



**foodactive und LI Food laden ein zum**

**Workshop Nutri-Score – Reduction2020 – Weniger Salz, Zucker und Fett, aber wie?  
Innovative Reformulierungsansätze**

am 10. November 2020, in der ElbLOGE, Veritaskai 6, 21079 Hamburg

Grünes Licht für den Nutri-Score: das Bundeskabinett hat Ende August die Verordnung zur Einführung des Nutri-Scores verabschiedet. Geplant ist für November das Inkrafttreten der Verordnung. Wobei die Nutzung des Nutri-Scores aus europarechtlichen Gründen freiwillig ist.

Wir möchten mit Ihnen in unserem Workshop konkret werden. Wir schauen uns bereits mit dem Nutri-Score gekennzeichnete Produkte an und gehen anschließend in die Analyse bezüglich Rezeptur und Deklaration.

Profitieren Sie von bereits erfolgreich durchgeführten Workshops und ziehen Sie relevante Informationen und Wissen für Ihre Produkte und Ihr Unternehmen daraus.

**Agenda:**

- ab 10.30 Eintreffen der Teilnehmer
- 11.00–11.15 Begrüßung, Einführung in das Thema, Dr. Annika Schröder, foodactive und Christian Kircher, LI Food
- 11.15–12.15 Vorstellungsrunde der Teilnehmer und kurze Darstellung der Reduktionsstrategien / des aktuellen Status der teilnehmenden Unternehmen
- 12.15–13.15 Nährwertkennzeichnung Nutri-Score, Christian Kircher
- 13.15–13.45 Pause, kleiner Imbiß
- 13.45–15.00 Storecheck: Reduzierte Produkte, die bereits im Markt erhältlich sind, Dr. Mehmet Cicek, Christian Kircher
- 15.00–16.30 Analyse der gekauften Produkte: Deklaration, Rezeptur und Nutri-Score, Dr. Mehmet Cicek, Christian Kircher
- 16.30–17.00 Diskussion, Besprechung des weiteren Vorgehens



## Über die Referenten:

### Christian Kircher:

Christian Kircher begann seine Karriere vor mehr als 20 Jahren als Unternehmensberater bei der FM&M Unternehmensberatung aus Hamburg. Nach Stationen bei dem Logistikunternehmen Deutsche Post / DHL u.a. als Teil der globalen Projektmanagement-Organisation von DHL. Anschließend war er Geschäftsführer des Agrar- und Ernährungsnetzwerkes AEF. Seit 2012 ist Christian Kircher als Leiter der Abteilung Planung und Organisation beim DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. tätig.

Neben dieser Tätigkeit am DIL, übernimmt er seit 2019 die Geschäftsführung der Landesinitiative Ernährungswirtschaft – LI Food, die ihren Sitz am DIL in Quakenbrück hat. Zu den Schwerpunktthemen der LI Food zählen die Handlungsfelder gesunde Ernährung, Digitalisierung, Entrepreneurship, Nachhaltigkeit und Lebensmittelverarbeitung.

### Dr. Mehmet Cicek:

Dr. Cicek hat über 18 Jahre Erfahrung in der Produkt- und Prozessentwicklung sowie im Projektmanagement bei führenden Lebensmittelherstellern sammeln können. Sein Fokus lag dabei insbesondere in der Entwicklung neuer Produkte und Schaffung geeigneter Rahmenbedingungen innerhalb der Unternehmensstruktur für nachhaltige, systemische Innovation.

Herr Dr. Cicek spezialisierte sich mit seiner Unternehmensberatung Fovation – Food & Innovation auf die Bereiche Innovation, Entwicklung nachhaltiger Lebensmittelprodukte und systemische Organisationsberatung. Dr. Cicek ist Mitgründer des Food Thinktanks Reduction2020 und als Lebensmittelexperte beratend im Europäischen Innovations- und Technologieinstituts (EIT) im Lebensmittelprogramm „Wissens- und Innovationsgemeinschaft“ Food KIC aktiv.

**Anmeldung für die Veranstaltung:** bis zum 02.11.2020 an [info@foodactive.de](mailto:info@foodactive.de) oder [hier online](#)

## Das Kleingedruckte:

- Die Teilnahme ist auf 10 Personen (eine Person pro Unternehmen) beschränkt. **First Come – First Serve.**
- Die Veranstaltung findet physisch statt in großen Räumlichkeiten, in denen entsprechende Hygienemaßnahmen eingehalten und umgesetzt werden. Unser Hygienekonzept erhalten Sie nach Anmeldung.
- Für foodactive Mitglieder, LI-Food-Unternehmen, Food Academy Mitglieder und Süderelbe AG Aktionäre beträgt die Teilnahme 355 Euro zzgl. MwSt.
- Für Nicht-Mitglieder und Nicht-Aktionäre betragen die Teilnahmekosten 455 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.