REDUCTION 2025

Gefördert durch
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Projektträger
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

2. Seminar Reduction2025

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

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 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
27. Oktober 2021
9:30 - 14:00 Uhr

Moderation
Gerdfried Steinkamp

Ort
Onlineplattform
WebEx

Bitte registrieren Sie sich online bis spätestens **20. Oktober 2021** über unsere Internetseite:

www.evenion.de / 2-seminar-reduction2025

Hier geht’s zur Anmeldung →

powered by evenion
food science meets innovation

REDUCTION 2025

TECHNOLOGIE-FORUM ZUR REDUKTION VON SALZ, ZUCKER UND FETT IN LEBENSMITTELN

Gefördert durch
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Projektträger
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Mittwoch, 27. Oktober 2021

Programmstand 07.10.2021

9:30 - 9:40 **Reduction2025 – Begrüßung**
Gerdfried Steinkamp / Evenion

Begrüßung und Überblick zum 2. Seminar und den anstehenden Aktivitäten zum Vernetzungs- und Transferprojekt Reduction2025.

9:40 - 9:55 **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.

9:55 – 10:45 **Projektvorstellung**

Neuartige Protein-basierte Zuckerersatzstoffe mit verbesserten gustatorischen und prozesstechnischen Eigenschaften (Novel Sweets)

10:45 - 11:00 **Kaffeepause**

11:00- 11:30 **Exploration & Inspiration im virtuellen Supermarkt**
Was passiert am Point of Sale?

Der erste Teil des aktiven Parts 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.

11:30 - 12:00 **Debriefing des Store-Checks**

12:00 – 12:45 **Mittagspause**

12:45 – 13:30 **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.

13:30 - 14:00 **SysExchange**

Ende der Veranstaltung gegen 14:00 Uhr