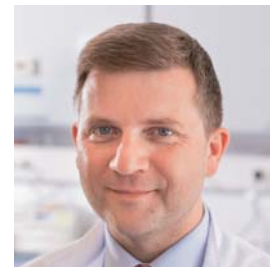


NEWTRITION X.

INNOVATIONSGIPFEL
PERSONALISIERTE ERNÄHRUNG
2018

THE FUTURE OF FOOD
MITTWOCH, 12.09.2018 | LÜBECK





Herzlich willkommen zur Zukunft der Ernährung.

Liebe Interessenten/Interessentinnen und Teilnehmer/innen,

unsere Ernährungswelt steht vor dem größten Wandel aller Zeiten. Es ist längst Gewissheit, dass allgemeine Ernährungsempfehlungen, die für alle Menschen gleichermaßen gelten sollen, überholt sind. Jeder Mensch reagiert anders auf Nahrung, deshalb sollte sich auch jeder individuell angepasst ernähren können. Denn das Ideal ist eine optimale Ernährungsweise für jeden einzelnen Menschen – eine „Personalisierte Ernährung“. Diese ist perfekt abgestimmt auf jeden einzelnen Organismus. Durch innovative Technologien und selbstlernende Algorithmen befördert, ist Personalisierte Ernährung mittlerweile keine Vision mehr. Sondern ein Markt.

Personalisierte Ernährung wird nach und nach nicht nur die gesamte Lebensmittelbranche revolutionieren, sondern macht sie zum wichtigen Partner innerhalb der Gesundheitskunde – mit welchen Chancen für Sie? Erfahren Sie es aus erster Hand – auf dem Innovationsgipfel **NEWTRITION X**. Im Kreis führender Wissenschaftler, innovationsfreudiger Technologie-Anbieter und Rohstoffhersteller sowie von Entscheidern aus Industrie und Handel.

NEWTRITION X ist **der** internationale Branchen-Event, der sich exklusiv dem Thema Personalisierte Ernährung widmet. Lassen Sie sich von Zukunftsmachern inspirieren, am 12. September 2018 in Lübeck. Wir freuen uns auf Sie.

Herzlich

Prof. Dr. med. Christian Sina

INHALTSVERZEICHNIS

NEWTRITON X. INNOVATIONSGIPFEL PERSONALISIERTE ERNÄHRUNG



SIND SIE BEREIT FÜR DAS ABENTEUER ZUKUNFT?

Die Top-Themen auf einen Blick.

617

SEITE



DAS MACHT NEWTRITON X. SO BESONDERS.

Visionär.
Interdisziplinär.
Vernetzt.
Praxisnah.

819

SEITE



ESSEN GUT, LEBEN GUT?

Essen stärkt und nährt uns und beeinflusst unterschwellig unsere Stimmungen und Gefühle.

10111

SEITE



VORTRÄGE ZUR ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT.

Programmübersicht und detaillierte Informationen zu den Vorträgen.

12125

SEITE



VORSTELLUNG DER REFERENTEN.

Lernen Sie die Referenten und die Moderatorin kennen.

26137

SEITE



AUF ZU NEUEN UFERN.

NEWTRITON X. in Lübeck.

38

SEITE



AKTUELLES WISSEN ZU ZUKUNFTSTHEMEN DER ERNÄHRUNG.

In Norddeutschland schafft foodRegio die Voraussetzungen für internationale Präsenz.

39

SEITE



MEDIA DOCKS LÜBECK.

Allgemeine Hinweise. Termin. Veranstaltungsort. Anfahrt. Hotels.

40143

SEITE

SIND SIE BEREIT FÜR DAS ABENTEUER ZUKUNFT?



Liebe Vordenker und Trendsetter der Ernährung,

NEWTRITION X., der internationale Innovationsgipfel exklusiv zum Thema Personalisierte Ernährung, zeigt Ihnen die Zukunft der Ernährung. Ich freue mich daher, Sie am 12. September in Lübeck durch ein vielfältiges Programm zu begleiten. Wissenschaftler werden aktuelle Erkenntnisse und Zukunftsvisionen vorstellen: Wie beeinflussen Genetik und Darmflora unseren Stoffwechsel, welchen Erkenntnisvorsprung hat die individualisierte Medizin, wie lässt sich Personalisierte Ernährung schnell und zuverlässig in den Alltag bringen?

Wir zeigen Gadgets und Start-ups, mit deren Hilfe Verbraucher ihren Stoffwechsel analysieren und optimieren können. Und wir präsentieren Anbieter, die wichtige Zutaten personalisierter Lebensmittel marktreif entwickeln, für eine Vielzahl attraktiver Produkte. Was die Zukunft bringt, wie rasch die Industrie reagiert und welche Chancen sich dem Handel bieten, möchten wir dabei im Kreis von Kennern und Könnern mit Ihnen erörtern – praxisnah und inspirierend.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Hansestadt Lübeck!

Prof. Dr. med. Yong-Seun Chang-Gusko
Moderatorin

DIE TOP-THEMEN AUF EINEN BLICK.

**PERSONALISIERTE
ERNÄHRUNG:**
WIE IST DER
STAND DER
WISSENSCHAFT?

VORBILDER:
WAS KANN DER
LEBENSMITTEL-
SEKTOR VON DER
MEDIZINBRANCHE
LERNEN?

**STAND DER
TECHNIK:**
WIE KANN
MAN DEN
PERSÖNLICHEN
STOFFWECHSEL
MESSEN?

ERNÄHRUNG:
WAS IST „WAHRE“
PERSONALISIERTE
ERNÄHRUNG?

NETZWERK:
WER SIND
DIE RICHTIGEN
PARTNER
BEIM
EINSTIEG?

VERBRAUCHER:
WIE OFFEN
STEHT ER
DIESEM
ZUKUNFTSTHEMA
GEGENÜBER?

MARKT:
WELCHES
POTENZIAL
STECKT IN DER
PERSONALISIERTEN
ERNÄHRUNG?

BRANCHEN:
WORAUF MÜSSEN
SICH LEBENS-
MITTELHERSTELLER
UND -HANDEL
HEUTE
EINSTELLEN?



„**DIE ZUKUNFT GEHÖRT DER
PERSONALISIERTEN ERNÄHRUNG
UND SOMIT AUCH DEM
PERSONALISIERTEN SUPERMARKT.**“

Prof. Dr. Hannelore Daniel, Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie, Technische Universität München

DAS MACHT NEWTRITION X. SO BESONDERS.

VISIONÄR

Der Innovationsgipfel bietet Ihnen einen konzentrierten Zugang zu Innovationen und Akteuren des Lebensmittelsektors im Bereich der Personalisierten Ernährung.

INTERDISZIPLINÄR

Wissenschaftliche Autoritäten verschiedener Disziplinen und Entscheider aus Lebensmitteltechnologie und Produkt-herstellung zeigen fachübergreifend ein breites Spektrum aktueller Erkenntnisse.

VERNETZT

Über die Vorträge hinaus bietet Ihnen der Kongress die Möglichkeit zum Gedankenaustausch und persönlichen Gespräch mit Referenten und Teilnehmern.

PRAXISNAH

Der Kongress zeigt, wie Verbrauchern die Vorteile Personalisierter Ernährung nähergebracht werden können, und bietet dafür wertvolle Argumentationshilfen.



ESSEN GUT, LEBEN GUT?

Essen ist Leben. Es stärkt und nährt uns und beeinflusst unterschwellig unsere Stimmungen und Gefühle. Wir greifen zu bestimmter Nahrung, weil wir uns dann gut fühlen – an Leib und Seele. Leider ist das Essen, das uns glücklich macht, nicht immer gut für uns. Doch wie ernähren wir uns richtig?

Neue Forschungen zeigen, dass die gleiche Ernährungsweise auf zwei Menschen mitunter völlig unterschiedlich wirkt. Erst seit wenigen Jahren können Forscher solche Unstimmigkeiten erklären. Schon heute aber zeichnet sich ab, die beste Ernährung für alle gibt es wohl nicht. Was gesund ist und was nicht, kann individuell ganz verschieden sein.

Personalisierte Ernährung ist der entscheidende Innovationstreiber – und zugleich ein Schritt zu einer gesünderen Lebensweise für uns alle. Denn die eine Diät für alle zu postulieren, ist der falsche Weg.

VORTRÄGE ZUR ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT.

Programmübersicht

Uhrzeit	Thema	Referent
10:00 - 10:15 Uhr	Begrüßung durch die Moderatorin	Prof. Dr. med. Yong-Seun Chang-Gusko
10:15 - 11:00 Uhr	Forschung für eine gesunde Zukunft	Peter Brabeck-Letmathe
11:00 - 11:30 Uhr	Das Evangelium der gesunden Ernährung im Zeitalter moderner biomedizinischer Forschung	Prof. Dr. med. Manfred J. Müller
11:30 - 11:50 Uhr	Mikrobiom - eine Einführung	Prof. Dr. Karsten Kristiansen
11:50 - 12:10 Uhr	Was kann die Ernährungswirtschaft von der Personalisierten Medizin lernen?	Rudi Schmidt
12:10 - 13:15 Uhr	Mittagspause	
13:15 - 13:35 Uhr	Personalisierte Ernährung ist heute - nicht morgen	Prof. Dr. med. Christian Sina
13:35 - 13:55 Uhr	Personalisierung und Fragmentierung: Wo sind die Chancen?	Joana Maricato
13:55 - 14:15 Uhr	Eine Revolution in der Wahrnehmung der Beziehung zwischen Ernährung und Gesundheit wird die Gesellschaft tiefgreifend verändern	Dr. Jo Goossens
14:15 - 15:00 Uhr	Kaffeepause	
15:00 - 15:20 Uhr	Welches Lebensmittel macht dich fett? Die Antwort liegt in deinem Darm!	Dominik Burziwoda
15:20 - 15:40 Uhr	Wie der Lebensmittelsektor die Zukunft der Ernährung mitgestalten kann	Michael Gusko
15:40 - 16:00 Uhr	Deutschlank - die hohe Kunst des Abnehmens	Achim Stephan Sam
16:00 - 17:00 Uhr	Get-together	



Vorläufiges Programm:

Moderation des Tages:

Prof. Dr. med. Yong-Seun Chang-Gusko, Gesundheits- und Sozialmanagement,
FOM Hochschule für Oekonomie & Management, Hamburg

10:00 – 10:15 Uhr Begrüßung durch Prof. Dr. med. Yong-Seun Chang-Gusko

ERÖFFNUNGSREDE

10:15 – 11:00 Uhr Peter Brabeck-Letmathe,
Präsident Emeritus - Nestlé S.A.

Forschung für eine gesunde Zukunft

Der Lebensmittelkonzern Nestlé sieht im Konzept der Personalisierten Ernährung großes Potenzial und hat zu diesem Zweck 2011 die weltweit größte Abteilung für Forschung und Entwicklung in der Nahrungsmittelbranche gegründet, die Firma Nestlé Health Science in Lausanne – mit dem Ziel, Gesundheit und damit Lebensqualität aller Menschen zu erhöhen. Nestlés „Personalised Health Science Nutrition“-Ansatz setzt u. a. auf die Nutrigenomforschung. Auf Basis ihrer Erkenntnisse sollen personalisierte Ansätze und Ernährungsstrategien für das Management von Erkrankungen wie Diabetes, Adipositas oder Alzheimer entwickelt werden. Ein weiteres Forschungsthema ist die Darmflora, die den Verdauungstrakt besiedelt. Hier werden nicht nur Nahrungsmittelbestandteile verstoffwechselt, sondern auch Krankheitserreger ausgeschaltet und das Immunsystem stimuliert. Damit wird der Darm zu einem zentralen Organ für Gesundheit und Lebensqualität.

NEUE QUALITÄT DER ERNÄHRUNGSFORSCHUNG

11:00 – 11:30 Uhr Prof. Dr. med. Manfred J. Müller, Universität zu Kiel

Das Evangelium der gesunden Ernährung im Zeitalter moderner biomedizinischer Forschung

Verwirrte Verbraucher, unzufriedene Wissenschaftler: Die aktuelle Ernährungsforschung wird den gesellschaftlichen Herausforderungen nicht gerecht. Ihre Thesen und Maßnahmen zur Förderung einer gesunden Ernährung haben bisher nicht ausgereicht, die Gesundheit der Bevölkerung nachhaltig zu verbessern oder auch nur ansatzweise die weltweit größten Ernährungsprobleme zu lösen. Sollte man sie deshalb gleich abschaffen? Sicher nicht, aber: Wir brauchen eine neue Qualität von Ernährungsforschung. Sie darf nicht länger den Moden unterworfenen Fördergeldern nachlaufen, sondern muss kritisch fragen:

Welchen Nutzen haben „allgemeine Ernährungsempfehlungen“ und was tun gegen unsinnige Ernährungsratschläge?

Wieso wird die Genomforschung weiter gefördert, obwohl sie bislang keinen wesentlichen Beitrag zur Erklärung, Prävention und Behandlung der bevölkerungsweit auftretenden Adipositas leistet?

Gibt es disruptive Forschungsansätze, die Probleme wie Adipositas und Malnutrition lösen könnten?

DURCHBRUCH IN DER ERNÄHRUNGSFORSCHUNG/TECHNOLOGIE

11:30 – 11:50 Uhr Prof. Dr. Karsten Kristiansen, Universität Kopenhagen

Mikrobiom - eine Einführung

Jeder Mensch auf der Erde ist einzigartig – unsere Gene sind verschieden, wir essen verschiedene Dinge, wir leben an verschiedenen Orten und dies hat Auswirkungen auf die Effizienz von z. B. Pharmaka. Die heutige Technik gestattet der Medizin, in das Genom jeder Person zu blicken, so dass Ärzte Behandlungen für jeden Patienten personalisieren können. Doch die bisherigen Versuche, mittels genetischer Erkenntnisse zu einer Personalisierten und damit gesünderen Ernährung zu kommen, haben enttäuscht. Die Epigenetik zeigt vielmehr, dass unser Erbgut keineswegs unabänderlich ist. Statt des Genoms tritt jetzt die einzigartige mikrobielle Struktur jedes Menschen in den Fokus, das Mikrobiom. Ob wir uns gesund ernähren, hängt damit nicht so sehr von den verzehrten Nahrungsmitteln ab, sondern von den Mikroorganismen, die sich im Körper befinden. Welches Lebensmittel „gesund“ ist, bedeutet für jeden Menschen etwas anderes.

Wie beeinflusst das Mikrobiom unsere Physiologie, unser Verhalten?

Wie unterscheidet sich das Mikrobiom eines Deutschen von denen anderer Europäer oder Weltbürger?

Wie widerstandsfähig ist unser Mikrobiom und wie können wir es beeinflussen?

Wie kann die Manipulation des Mikrobioms die Prävention von Krankheiten unterstützen?

Wie können Lebensmittelunternehmen von den Innovationen auf diesem Gebiet profitieren?

DURCHBRUCH IN DER ERNÄHRUNGSFORSCHUNG/TECHNOLOGIE

11:50 - 12:10 Uhr Rudi Schmidt, Asklepios Kliniken/Broermann Research

Was kann die Ernährungswirtschaft von der Personalisierten Medizin lernen?

Precision Medicine ist ein gegenwärtig neu entstehender Ansatz bei der Behandlung und Prävention von Krankheiten. Nach der erstmaligen vollständigen Sequenzierung des menschlichen Genoms im Jahr 2003 zeichnete sich eine wahre Genomics-Dekade ab. Schlagworte wie Personalisierte oder Individualisierte Medizin (personalised/individualised medicine) machten als Heilsversprechen die Runde. Heute, rund eineinhalb Jahrzehnte später, werden die alten Versprechen durch die Entdeckung der Bedeutsamkeit neuer Datenarten und -klassen relativiert. Neben die Genetik treten unter anderem Faktoren wie Epigenetik, Daten der Klinikroutine (Radiologie, Histopathologie, Fallakten), Immunologie, Umwelt und Lifestyle, die beispielsweise über das Darmmikrobiom vermittelt werden.

Die neue Komplexität ist Fluch und Segen zugleich. Sie lässt zum einen die Aussicht auf die Entwicklung von Blockbustern („one size fits all“) schwinden und hemmt die ohnehin beeinträchtigte Produktivität des R&D-Prozesses. Andererseits zeichnen sich durch neue bioinformatische Herangehensweisen (machine learning, deep learning) neue Chancen für alle Beteiligten im Gesundheitssystem ab: Patienten, behandelnde Ärzte, Kliniken oder die pharmazeutische Industrie.

Personalisierte Medizin - wo stehen wir heute?

Auf welchen Grundlagen basiert die Personalisierte Medizin?

Genetik? Spielt das Mikrobiom eine Rolle?

Möglichkeiten und Grenzen?

Was kann die Ernährungswissenschaft von der Medizin lernen?

12:10 - 13:15 Uhr Mittagspause

DURCHBRUCH IN DER ERNÄHRUNGSFORSCHUNG/TECHNOLOGIE

13:15 - 13:35 Uhr Prof. Dr. med. Christian Sina, Universität zu Lübeck

Personalisierte Ernährung ist heute - nicht morgen

Dass Medikamente nicht nach dem Prinzip „Eines für alle“ funktionieren, wissen wir schon länger. Im Bereich der Nahrungsmittel scheint Ähnliches zu gelten. Alles deutet darauf hin, dass die Menschen Nahrungsmittel unterschiedlich verwerten. Ganz offensichtlich sind die alten, pauschalen Ernährungsempfehlungen überholt. Schlimmer noch: Für Einzelne scheinen sie sogar von Nachteil zu sein! Weltweit prognostizieren immer mehr Wissenschaftler, dass unser Essen auf „Personalisierten Diäten“ basieren muss und soll. Personalisierte Ernährung ist offensichtlich die Zukunft.

Wie ist der Stand der Wissenschaft heute und wo können wir hoffen in 5-10 Jahren zu sein?

Die wichtige Rolle des Mikrobioms, entscheidende Fortschritte in der personalisierten Medizin - wie können wir dieses Wissen für Personalisierte Ernährung nutzen?

Was ist die minimale Menge an Informationen, die wir über eine Person benötigen, um Personalisierte Ernährungsempfehlungen auszusprechen?

Unser Verständnis des Mikrobioms hat das Potenzial, die Ernährung und letztlich die menschliche Gesundheit zu revolutionieren. Aber wie nah sind wir an einer kommerziellen Lösung?

TRENDS

13:35 - 13:55 Uhr Joana Maricato, New Nutrition Business

Personalisierung und Fragmentierung: Wo sind die Chancen?

Die Personalisierung wurde als einer der wichtigsten Trends im Bereich Food, Nutrition & Health identifiziert. Es geht darum, dass der Verbraucher die Kontrolle über das, was er kauft, isst und tut, zurückerobert - die Menschen wollen sich selbstbewusster fühlen und befähigt, ihre eigenen gesunden Ernährungsmuster zu entwickeln.

Es wächst das Bewusstsein, dass Ernährung eine persönliche Angelegenheit ist - es ist der langsame Tod von allgemeingültigen Ernährungsempfehlungen und der anhaltende Aufstieg eines fragmentierten Marktes. Für Unternehmen ist es schwierig geworden, die Wünsche der Verbraucher zu verallgemeinern: Die Menschen setzen Instrumente ein, die es ihnen ermöglichen, ihre persönlichen Bedürfnisse kennenzulernen und mit dem zu experimentieren, was für sie am besten funktioniert.

Es werden einige der wichtigsten Treiber für eine Personalisierte Ernährung aufgezeigt und erläutert, wie die Industrie mit Produkten/Dienstleistungen reagieren kann, um die Nachfrage der Verbraucher nach maßgeschneiderten Lösungen zu befriedigen.

Was sind die wichtigsten Faktoren für eine Personalisierte Ernährung?

Wie gehen Unternehmen mit der Personalisierung als Konzept um und was bedeutet das für die Produktpositionierung?

Welche Faktoren beeinflussen die Umsetzung?

TRENDS

13:55 - 14:15 Uhr Dr. Jo Goossens, shiftN

Eine Revolution in der Wahrnehmung der Beziehung zwischen Ernährung und Gesundheit wird die Gesellschaft tiefgreifend verändern

Fortschreitende Alterung und die rasche Ausbreitung chronischer Krankheiten belasten unsere Volkswirtschaften immer stärker. Unsere Ernährung hat an Letzterem großen Anteil. Doch eine nachhaltige Veränderung der Ernährungsgewohnheiten ist äußerst schwierig zu erreichen. Letztendlich entscheiden die einzelnen Bürger/Konsumenten selbst über Qualität und Quantität ihrer Ernährung. Allerdings beeinflusst ein dynamisches und hochkomplexes Machtfeld das individuelle Verhalten: von Lebensmittel- und Pharmaunternehmen über Handel und Wellness bis hin zu Behörden, Gesundheitsdienstleistern und Versicherern, Medien, Gurus und Freunden. Sie alle bringen ihre Meinung darüber ein, was wir essen sollten und was das für gesunde Körper und gesunde Gesellschaften in Zukunft bedeutet. Obwohl es ein langer und anstrengender Prozess sein wird, verspricht die Personalisierung, ein halbes Jahrhundert der Verwirrung und wachsenden Unzufriedenheit mit Ernährungsberatung und gesundheitsbezogenen Angaben zu beenden. Auf dem Weg dorthin werden sich unsere Gesellschaften signifikant verändern, wenn wir uns von der Last der ernährungsbedingten Gesundheitsprobleme befreien und den geistigen Freiraum für andere Werte und Aktivitäten zurückgewinnen.

Sind die Menschen überhaupt bereit für Personalisierte Ernährung?

Was bringt sie den Menschen - und was ist das Geschäftspotenzial?

Wer soll oder kann Personalisierte Ernährung „pushen“ und nutzen?

Wie könnte ein Zukunftsszenario im Bereich Ernährung und Gesundheit aussehen?

14:15 - 15:00 Uhr Kaffeepause

PRODUKTE

15:00 - 15:20 Uhr Dominik Burziwoda, Perfood/MillionFriends

Welches Lebensmittel macht dich fett? Die Antwort liegt in deinem Darm!

Das Unterschätzen von Übergewicht ist ein Trend, der unser ganzes Gesundheitssystem aushebeln kann. Perfood entwickelt darum auf Basis von persönlichen Daten, Ernährungsgewohnheiten, Biomarkern und der Analyse des persönlichen Mikrobioms maßgeschneiderte individuelle Ernährungsempfehlungen. Sie gestatten es Verbrauchern, sich besser und gesünder zu ernähren. Das Programm „MillionFriends“ soll Nutzer zu einer dauerhaften Ernährungsumstellung bewegen, weil sie während der Anwendung unmittelbar erfahren, wie ihr Körper auf unterschiedliche Nahrungsmittel reagiert. Analyse und Umsetzung werfen dabei wichtige Fragen auf.

Welche Instrumente können die Verbraucher in die Lage versetzen, fundierte Entscheidungen zu treffen?

Wie gut kann heute die persönliche Blutzuckerreaktion prognostiziert werden?

Wie kann Personalisierte Ernährung konkret in den Alltag integriert werden?

Welche Ernährungstypen gibt es bislang?

Welchen Nutzen haben die MillionFriends-Erkenntnisse für Verbraucher, Lebensmittelhersteller und Lebensmittelhändler?

Was ist im Bereich Food-Design möglich für die unterschiedlichen Ernährungstypen, Stichwort Real-Life-Testing und Produktentwicklung?

PRODUKTE

15:20 - 15:40 Uhr Michael Gusko, GoodMills Innovation

Wie der Lebensmittelsektor die Zukunft der Ernährung mitgestalten kann

Das Beschreiten neuer Wege in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette scheint mehr als überfällig. Denn schon bald werden Verbraucher Lebensmittel einfordern, die einen echten gesundheitlichen Mehrwert haben. Einer der wichtigsten Trends ist dabei unser Wunsch nach Perfektion und Selbstoptimierung. Die Werkzeuge, um das Beste aus uns herauszuholen, wie Fitness-Tracker und Smartphone-Apps sind in der jungen Generation weit verbreitet. Dies wird zu einer zunehmenden Diversifizierung bei vielen Gesundheits- und Wellnessprodukten führen. In Zukunft wird es genauso selbstverständlich sein, das eigene Mikrobiom zu füttern, wie den eigenen Magen zu füllen.

Wie kann die Industrie die Verbraucher über die Bedeutung des Mikrobioms für ihre Ernährung und Gesundheit aufklären und gleichzeitig die Forschungserkenntnisse in praktische und umsetzbare Konzepte übersetzen?

Was treibt den boomenden Markt der Selbstoptimierung?

Welche Produkte weisen derzeit den höchsten Grad an Innovation, technologischem Fortschritt und Nutzen für Lebensmittelhersteller und Verbraucher auf?



PRODUKTE

15:40 - 16:00 Uhr Achim Stephan Sam, 7NXT (ProSiebenSat.1 Gruppe)

Deutschlank - die hohe Kunst des Abnehmens

Das Abnehm-Programm Deutschlank wurde u. a. von Achim Sam entwickelt und hat mit einem personalisierten Ernährungsprogramm den „Normalverbraucher“ mit Übergewicht im Fokus. Basis des Deutschlank-Ernährungsprogramms ist die Erkenntnis, dass jeder Mensch anders auf den Verzehr von Lebensmitteln reagiert.

Nach Deutschlank liegt der Figur-Schlüssel nicht nur in den Genen, sondern auch in der individuellen Verfassung und Lebensweise. Um genau herauszufinden, was für die Figur am besten ist, wurde der persönliche Figur-Code entwickelt, der offenlegt, welche Lebensmittel dick machen und welche nicht. Nicht nur für Deutschlank stellt sich die Frage:

Wie wird Online-Ernährungscoaching vom Verbraucher angenommen?

Wie schaffen es private Online-Coachings, für ihre Ernährungs- und Fitness-Tipps Geld zu nehmen, obwohl es sie von staatlichen Stellen und im Internet zuhauf kostenfrei gibt?

Wie kommt das Deutschlank-Ernährungsprogramm beim Verbraucher an?

Lösen private Unternehmen mit millionenschweren Media-Volumen die staatliche Ernährungshoheit ab?

Ist der Staat bei der Gesundheitsaufklärung gescheitert?

GET-TOGETHER

16:00 - 17:00 Uhr Get-together

Ausstellung:

Während des **NEWTRITION X**. Innovationsgipfels Personalisierte Ernährung 2018 haben Referenten und Sponsoren die Möglichkeit, einen Informationsstand zur Vorstellung ihrer Tätigkeiten aufzubauen. Die Stände können in den Pausen und beim Get-together besucht werden.

Förderer und Partner:



UNIVERSITÄT ZU LÜBECK



Deutsches
Tiefkühlinstitut



VORSTELLUNG DER REFERENTEN.



MODERATORIN: PROF. DR. MED. YONG-SEUN CHANG-GUSKO

Gesundheits- und Sozialmanagement, FOM Hochschule für Oekonomie & Management

Prof. Dr. Yong-Seun Chang-Gusko ist Inhaberin des Lehrstuhls Gesundheit und Soziales an der FOM in Hamburg. Arbeitsschwerpunkte bilden Gesundheitsförderung, Prävention und betriebliches Gesundheitsmanagement in verschiedenen Settings sowie die nachhaltige Umsetzung der verschiedenen Maßnahmen in der Praxis.

Als Vorstands- und Beiratsmitglied in verschiedenen Stiftungen, die eine ganzheitliche Betrachtung der Menschen unterstützen (Claussen-Simon-Stiftung, IS Wellness, Korea-stiftung), ist sie der Ansicht, dass die Zeiten von „eine Pille für Millionen“ vorbei und das Wohlbefinden der Menschen viel komplexer ist als bisher in der Forschung angenommen. Nach ihrer Einschätzung spielen nicht nur die Nahrungsmittel, sondern auch ihre Interaktion mit der einzelnen Person, aber auch mit deren gesellschaftlichem und kulturellem Kontext eine entscheidende Rolle für die Gesundheit der Menschen.

<https://www.fom.de>



PETER BRABECK-LETMATHE

Präsident Emeritus - Nestlé S.A.

Nestlé S.A. ist mit einem Umsatz von 91 Milliarden US-Dollar und über 330.000 Mitarbeitern der weltgrößte Nahrungsmittelkonzern. Unter der Ägide von Ex-Konzernchef und Chefaufseher Peter Brabeck-Letmathe vollzieht Nestlé einen Strategiewandel zu einem Nutrition-, Health- und Wellbeing-Konzern. Er ist davon überzeugt, dass Gesundheit das wichtigste Zukunftsthema ist und dass es langfristig zu einer Personalisierten Ernährung kommen wird. Der Konzern will deshalb u. a. Lebensmittel personalisieren und mit passenden Mikronährstoffen anreichern. Die Gesundheitssparte des Schweizer Konzerns, Nestlé Health Science, schreibt bereits rund zwei Milliarden Euro Umsatz, etwa mit Spezialnahrung für Kranke oder Allergiker. Sein Verständnis der Zukunft hat Peter Brabeck-Letmathe im Buch „Ernährung für ein besseres Leben“ aufgezeichnet. „Die neuen Nahrungsmittel werden sich gegen die großen Volkskrankheiten richten“, sagt er. Nestlé werde zu diesem Zweck „immer spezifischere Ernährungsstrategien“ erarbeiten. Selbst Krankheiten will Nestlé so heilen helfen: Alzheimer, Depressionen, Diabetes, Herz-Kreislauf-Probleme, Übergewicht.

<https://www.nestle.com/>



PROF. DR. MED. MANFRED J. MÜLLER

Humanernährung und Lebensmittelkunde, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Prof. Müller ist Hochschullehrer für Humanmedizin an der Universität zu Kiel und für Innere Medizin an der Medizinischen Hochschule Hannover. Arbeitsschwerpunkte bilden die Prävention von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen, die Arteriosklerose sowie Fragen des Energieverbrauchs und der Energiebilanz. Er ist u. a. Mitglied der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin und der New York Academy of Science.

Prof. Müller ist der Ansicht, dass die Ernährungsforschung neue Wege gehen muss, da die Ernährungsprobleme der Menschheit trotz langjähriger Forschung noch nicht gelöst sind. Ökonomische und gesellschaftliche Faktoren bis hin zu prägenden Wertvorstellungen können nach seiner Einschätzung einen viel stärkeren Einfluss auf die Gesundheit haben als bisher angenommen.

<https://www.uni-kiel.de/>





PROF. DR. KARSTEN KRISTIANSEN

Molekularbiologe, Leiter des Labors für Genomik und molekulare Biomedizin, Abteilung für Biologie, Universität Kopenhagen und Direktor des Instituts für Metagenomik, BGI-Shenzhen, China. Wissenschaftlicher Berater für viele Biotechnologie-Unternehmen

Die Universität Kopenhagen wurde 1479 gegründet und ist mit 40.000 Studenten die zweitgrößte Universität in Dänemark. Sie hat die Mission, einen Beitrag zur Lösung der großen gesamtgesellschaftlichen Herausforderungen zu leisten, wie sie beispielsweise im Bereich des Gesundheitswesens bestehen. Prof. Kristiansen erforscht die Metagenomik/Genomik-Sequenzierungstechnologie, die das Zusammenspiel von Ernährung, Darmmikrobiota und Stoffwechsel untersucht. Er ist überzeugt, dass wir am Anfang einer biotechnologischen Revolution stehen, die weitreichende Folgen für den Arzneimittelsektor und die Lebensmittelindustrie haben wird.

<http://www.ku.dk/english/>



RUDI SCHMIDT

Konzernbereichsleiter, Precision Medicine, Asklepios

Die Asklepios-Kliniken-Gruppe zählt mit 150 betreuten Einrichtungen und 35.000 Mitarbeitern zu den größten Klinikbetreibern Europas. Asklepios fördert gezielt Wissenschaft, Forschung und Innovation. Jedes Jahr werden mehr als 400 Forschungs- und Entwicklungsprojekte betreut, u. a. zur Entwicklung innovativer Behandlungsansätze im Bereich der individualisierten Medizin („Precision Medicine“). Das oberste Ziel der maßgeschneiderten Prävention, Diagnose und Therapie ist, dass die Patienten schneller gesund werden. Rudi Schmidt ist davon überzeugt, dass Präzisionsmedizin der Schlüssel zur erfolgreichen Bekämpfung von Krebs, kardiovaskulären und neurodegenerativen Erkrankungen ist.

<https://www.asklepios.com/konzern/>





PROF. DR. MED. CHRISTIAN SINA

Direktor des Instituts für Ernährungsmedizin und Leiter der Sektion Ernährungsmedizin, Universität zu Lübeck

Die Universität zu Lübeck hat ihr medizinisches Profil in Forschung und Lehre zu einer Life-Science-Universität entwickelt. Mit ihren eng vernetzten Forschungsfeldern auf den Gebieten der Medizin, Naturwissenschaft, Informatik und Technik fühlt sich die Universität zu Lübeck in besonderer Weise der gesellschaftlichen Aufgabe verpflichtet, mit wissenschaftlichen Erkenntnissen zum medizinischen Fortschritt, zur Gesundheit und Heilung von Krankheiten beizutragen. Die Forschungsschwerpunkte des Instituts für Ernährungsmedizin liegen in der Personalisierten Ernährung bzw. bei Untersuchungen zu den Wechselwirkungen von Ernährung, Stoffwechsel und Immunsystem.

Prof. Sina ist davon überzeugt, dass das Thema Personalisierte Ernährung an der Schnittstelle zwischen Spitzenmedizin und Ernährungssektor zukünftig sowohl die Gesundheitskunde als auch die Lebensmittelbranche stark beeinflussen wird.

<https://www.uni-luebeck.de/universitaet/universitaet.html>



JOANA MARICATO

Leiterin Marktforschung, New Nutrition Business

New Nutrition Business ist ein globales Unternehmen, das sich seit 1995 auf die Primärforschung und Analyse von Entwicklungen in der Gesundheits-, Lebensmittel- und Ernährungsindustrie spezialisiert hat. New Nutrition Business bietet praktische und nützliche Einblicke für Unternehmen aus den Bereichen Lebensmittel und Getränke, Inhaltsstoffe und Nahrungsergänzungsmittel auf der ganzen Welt.

Der Fokus von Joana Maricato liegt darauf, die besten Strategien für die Kommerzialisierung der Ernährungswissenschaft zu identifizieren und Kunden bei der Entwicklung neuer Produkte mit gesundheitlichem Nutzen zu unterstützen. In den letzten Jahren war sie an mehreren Projekten beteiligt, die sich mit den Konzepten der Nutrigenomik und der Personalisierten Ernährung beschäftigten.

<https://www.new-nutrition.com/>





DR. JO GOOSSENS

Senior Partner, shiftN

shiftN ist eine Unternehmensberatung mit 25 Jahren Erfahrung in der Unterstützung von Kunden bei der Bewältigung von Komplexität. Mithilfe von Systemdenken, Multi-Stakeholder-Dialog und Gestaltungsprozessen werden Rahmenbedingungen entwickelt und visualisiert, die es den Menschen ermöglichen, über das gesamte System nachzudenken, seien es Gesellschaftsmodelle, Geschäftssysteme oder Organisationsstrukturen.

Jo Goossens ist Biologe mit 32 Jahren Erfahrung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Er ist ein unternehmerischer, strategischer und systemischer Denker, der sich für Ernährung und Gesundheit, Nachhaltigkeit und kollaborative Innovation und Geschäftsentwicklung interessiert. Im Mittelpunkt seiner heutigen Tätigkeit steht die Erforschung und der Beitrag zur Nutzung nachhaltiger und langfristiger Wertschöpfungschancen mit starker gesellschaftlicher Wirkung.

Er ist überzeugt, dass es mit dem heutigen Wissen in Biologie und Ernährungswissenschaften möglich ist, Mehrwert zu schaffen oder neue Geschäfte zu generieren, die dazu beitragen können, die Natur und die natürliche Gesundheit zu beeinflussen. Jo Goossens hat maßgeblich zu bahnbrechenden EU-Projekten (GoodFood, Food4Me, QuaLiFY) beigetragen, die heute die entscheidende Grundlage für das Verständnis der Personalisierten Ernährung darstellen.

<http://www.shiftn.com>



DOMINIK BURZIWODA

Geschäftsführer und Gründer, Perfood/MillionFriends

Das Ernährungs-Start-up Perfood ist eine Ausgründung der Universität zu Lübeck. Ein Team von Ernährungsmedizinern, Betriebswirten und Informatikern entwickelt Prozess- und Produktinnovationen an der Schnittstelle von E-Health und E-Commerce. Ziel von Perfood ist es, ein innovatives Ernährungskonzept anhand von persönlichen Daten, Biomarkern und Ernährungsgewohnheiten zu individualisieren und dies mit fortschrittlichen Medien in den modernen Alltag integrierbar zu machen. MillionFriends bietet auf Basis von Blutzuckermessungen und Mikrobiom-Analysen Personalisierte Ernährungsempfehlungen. Mithilfe von Humanstudien sollen Ernährungstypen definiert werden.

<https://www.millionfriends.de/>




MICHAEL GUSKO

Managing Director, GoodMills Innovation

GoodMills Innovation ist der Innovations-Hub Europas größter Mühlengruppe und einer der führenden Innovatoren im Bereich der Getreidebasierten Zutaten. Michael Gusko ist überzeugt davon, dass veredelte Ballaststoffe und innovative Zutaten der Schlüssel zur Entwicklung personalisierter Lebensmittel sind. Der Lebensmittelmarkt und die Art und Weise, wie Verbraucher Lebensmittel auswählen und einkaufen, werden sich in wenigen Jahren dramatisch wandeln. Die Wachstumsimpulse kommen dabei weniger aus dem Bereich des Online-Shoppings als aus dem Bereich der Personalisierten Ernährung. Die Personalisierte Ernährung wird die gelernte Welt des Lebensmittelkaufs auf den Kopf stellen. Der Nutzen der Personalisierten Ernährung ist für den einzelnen Verbraucher so groß, dass man sich heute mit den neuen Technologien beschäftigen muss, wenn man eine führende Stellung im Lebensmittelmarkt beanspruchen will.

<http://goodmillsinnovation.com/>


ACHIM STEPHAN SAM

Ernährungswissenschaftler (Dipl.oec.troph.), vielfacher Bestseller-Autor und Vice President bei 7NXT für den Bereich Food & Nutrition (ProSiebenSat.1 Gruppe)

Die 7NXT Health GmbH ist Teil der ProSiebenSat.1 AG und vermarktet im Wellbeing-Cluster der Sendergruppe das Deutschland-Konzept. Achim Sam verantwortet dort den Food-Bereich und entwickelte gemeinsam mit Prof. Dr. Michael Hamm das Deutschland-Programm, das eine neue Methode zur typgerechten Gewichtsreduktion darstellt. Die wissenschaftlichen Untersuchungen zu Deutschland wurden in Zusammenarbeit mit Perfood und den Wissenschaftlern der Universität zu Lübeck durchgeführt. Achim Sam ist seit vielen Jahren u. a. als TV-Ernährungsexperte tätig und war 2017 mit seinem Bühnenprogramm ISS WAS?! auf großer Deutschlandtour - er versteht es, auf eine charmante und humorvolle Art und Weise wissenschaftliche Erkenntnisse leicht verständlich zu kommunizieren.

<http://www.prosiebensat1.de/>



AUF ZU NEUEN UFERN – NEWTRITION X. IN LÜBECK.

Lübeck liegt in bester Lage zwischen Hamburg und Kopenhagen und verbindet als zentraler Akteur der HanseBelt-Region zwei der smartesten Metropolen Nordeuropas – mit direktem Zugang zum Ostseeraum, im ständigen Austausch mit Skandinavien und anderen Anrainern.

<http://www.hansebelt.de/de/starke-region>

Wissenschaftsstadt Lübeck – eine Wiege der Personalisierten Ernährung

Wissenschaft ist die Grundlage für Wachstum und Innovation – und damit für die Zukunft. In der alten Hansestadt Lübeck wird sie traditionell in besonderer Weise mit Wirtschaft und Gesellschaft vernetzt. Die enge Nachbarschaft von exzellenter medizinischer und medizintechnischer Forschung und Lehre mit potenten Unternehmen der Gesundheitswirtschaft zeichnet Lübeck aus. Lübeck versteht sich als internationale Talentschmiede für den Technologiesektor, u. a. auch in den Segmenten Life Science und Food. Heute prägt der Forschungsschwerpunkt Gesundheit entscheidend das Wirtschaftswachstum in der gesamten Region.



AKTUELLES WISSEN ZU ZUKUNFTSTHEMEN DER ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT.

Weltweit organisieren sich Regionen, um den gemeinsamen Wirtschaftsraum und Arbeitsmarkt zu entwickeln. In Norddeutschland schafft foodRegio, das Branchennetzwerk der norddeutschen Ernährungswirtschaft, die Voraussetzungen für internationale Präsenz. Das foodRegio Netzwerk ist auf vielen Ebenen aktiv. Das zeigt zum Beispiel die gemeinsam mit foodRegio Mitgliedern erarbeitete Innovationslandkarte, die Zukunftsthemen der Ernährungswirtschaft identifiziert.

www.foodregio.de





MEDIA DOCKS LÜBECK



Allgemeine Hinweise:

Termin: 12. September 2018, 10:00 - 17:00 Uhr

Veranstaltungsort: media docks - business & conference center, Willy-Brandt-Allee 31a, 23554 Lübeck

Im Zentrum der Hansestadt Lübeck verbinden die media docks Historie und Moderne zu einer inspirierenden und kreativen Umgebung. Neben der verkehrsgünstigen Lage direkt an der Altstadtinsel (mit zahlreichen Parkmöglichkeiten und Blick auf die Trave) überzeugen die Räumlichkeiten durch ihr klares, preisgekröntes Design und moderne Medientechnik.

www.mediadocks.de

Zielgruppe: Entscheider aus Lebensmittelindustrie, Ernährungshandwerk und Lebensmittelhandel, Bereiche Innovation, Unternehmensentwicklung, Ernährung, Gesundheit & Wellbeing

Sprachen: Deutsch/Englisch (mit Simultanübersetzung)

Teilnahmegebühren:
1.295,- EUR zzgl. 19% MwSt.

Für Mitglieder von Verbänden, die den Kongress finanziell unterstützen, gibt es Sonderpreise: 395,- EUR zzgl. 19% MwSt. für foodRegio Mitglieder.

Mitglieder von anderen Verbänden bitte die Homepage prüfen.

Early-Bird-Hinweis: bis zum 31. Mai 2018 nur 995,- EUR zzgl. 19% MwSt.

Anmeldung nur online unter <https://foodregio.de/de/anmeldung-newtrition-x>

Organisation: foodRegio - Branchennetzwerk Ernährungswirtschaft in Norddeutschland e.V.

Ausstellung: Während des NEWTRITION X. Innovationsgipfels Personalisierte Ernährung organisieren wir eine kleine Fachausstellung. Wenn Sie als Aussteller dabei sein möchten, wenden Sie sich bitte an Frau Susanne Steitz, Tel.: +49 451 70655-19, E-Mail: steitz@foodregio.de

Anreise zu den media docks Lübeck:

Flughafen Hamburg: vom Flughafen mit der S-Bahn (S1) innerhalb von 25 Minuten zum Hamburger Hauptbahnhof (Hbf.). Am Hauptbahnhof umsteigen in einen Zug nach Lübeck Hauptbahnhof (Fahrzeit ca. 1 Std., 30 Minuten).

Vom Flughafen Hamburg mit einem Mietauto innerhalb von 1 Stunde (70 km) nach Lübeck.

Lübeck Hauptbahnhof: Vom Lübecker Hauptbahnhof erreichen Sie die media docks als Fußgänger in ca. 20 Minuten.

Wenn Sie ein Taxi vom Hauptbahnhof nehmen, dauert die Fahrt etwa 10 Minuten.

Mit dem Auto: Sie erreichen die media docks Lübeck über die Autobahn A1, Abfahrt Lübeck-Zentrum. Parkplätze stehen Ihnen an den media docks zur Verfügung.

Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe des Veranstaltungsortes: Folgende Hotels bieten ein Abrufkontingent zu Sonderkonditionen (Buchungs-Code: NEWTRITION X.):

Radisson Blu Senator Hotel
Willy-Brandt-Allee 6, 23554 Lübeck
Tel.: +49 451 142-0
www.radissonblu.com/hotel-luebeck
book@radissonblu.com

Holiday Inn Lübeck
Travemünder Allee 3, 23568 Lübeck
Tel.: +49 451 37060
Fax: +49 451 37066-66
www.holidayinn.com
info@hi-luebeck.de



Weitere Informationen: Frau Susanne Steitz, Tel.: +49 451 70655-19
Fax: +49 451 70655-20, E-Mail: steitz@foodregio.de, Internet: www.foodregio.de/NEWTRITIONX

NEWTRITION X.

DIE ZUKUNFT BEGINNT JETZT!

WWW.NEWTRITIONX.COM

