



Fresenius-Praxistage

# Lebensmittel 2.0 – Reduzierung, Reformulierung, Innovationen

15. und 16. Mai 2019  
in Mainz

## Die Themen

### Rechtlicher Rahmen

- Ausgangslage: Die „Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie“ im Überblick
- Sicht der Verbraucherzentrale: Zucker, Fett und Salz-Reduktion
- Was ist alles möglich? Neue Formen der Nährwertdeklaration, Natürlichkeitswerbung und Auslobung des Zuckergehalts
- Einsatz von pflanzlichen Zutaten: Sicherheit, Verwendung und Claims

### Umsetzung in der Praxis

- Nährwertziele und Beispiele zur Produktreformulierung bei Danone
- Was macht der Handel? Bericht zu Initiativen und der Umsetzung im Markt
- Definition, Einsatz und Wahrnehmung von natürlichen Lebensmittelzutaten
- Überblick zu alternativen Süßungsmitteln
- Einsatz von Hanf und Cannabidiol in Lebensmitteln

### Blick in die Zukunft

- Ernährungstrends und altersgerechte Ernährung
- Personalisierte Ernährung: Vom reduktionistischen Ansatz zur Ausrichtung auf komplexe Systeme
- Superfood und neue regionale Rohstoffe



## Ihr Expertenteam

**Dr. Bernhard Beitzke** European Industrial Hemp Association (EIHA) | **Angela Clausen** Verbraucherzentrale NRW | **Dr. Dirk Cremer** DSM Nutritional Products Europe | **Prof. Dr. Simone Graeff-Hönniger** Universität Hohenheim | **Prof. Dr. Tilman Grune** Deutsches Institut für Ernährungsforschung | **Michael Gusko** GoodMills Innovation | **Andreas Kadi** SRA CONSULTING | **Dr. Angela Kohl** Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) | **Nadine Küster** Danone | **Susanne Langguth** Südzucker | **Sonja Schulz** Zenk Rechtsanwälte | **Silke Ullmann** BENEOL | **Michael Warburg** IW - Institut Warburg / REWE-Group | **Markus Zsivkovits** AGES Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit

Produktrezepturen auf dem  
Prüfstand!

Ihre persönliche Referenteneinladung mit 10% Rabatt

# Das Programm

## Get-Together am Dienstag, 14. Mai 2019

Reisen Sie schon am Dienstag an? Dann schauen Sie doch um 20.00 Uhr in der Hotelbar vorbei und knüpfen Sie erste Kontakte zu Teilnehmern und Referenten.

## Mittwoch, 15. Mai 2019

### 8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

### 9.00 Begrüßung und Einführung durch die Akademie Fresenius und den Tagungsleiter

Andreas Kadi, SRA CONSULTING

## Rechtlicher Rahmen

### 9.15 Überblick zur Rahmenvereinbarung Reduktions- und Innovationsstrategie

Dr. Angela Kohl, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)

### 10.00 Sicht der Verbraucherzentrale: Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln reduzieren

- Die Geister, die ich rief...
- Was Verbraucher/-innen wollen
- Was Verbraucher/-innen gar nicht mögen
- Wann freiwillig nicht reicht

Angela Clausen, Verbraucherzentrale NRW

### 10.30 Fragen und Antworten

### 11.00 Kaffeepause

### 11.30 Nährwertkennzeichnung 2.1

- Neue Formen der Nährwertdeklaration
- Was heißt schon freiwillig
- Mehr Infos = Mehrwert für Verbraucher?

Andreas Kadi

### 12.15 Auslobung des Zuckergehalts in Lebensmitteln

- Was ist unter Zucker zu verstehen?
- Nährwertbezogene Angaben nach Health Claims-Verordnung
- Geschmacksbezogene Aussagen

Susanne Langguth, Südzucker

### 12.45 Fragen und Antworten

### 13.00 Gemeinsames Mittagessen

### 14.15 „Natürlich, frisch & fruchtig“ – Dauerbrenner in der Werbung

Sonja Schulz, ZENK Rechtsanwälte

### 14.45 Sicherheit, Verwendung und Claims: das lebensmittelrechtliche Dilemma bei pflanzlichen Zutaten bzw. Botanicals

- Rechtliche Paralleluniversen sicher getrennt?
- Das Spannungsfeld zwischen Irreführungs- und Gesundheitsschutz
- Das Abhängigkeitsverhältnis zwischen Kennzeichnung und Sicherheit

Markus Zsivkovits, AGES Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit

### 15.15 Fragen und Antworten

### 15.30 Kaffeepause

## Blick in die Zukunft

### 16.00 Ernährungstrends: Was bringt die Zukunft?

- Altersgerechte Ernährung – was ist bekannt?
- Wie personalisiert können Ernährungsempfehlungen sein?
- Neue Ausgangsstoffe, neue Lebensmittel – ein anhaltender Trend?
- Ernährung der Zukunft: nachhaltig oder gesund?

Prof. Dr. Tilman Grune, Deutsches Institut für Ernährungsforschung

### 16.30 Die Zukunft der personalisierten Ernährung: Partnerschaft mit den Verbrauchern

- Wissenschaft ist alles: Wechsel von einem reduktionistischen Ansatz hin zur Ausrichtung auf komplexe Systeme
- Zeitalter der digitalen Biomarker: Der Multiomics-Ansatz zur Identifizierung der Wechselwirkungen zwischen Genom, Mikrobiom und Ernährung
- Herausforderung: Umsetzung wissenschaftlicher Forschung in tragfähige Produkte und Dienstleistungen

Michael Gusko, GoodMills Innovation

### 17.00 Anbau von Superfood in Deutschland – neue regionale Rohstoffe für die Lebensmittelindustrie

- Hintergrund Anbau Superfood in Deutschland
- Anbau von: Chia (Omega 3/6), Maca (Glucosinolate, Macamide), Yacon (alternative Zuckerquelle, glykämischer Index 1)
- Ausblick für die Lebensmittelindustrie

Prof. Dr. Simone Graeff-Hönninger, Universität Hohenheim




Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.de/2664](http://www.akademie-fresenius.de/2664)

17.30 Diskussion, Zusammenfassung und Ende des ersten Veranstaltungstages

18.45 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Gemeinsam lassen wir den ersten Veranstaltungstag ausklingen. Wir laden Sie herzlich zu einem gemütlichen Abendessen in die Mainzer Gasthausbrauerei Eisgrub-Bräu, die derzeit einzige Braustätte in Mainz, ein. Nutzen Sie die Gelegenheit, in entspannter Atmosphäre die Gespräche des Tages zu vertiefen. Wir freuen uns auf Sie!

 Donnerstag, 16. Mai 2019

## Reformulierung in der Praxis

9.00 **Praxisbericht: Nährwertziele und Lebensmittelkennzeichnung – Danone's Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung**

- Danone's Nutrition Commitments und Nährwertziele 2020
- Unternehmensansatz und Beispiele zur Produktreformulierung
- Lebensmittelkennzeichnung: NUTRI-SCORE

Nadine Küster, Danone

9.45 **Reformulierungsinitiativen im Handel – Austauschstoffe und die erfolgreiche Umsetzung im Markt**

Michael Warburg, IW - Institut Warburg / REWE-Group

10.30 Fragen und Antworten

10.45 Kaffeepause

11.15 **Natürliche Lebensmittelzutaten und der Versuch einer global gültigen Definition (ISO TS 19657:2017)**

- Zutaten im Spannungsfeld zwischen Konsumentenwahrnehmung und industrieller Wirklichkeit
- Das „natürlich/künstlich“ Kontinuum – oder wann wird eine natürliche Zutat eigentlich un-natürlich?
- Kritische Diskussion der ISO TS 19657:2017

Dr. Dirk Cremer, DSM Nutritional Products Europe

11.45 **Die Welt des Zuckeraustauschs: Klassische Süßungsmittel und neue Alternativen**

- Klassifizierung von Zuckern und süßenden Alternativen
- Gesundheitliche Vorteile anhand verschiedener Ansätze am Beispiel von:
  - klassischem Zuckeraustausch mit Polyolen und Intensivsüßstoffen
  - neuen Zuckeralternativen wie Palatinose™
  - Zuckerreduktion mit dem Gesundheits-„Plus“ durch präbiotische Ballaststoffe

Silke Ullmann, BENEÖ

12.15 **Hanf und Cannabidiol (CBD) in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln**

- Industriehanf als Quelle für Lebensmittel
- CBD: Vorkommen, Gewinnung, Eigenschaften, Dosierung
- Hanfextrakte, Varianten, Herstellung, Zusammensetzung, Dosierung
- Legale Einordnung der verschiedenen Produkte (Internationales Abkommen, Europäisches Recht, Novel Food, RL 2002/46/EG, VO 1334/2008)

Dr. Bernhard Beitzke, European Industrial Hemp Association (EIHA)

12.45 **Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse**

13.00 **Ausgabe der Teilnahmezertifikate, Ende der Veranstaltung und Mittagsimbiss**

 26. - 27. Juni 2019,  
Leonardo Royal Hotel Köln - Am Stadtwald

**11. Fresenius-Praktikertreffen  
QS-Leiter Tagung**

Fordern Sie jetzt weitere Informationen an!

[info@akademie-fresenius.de](mailto:info@akademie-fresenius.de)

[www.akademie-fresenius.de/2602](http://www.akademie-fresenius.de/2602)

# Ihr Expertenteam

**Dr. Bernhard Beitzke** verfügt über 30-jährige Erfahrung in der chemischen und pharmazeutischen Industrie in den Bereichen F&E, Produktion, Beschaffung, HSEQ und Chemikalienregistrierung. Seit 2015 ist er als selbständiger Berater für die Hanfindustrie tätig, Legale Einordnung der verschiedenen Produkte (Internationales Abkommen, Europäisches Recht, Novel Food, RL 2002/46/EG, VO 1334/2008)

**Angela Clausen** ist Ernährungswissenschaftlerin und seit 1995 bei der Verbraucherzentrale NRW tätig. Sie ist Mitglied der bundesweiten Netzwerkgruppe „Lebensmittelqualität und Sicherheit“, der AG „Lebensmittel im Gesundheitsmarkt“ und der Kern-AG klartext-nahrungsergänzung.de der Verbraucherzentralen.

**Dr. Dirk Cremer** ist Senior Manager für Regulatory Affairs bei DSM Nutritional Products mit fast 20 Jahren Industrieerfahrung in diesem Bereich. Er ist unter anderem Vorsitzender der Arbeitsgruppe „natürliche Farbstoffe“ bei NATCOL und Obmann des deutschen DIN Spiegelkomitees zur ISO-Arbeit betreffend natürliche Lebensmittelzutaten.

**Prof. Dr. Simone Graeff-Hönninger** ist seit 2008 am Institut für Kulturpflanzenwissenschaften der Universität Hohenheim tätig mit Forschungsschwerpunkten im Bereich pflanzenbaulicher Optimierung von Anbausystemen sowie der Optimierung und Analyse diverser Inhaltsstoffe in verschiedenen Kulturarten.

**Prof. Dr. Tilman Grune** ist seit mehr als 20 Jahren auf dem Gebiet der Ernährungsforschung tätig und hat seit 2006 Leitungspositionen in verschiedenen ernährungswissenschaftlichen Instituten inne. Zur Zeit besetzt er die Position des wissenschaftlichen Direktors und des Leiters der Abteilung Molekulare Toxikologie am Deutschen Institut für Ernährungsforschung.

**Michael Gusko** ist Geschäftsführer der GoodMills Innovation GmbH. Im Rahmen seiner Tätigkeit hat er sich auf das Thema Innovation und funktionelle Lebensmittelzutaten spezialisiert. Ein Schwerpunkt ist die Beeinflussung des Mikrobioms über Ballaststoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe.

**Andreas Kadi** ist Lebensmittelchemiker und Gründer von SRACONSULTING. Als unabhängiger Berater liegt sein Fokus auf wissenschaftlichen und rechtlichen Aspekten der Produkt- und Verpackungsentwicklung. Mit 20 Jahren Erfahrung in der Nahrungsmittelindustrie berät er Firmen aus Europa sowie weltweit.

**Dr. Angela Kohl** ist seit 2009 in der wissenschaftlichen Leitung des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) tätig und dort für den Bereich der Ernährungspolitik verantwortlich. Zuvor hat sie mehrere Jahre in der wissenschaftlichen Forschung gearbeitet.

**Nadine Küster** ist seit 2007 für Danone tätig und verantwortet als General Secretary mit ihrem Team unter anderem die Bereiche Unternehmenskommunikation, Public Affairs, Sustainability und Corporate Social Responsibility. Seit Beginn 2019 führt Danone in Deutschland freiwillig die Lebensmittelkennzeichnung NUTRIScore auf den Milchfrischeprodukten ein.

**Susanne Langguth** ist Lebensmittelchemikerin und seit 1992 als Direktorin und Zentralabteilungsleiterin „Qualität und Verbraucherpolitik“ bei Südzucker tätig. Ab März 2019 wird sie eine beratende Tätigkeit zu lebensmittel- und futtermittelrechtlichen sowie ernährungs- und verbraucherpolitischen Themen ausüben.

**Michael Warburg** ist beim IW - Institut Warburg selbständig beratend tätig sowie bei der REWE-Group für Issue Monitoring zuständig.

**Sonja Schulz, LL.M.**, ist Partnerin bei ZENK Rechtsanwälte. Sie berät Lebensmittelunternehmen umfassend bei der Produktgestaltung und -vermarktung. Hierzu gehören insbesondere Fragen der Verkehrsfähigkeit, Kennzeichnung und Bewerbung. Außerdem vertritt sie Unternehmen in Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern, NGOs und Behörden.

**Silke Ullmann** arbeitet seit 2016 als Manager Nutrition Communication bei BENE in Mannheim. Zuvor erhielt sie den Bachelor of Science in Ökotrophologie in Kiel und erwarb 2006 den Master of Public Health in Nutrition in den USA. Dort sammelte sie auch wertvolle Erfahrungen in der Lebensmittelindustrie.

**Markus Zsivkovits** ist als Ernährungswissenschaftler und Toxikologe für die amtliche Begutachtung von Nahrungsergänzungsmitteln in Österreich hauptverantwortlich. Weitere Tätigkeitsschwerpunkte sind die Allergeninformation, die Claims-Verordnung und der Täuschungsschutz.

# Wissenswertes

## Wen treffen Sie auf dieser Tagung?

**Fach- und Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen:**

- Forschung & Entwicklung
- Einkauf & Beschaffung
- Regulatory Affairs & Lebensmittelrecht
- Produktmanagement

## Fachausstellung

Auf unserer Tagung können Sie Ihr Unternehmen im Rahmen einer Fachausstellung präsentieren. Persönlich und zielgruppengenaу stellen Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vor. Gerne informieren wir Sie unverbindlich über die verschiedenen Möglichkeiten – von der Auslage von Produktinformationen bis hin zum Ausstellungsstand. Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich:

**Dominique Perry**

**Telefon: +49 231 75896-64**

**[dperry@akademie-fresenius.de](mailto:dperry@akademie-fresenius.de)**

## Der Veranstalter


Seit 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 Teilnehmer 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.

Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter

**[www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de)**



**Teilnahmezertifikat**

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an den Fresenius-Praxistagen bescheinigt.

## Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption

**Sophie Witzleben**

**Telefon +49 231 75896-78**

**[switzleben@akademie-fresenius.de](mailto:switzleben@akademie-fresenius.de)**



Organisation und Teilnehmermanagement

**Analisa Mills**

**Telefon +49 231 75896-77**

**[amills@akademie-fresenius.de](mailto:amills@akademie-fresenius.de)**

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/2664](http://www.akademie-fresenius.de/2664)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)  
per Fax +49 231 75896-53

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



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

## Teilnahme

- Ich nehme teil an den Fresenius-Praktikertagen „Lebensmittel 2.0 – Reduzierung, Reformulierung, Innovationen“, am 15. und 16. Mai 2019 in Mainz zu € 1.595,- zzgl. MwSt.
- Ich bin ein Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule und nehme zum Sonderpreis von € 795,- zzgl. MwSt. teil (bitte Nachweis beifügen). Der Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.
- Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 15. Mai 2019** teil (im Preis inbegriffen).

## Veranstaltungsdokumentation

- Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Dokumentation für € 295,- zzgl. MwSt.

## Fachausstellung

- Bitte informieren Sie mich über Möglichkeiten der Fachausstellung und Produktinformation.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

### Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn. Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie 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 der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

### Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung 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.

### 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](http://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 Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

### Bildnachweis

© John Williams RUS/shutterstock.com, © claudiodivizia

## Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz  
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz  
Telefon: +49 6131 491-0  
[info@atrium-mainz.de](mailto:info@atrium-mainz.de), [www.atrium-mainz.de](http://www.atrium-mainz.de)

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