

1. Workshop Reduction2025

Weniger Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten, aber wie?

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

Mittwoch, 14. Juli 2021
9:30 - 14:30 Uhr



Moderation

Gerdfried Steinkamp



Ort

Onlineplattform
WebEx

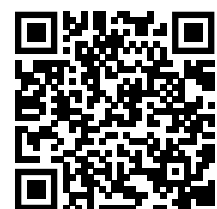


Dieser Workshop ist kostenfrei

Bitte registrieren Sie sich online bis spätestens
7. Juli 2021 über unsere Internetseite:

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

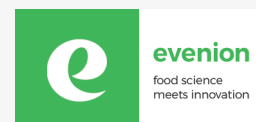
Hier geht's zur Anmeldung →



In Kooperation mit



powered by





Mittwoch, 14. Juli 2021

Programmstand 10.06.2021

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 - 10:15 **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.

10:15 - 11:00 **Was ist technologisch machbar und was nicht?**

Prof. Dr. Stefan Töpfl / Geschäftsführer Elea GmbH, Leiter Technologieberatung DIL e.V.,
Professor Lebensmittelverfahrenstechnik Hochschule Osnabrück

Salz, Zucker und Fett spielen eine wesentliche Rolle für die Strukturgestaltung, die Haltbarkeit und die sensorischen Eigenschaften vieler Lebensmittel. Ein übermäßiger Konsum dieser Komponenten führt jedoch zu gesundheitlichen Problemen und ist deshalb in den Fokus der Verbraucher, Gesetzgeber und Lebensmittelindustrie gerückt. Eine Reduktion ihres Gehalts ist aufgrund der vielfältigen Funktionen der Stoffe nicht einfach umzusetzen und auch die zur Verfügung stehenden Ersatz- und Austauschstoffe werden teilweise kritisch gesehen. Der Vortrag stellt gezielte verfahrenstechnische Lösungen vor.

11:00 - 12:00 **Mittagspause**

12:00 - 12:30 **Exploration & Inspiration im virtuellen Supermarkt**

Was passiert am Point of Sale?

Der erste Teil des Nachmittags versetzt die Teilnehmer an das Supermarktregal. Eine Auswahl von realen Produkten, mit und ohne Reduction-Claim, wird zur Verfügung gestellt. In kleinen Gruppen wird anschließend eine Auswahl an Produkten getroffen, die als Ausgangspunkt für die Entwicklung von Reformulierungs-Ideen nach dem Prinzip des „Integrative Thinking“ für den zweiten Teil des Nachmittags dienen wird.

12:30 - 13:00 **Debriefing des Store-Checks**

13:00 - 13:15 **Kaffeepause**

13:15 - 14:00 **Integrative Thinking - Workshop**

Was machst du, was ich nicht mache?

Deformulierung der Produkte und Erstellung eigener Reformulierungs-Konzepte anhand des „Integrative Thinkings“ nach Roger L. Martin, dem Anführer der „Thinkers Top50“-Liste. Es erwartet Sie eine Innovations-Methode mit hohem praktischem Wert und Umsetzungspotential im eigenen Unternehmensumfeld.

14:00 - 14:30 **SysExchange**

Ende der Veranstaltung gegen 14:30 Uhr