



2. Akademie Fresenius-Praxistage

Lebensmittel 2.0

Reduzierung, Reformulierung, Innovationen

16. und 17. November 2022
in Mainz

Die Themen:

Reformulierung in der Praxis

- Reformulierungsstrategien: Welche „Stellschrauben“ gibt es für die Reduktion von Zucker, Salz und Fett?
- Auswirkungen auf Verarbeitbarkeit, Geschmack und Kennzeichnung
- Projektbericht zur Reformulierung von Bio-Lebensmitteln

Rechtlicher Rahmen

- Status quo zur Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie
- Entwicklungen bei der Anreicherung von Lebensmitteln
- Nährwertbezogenen Angaben: Reduktion von Fett, Salz, Zucker werbewirksam vermarkten
- Verwendung von Claims zu Natürlichkeit und Nachhaltigkeit von Lebensmitteln

Food-Trends und Innovationen

- Neue Produktlabel implementieren: Überblick und Auswirkungen auf die Supply Chain
- Pflanzliche Alternativen und hybride Produkte: Markt, Bedeutung für den Verbraucher und Umsetzungsmöglichkeiten
- Personalisierte Ernährung: Umbrüche und Herausforderungen
- Aus Sicht der Überwachung: Hanf und CBD-Produkte



Mit Beiträgen von:

Michael Gusko GoodMills Innovation | **Dr. Julia Haß** Lebensmittelverband Deutschland | **Simone Hoffmann** FOSCON Beratung Lebensmittel | **Dr. Markus Keller** Forschungsinstitut für pflanzenbasierte Ernährung (IFPE) | **Dr. Christine Konnertz-Häußler** Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte | **René Krebs** Döhler | **Sabine Lange** Bohlsener Mühle | **Francisco Martin** K+S Minerals and Agriculture | **Dr. Bertrand Matthäus** Max Rubner-Institut (MRI) | **Jens Müller** Schwarzwaldmilch | **Sonja Schulz** Zenk Rechtsanwälte | **Christa Schuster-Salas** Infopoint Kakao – und – mehr | **Jaqueline Walter** Arla Foods Deutschland | **Dr. Christoph Wiedmer** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

Produktrezepturen auf
dem Prüfstand!

Das Programm

 **Mittwoch, 16. November 2022**

08:30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
09:00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und Beginn der Praxistage

Reduktion und Reformulierung

09:10 **Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten: Eine Bestandsaufnahme aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft**

- Überblick zu der Grundsatzvereinbarung sowie den freiwilligen Prozess- und Zielvereinbarungen der Verbände
- Highlights aus dem Produktmonitoring des Max Rubner-Instituts

Dr. Julia Haß, Lebensmittelverband Deutschland

09:40 **Neue Entwicklungen bei der Anreicherung von Lebensmitteln**

Dr. Christine Konnertz-Häußler, Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte

10:10 Fragen und Antworten

10:30 Kaffeepause

11:00 **Reformulierungsstrategien für die Bio-Branche**

Sabine Lange, Bohlsener Mühle

11:30 **Schokolade, was bewegt?**

- Ganzheitliche Konzepte
- Alternative Süßungsmittel
- Auswirkung auf den Geschmack, die Verarbeitbarkeit und die Süßkraft

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao – und – mehr

12:10 Fragen und Antworten

12:30 Gemeinsames Mittagessen

13:30 **Salzreduktion - aktuelle Situation und Möglichkeiten für die Lebensmittelindustrie**

- Möglichkeiten, Grenzen und Herausforderungen der Salzreduktion in Lebensmitteln
- Arten von Salz bzw. NaCl-Ersatzstoffen (Vor- und Nachteile)
- Ergebnisse aus praktischen Anwendungsversuchen mit Salzersatzstoffen
- Deklaration/Kennzeichnung von Salzersatzstoffen

Francisco Martin, K+S Minerals and Agriculture

14:10 **Ersatz von tropischen Fetten oder Fetten mit hohen Anteilen an gesättigten Fettsäuren durch Oleogele auf Basis von Rapsöl**

- Motivation
- Einsatzmöglichkeiten von Oleogelen bei der Herstellung von Lebensmitteln
- Rechtliche Rahmenbedingungen

Dr. Bertrand Matthäus, Max Rubner-Institut (MRI)

14:50 Fragen und Antworten

15:00 Kaffeepause

15:30 **Reduktion von Fett, Salz, Zucker werbewirksam vermarkten – Kreative Verwendung von nährwertbezogenen Angaben**

- Grundsätze der Anwendung von nährwertbezogenen Angaben der Health Claims-Verordnung
- Korsetts der zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben für die Vermarktung richtig nutzen
- Gängige Beispiele der Do's and Don'ts

Simone Hoffmann, FOSCON Beratung Lebensmittel

16:10 **Das Werben mit der Natur und „Green Claims“: Aussagen über die Natürlichkeit und Nachhaltigkeit von Lebensmitteln**

Sonja Schulz, Zenk Rechtsanwälte

16:50 Diskussion, Zusammenfassung und Ende des ersten Veranstaltungstages

18:30 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Unser Extra für Sie: Wir laden Sie zum Abendessen ein! Gemeinsam lassen wir den Abend bei einem oder zwei Glas Wein und guten Gesprächen ausklingen. Wo es hingehet? Lassen Sie sich überraschen!

 **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/3206

Food-Trends und Innovationen

09:00 **Praxisbericht: Produktlabel – Implementierung aus Sicht des Produktionswerkes**

- Zu berücksichtigende Aspekte
- Erhöhung der Komplexität
- Schnittstellenmanagement im Unternehmen

Jaqueline Walter, Arla Foods Deutschland

09:30 **Ein neuer Blick auf den Markt für personalisierte Ernährung – Trends, Umbrüche, Herausforderungen**

Michael Gusko, GoodMills Innovation

10:00 **Hanf und CBD in Lebensmitteln: Allgegenwärtig, aber nur selten legal**

- Abgrenzung: Betäubungsmittel oder Novel Food?
- Erfolglosigkeit von Umgehungsversuchen durch Schein-/Falschdeklarationen
- Mögliche Rechtsfolgen von Verstößen für Unternehmer

Dr. Christoph Wiedmer, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

10:30 **Fragen und Antworten**

10:45 **Kaffeepause**

11:15 **Welche Bedeutung hat die pflanzenbasierte Ernährung für heutige Konsument/innen?**

- Verbrauchereinstellungen und Motive
- Markt für pflanzliche Fleisch- und Milchalternativen
- Gesundheitliche und ökologische Aspekte von Alternativprodukten

Dr. Markus Keller, Forschungsinstitut für pflanzenbasierte Ernährung (IFPE)

11:45 **Innovationen rund um die Lebensmittelherstellung mit Pflanzenproteinen**

René Krebs, Döhler

12:15 **Das Beste aus zwei Welten – hybride Milchprodukte als neue Produktkategorie von Schwarzwaldmilch**

- Wir übernehmen Verantwortung!
- Halbe/Halbe: Das Beste aus zwei Welten
- Kuhmilch oder und pflanzliche Alternativen? Wieso entweder, oder?

Jens Müller, Schwarzwaldmilch

12:45 **Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse**

13:00 **Ausgabe der Teilnahmezertifikate, Ende der Veranstaltung und Mittagsimbiss**

Sicher buchen – sicher teilnehmen!

Offene Diskussionen und persönliche Gespräche unter Experten machen diese Praxistage aus. Das alles natürlich unter den bestmöglichen Bedingungen für Sie! Deshalb ist die Zahl der Teilnahmeplätze limitiert.

Wussten Sie schon? Unsere **Flexibilitätsgarantie** ermöglicht es Ihnen, jederzeit auf ein anderes Datum oder eine andere Veranstaltung umzubuchen.

 **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/3206

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/3206
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de

Teilnahmegebühr:

€ 1.695,- zzgl. MwSt.

vor Ort in Mainz

Als Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Einrichtung nehmen Sie zum Sonderpreis von € 795,- zzgl. MwSt. teil (bitte Nachweis beifügen). Der Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.

Falls Sie nicht teilnehmen können, haben Sie die Möglichkeit, die ausführliche Veranstaltungsdokumentation für € 295,00 zzgl. MwSt. zu bestellen.

10 % Frühbucher-Rabatt
bis zum 16. September 2022!
Rabatt-Code: 32FB11SU06

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

www.akademie-fresenius.de/3206

→ Jetzt anmelden!

Haben Sie noch Fragen?



Sophie Ullerich
Telefon: +49 231 75896-78
sullerich@akademie-fresenius.de

Der Veranstalter

Seit mehr als 25 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmenden untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik. Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Einen kompletten Überblick über neue Veranstaltungen und aktuelle Programme finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de

Preis und Leistungen: Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

Gruppenrabatt: Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten die dritte und jede weitere teilnehmende Person 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko: Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere Präsenzveranstaltungen ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen. Bei unseren Online-Veranstaltungen können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

Wen treffen Sie auf dieser Tagung

Fach- und Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen:

- ✓ Forschung & Entwicklung
- ✓ Produktmanagement
- ✓ Regulatory Affairs & Lebensmittelrecht
- ✓ Qualitätssicherung

Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz
Flugplatzstr. 44
55126 Mainz
Telefon: +49 6131 491-0
E-Mail: info@atrium-mainz.de
www.atrium-mainz.de

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

Für kurzfristige Planänderungen profitieren Sie von unserer **Flexibilitätsgarantie:** Sie können jederzeit ohne Zusatzkosten auf einen anderen Termin oder eine andere gleichwertige Veranstaltung umbuchen. Bei unseren **Hybrid-Veranstaltungen** können Sie jederzeit von der Präsenzteilnahme auf den Live-Stream (und umgekehrt) umbuchen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen: Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz: Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis: © John Williams RUS/shutterstock.com, © tupungato