

# 1. Seminar Reduction2025

## Reduction2025, das Technologie-Forum zur Reduktion von Salz, Zucker und Fett in Lebensmitteln.

Reduction2025 ist ein Vernetzungs- und Transferprojekt als Teil der „Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

Das Ziel von Reduction2025 liegt in der übergreifenden Vernetzung verschiedener Akteure sowie dem Wissens- und Ergebnistransfer für relevante Zielgruppen, um den Verbraucherinnen und Verbrauchern durch zukünftige Lösungen eine gesündere Auswahl verarbeiteter Lebensmittel zu ermöglichen – mit weniger Salz, Zucker und Fett.

Zugleich soll den Menschen die Kaufentscheidung hin zu gesundheitsfördernden Produkten erleichtert werden.



### Datum & Uhrzeit

Dienstag, 6. Juli 2021  
9:30 - 13:00 Uhr



### Moderation

Gerdfried Steinkamp



### Ort

Onlineplattform  
WebEx

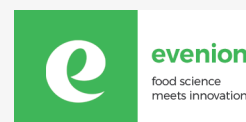
Bitte registrieren Sie sich online bis spätestens  
**29. Juni 2021** über unsere Internetseite:

[www.evenion.de /1-seminar-reduction2025](http://www.evenion.de /1-seminar-reduction2025)

Hier geht's zur Anmeldung →



powered by





**Dienstag, 6. Juli 2021**

Programmstand 09.06.2021

9:30 - 10:00 **Reduction2025 – Was wir gemeinsam vor haben**

Gerdfried Steinkamp / Evenion

Gerdfried Steinkamp ist seit über fünf Jahren im Bereich der Wissenschaftskommunikation tätig. Einführend wird er einen Überblick zu den geplanten Aktivitäten von Reduction2025 bieten und das Projekt-Team stellt sich vor.

10:00 - 10:10 **Begrüßung**

Begrüßung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) als Zuwendungsgeber

10:10 - 10:50 **Projektvorstellung MIPRO**

**Entwicklung fettreduzierter Lebensmittel unter Einsatz mikropartikulierter Pflanzenproteine**

Theresa Jesch / Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

Ziel des Verbundprojektes »MIPRO« ist die Übertragung des Verfahrens der Mikropartikulierung auf pflanzliche Proteinpräparate aus Lupine oder Erbse. Die Bearbeitung erfolgt durch WissenschaftlerInnen des Fraunhofer IVV und Partner aus der Lebensmittelwirtschaft.

10:50 - 11:15 **SysExchange**

SysExchange ist ein innovatives Interaktionsformat, das exklusiv für Reduction2025 entwickelt wurde. Die Teilnehmer werden mit unterschiedlichen Moderationstechniken dazu motiviert und angeleitet, die Vortragsthemen gemeinsam weiter zu diskutieren und so im direkten Austausch zu neuen Erkenntnissen zu gelangen, die im eigenen Unternehmensumfeld wirklich nützlich sind.

11:15 - 11:30 **Pause**

11:30 - 11:45 **Die Nährwertkennzeichnung Nutri-Score**

Gerdfried Steinkamp / Evenion

Der Nutri-Score ist durch das BMEL im letzten Jahr in Kraft getreten und gibt dem Verbraucher Auskunft über den Nährwert eines Lebensmittels. Mit der Entwicklung gesünderer Lebensmittel kann die Lebensmittelindustrie vom Nutri-Score profitieren und den Konsumenten auf seine Produkte aufmerksam machen. Wie viel Potenzial steckt in den unterschiedlichen Lebensmittelklassen um einen günstigen Nährwert zu erreichen?

11:45 - 12:25 **Analyse von Produktbeispielen: Deklaration, Rezeptur und Nutri-Score**

Kleingruppen

12:25 - 12:50 **Diskussion zum Potenzial von verschiedenen Produkt(klass)en zur Anpassung des Nutri-Scores**

12:50 - 13:00 **Fazit und Verabschiedung der Teilnehmer**

Gerdfried Steinkamp / Evenion