



**Ideen-Lieferant:** Prof. Dr. Markus Hengstschläger, Med. Uni Wien, gibt wertvolle Hinweise in seinem Eröffnungsvortrag für Unternehmen, die auf Talentsuche sind.



FOTOS: MATTHIAS RICHTER

**Algorithmen-Welt:** Prof. Dr. Sarah Spiekermann macht sich Gedanken zur „ethischen Maschine“.

# Gegen den Strom

*Süßwaren-Branche diskutiert Folgen der Digitalisierung – Food-Trends 2030*

**Ascona/Schweiz.** In diesem Jahr haben sich die „Tessiner Innovationstage“ mit dem Einfluss der Algorithmen auf Entscheidungen und der Thematik der natürlichen Sinne beschäftigt.

Die „Tessiner Innovationstage“, die Bernd und Ulla Nordmeyer regelmäßig initiieren, haben inzwischen Tradition. Seit mittlerweile 18 Jahren kommen rund 30 Unternehmer und Markenmacher aus der Süßwaren-Branche im Frühjahr am Lago Maggiore zusammen, um sich fernab von Schreibtischen von Ideen und Entwicklungen inspirieren zu lassen. In dem auf 30 Teilnehmer begrenzten produktorientierten Workshop ging es diesmal um das Thema

„Erfolgs-Trigger in disruptiven Phasen“. Im Mittelpunkt stand die Frage, was es bedeutet, wenn immer mehr Entscheidungen durch Algorithmen beeinflusst werden. Zusammen mit Experten diskutierten die Interessierten, welche ethischen und moralischen Grenzen die Digitalisierung mit sich bringt. Exakt diesem Thema widmete sich Prof. Dr. Sarah Spiekermann in ihrem Vortrag „Die ethische Maschine“. Sie entführte in die Welt der Algorithmen.

Nachdem in den ersten Tagen die künstliche Intelligenz im Vordergrund stand, rückten in der Fondazione Ghisla Art in Locarno die ‚natürlichen Sinne‘ in den Fokus. „Simplify your life“-Buchautor Werner Tiki Küstenmacher unternahm den Think-Tank mit Limbi. Alexander Urban entführte mit Smel-

ling-Sessions in die Welt der Parfumeure. Der Think-Tank im Food-Lab mit Prof. Dr. Guido Ritter von der Fachhochschule Münster begeisterte darüber hinaus das Forum. Die globale Herausforderung verdeutlichte er unter anderem mit der Aussage „Nur noch 32 Ernten, dann ist 2050 und es müssen 10 Milliarden Menschen satt werden.“

Ritter bezog zudem die Vorteile und den Mehrwert von Technotrends wie dem 3D-Druck in die Zukunfts-Ideen mit ein. Produktverkostungen, etwa des Shitake-Bacon-Vegan-Snacks – bestehend aus Zutaten wie Pilzen, Olivenöl und grobem Meersalz – zählte mit zu den Favoriten. „Ernährung wird 2030 regional mit traditionellen alten Getreidesorten; tierisches Eiweiß gibt es überwiegend in der Form des ‚guten alten Sonntagsbratens‘“, prognostiziert der Experte. Auch werde der pflanzliche Anteil sehr hoch sein; Algen und Insekten seien dann normale Bestandteile von Food, so Ritter.

Das Resümee: „In diesem Jahr brauchten wir wieder wache Augen, aufmerksame Ohren, gute Nasen, und eine Portion Open-Mind – und das kann zwar von künstlicher Intelligenz und Algorithmen beeinflusst werden – die letztendliche Entscheidung übernehmen aber immer noch unsere Sinne“, zieht Nordmeyer Bilanz. Bis ins Jahr 2030 muss die Süßwarenbranche nicht warten, um neue Ideen zu generieren – die kommenden 19. Tessiner Innovationstage finden vom 06. bis 09. April 2019 in Ascona statt. *lz 18-18*



## Tag im Ideenhaus:

Beim Think-Tank im Food-Lab mit Prof. Dr. Guido Ritter von der FH Münster durften Kreationen mit Insekten und Co. verkostet werden.