

# Abschluss-Symposium Reduction2025

## Im Zusammenhang mit der „Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“

Wie gelingt es, den Zuckergehalt in unserer Ernährung zu reduzieren? Welche Hürden müssen überwunden werden, um Zucker-, Fett- und Salzgehalte in Fertigprodukten zu senken, ohne dass Geschmack, Akzeptanz und Haltbarkeit leiden? Reduction2025 zieht Bilanz: Gemeinsam mit führenden ExpertInnen, WissenschaftlerInnen und InnovatorInnen werden u.a. die Fortschritte der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten diskutiert und Einblicke in vielversprechende Projekte gegeben, die die Lebensmittelbranche nachhaltig verändern können. Erleben Sie spannende Vorträge, praxisnahe Einblicke, innovative Lösungen und eine Expertendiskussion für zukünftige Ansätze weiterer Umsetzungen.



Datum & Uhrzeit  
Donnerstag, 03. April 2025  
9:00 bis 15:30 Uhr



Moderation  
Frau Heike Zeller



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



Teilnahmegebühr  
Die Teilnahme ist kostenfrei

Bitte registrieren Sie sich online bis spätestens  
2. April 2025 über unsere Website:

[reduction2025.de/abschluss-symposium-reduction2025/](https://reduction2025.de/abschluss-symposium-reduction2025/)

Hier geht's zur Anmeldung →



Donnerstag, 03. April 2025

9:00 – 9:15 **Begrüßung und Einführung**

---

9:15 – 10:00 **Ernährungspsychologie**

Wenn „weniger Fett oder Zucker“ auf der Verpackung steht, tendieren Verbraucher dazu, mehr davon zu essen - Zur komplizierten Psychologie von Light-Produkten

**PD Dr. med. Thomas Ellrott**, Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin

---

10:00 – 10:45 **Die Illusion der perfekten Ernährung - Weshalb Balance wichtiger ist als Verzicht**

**Lauren Merten**

Ernährungswissenschaftlerin (M.Sc.) & Ökotrophologin (B.Sc.)

---

10:45 – 11:00 **Pause**

---

11:00 – 12:30 **Abschluss-Pitch: Die Zukunft der reduzierten Lebensmittel**

Das Vernetzungs- und Transferprojekt Reduction2025 begleitete mehrere, innovative Projekte für eine reformulierte Ernährung. Diese stellen ihre Ergebnisse und Lösungen für eine Ernährung mit reduzierten Zucker-, Fett- und Salzgehalten vor, gefolgt von einer "Fragen und Antworten"-Session.

• **Start Low**

Entwicklung von Unterstützungsmaßnahmen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung für die Reduktion von Salz und Zucker und die Optimierung von Fetten im Angebot (Setting Kita)

• **Senopt-Käse**

Sensorische Optimierung von Natrium reduziertem Schnittkäse

• **REDSCHUL**

Etablierung eines Schulungskonzeptes für Beteiligte des Lebensmittelhandwerks zur Vermittlung von Informationen über die Reduktion von Zucker, Fett und Salz

• **RePro**

Schaffung eines Systems zum automatisierten Reduktions-Produktmonitoring für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie

• **Mipro**

Entwicklung fettreduzierter Lebensmittel unter Einsatz mikropartikulierter Pflanzenproteine

• **Novel Sweets**

Neuartige Protein-basierte Zuckerersatzstoffe mit verbesserten gustatorischen und prozesstechnischen Eigenschaften

---

---

12:30 – 13:30 **Mittagspause**

---

13:30 – 15:00 **Paneldiskussion: „Reduktion als neue Norm? Herausforderungen & Perspektiven“**

Expertenrunde mit den VertreterInnen der vorherigen Vorträge

Themen:

- Verbraucherakzeptanz und Geschmackserwartungen
- Technologische Innovationen in der Lebensmittelherstellung
- Die Rolle der Politik und zukünftige Maßnahmen

---

15:00 – 15:30 **Abschluss & Fazit**

**Moderation: Frau Heike Zeller**

Zusammenfassung der Ergebnisse, Ausblick auf kommende Entwicklungen und  
Abschlussstatement

---