REFERENTEN

Prof. Dr. Volker Schusdziarra
Leiter der Ambulanz für Ernährungsmedizin im Zentrum für Prävention, Ernährung und Sportmedizin, Klinikum rechts der Isar. TU München

Dr. Jörg Kowalczyk
Senior Manager, Science, Innovation & Administration Management, Koordination der südzuckergruppenweiten F & E-Aktivitäten. Südzucker AG

Christian Zacherl Geschäftsfeldmanager Lebensmittelprozesse und Produkte; u.a. Forschungs- und Entwicklungsprojekte im Bereich Lebensmittelentwicklung, Rezepturentwicklung und innovative Prozesse. Fraunhofer IVV

Dr. Sabine Widder
Leiterin der Abteilung Health & Nutrition Solutions, Research & Technology Group, Flavor & Nutrition. Symrise AG

Dr. Steffi Dudek
Senior Consultant Novel Foods und regulatorische Aspekte in der Lebensmittelbranche. Analyze & Realize AG

Prof. Dr. Dirk Haller
Inhaber des Lehrstuhls für Ernährung und Immunologie und Leiter des Departments Ernährung und Lebensmittelwissenschaft am Campus Weihenstephan.TU München

Dr. Hans Besner Bereichsleiter Technologie und Applikation, verantwortlich für die Fachgebiete Technologie- und Verpackungsentwicklung, Käseentwicklung, Milchderivate/Molkeentwicklung, Forschung. Unternehmensgruppe Theo Müller

Dr. Rainer Schmitt Vorstand der aromaLab AG, das sich auf Basis des international anerkannten Aromawertkonzeptes ausschließlich mit Fragen rund um die Aroma- und Geschmacksanalytik beschäftigt. aromaLab AG

Dr. Martina Gastl
Leiterin der Arbeitsgruppe Rohstoffe und Getränkedesign sowie des Zentrallabors am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie. TU München

Dr. Cornelia Stramm
Geschäftsfeldmanagerin Funktionsfolien und Abteilungsleiterin der Materialentwicklung. Fraunhofer IVV

Abendprogramm
4. November, 19.00 Uhr – im Bräustüberl (Berghütt'n) am Weihenstephaner Berg mit Bierverkostung

PROGRAMM

4. NOVEMBER 2013

9.30 – 10.00 Einführung

9.30 – 9.40 **Einführung**
Dr. Wolfram Schaecke, Leiter KErn

9.40 – 9.50 **Grußwort**
MDir Martin Neumeyer, Amtschef StMELF

9.50 – 10.00 **Wertschöpfungsstufen übergreifend denken – Innovationen für den Markt**
Dr. Peter Eisner, Fraunhofer IVV

10.00 – 12.00 Energiereduktion
Moderation: Christine Röger, KErn

10.00 – 10.30 **Reduktion von Nahrungsinhaltsstoffen – Sinn und Unsinn aus ernährungsmedizinischer Sicht**
Prof. Dr. Volker Schusdziarra, TU München

10.30 – 11.00 **Zucker – Kohlenhydrate mit großem Potential**
Dr. Jörg Kowalczyk, Südzucker AG

11.00 – 11.15 **Viel Wurst – wenig Kalorien**
Christian Zacherl, Fraunhofer IVV

11.15 – 11.30 **Verstärkung des Mundgefühls – mögliche Ansätze**
Dr. Sabine Widder, Symrise AG

11.30 – 12.00 **Podiumsdiskussion**

12.00 – 13.00 Mittagspause

13.00 – 15.20 Anreicherung & New Ingredients
Moderation: Dr. Malte Rubach, KErn

13.00 – 13.30 **Strategie, Entwicklung, Framework – Grenzen und Möglichkeiten**
Dr. Steffi Dudek, Analyze & Realize AG

13.30 – 14.00 **Sind Probiotika tot?**
Prof. Dr. Dirk Haller, TU München

14.00 – 14.20 **Innovative Produkte durch moderne Molkereitechnologie**
Dr. Hans Besner, Unternehmensgruppe Theo Müller

14.20 – 14.35 **Aroma- & Geschmacksstoffe – ein Hilfe?**
Dr. Rainer Schmitt, aromaLab AG

14.35 – 14.50 **Neue Wege zu einem modernen Getränkedesign**
Dr. Martina Gastl, TU München

14.50 – 15.20 **Podiumsdiskussion**

15.20 – 15.40 Kaffeepause

15.40 – 17.40 Technologie & Verfahrenstechnik
Moderation: Dr. Malte Rubach, KErn

15.40 – 16.10 **Multifunktionelle Verpackungen**
Dr. Cornelia Stramm, Fraunhofer IVV

16.10 – 16.40 **Brauerei- und Getränketechnologie – quo vadis?**
Prof. Dr. Thomas Becker, TU München

16.40 – 16.55 **Plasmatechnologie in der Lebensmittelindustrie**
Dr. Christian Theel, neoplas GmbH

16.55 – 17.10 **Hochfrequenztechnik für die Lebensmittelindustrie**
Thomas Pfeiffer, Fraunhofer IVV

17.10 – 17.40 **Podiumsdiskussion**

ab 19.00 Uhr Abendprogramm im Bräustüberl

5. NOVEMBER 2013

9.00 – 11.10 Supply Chain Management
Moderation: Dr. Malte Rubach, KErn

9.00 – 09.30 **Neue Herausforderungen in der Lebensmittel Supply Chain**
Prof. Dr. Martin Grunow, TU München

9.30 – 10.00 **Moderne Logistikkonzepte im Lebensmittelsektor: Wenn Ökologie und Ökonomie sich gegenseitig befruchten**
Michael Papp, Papp Logistics

10.00 – 10.20 **Challenges in Sustainable Food Supply Chain Management**
Prof. Dr. Jacqueline Bloemhof, Wageningen UR

10.20 – 10.40 **Mitarbeiterqualifikation – die Grenze der Supply Chain Optimierung**
Dr. Jan-Hendrik Rutsch, Radeberger Gruppe KG

10.40 – 11.10 **Podiumsdiskussion**

11.10 – 11.30 Kaffeepause

11.30 – 13.40 Konzepte & Strategien aus der Praxis
Moderation: Dr. Malte Rubach, KErn

11.30 – 12.00 **Restaurant of the Future – Real Life Product Development**
Dr. Marchel Gorselink, Wageningen UR

12.00 – 12.30 **Präventionskonzept: Das biologische Alter**
Prof. Dr. Martin Halle, TU München

12.30 – 12.50 **Nachhaltigkeit in der Systemgastronomie**
Diana Wilz, McDonald's Deutschland Inc.

12.50 – 13.10 **Konzept des Studentenwerks Augsburg**
Werner Schrettenbrunner, Studentenwerk Augsburg

13.10 – 13.40 **Podiumsdiskussion**

13.40 – 13.45 Farewell
13.45 – 15.30 Mittagsimbiss
15.30 – 16.30 Führung durch das Technikum des Fraunhofer IVV

REFERENTEN

Prof. Dr. Thomas Becker
Inhaber des Lehrstuhls für Brau- und Getränketechnologie der Technischen Universität München. TU München

Dr. Christian Theel
Koordinator des bundesweiten Netzwerks »Plasma4Food«, Consultant von der Ideengeneration bis zur Markteinführung über die gesamte Wertschöpfungskette. neoplas GmbH

Thomas Pfeiffer Wissenschaftler mit dem Forschungsschwerpunkt schnelle Erhitzung von Lebensmitteln mit Hochfrequenz- und Mikrowellenfeldern, Mikrowellentrocknung und thermische Prozesse im Allgemeinen. Fraunhofer IVV

Prof. Dr. Martin Grunow
Professor für das Fachgebiet Produktion und Supply Chain Management an der Technischen Universität München. TU München

Matthias Papp
Geschäftsführender Gesellschafter der Balth. Papp Int. Lebensmittellogistik KG München

Prof. Dr. Jacqueline Bloemhof
Associate Professor of Sustainable Supply Chain Management at the Operations Research and Logistics group. Wageningen UR

Dr. Jan-Hendrik Rutsch
Hauptabteilungsleiter Technik und Prozessmanagement. Radeberger Gruppe KG

Dr. Marchel Gorselink
R&D Manager Consumer Science & Intelligent Systems, Managing Director Restaurant of the Future. Wageningen UR

Prof. Dr. Martin Halle
Direktor der Klinik für Präventive und Rehabilitative Sportmedizin Klinikum rechts der Isar. TU München

Diana Wilz
Manager Corporate Responsibility. McDonald's Deutschland Inc.

Werner Schrettenbrunner
Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Augsburg. Studentenwerk Augsburg

ANMELDUNG

Teilnahmegebühr
- Frühbucher (bis 14. Oktober 2013) € 350,–
- Spätbucher (ab 15. Oktober 2013) € 450,–

Im Seminarpreis enthalten sind Seminarunterlagen, Catering und Abendprogramm. Wir bitten Sie um Überweisung der Teilnahmegebühr nach Eingang der Rechnung.

Anmeldung
Das Anmeldeformular finden Sie auf www.KErn.bayern.de zum Download. Schicken Sie dieses bitte ausgefüllt per Fax an: +49 8161 71 2793.
Die Anmeldungen werden in Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Mit Erhalt der Bestätigung ist Ihre Anmeldung verbindlich.
Eine **Anfahrtsbeschreibung** sowie **Hotels in Freising** und Umgebung finden Sie auf www.KErn.bayern.de.

Anmeldeschluss 21. Oktober 2013
Für Anmeldungen, die nicht bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird eine Bearbeitungsgebühr von € 100 berechnet. Für Anmeldungen, die nicht bis fünf Tage vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, muss die gesamte Gebühr berechnet werden.

Veranstaltungsort
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik
und Verpackung IVV
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Deutschland

Organisation und Kontakt
Dr. Malte Rubach
Telefon: +49 8161 71 2783
E-Mail: Malte.Rubach@KErn.bayern.de

Fraunhofer IVV | TUM | FOOD DACH

Über KErn
Das 2011 geschaffene Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat die Aufgabe, den Austausch zwischen Forschung, Ernährungswirtschaft/Produktion und Ernährungsbildung zu forcieren.
KErn besteht aus den drei Bereichen Wissenschaft, Wissenstransfer und Wirtschaft und ist an den beiden Standorten Kulmbach und Freising angesiedelt.

Kontakt
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
- Am Gereuth 4, 85354 Freising
- Hofer Straße 20,95326 Kulmbach

E-Mail: poststelle@KErn.bayern.de
Internet: www.KErn.bayern.de

Anmeldung: www.KErn.bayern.de

KErn Kompetenzzentrum für Ernährung

4. bis 5. November 2013

FOOD TO MARKET

Wertschöpfungsstufen übergreifend denken

FOOD TO MARKET

Ist Functional Food tot? Wie gesund können unsere Lebensmittel sein? Weniger Fett und Zucker in Lebensmitteln sollen den Gesundheitswert für den Konsumenten steigern. Dieser Strategie sind Grenzen gesetzt, wenn die Verbraucher nur Lebensmittel akzeptieren, die ihnen schmecken. Lebensmittel sind gefragt, die technologische und ernährungsphysiologische Eigenschaften vereinen und das Thema Nachhaltigkeit mit einbeziehen. Die Themenkomplexe »Energiereduktion«, »Anreicherung & New Ingredients« sowie »Technologie & Verfahrenstechnik« zeigen aktuelle Strategien der Forschung und der Ernährungswirtschaft auf.

Der zweite Teil der Veranstaltung greift mit dem Themenkomplex »Supply Chain Management« auf, wie Prozesse im Unternehmen möglichst effizient und nachhaltig ausgerichtet werden können. Was Produzenten, Zulieferer und Produktentwickler heute schon wissen sollten, um die Kundenerwartungen auch morgen zu treffen, erklären Experten aus der Konsumenten- und Gesundheitsforschung sowie Großverbrauchereinrichtungen im Themenblock »Strategien & Konzepte aus der Praxis«. Podiumsdiskussionen zu jedem Themenkomplex laden Sie zu einem direkten Austausch mit den Experten ein.

Wir freuen uns, Sie zu dieser Veranstaltung in Freising begrüßen zu dürfen.

Prof. Dr. Martin Grunow, TUM
Prof. Dr. Volker Schusdziarra, TUM
Dr. Malte Rubach, KErn
Dr. Claudia Schönweitz, Fraunhofer IVV
Christine Röger, KErn