

Informationen

Ansprechpartner

Dr. Toni Meier

Dr. Katrin Thamm

Innovationsbüro nutriCARD

t: 0345 - 55 22 650

e: katrin.thamm@landw.uni-halle.de

w: www.nutricard.de

Veranstaltungsort

siehe Blattinnenseite

Anmeldung

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte das umseitige Formular.

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



DLR Projektträger

Anmeldung

Bitte Mail an:

katrin.thamm@landw.uni-halle.de

oder

Fax an: 0345 - 55 27 552

Name, Vorname

Firma/Institution

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

Im Rahmen der Anmeldung werden personenbezogene Daten nach Art. 13 der Datenschutzgrundverordnung erhoben:

www.nutricard.de/fileadmin/media/documents/DSGVO_IO.pdf

Bitte informieren Sie mich über weitere Veranstaltungen des Innovationsbüros:

Ja

Nein



nutriCARD

KOMPETENZCLUSTER für ERNÄHRUNG
und KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT

Seminar

Reformulierung in der Außerhausverpflegung, Gastronomie und Catering – Möglichkeiten, Grenzen und Herausforderungen

4. März 2020, Halle (Saale)

Eine gemeinsame Veranstaltung mit



QualitätsManagement
Produktentwicklung



www.cff.de

Reformulierung in der Außer- hausverpflegung, Gastronomie & Catering: Möglichkeiten, Chancen und Herausforde- rungen

Inhalte

- Innovationen und Food-Trends im Außer-
hausmarkt, Gastronomie und Gemein-
schaftsverpflegung sowie Catering
- Hintergrund, aktueller Stand und Ausblick zu
Reduktions- und Reformulierungsstrategien
- Alternative Rohstoffe zu Zucker, Fetten/Ölen
und Salz
- Einsatz neuer Technologien und Verarbei-
tungsverfahren
- Potentiale und Hemmnisse bei der Redukti-
on/Reformulierung
- Vorstellung ausgewählter Beispiele aus der
Praxis
- Kundenakzeptanz gegenüber reformulierten,
rezepturveränderten Lebensmitteln und Mar-
ketingstrategien

Referenten

Marion Klaus (QMP Qualitätsmanagement & Produktentwicklung GmbH Jena)

Marion Klaus arbeitet seit 2017 im Bereich Produkt-
entwicklung und Qualitätsmanagement bei QMP.
Vorher arbeitete sie über 10 Jahre in verschiedenen
Unternehmen der Ernährungswirtschaft – in der
Süßwaren- und Backwarenbranche sowie der Stärke-
industrie.

Die QMP GmbH ist im Bereich Lebensmittelsicher-
heit, Qualitätsmanagement und Produktentwicklung
tätig. Neben der Einführung und Prüfung von
HACCP- & QM-Systemen (IFS, BRC, etc.) hat sich
QMP auf die Entwicklung von gesundheitsoptimierten
Lebensmitteln spezialisiert (www.qmp-jena.de).

Jennifer Zamanifar (Teamleiter Lebensmittel CFF GmbH & Co. KG)

Seit 2011 ist Jennifer Zamanifar bei der CFF GmbH &
Co KG beschäftigt. Sie startete als Produkt-Mana-
gerin für den Asien-Pazifik-Raum und übernahm
darauf Key-Account Länder wie Australien, Russland,
Italien und die Türkei. Seit 2014 führt Sie das Team
Lebensmittel, welches sich mit dem Verkauf von
SANACEL® Ballaststoffen und der Entwicklung von
ballaststoffreichen Lebensmitteln beschäftigt.

Die CFF GmbH & Co KG ist eines der marktführen-
den Unternehmen in der Ballaststoffherstellung.
Diese werden ausschließlich aus nachwachsenden
Rohstoffen produziert, z.B. Weizen, Hafer, Zucker-
rohr u.a.. Der Produktionsstandort in Gehren ist ISO
22.000 zertifiziert und entspricht höchsten QM-
Normen (www.cff.de).

Termin

4. März 2020, 10.00 – 15.00 Uhr

Veranstaltungsort

Institut für Ernährungswissenschaften
Seminarraum E.12
Von-Danckelmann-Platz 2
06120 Halle (Saale)

Anmeldung

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte das umsei-
tige Formular.

**Um Rückmeldung wird bis zum
31. Januar 2020 gebeten!**

Kosten

Das Seminar wird kostenfrei angeboten!
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Die Veranstaltung richtet sich an:

- Betriebsleiter/innen
- Küchenleiter/innen
- Köche/innen
- Produktentwickler/innen
- Ökotrophologen/innen