

Anmeldung:

Bitte online anmelden unter:

<https://hs-flensburg.de/form/symposium-food-biotech>

Teilnahmegebühren: 150 € pro Person
25 € für Studierende anderer Hochschulen

Kontoverbindung: Finanzministerium des Landes Schleswig-Holstein-
Landeskasse bei der Bundesbank Hamburg
IBAN: DE82 2000 0000 0020 2015 77
BIC: MARKDEF1200

Verwendungszweck: 2. Flensburger Symposium Food & Biotech



Hochschule
Flensburg
University of
Applied Sciences



Zentrum für Analytik im
Technologietransfer
für Biotech- und
Lebensmittelinnovation



Kanzleistraße 91–93
24943 Flensburg

T +49 (0)461 805–01
www.hs-flensburg.de

Von der Lebensmittel- Ampel zur Reformulierung von Rezepturen



2. Flensburger Symposium — Food & Biotech
am 10.10.2019 im Hörsaal H14
der Hochschule Flensburg



Liste der Referenten/Themen

Frau Dr. med. Ursula Hiedl – Institut für Ernährungsmedizin und Prävention

„Woraus besteht der Patient?“

Aus dem Praxisalltag einer Allgemein- und Ernährungsmedizinerin

Frau Dr. Angela Kohl – Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

„Reduktions- und Innovationsstrategie: Überblick und aktueller Stand zur Grundsatzvereinbarung“

Frau Dipl.-Oecotroph. Selvihan Koç – Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein e.V.

„Die Sicht der Verbraucherzentrale auf die Reformulierung von Lebensmittelrezepturen“

Herr Michael Warburg – REWE Group Buying GmbH

„Reduktionsstrategie der Ernährungsindustrie“

Herr Dr. Clemens Comans – cibus Rechtsanwälte

„Lebensmittelampel, Nutri-Score und Co –
Rechtliche Herausforderungen bei der Verbraucherinformation“

Herr Prof. Dr. Jan Fritsche – Max Rubner-Institut –

Bundforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

„Weniger Salz, Zucker und Fett – ein Beitrag zur Reduzierung von Zivilisationskrankheiten“

Herr Dipl.-Ing. Jan Aschemann – Chr. Hansen GmbH

„Zuckerreduzierung in fermentierten Milchprodukten“

„Von der Lebensmittel-Ampel zur Reformulierung von Rezepturen“

Ende 2018 wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die nationale Strategie zur Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Fertigprodukten bzw. verarbeiteten Lebensmitteln vorgestellt.

Übergeordnetes Ziel der Reformulierung von Lebensmittelrezepturen ist es, eine gesündere Ernährung zu fördern und der steigenden Häufigkeit von nichtübertragbaren Krankheiten wie Übergewicht (Adipositas), Herz-Kreislaufkrankungen oder auch dem Diabetes mellitus Typ 2 entgegenzuwirken. Vor diesem Hintergrund beschäftigt sich das

2. Flensburger Symposium – Food & Biotech am 10.10.2019

mit der erweiterten Kennzeichnung von Lebensmitteln, z.B. mit einer Lebensmittelampel und der Reformulierung von Lebensmittelrezepturen im Kontext der nationalen Reduktionsstrategie.

Experten*innen aus der Wissenschaft, der Ernährungsmedizin, der Industrie, dem Handel, dem Verbraucherschutz und des Lebensmittelrechts stellen ihre Sichtweisen, Hürden und Lösungen dieser gesamtgesellschaftlichen Aufgabe vor und laden zur fachlichen Diskussion ein.

Freuen Sie sich auf ein topaktuelles und interessantes Symposium an der Hochschule Flensburg.

Mit freundlichen Grüßen

Prof. Dr. Andreas Nicolai

Vita

Dr. med. Ursula Hiedl, Institut für Ernährungsmedizin und Prävention, Kiel

„Frau Dr. Ursula Hiedl ist seit 1996 als Fachärztin für Allgemeinmedizin tätig und praktiziert in einer allgemeinärztlich/hausärztlich internistischen Gemeinschaftspraxis in Kiel im CITTI-Park, wobei ihre Schwerpunkte in der Ernährungs-, Präventions- und Orthomolekularmedizin liegen. Während Ihres Medizinstudium von 1982 bis 1989 in Kiel sammelte sie Erfahrungen im Rahmen mehrerer Auslandsfamulaturen in Montreal (Kanada), Umea (Schweden) und Seattle (USA) im Rahmen des praktischen Jahres im Kantonalen Spital Sursee, Schweiz und in Charleston, USA.“



Vita

Dr. Angela Kohl, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin

„Frau Dr. Angela Kohl ist Ernährungswissenschaftlerin und seit 2009 in der wissenschaftlichen Leitung des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) tätig, wo sie für den Bereich der Ernährungspolitik verantwortlich ist. Zuvor hat sie mehrere Jahre in der wissenschaftlichen Forschung mit dem Schwerpunkt Diabetes und Metabolisches Syndrom gearbeitet.“



Vita

Dipl.-Ökotroph. Selvihan Koç — Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein e.V., Kiel

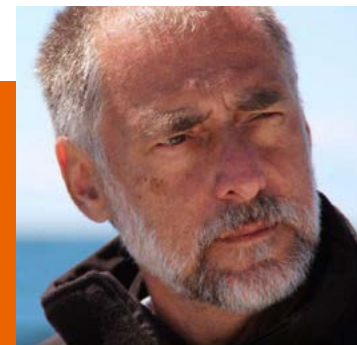
„Frau Koç ist Ökotrophologin und leitet das Referat Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein. Zu der Vielfalt ihrer Themen gehört auch die vereinfachte Nährwertkennzeichnung auf Verpackungen, z.B. in Form der Lebensmittel-Ampel als wichtiger Bestandteil der Verbraucherarbeit. Der „Verbraucherzentrale Bundesverband“ ist Teil des Begleitgremiums der nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie und vertritt die Interessen der Verbraucher und Verbraucherinnen. Die Referentin wird die Erfahrungen aus der täglichen Arbeit und Forderungen der Verbraucherzentralen in diesem Zusammenhang darstellen.“



Vita

Dipl. Chem. Michael Warburg — REWE Group Buying GmbH, Köln

„Herr Dipl. Chem. Michael Warburg hat in Köln und Bonn Chemie/Lebensmittelchemie studiert und in Münster das 2. Staatsexamen in Lebensmittelchemie abgelegt. Nach einer Tätigkeit in der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Köln (Institut für Lebensmittel und Wasseruntersuchung) wechselte er 1989 in das damalige Bundesministerium für Gesundheit in Bonn. 1994/95 war er als Mitarbeiter der Ständigen Vertretung der Bundesrepublik Deutschland bei der Europäischen Kommission in Brüssel tätig. 1998 bis 2001 war er als Hauptgeschäftsführer des Bundesverbandes der Hersteller von Lebensmitteln für einen besonderen Ernährungszweck (Diätverband) in Bonn verantwortlich. Von 2001 bis 2011 war er für die Firma Unilever in Hamburg für den Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH (Deutschland, Österreich und Schweiz) tätig. Seit 2011 ist er selbstständig beratend tätig in Köln (IW-Institut Warburg). Seit 2012 ist er mit der Durchführung des Issue Monitoring/Management für die REWE- Group (REWE, Penny, Toom Baumarkt) beauftragt.“



Vita

Dr. Clemens Comans — cibus Rechtsanwälte, Gummersbach

„Herr Dr. Clemens Comans berät Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer seit 2010 zu lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Fragestellungen. Seit 2018 ist er Partner und Gründungsmitglied der Kanzlei cibus Rechtsanwälte. Zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten gehört neben den klassischen Bereichen der Kennzeichnungsberatung sowie der Vertretung von Unternehmen in Straf- und Verwaltungsverfahren insbesondere die Beratung von Unternehmen zu rechtlichen Fragestellungen im Bereich Insekten-Food und vegetarische Lebensmittel.

Im Zusammenhang mit der Beratung zu vegetarischen Lebensmitteln wurde er von der Deutschen Lebensmittelbuchkommission als Sachkenner in den temporären Fachausschuss 8 „Vegetarische und vegane Lebensmittel“ berufen.“



Vita

Prof. Dr. Jan Fritsche — Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Kiel

„Herr Prof. Dr. Jan Fritsche ist Leiter des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch des Max Rubner-Instituts am Standort Kiel. Er hat nach einer Professur für Food Science an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg und einer mehrjährigen R&D Managementtätigkeit in der Lebensmittelindustrie 2016 zum Max-Rubner Institut gewechselt. Er ist Vertreter Deutschlands in der West European Fish Technologists Association (WEFTA), Mitglied des Wissenschaftlichen Beirates des Milch-Industrieverbands e.V. (MIV) und Mitglied des Wissenschaftlichen Beirates des ProcessNet Fachausschusses Lebensmittelverfahrenstechnik. Er übt eine Lehrtätigkeit an der Christian-Albrechts Universität zu Kiel „Dairy processing and quality“ (Master of Dairy Science) und „Produkttechnologie tierischer Lebensmittel“ (Bachelor) an der Agrar- und Ernährungswissenschaftlichen Fakultät aus.“



Vita

Dipl.-Ing. Jan Aschemann – Chr. Hansen GmbH

„Herr Dipl.-Ing. (FH) Jan Aschemann hat milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie in Hannover studiert. Über die beruflichen Stationen in den Bereichen Anwendungstechnik & Marketing sowie Global Application Manager bei Chr. Hansen wechselte Herr Aschemann als Senior Produktentwickler zum DMK Deutsches Milchkontor GmbH, Zeven. Seit 2016 betreut Herr Aschemann den Bereich Milch- und Milchprodukte als Technical Business Development Manager bei Chr. Hansen GmbH, Nienburg.“



Time Table 10.10.2019

(Vortragslänge: 30-35 Minuten / 5-10 Minuten Diskussion)

Zeit	Agenda	Referent
10:00 - 10:10	Begrüßung und Moderation	Herr Prof. Dr. A. Nicolai
10:10 - 10:20	Begrüßung durch das Präsidium der Hochschule Flensburg	Frau Prof. Dr. Claudia Jasmand
10:20 - 11:00	„Lebensmittelampel, Nutri-Score und Co – Rechtliche Herausforderungen bei der Verbraucherinformation“	Herr Dr. Clemens Comans
11:00 - 11:40	„Reduktions- und Innovationsstrategie: Überblick und aktueller Stand zur Grundsatzvereinbarung“	Frau Dr. Angela Kohl
11:40 - 12:20	„Die Sicht der Verbraucherzentrale auf die Reformulierung von Lebensmittelrezepturen“	Frau Selvihan Koç, M.Sc.
12:20 - 13:00	Mittagspause und nette Gespräche	
13:00 - 13:40	„Weniger Salz, Zucker und Fett – ein Beitrag zur Reduzierung von Zivilisationskrankheiten“	Herr Prof. Dr. Jan Fritsche
13:40 - 14:20	„Woraus besteht der Patient?“ Aus dem Praxisalltag einer Allgemein- und Ernährungsmedizinerin“	Frau Dr. med. Ursula Hiedl
14:20 - 14:30	Kaffee-Pause und nette Gespräche	
14:30 - 15:10	„Zuckerreduzierung in fermentierten Milchprodukten“	Herr Dipl.-Ing. Jan Aschemann
15:10 - 15:50	„Reduktionsstrategie der Ernährungsindustrie“	Herr Dipl. Chem. Michael Warburg
15:50 - 16:00	Verabschiedung und Ende der Veranstaltung	Herr Prof. Dr. A. Nicolai