

Kulinarische Zukunftsreise: Future of Food Japan 2024 - Einblicke in Japans Esskultur und Food-Tech

Entdecken Sie vom 18. bis 22. November 2024 die Zukunft der Lebensmittelindustrie auf der „Future of Food“-Reise nach Japan. Erleben Sie innovative Food-Tech-Lösungen und die einzigartige japanische Esskultur!



Abdulla Binmassam / Pixabay

Die österreichische Lebensmittel- und Getränkeindustrie steht im November 2024 vor einer einzigartigen Möglichkeit: Vom 18. bis 22. November lädt die Zukunftsreise „Future of Food“ nach Japan ein. Die Reise bietet Fachleuten die Gelegenheit, tief in die faszinierende japanische Esskultur sowie in die neuesten Entwicklungen und Trends im Food-Tech-Bereich einzutauchen.

Organisiert im Rahmen der Internationalisierungsoffensive **go-**

international, einer Initiative des Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftskammer Österreich, führt die Reise Teilnehmer zu innovativen Food-Tech-Unternehmen, traditionellen Produzenten und spannenden Start-ups. Workshops bieten die Möglichkeit, japanische Techniken und Herstellungsmethoden aus erster Hand zu erleben.

Japans Kulinarik: Mehr als ein Trend?

Japan, geprägt von seiner geografischen Lage und seinen Jahreszeiten, vereint in seiner Esskultur Tradition und Innovation. Die zarte Präsentation der Gerichte, die Betonung von Umami und die nachhaltige Verwendung von Zutaten sind zentrale Aspekte der japanischen Küche. Diese Reise bietet einen tiefen Einblick in die kulturellen und technischen Innovationen, die die japanische Esskultur auszeichnen.

Networking und Innovationen erleben

Teilnehmer erhalten die Möglichkeit, nicht nur neue Geschäftskontakte zu knüpfen, sondern auch Impulse für nachhaltige und innovative Produktentwicklungen mitzunehmen. Die Reise lädt dazu ein, das Gelernte in die heimische Produktion zu integrieren und neue, japanisch inspirierte Geschmackserlebnisse in Österreich zu schaffen.

Anmeldung und weitere Informationen

Die offizielle Anmeldefrist endet am 14. Oktober 2024. Interessierte, die sich erst nach diesem Datum anmelden können/möchten, können sich direkt per E-Mail Tokio@wko.at an die Organisatoren wenden. Weitere Informationen und das vollständige Veranstaltungsprogramm finden Sie [hier](#).

Verpassen Sie nicht die Chance, Teil dieser kulinarischen Entdeckungsreise zu sein, und lassen Sie sich von Japans reicher Esskultur und neuesten Food-Tech-Trends inspirieren!

Kontaktperson:

Noriko Matsumoto, Lebensmittelexpertin,
Mag. Christina Schösser, Österreichische Wirtschaftsdelegierte
in Tokio

Das Programm

Zukunftsreise: Future of Food Japan 2024

Montag, 18. - Freitag, 22. November 2024

Orte: Tokio, Ibaraki, Kanazawa

In Kooperation mit dem Bundesministerium für Arbeit und
Wirtschaft und der Wirtschaftskammer Österreich.

Stand: 06.08.2024 | Änderungen vorbehalten.

Montag, 18. November 2024 - Tokio

- **Individuelle Anreise nach Tokio**
- **18:30 - 21:00:** Welcome Reception mit Vertreter aus dem Food Sector
Ort: In der Nähe des Hotels (TBD)
- **Anschließend:** Spaziergang zum Delegationshotel
Ort: TBD

Dienstag, 19. November 2024 - Tokio

- **07:30:** Treffpunkt Hotellobby (optional am Fischmarkt)
- **08:00 - 09:00:** Besuch und Führung auf dem Fischmarkt
Ort: Tsukiji Fischmarkt
- **10:00 - 12:00:** Workshop „Deco Zushi“ (inkl. Mittagessen)
Ort: Tokyo Food Lab
- **12:30 - 14:30:** Präsentation & Verkostung: Soja als Eiweißnahrungsmittel
Vortragende: Fr. Saori Ikegami, Japan Soyfood Meister Association
- **15:00 - 17:00:** Erleben Sie Japans kulinarische

Präfektoren

Ort: Umgebung Ginza, Chuo-dori Street

- **18:30 - 21:00:** Gemeinsames Abendessen (optional, Selbstzahlerbasis)

Ort: Ginza Soseki

Mittwoch, 20. November 2024 - Tokio, Yokohama

- **09:30 - 11:30:** Präsentation: „Flower Jelly 3D Printer“
Ort: University of Tokyo
- **14:30 - 16:00:** Präsentation: „Tomin - Liquid Freezer“
Ort: Technican Co., Ltd.
- **17:00 - 18:00:** Präsentation & Verkostung: „Deats“ – Neues plant-based Eiweißprodukt
Ort: Deats Food Planning Corporation
- **18:30 - 20:00:** Gemeinsames Abendessen (optional, Selbstzahlerbasis)
Ort: Tofu Shokudo

Donnerstag, 21. November 2024 - Ibaraki, Tokio

- **09:30 - 10:30:** Werksbesuch: Yakult Honsha Co., Ltd.
Ort: Ibaraki Plant
- **11:00 - 12:30:** Werksbesuch: Kewpie Corporation – „Kewpie Mayonnaise“
Ort: Goka Plant, Ibaraki
- **15:30 - 16:30:** Präsentation: „Nori Art“ – Kunstvolles Nori-Design
Ort: Nori Kitchen by Kozen
- **18:00 - 20:00:** Gemeinsames Abendessen (optional, Selbstzahlerbasis)
Ort: Fucha Cuisine „Bon“

Freitag, 22. November 2024 - Kanazawa

- **08:33 - 11:07:** Zugfahrt mit dem Shinkansen nach Kanazawa
- **12:00 - 15:00:** Führung, Workshop & Verkostung:

Yamato Koji Park

Ort: Yamato Koji Park

- **15:30 - 16:30:** Moderne Variationen regionaler Mochi-Reiswaffeln

Ort: Kanazawa Factory oder Taneraku

- **16:45 - 18:00:** Führung: Imai Kinpaku - Blattgoldtradition

Ort: Imai Kinpaku

- **19:00 - 21:00:** Gemeinsames Abendessen (optional, Selbstzahlerbasis)

Ort: Lokales Restaurant mit „Jibu-ni“

Die individuelle Abreise erfolgt am Samstag, den 23. November 2024.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at