Internationale Konferenz

# Reduktion von Zucker + Fett + Salz in Molkereiprodukten

Kempten, 22. und 23. September 2020

*Die muva kempten GmbH und Herbertz Dairy Food Service freuen sich, gemeinsam mit der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft als Kooperationspartner eine weitere internationale Konferenz im Milchwirtschaftlichen Zentrum Bayern in Kempten anzukündigen. Im Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft (Molkereischule) werden sich am 22./23. September 2020 Praktiker, Wissenschaftler, Entwickler und die Zulieferindustrie treffen, um das Thema Reformulierung von Rezepturen für Molkereiprodukte zu diskutieren.*

## Zielsetzung:

Die jüngsten Entwicklungen zur Reduzierung von Zucker, Fett und Salz in Rezepturen für Molkereiprodukte und die teilweise Einführung des Nutri-Score Labels verdeutlichen die Aktualität des Themas und des Bedarfs, den aktuellen Stand der Umsetzung zu beleuchten. Damit werden Wege aufgezeigt, gesundheitliche Aspekte der Ernährung und die Ansprüche der Verbraucher für die Zukunft noch besser in Einklang zu bringen.

## Foyer-Ausstellung:

Um hierbei das Gespräch zwischen allen Beteiligten weiter zu fördern, wird die Konferenz durch eine Foyer-Ausstellung ergänzt, die allen Teilnehmern, Referenten und ausstellenden Firmen die Möglichkeit bietet, die vorgetragenen Themen zu vertiefen.

## Produktverkostungen:

Dabei wird die Konferenz nicht nur Theorie bieten, sondern berücksichtigt ausdrücklich die Verkostung einer Reihe von Produktbeispielen zum besseren Verständnis und zur Gewinnung eigener sensorischer Eindrücke. Das Sensorik-Team der muva kempten wird hierzu Muster für jeden einzelnen Teilnehmer zur Verkostung während der Vorträge vorbereiten.

## Themen der Konferenz:

- Aktueller Stand der Reformulierungsdiskussion
- Vorstellung des bislang Erreichten
- Wie verhält sich der Verbraucher?
- Diskussion Nährwertkennzeichnung und Orientierung durch den Nutri-Score
- Position des Handels zur Reformulierung
- Vorstellung Produktbeispiele
- Bedeutung der Sensorik
- Optionen zur Reduzierung von Zucker, Fett und Salz
- Welche Erwartungen sind mit dem Markt in der Zukunft verbunden?

## Einladung zum Abendessen und zur Verkostung von Käsespezialitäten

Alle Referenten und Teilnehmer sind zu einem gemeinsamen Abendessen eingeladen. Anschließend wird den Gästen ein Käse-Büfett mit internationalen Käsespezialtäten präsentiert.

## Zielgruppen:

- Geschäftsführer, Betriebsleiter und Abteilungsleiter
- Produktentwickler
- Marketing-Manager
- Verantwortliche für die Konsumenten-Kommunikation

## Zeitrahmen:

1. Tag: 10:00 - 17:00 Uhr; 19:30 Uhr Einladung zum Abendessen

2. Tag: 09:00 - 15:30 Uhr

## Sponsoring / Firmenausstellung:

Für Interessenten an der Foyer-Ausstellung und am Sponsoring der Veranstaltung steht eine separate Information zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns diesbezüglich an.

### Veranstalter / Anmeldung

muva kempten GmbH, Ignaz-Kiechle-Straße 20-22, 87437 Kempten
Fax: +49 (0) 831/5290-199
E-Mail: konferenzen@muva.de
Internet: www.muva.de/konferenzen
Ansprechpartner: Bernd Ziegmann
Tel.: +49 (0) 831/5290-224

### Veranstaltungsort

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft (Molkereischule)
Auf dem Bühl 84, 87437 Kempten

### Teilnehmerbeitrag

Je Teilnehmer: 950,- € (zzgl. MwSt.)
Der Teilnehmerbeitrag schließt die Konferenzunterlagen, die Tagungsgetränke, zwei Mittagessen und ein Abendessen ein. Für den dritten und jeden weiteren Teilnehmer einer Firma erhalten Sie einen Preisnachlass in Höhe von 100,- €.

### Anmeldebedingungen

Anmeldeschluss: zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie die Anmeldebestätigung und die Rechnung. Bei einer Stornierung vor Anmeldeschluss erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 50,- € (zzgl. MwSt.). Nach Anmeldeschluss ist die volle Teilnehmergebühr zu entrichten. Die Teilnahme ist jederzeit übertragbar.

### Übernachtung / Anreise

Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie eine Auswahl an Hotels, die einen Konferenz-Rabatt gewähren sowie eine Anreisebeschreibung.
Übernachtungshinweise:
www.hotels-kempten.de

### Medienpartner

Deutsche Molkerei Zeitung