



REDUCTION 2020



Reduction2020 – Weniger Salz, Zucker und Fett, aber wie? Schwerpunkt: Fleisch und Fleischwaren

Teilnehmergebühr: 695 Euro zzgl. MwSt. (ab 19. Oktober 2020: 795 Euro zzgl. MwSt.)

Termin: 16. November 2020

Ort: Smart Village, Ganghoferstraße 66b, 80339 München

Hinweis: Maximale Teilnehmerzahl 23, Remote-Zuschaltung online möglich.

Programm (Stand: 25.06.2020)

16. November 2020 (10:00-17:00)

Einführung

10:00-10:30 **Reduction2020 – Was bisher geschah**
Dr. Malte Rubach
M.R.EXPERT

Dr. Malte Rubach ist Ernährungswissenschaftler und Innovationsexperte. In einem einführenden Vortrag fasst er die Erkenntnisse der vergangenen Reduction2020-Schwerpunkte als Ausgangspunkt für den Tag zusammen, so dass auch neue Teilnehmer einen Überblick über das gesamte Lebensmittelfeld in Sachen Reduktion von Salz, Zucker und Fett bekommen.

10:30-10:45 **SysExchange**

Food-Technology

10:45-11:30 **Reduktionsstrategien: Was macht technologisch Sinn?**
Prof. Dr. Stefan Töpfl
Hochschule Osnabrück/Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL)

Prof. Töpfl bewertet die technologische Machbarkeit von Reduktionsprojekten und baut dabei auf die eigene Forschungs- und Entwicklungsarbeit auf, die er am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) und an der Hochschule Osnabrück leistet.

11:30-11:45 **SysExchange**

Kaffeepause

Food-Sensory

12:00-12:45 **Reduktion durch Einsatz multimodaler Sensorik**
Prof. Dr. Helge Fritsch
Duale Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn

Sensorische Eigenschaften von Lebensmitteln lassen sich systematisch nach ihrem Genusswert entschlüsseln. Prof. Fritsch ist Experte für multimodale Genusswertentschlüsselung und zeigt in seinem Vortrag exemplarisch auf, wie sich alternative Geschmacks- und Aromeneffekte erzielen lassen.

12:45-13:00 **SysExchange**

Mittagspause

Food & Health

14:00-14:45 **Fleisch- und Reduktionsmythen auf dem Prüfstand**
Prof. Dr. med. Johannes Erdmann
Hochschule Weihenstephan Triesdorf

Der Einfluss von Fleisch und Fleischwaren auf die Gesundheit steht seit Jahren zur Diskussion. Reduktionsziele für verarbeitete Fleischwaren zielen ebenfalls auf einen Gesundheitsnutzen ab. Prof. Erdmann ist Ernährungsmediziner und liefert in seinem Vortrag einen Überblick über die tatsächliche Evidenz der aktuellen Gesundheitsdebatte über Fleisch, im Kontext Reduktion und im Allgemeinen.

14:45-15:00 **SysExchange**

Kaffeepause

Integrative Thinking - Workshop

15:15-16:45 **Workshop: Erst Deformulieren dann Reformulieren**
Deformulierung von realen Produkten aus dem Supermarkt und Erstellung eigener Produkt-Ideen 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.

16:45-17:00 **SysExchange**

Ende der Veranstaltung gegen 17 Uhr

Was ist SysExchange?

SysExchange ist ein innovatives Interaktionsformat, das exklusiv für Reduction2020 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.

powered by

in Kooperation mit

