



Online-Konferenz

# Lebensmittel 2.0

Reduzierung, Reformulierung, Innovationen

ONLINE-KONFERENZ

16. und 17. November 2022

## 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: Markt, Bedeutung für den Verbraucher und Umsetzungsmöglichkeiten
- Personalisierte Ernährung: Umbrüche und Herausforderungen
- Aus Sicht der Überwachung: Hanf und CBD-Produkte

Produktrezepturen auf  
dem Prüfstand!



## 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) | **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)

# Mittwoch, 16. November 2022

 **Vormittag, 09:30 – 12:30 Uhr**

Die Vortragsslots beinhalten ausreichend Zeit für Fragen und Antworten.

09:00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und Beginn der Online-Konferenz

## Reduktion und Reformulierung

**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

**Neue Entwicklungen bei der Anreicherung von Lebensmitteln**

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

Kurze Pause

**Reformulierungsstrategien für die Bio-Branche**

Sabine Lange, Bohlsener Mühle

**Schokolade, was bewegt?**

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

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao – und – mehr

 **Nachmittag, 13:30 – 16:30 Uhr**

**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

**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)

Kurze Pause

**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

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

Sonja Schulz, Zenk Rechtsanwälte


Ende des ersten Veranstaltungstages

 **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.de/3362](http://www.akademie-fresenius.de/3362)

# Donnerstag, 17. November 2022

 **Vormittag, 09:30 – 12:30 Uhr**

## Food-Trends und Innovationen

### **Praxisbericht: Produktlabel – Implementierung aus Sicht des Produktionswerkes**

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

**Jaqueline Walter**, Arla Foods Deutschland

### **Ein neuer Blick auf den Markt für personalisierte Ernährung – Trends, Umbrüche, Herausforderungen**

**Michael Gusko**, GoodMills Innovation

### **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)

**Kurze Pause**

### **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)

### **Innovationen rund um die Lebensmittelherstellung mit Pflanzenproteinen**

**René Krebs**, Döhler

### **Wir freuen uns, Sie in unserem virtuellen Konferenzraum begrüßen zu dürfen!**

Sie benötigen lediglich eine stabile Internetverbindung sowie funktionstüchtige Tonhardware: Lautsprecher und Mikrofon. Während der Konferenz sehen und hören Sie den Referenten und können die Vortragsfolien live verfolgen sowie Fragen stellen.

 **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.de/3362](http://www.akademie-fresenius.de/3362)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/3362](http://www.akademie-fresenius.de/3362)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)

## Teilnahmegebühr:

€ 995,- zzgl. MwSt.

Als Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Einrichtung nehmen Sie zum Sonderpreis von € 495,- 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.

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



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

[www.akademie-fresenius.de/3362](http://www.akademie-fresenius.de/3362)

→ Jetzt anmelden!

## Haben Sie noch Fragen?



Sophie Ullerich  
Telefon: +49 231 75896-78  
[sullerich@akademie-fresenius.de](mailto: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](http://www.akademie-fresenius.de)

## Wer sollte diese Online-Konferenz besuchen?

Fach- und Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen:

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

**Preis und Leistungen:** Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme und die Veranstaltungsunterlagen. 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-Erscheinungen 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.

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

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