

1. Symposium Reduction2025

NRI: Reformulierung von Lebensmitteln – Wie können Fertigprodukte erfolgreich gesünder werden?

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

Das Symposium von Reduction2025, gilt als Treffpunkt der Akteurinnen und Akteure aus dem Bereich der Reformulierung. Sowohl Verbraucherorganisationen, Vertreterinnen und Vertreter des Einzelhandels, der Ernährungswirtschaft, des Lebensmittelhandwerks als auch die Wissenschaft erhalten an diesem Tag die Möglichkeit zum offenen Austausch.

Das Vernetzungs- und Transferprojekt „Reduction 2025“ wird durch das Innovationsprogramm des BMELs gefördert und durch den Projekträger BLE betreut.



Datum & Uhrzeit
Donnerstag, 22. September 2022
10:15 bis 15:30 Uhr



Moderation
Werner Prill



Ort
Online-Veranstaltung
Live-Streaming aus dem
mucsound Studio München



Teilnahmegebühr
Die Teilnahme ist kostenfrei

**Bitte registrieren Sie sich online bis spätestens
19. September 2022 über unsere Website:**

www.evenion.de/events/1-symposium-reduction2025

Hier geht's zur Anmeldung →



Donnerstag, 22. September 2022

Programmstand 13. September 2022

10:15 – 10:30 **Anmeldung und Registrierung**

10:30 – 10:45 **Reduction2025 – Begrüßung**

Werner Prill
Einführung in den Tag - Was haben wir gemeinsam vor?

10:45 – 11:45 **Reduktion von Fett, Zucker und Salz in Lebensmitteln: zwischen Machbarkeit und Verbrauchererwartungen**

Benedikt Bleile / DLG Fachzentrum Lebensmittel

11:45 – 12:00 **Kaffeepause**

12:00 – 13:00 **Genussmittel – Einsatz von Oleogelen auf Rapsölbasis zur Verbesserung des Fettsäureprofils von frittierten Lebensmitteln (Oleofry)**

Die Wissenschaft:

Dr. Inga Smit / MRI – Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide (MRI-GE)

Die Industrie:

Horst Kalbfleisch / The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co KG Germany

13:00 – 14:00 **Mittagspause**

14:00 – 15:00 **Das Lebensmittelhandwerk – Etablierung eines Schulungskonzepts für Beteiligte des Lebensmittelhandwerks zur Vermittlung von Informationen über die Reduktion von Zucker, Fett und Salz (REDSCHUL)**

Die Wissenschaft:

Dr. Martin Köthe & Marcel Schmidt / Institut für Lebensmittelhygiene, Zentrum für Veterinary Public Health, Universität Leipzig

Das Lebensmittelhandwerk:

Landesinnungsmeisterin Nora Seitz, Präsidiumsmitglied, Deutscher Fleischer-Verband e. V.

15:00 – 15:30 **Abschlussdiskussion und Zusammenfassung des Tages**

15:30 – 15:30 **Evaluation und Ende der Veranstaltung**