

foodactive Food Session Nutri-Score

19. März 2020, 15 – 18 Uhr, Süderelbe AG, Veritaskai 4, 21079 Hamburg

Als System zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln wird die fünfstufige Farb- und Buchstabenskala umstritten diskutiert.

Seien Sie unser Gast zur Food Session Nutri-Score und informieren Sie sich über die rechtliche Einordnung des Systems. Diskutieren Sie mit über wissenschaftliche Untersuchungen, die Auswirkungen des Konsumverhaltens durch Berücksichtigung des Nutri-Scores zeigen. Und erfahren Sie mehr über die Herausforderungen in der praktischen Umsetzung gerade aus Sicht der Qualitätssicherung und Spezifikation.

Programm:

- Beginn um 15 Uhr
- Begrüßung
- Dr. Stefanie Hartwig: „Rechtlicher Überblick und Einordnung des Nutri-Scores“
- Elke Böhme: „Wissenschaftlicher Hintergrund und Ableitung für den Nutri-Score“
- Jean A. Sopper: “Nutri-Score: Herausforderungen aus Sicht Qualitätssicherung und Spezifikation, praktischer Einblick die Arbeit eines Backwarenherstellers”

Über die Referenten:

Dr. Stefanie Hartwig, ZENK Rechtsanwälte



Stefanie Hartwig berät schwerpunktmäßig Unternehmen der Konsumgüterbranche sowohl zu produktrechtlichen Fragen als auch im Bereich des gewerblichen Rechtsschutzes.

Seit vielen Jahren wird Stefanie Hartwig als eine der führenden Rechtsanwältinnen Deutschlands im Lebensmittelrecht gelistet.

Im Rahmen der Food Session Nutri-Score wird Stefanie Hartwig einen rechtlichen Überblick und Einordnung des Nutri-Scores geben.

Dipl.-Ing. Elke Böhme, Fraunhofer-Einrichtung Marine Biotechnologie und Zelltechnik EMB



Elke Böhme, studierte Lebensmitteltechnologin, leitet das Projekt „Future Food“ an der Fraunhofer EMB auf dem Lübecker Campus. Sie hat vor Ihrer Tätigkeit in der Fraunhofer-Einrichtung jahrelang bei namhaften Lebensmittelproduzenten gearbeitet.

In der Food Session Nutri-Score stellt Elke Böhme wissenschaftliche Studien vor, die untersuchen, inwieweit das Einkaufsverhalten nach dem Nutri-Score das Nährwertprofil und somit das Konsumentenleben beeinflusst.

Jean A. Sopper, Harry-Brot



Jean Sopper ist studierter Lebensmitteltechnologe und weist mehr als 10 Jahre Erfahrung in den Bereichen Produktion und Qualitätssicherung eines großen Backwarenherstellers (Marke, Handelsmarken, B2B, Handelsware) auf. Herr Sopper ist in der Zentralen Qualitätssicherung von Harry-Brot in Schenefeld u.a. im Spezifikationswesen tätig.

Anmeldung für die Veranstaltung

- bis zum 13.03.2020
- an info@foodactive.de oder [hier online](#)

Das Kleingedruckte:

- Für foodactive Mitglieder, Food Academy Mitglieder und Süderelbe AG Aktionäre beträgt die Teilnahme 60 Euro zzgl. MwSt.
- Für Nicht-Mitglieder und Nicht-Aktionäre betragen die Teilnahmekosten 95 Euro zzgl. MwSt.
- Die Anmeldung ist verbindlich. Die Rechnungen werden nach Anmeldung versandt.
- Im Rahmen der Veranstaltungen werden Fotos gemacht und für die Webseite sowie für die Social Media Kanäle genutzt. Sollten Sie nicht damit einverstanden sein, daß Fotos von Ihnen gemacht werden, teilen Sie dies bitte dem Veranstalter schriftlich vor der Veranstaltung mit.