Nachhaltigkeit,
Verträglichkeit

Mehr Nachhaltigkeit &
Genuss



WENIGER CO2 & FOODWASTE

Wertschätzung von
Lebensmitteln

ICH

WIR



BABYBOOMER

1952-1966

**POST-
MATERIALISMUS**

DIFFERENZIERUNG

**FAST FOOD &
INTERNATIONAL.**



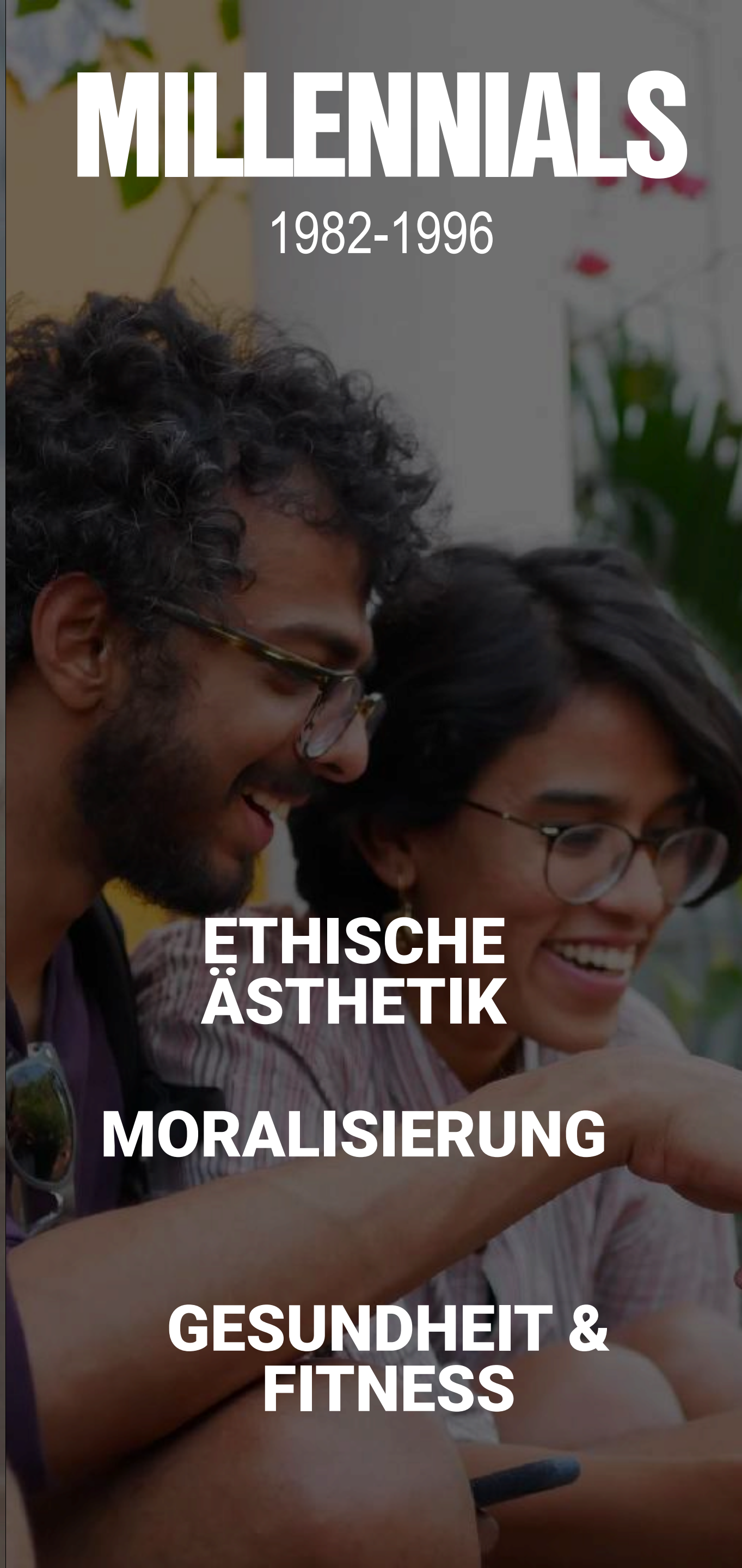
GEN X

1967-1981

HEDONISMUS

INDIVIDUALISIERUNG

**GLOBALE KÜCHE
(WORLD KITCHEN)**



MILLENNIALS

1982-1996

**ETHISCHE
ÄSTHETIK**

MORALISIERUNG

**GESUNDHEIT &
FITNESS**



GEN Z

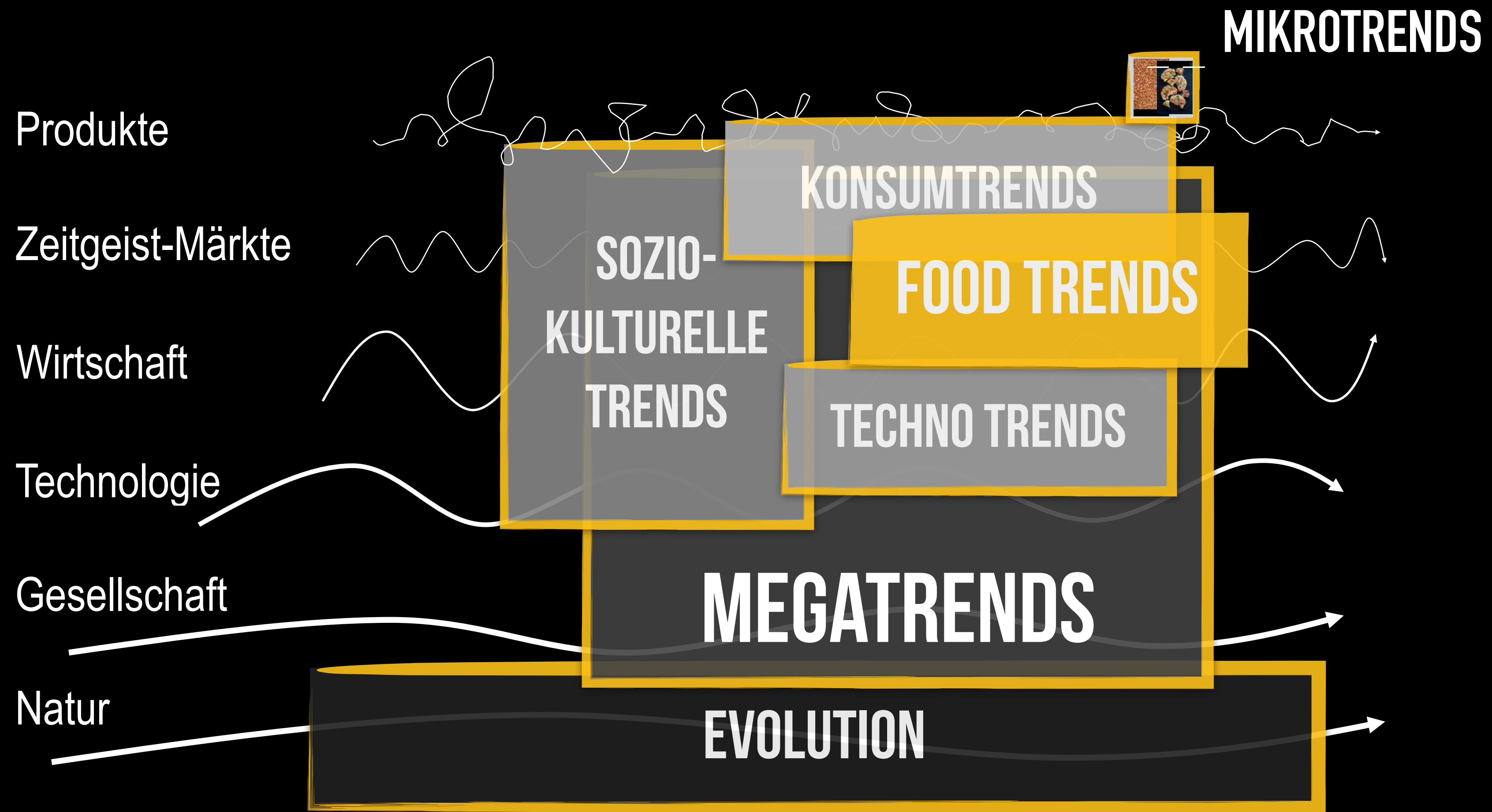
1997-2011

**„POETISCHE
REVOLUTION“**

KULTURALISIERUNG

**PLANETARY
HEALTH DIET**

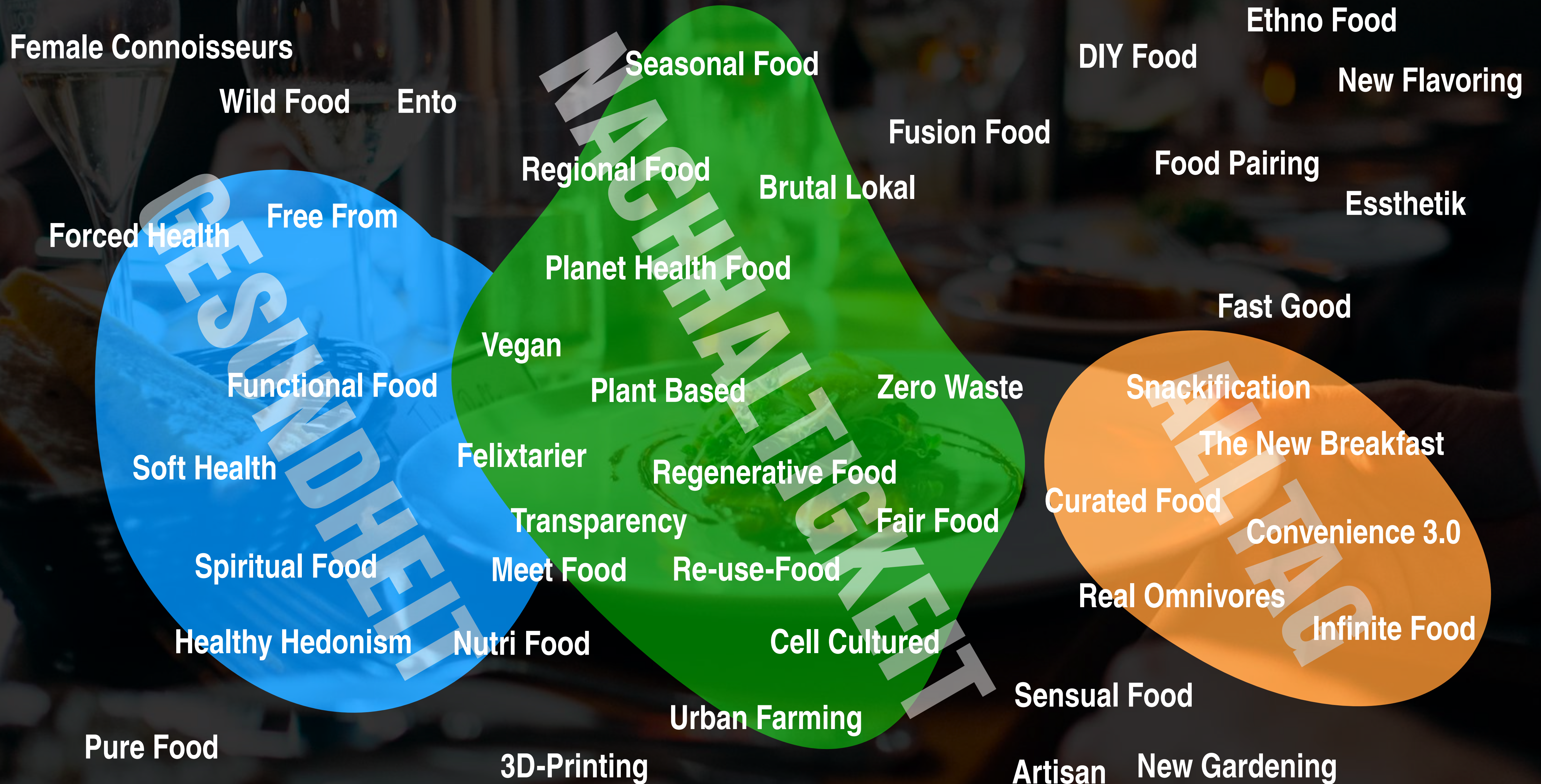
WELLEN DER VERÄNDERUNG





FOOD TRENDS

Fast Good
Free From
Wild Food
Ethno Food
Fusion Food
DIY Food
New Flavoring
Forced Health
Felixtarier
Seasonal Food
Food Pairing
Regional Food
Vegan
Female Connoisseurs
Essthetik
Planet Health Food
Brutal Lokal
Soft Health
Ento
Regenerative Food
Snackification
Healthy Hedonism
Zero Waste
Re-use-Food
Meet Food
The New Breakfast
Spiritual Food
New Gardening
Sensual Food
Plant Based
Convenience 3.0
Functional Food
Pure Food
Fair Food
Urban Farming
Nutri Food
Infinite Food
Real Omnivores
Transparency
Artisan
3D-Printing
Cell Cultured
Curated Food



” Nearly every **big change** in how we eat starts as a fad, which is really just a **shared moment among** a subset of **diners or cooks** that gains traction.

NEW YORK TIMES

IHR

EURE GÄSTE

IHR











THE URBAN FARMER'S BALL

*Tomorrow's
Meatball*



THE ARTIFICIAL MEAT BALL

*Tomorrow's
Meatball*



THE LEAN GREEN ALGAE BALL

*Tomorrow's
Meatball*

OF FUTURE FOODS

A VISUAL EXPLORATION

THE MIGHTY POWDER BALL

*Tomorrow's
Meatball*



THE 3D PRINTED BALL

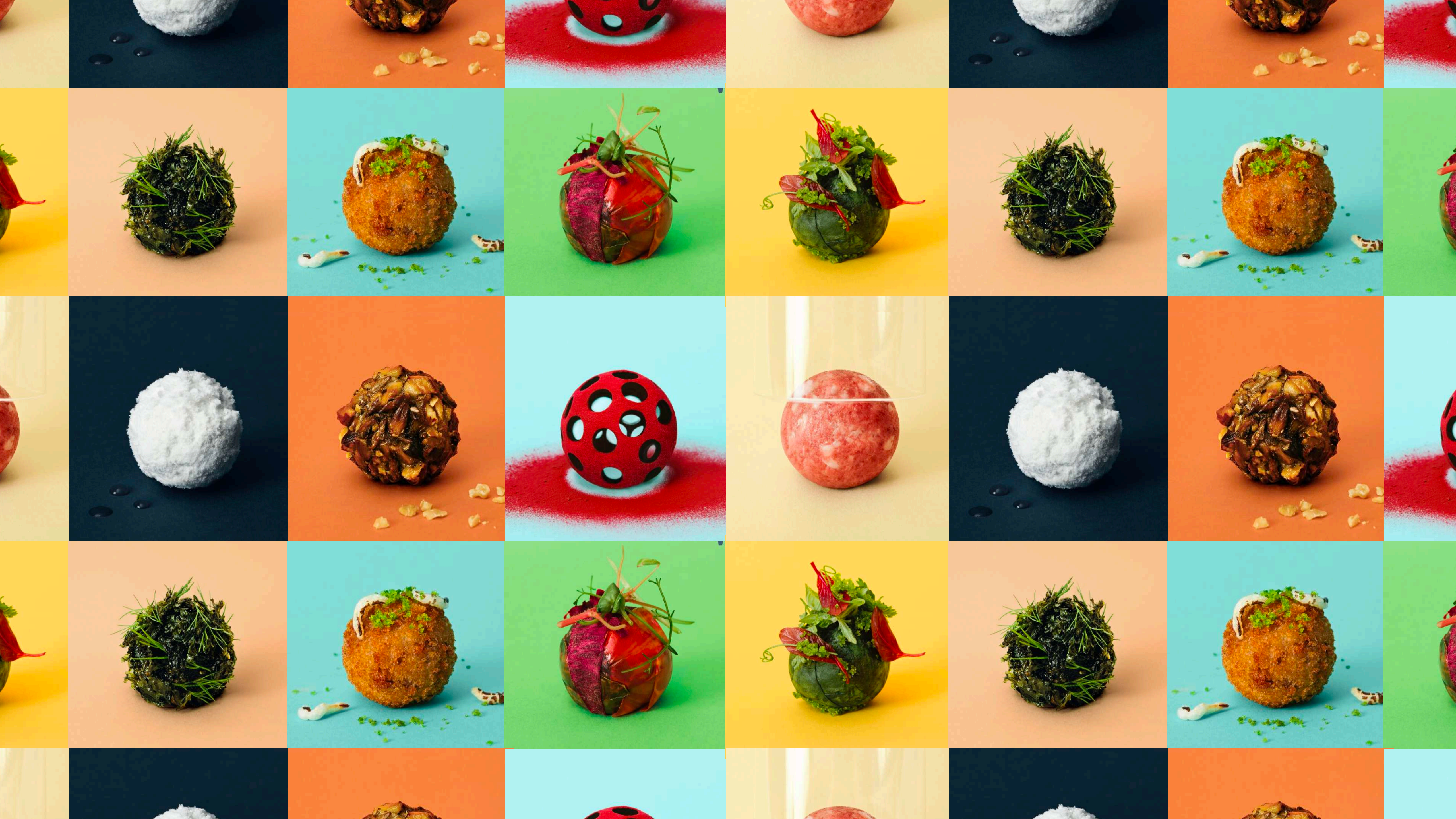
*Tomorrow's
Meatball*



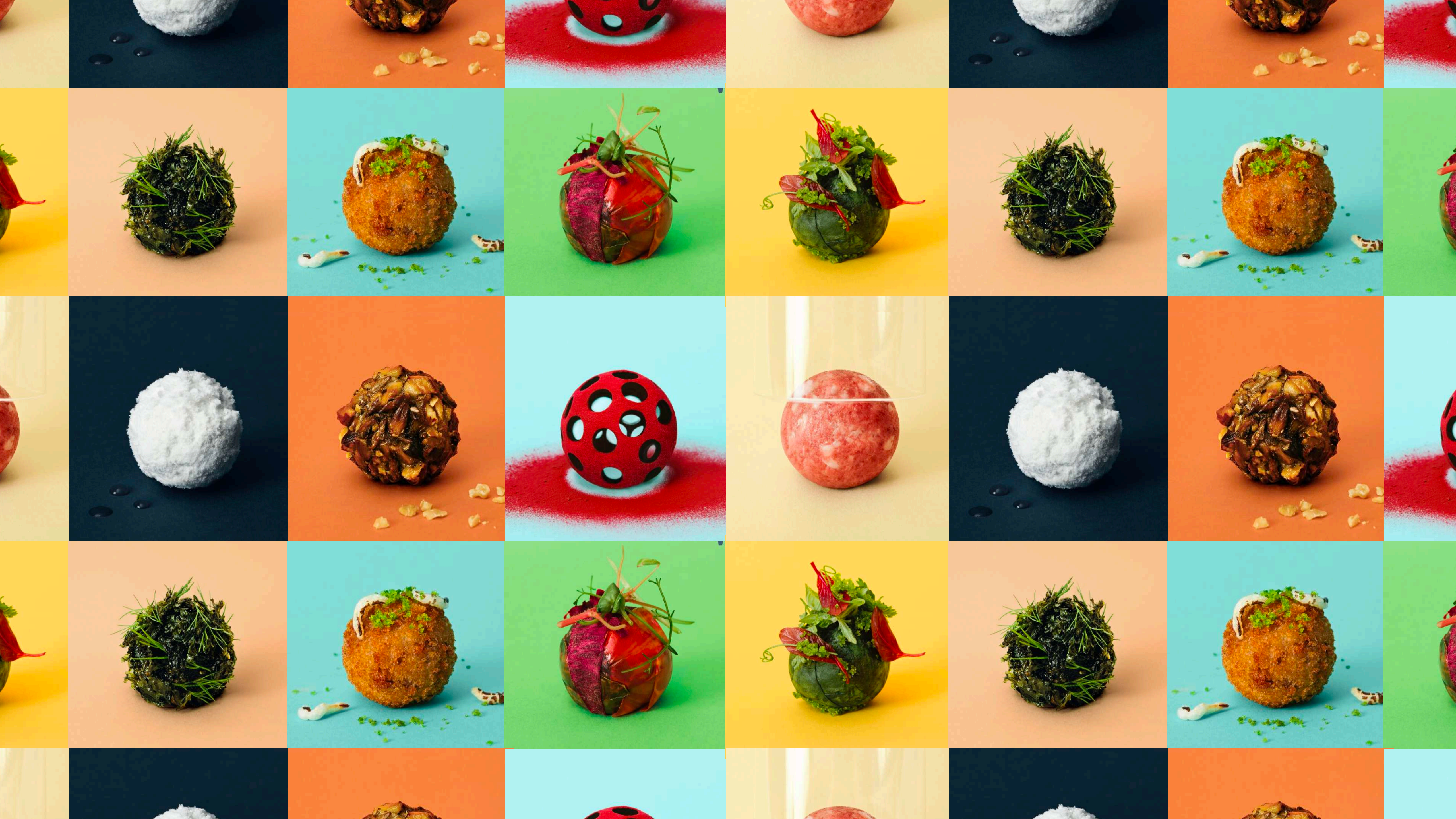


THE WONDERFUL WASTE BALL

*Tomorrow's
Meatball*



**ZUKUNFT
SENWONNEDMERSOADUBCH**





1.300.000.000
2.500.000.000
1.200.000.000

Tonnen gehen bereits auf dem Acker verloren

Tonnen gehen bereits auf dem Acker verloren

weitere Tonnen gehen bereits auf dem Acker verloren

NEW YORK TIMES BESTSELLER

DRAWDOWN

THE MOST COMPREHENSIVE
PLAN EVER PROPOSED TO
REVERSE GLOBAL WARMING
EDITED BY PAUL HAWKEN





#1 ONSHORE WIND

147
GIGATONNES
CO₂



#2 SOLAR-PHOTO-VOLTAIC

119
GIGATONNES
CO₂



#3 REDUCE FOOD WASTE

95
GIGATONNES
CO₂



#4 PLANT BASED DIETS

92
GIGATONNES
CO₂

50%

der **Treibhausgasemissionen des Food-
Systems** entstehen aufgrund von
Lebensmittelschwendung



ZERO WASTE

ZERO WASTE PYRAMIDE

Vermeidung

Weiterverteilung

Weiterverarbeitung

Tierfütterung

Nutzung als Rohstoff

Kompostierung

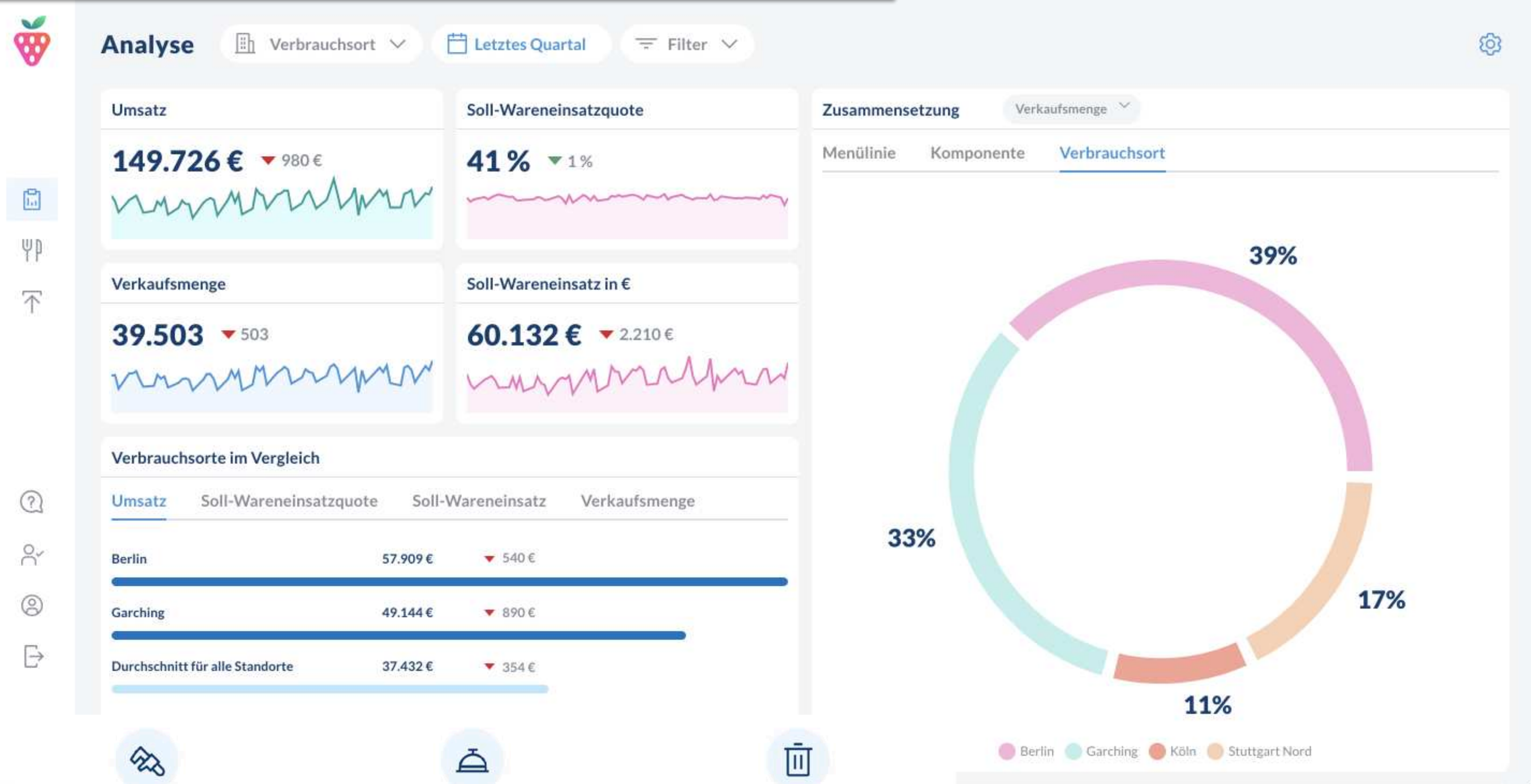
Verbrennung (Biogas/Energie)

Verbrennung

**BUSINESS
CASES**

MIT KI ZUR BESSEREN PLANUNG

MIT KI ZUR BESSEREN PLANUNG



40%
verbesserte
Planungsgenauigkeit

4%
weniger
Wareneinsatzkosten

30%
weniger Lebensmittelabfälle
durch Überproduktion

Vermeidung

IOT FÜR MEHR FRISCHE & HALTBARKEIT



Vermeidung

MIT KI ZUR KREATIVEN RESTEKÜCHE



Vermeidung

LEBENSMITTELRETTEN PER APP



Weiterverteilung

DOGGY-BAGS WERDEN WIEDER SALONFÄHIG



Weiterverteilung

ZERO WASTE GASTRONOMIE

The image shows the interior of a modern restaurant. In the foreground, there is a curved bar with a light-colored countertop and a base made of vertical wooden slats. Two bar stools with light-colored seats and backs are positioned in front of the bar. Behind the bar, a dark wooden wall and a kitchen area are visible. To the right, a lounge area features several round, light-colored ottomans and a large potted plant. The walls are a mix of light-colored plaster and exposed brick. The ceiling has a grid of wooden beams and several pendant lights. A large window with a black frame is in the background.

Weiterverarbeitung

ZERO WASTE GASTRONOMIE



Weiterverarbeitung

ZERO WASTE GASTRONOMIE



Weiterverarbeitung

3D-PRINTED UPCYCLED FOOD

A close-up photograph of a 3D food printer's build platform. Several brown, spiral-shaped food items, resembling cinnamon rolls, are being printed. A nozzle is visible in the center, extruding the food material. The platform is dark and shows some residue from previous prints.

Weiterverarbeitung

DAS ENDE EINER REISE, DER ANFANG EINER NEUEN.

Jetzt im
DB Bordbistro
genießen!

KNÄRZJE | Das erste bio-zertifizierte Zero-Waste-Bier
Deutschlands, gebraut aus überschüssigem Brot.

CHOO
CHOO



17%

der **Lebensmittelschwendung**
entstehen in der Gastronomie &
Gemeinschaftsverpflegung

**ZUKUNFT
IST EINE
ENTSCHEIDUNG**



„

**Wir sind jetzt dafür verantwortlich
was in Zukunft geschieht.**

Karl Raimund Popper

VIELEN DANK FÜR'S DABEIGEWESENSEIN!

WEB: WWW.DANIELANTHES.COM

EMAIL: HI@DANIELANTHES.COM

SOCIAL MEDIA: [/DAN.ANTHES](https://www.instagram.com/dan.anthes)

FUTURE FOOD TREND RADAR!

FOOD, KITCHEN, PRODUCTION & PACKAGING – WAS PASSIERT HEUTE, MORGEN & ÜBERMORGEN?

JETZT KOSTENLOS SURFEN AUF
WWW.DANIELANTHES.COM/TRENDS

FUTURE FOOD TREND RADAR

