

10.07.2014 – 09:02 Uhr

Unternehmen wie Unilever, Nestlé, Barilla und Tesco geben im Zuge von The Reformulation Series 2014 Einblick in ihre Strategien zur Natrium-, Zucker- und Fettreduktion

London (ots/PRNewswire) -

Als Reaktion auf die steigende Verbrauchernachfrage und die regierungsseitig geplante Gesetzgebung zur Senkung des Natrium-, Zucker- und Fettgehalts in Lebensmitteln und Getränken hat Food ingredients, der weltweit führende Veranstalter von Business-Networking- und Weiterbildungsereignissen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, eine technische Konferenzreihe zusammengestellt, bei der die jüngsten Entwicklungen im Bereich der Reformulierung von Natrium, Zucker und Fett im Vordergrund stehen.

Im Anschluss an Nestlés Versprechen, den Salzgehalt seiner globalen Lebensmittelmarken weiter zu reduzieren, um die WHO-Zielvorgabe von täglich 5 g Salz pro Person bis 2025 einzuhalten, wird Henri-Pierre Lenoble, Manager des Geschäftsbereichs Ernährung, Gesundheit und Wellness bei Nestlé Food, die Beweggründe des Unternehmens zur Einhaltung dieser Zielvorgabe erläutern und zudem auf praktische Aspekte einer weiteren Senkung des Salzgehalts eingehen - angefangen bei Kostenauswirkungen über technische Hürden bis hin zu gesünderen Verbraucherprodukten und Auswahlmöglichkeiten.

Und da Tesco nun all seinen Zulieferern vorschreibt, Zuckerzusätze aus Getränken für Kinder zu entfernen, wird Tescos Einkaufsleiter der Kategorie Softdrinks und Saft David Beardmore erörtern, wie genau das Unternehmen beabsichtigt, diese Strategie im Verbund mit den Herstellern umzusetzen und die sich dabei ergebenden technischen Herausforderungen zu überwinden.

Dies sind nur einige Höhepunkte der ohne Zweifel hochinformativen 2,5-tägigen The Reformulation Series, die Ihnen unvergleichliches Fachwissen, Networking-Gelegenheiten sowie Branchenkenntnisse im Zusammenhang mit der Natrium-, Zucker- und Fettreduktion in Europa bietet.

The Reformulation Series besteht aus Einzelkonferenzen zum Thema Natrium- und Zuckerreduktion und einem eingehenden Praxisworkshop zum Thema Fettreduktion. Ob Sie nur einen Tag bleiben oder die gesamte Veranstaltung mitverfolgen: Neben beispiellosen Programminhalten werden Sie von exklusiven Networking-Gelegenheiten mit Branchenführern profitieren. Tauschen Sie sich mit Fachkräften aus den Bereichen F&E und Innovation aus, die an den jüngsten Entwicklungen und Weiterbildungsmöglichkeiten im Zusammenhang mit der Reformulierung von Produkten zur Senkung des Natrium-, Zucker- und Fettgehalts interessiert sind.

Zahlreiche Hauptredner aus dem internationalen Raum haben ihre Teilnahme an der diesjährigen Veranstaltung bereits verbindlich bestätigt, darunter Experten von Unilever, Nestlé, Barilla, Beneo, Tesco, AB Sugar, World Health Organization, Leatherhead und viele weitere mehr!

Nähere Informationen finden Sie ebenso wie die Anmeldung auf <http://www.fi-reformulation.com>.

Informationen zu Fi Conferences:

Fi Conferences ist ein Ableger der Fi Global, deren weltweit führende Veranstaltung zum Thema Lebensmittelzutaten im Jahr 2015 ihr 27-jähriges Bestehen feiert und über 25.000 Besucher in ihren Bann zieht. Fi Conferences bietet anspruchsvollste Programminhalte und veranstaltet seine beliebten Konferenzen entweder als Einzelveranstaltung oder im Rahmen der Messe. Im Vordergrund stehen dabei die dringlichsten Probleme, die Hersteller und Zulieferer aus dem Bereich Lebensmittel- und Getränkezutaten heute bewältigen müssen. Fi Conferences bietet alle erforderlichen Informationen und Einblicke, die Fachleute aus den Bereichen Forschung und Entwicklung, Produktentwicklung, Innovation und Marketing von Zusatzstofflieferanten sowie Nahrungsmittel- und Getränkeherstellern benötigen. <http://www.figlobal.com/global/conferences>

Fragen zur Anmeldung und Preisgestaltung richten Sie bitte an:

Oliver Brunetti, Publikumsmanager
Fi Conferences
T: +44(0)207-955-3967
E: oliver.brunetti@ubm.com

Fragen zum Sponsoring und zu Event-Partnerschaften richten Sie bitte an:

Jacques Bonfrer, Sponsoring- und Vertriebsmanager
Fi Conferences
T: +31(0)20-409-9584
E: jacques.bonfrer@ubm.com

Fragen zu Referenten richten Sie bitte an:

Kate Sharman, leitende Produzentin der Live-Inhalte und Konferenz

Fi Conferences

T: +31(0)20-4303-402

E: kate.sharman@ubm.com

Presse- und Marketinganfragen richten Sie bitte an:

Dominique Caron, Marketing-Managerin

Fi Conferences

T: +31(0)20-4303-403

E: dominique.caron@ubm.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100050950/100758858> abgerufen werden.