



30. OKTOBER 2026 REDUCTION2030

Das Technologie-Seminar für weniger Salz, Zucker und Fett in Ferticlebensmitteln

Reduction2030 – nach Reduction2020 und Reduction2025 geht das Erfolgsformat des Technologie-Seminars für weniger Zucker, Fette und Salz in die Fortsetzung. Die technologischen Herausforderungen für Lebensmittelhersteller sind in Zeiten moderner Ernährungsweisen und mit Blick auf Debatten über hochverarbeitete Lebensmittel, (Zucker)Steuern und Public Health aktueller denn je. Reduction2030 bringt Sie auf den aktuellen Stand – vom Produktentwickler bis zum Geschäftsführer, vom Start-Up bis zum Großkonzern.

Das sind die Themen:

Ultra Processed Food-Debate: Technology und Public Health, State of the Art: Zucker- und Fett, Sensory Science.



PROGRAMM

09:15 – 09:45

RÜCKBLICK UND INTRO
REDUCTION 2020 BIS 2030
- DR. MALTE RUBACH -

10:00 – 11:00

ULTRA PROCESSED FOOD I
TECHNOLOGY DEBATE
- PROF. STEFAN TÖPFL -

11:15 – 12:15

ULTRA PROCESSED FOOD II
PUBLIC HEALTH DEBATE
- PROF. DR. JOHANNES
ERDMANN -

13:00 – 14:00

DEEP DIVE IN SENSORY
SCIENCE - ZIELGERICHTETE
ZUCKER-, SALZ- UND
FETTREDUKTION IN
LEBENSMITTELN
- PROF. HELGE FRITSCH -

14:15 – 15:15

STATE OF THE ART
ZUCKER-REDUKTION
- PROF. STEFAN TÖPFL -

15:30 – 16:30

STATE OF THE ART
FETT-REDUKTION
- CHRISTIAN ZACHERL -

30.10.2026

09:15 – 16:45

DEUTSCHES HERZZENTRUM
MÜNCHEN

ANMELDUNG UND WEITERE INFORMATIONEN:

<https://reduction2030.de/>