

## Informationen

### Ansprechpartner

Dr. Toni Meier

Innovationsbüro **nutriCARD**

t: 0345 - 55 22 650

e: [toni.meier@landw.uni-halle.de](mailto:toni.meier@landw.uni-halle.de)

w: [www.nutricard.de](http://www.nutricard.de)

### Veranstaltungsort

Die Veranstaltung wird als Webinar angeboten.

### Anmeldung

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte das Formular unter folgendem Link:

[www.t1p.de/p1hp](http://www.t1p.de/p1hp)



**nutriCARD**

KOMPETENZCLUSTER für ERNÄHRUNG  
und KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT

## Webinar

### Nutri-Score: Quo vadis? Bisherige Erfahrungen, Best-Practice und Fall- stricke



25. Februar 2021

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



DLR Projektträger

## Nutri-Score: Quo vadis?

### Bisherige Erfahrungen, Best-Practice-Beispiele und Fallstricke

#### Input "Möglichkeiten zur Bestimmung der gesundheitlichen Qualität von Lebensmitteln in der Praxis"

- Referent: **Frank Forner**
- Vorstellung, Einordnung und State-of-the-art verschiedener Food-Rating-Ansätze (NuVal/ONQI, Nutri-Score, Health Star Rating, Guiding Star, nutri-RECIPE, etc.)
- Diskussion von Stärken und Schwächen

#### Vortrag "Nutri-Score: Aktuelles aus Praxis und Politik sowie zukünftige Herausforderungen"

- Referentin: **Stephanie Neininger**
  - Bisherige Erfahrungen seit der Einführung des Nutri-Scores
  - Wichtige Hinweise zur Rechtssicherheit und Markenrecht? Rechtlicher Status?
  - Wie funktioniert das Registrierungsverfahren? Wo finde ich Unterstützung?
  - Wie wird der Nutri-Score berechnet? Welche Sonderregelungen gelten? Gibt es Ausnahmen?
- Vorstellung ausgewählter Best-Practice-Beispiele

## Referenten

**Frank Forner** (Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, M.Sc. Ernährungswissenschaften)

Frank Forner promoviert am Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften zum Thema Nährstoffindizes und bioaktive Pflanzenstoffe. In diesem Rahmen hat er den nutriRECIPE-Index mitentwickelt, welcher die Nährstoffdichte von Lebensmitteln bewertet. Aktuell arbeitet er in einem Kooperationsprojekt mit der TU Ilmenau daran, diese Lebensmittelbewertung zusätzlich mit Nachhaltigkeitsinformationen zu verknüpfen, und via App für den Endverbraucher im Supermarkt verfügbar zu machen.

**Stephanie Neininger** (Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH)

Stephanie Neininger besitzt einen Master in Lebensmittelwirtschaft und hat im Laufe Ihrer Karriere mehrjährige Erfahrung sowohl in der praktischen Laborarbeit als auch im Qualitätsmanagement eines internationalen Messtechnik-Unternehmens gesammelt. Seit 2018 betreut Sie Eurofins Kunden vorrangig im süddeutschen Raum und wirkt an übergreifenden Projekten und in Arbeitskreisen im Eurofins Netzwerk mit, u.a. in den Bereichen Lebensmittelkennzeichnung (Nutri-Score) sowie Bio-Lebensmittel.

## Termin

25. Februar 2021, 10.00 – 13.00 Uhr

## Veranstaltungsort

Die Veranstaltung findet als Webinar statt.

## Anmeldung

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte den Link auf der Rückseite!

**Um Rückmeldung wird bis zum 4. Januar 2021 gebeten!**

## Kosten

Das Seminar wird kostenfrei angeboten!  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.