

Die bayerischen Ernährungstage 2019: Das Symposium am 27.06.2019

Allgemeine Informationen zu den Ernährungstagen 2019 finden Sie hier: www.ernaehrungstage.de sowie das vollständige Programm des Symposiums hier: www.ernaehrungstage.de/symposium

Referentenübersicht

Digitale Identitäten und Marken

Jens Lönneker, Rheingold Salon

Neue Technologien verändern unser Selbstverständnis, unsere Perspektive auf die Welt und damit auch unser Verhältnis zum Essen und Trinken. Denn dass wir Essen und Trinken, um unseren Hunger und unseren Durst zu stillen, ist ‚nur‘ die physiologische Dimension der Ernährung. Es gibt immer auch ein zentrales psychologisches Moment: Wir essen, um Familie herzustellen oder um zu verführen. Wir trinken, um uns zu verbrüdern oder um zu entschlacken und zu reinigen. Das psychologische Moment wandelt sich stark im Laufe der Zeit und stellt Marken im Bereich von Food und Beverages immer wieder vor neue Herausforderungen. Welche Chancen und Begrenzungen entwickeln sich im Zeitalter digitaler Identität für die Markenführung? Welche Befürchtungen behandeln Menschen heute beim Essen und welche Erwartungen richten sie an Marken?

Vortragszeit: 10:30 Uhr

Personalisierte Ernährung

Prof. Dr. Christian Sina,

Institut für Ernährungsmedizin, Universitätsklinikum Schleswig-Holstein

Es ist an der Zeit, Ernährung individuell zu betrachten. Ernährungsbedingte Erkrankungen nehmen weltweit stark zu und sind wesentliche Ursache für die Entwicklung von Adipositas und Folgeerkrankungen. Ernährungsumstellungen im Rahmen von Diäten zeigen in Studien kurzfristige Effekte. Eine nachhaltige Gewichts- und Stoffwechselloptimierung findet in der Regel in weniger als 15 % der Fälle statt. Die Gründe hierfür sind vielfältig und komplex. Ein wesentlicher Faktor ist die Tatsache, dass Diäten auf Verzicht beruhen. Sich einer Ernährung zu unterwerfen, die nicht dem eigenen Geschmack entspricht, erfordert zu viel Anstrengung, um langfristig erfolgreich zu sein. Ein weiterer wesentlicher Faktor ist stark interindividuelle Verstoffwechsellung von Lebensmitteln. Ziel muss es also sein, entlang von eigenen Ernährungspräferenzen und in Abhängigkeit von der individuellen Stoffwechselsituation Ernährungsanpassung vorzunehmen, die nachhaltige Körpergewichtsregulation ermöglichen. Dieses Ziel verfolgt personalisierte Ernährung. Die technischen Voraussetzungen – der Einsatz von Apps, moderner Sensoren und künstlicher Intelligenz – machen es möglich, aus zigtausenden individueller Datensätze Algorithmen zu entwickeln.

Zusätzlich besteht zunehmend die Bereitschaft und der Wunsch der Menschen, sich und ihren Körper besser zu verstehen und zu optimieren. Beide Dinge zusammen – technischer Fortschritt und Akzeptanz in der Bevölkerung – sind die Grundlage für die Ernährung der Zukunft.

Vortragszeit: 10:50 Uhr

Technologie-unterstützte Ernährungsberatung – was ist der Nutzen?

Dr. med. Dirk Krause, Oviva Deutschland

Ernährungsmitbedingte Krankheiten nehmen eine immer größere Bedeutung in der Gesundheitsversorgung ein. Vor allem Adipositas und Typ II Diabetes stellen das Gesundheitssystem und die gesamte Gesellschaft vor große Herausforderungen. Technologie-unterstützte, mobile Ernährungsberatung kann in der interdisziplinären Versorgung mit individueller Beratung und strukturierten Programmen neue Akzente setzen, für bessere Ergebnisse sorgen.

Vortragszeit: 11:20 Uhr

Clean Eating – Der Einfluss der Digitalisierung auf die Ernährung

Prof. Peter Wippermann, Trendbüro Hamburg

Essen und Trinken hat sich von der Lust zur Disziplin gewandelt. Das Internet machte es möglich. Der Blick in den Spiegel wurde durch das Selfie ersetzt. Seitdem setzen idealisierte digitale Vorbilder die Maßstäbe für unser Selbstbild. Der eigene Körper ist zur Designaufgabe geworden. Essen und Trinken wurde Managementaufgabe. Wearables ermöglichen die Kontrolle von Ernährung und Bewegung. Clean Eating ist die praktizierte Transparenz der Nahrungsaufnahme, von der Erzeugung bis zur Wirkung auf den Körper.

Vortragszeit: 11:40 Uhr

Digitale Landwirtschaft – vom Anbau bis auf den Teller

Jan-Hinrich Späth, Bosch Software Innovations GmbH

Fachliches Know-how und fundierte Entscheidungen sind in allen Bereichen der Landwirtschaft enorm ausschlaggebend. Die Vernetzung von Feldern, Ställen und Maschinen ist bereits seit Jahren im Gange. Die Daten, die durch zahllose Sensoren und andere Helfer gesammelt werden, sind nicht alleine der Schlüssel zur Effizienz. Es sind klare und nachvollziehbare Vorhersagen, die gerade im arbeitsintensiven Alltag der Landwirtschaft besonders wertvoll sind. Welche Rolle spielen dabei datenbasierte, digitale Services in der gesamten Wertschöpfungskette der Landwirtschaft – vom Anbau bis auf den Teller? Dieser Frage geht Jan-Hinrich Späth von der Bosch Software Innovations GmbH in seinem Vortrag auf den Grund.

Vortragszeit: 13:30 Uhr

Digitalisierung in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung

Dr. Marc Mauermann, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung

Die Digitalisierung der Lebensmittelproduktion bietet die Möglichkeit, auf wachsende Komplexitäten in der Lebensmittelproduktion, sich verändernde Wertschöpfungsnetzwerke und Konsumentenwünsche zu reagieren. Hohes Potential und großer Nutzen wird in der Verbesserung der Lebensmittelsicherheit, der Erhöhung der Transparenz für Verbraucher und in Lieferantbeziehungen sowie in einer höheren Produktionseffizienz gesehen.

Im Vortrag werden Umsetzungsbeispiele aus dem EiT Food Projekt „Digital Twin Management“ zum Thema Lieferantenbeziehung und Lebensmittelsicherheit vorgestellt (www.eitfood.eu)

Zur Verbesserung der Produktionseffizienz wird ein Ansatz vorgestellt, der menschliche Erfahrungen (Maschinenbediener), Maschinenzustände und maschinellem Lernen miteinander verknüpft. Mit entsprechend angelernten Systemen können z.B. Maschinenbedienern Hilfestellungen bei der Störungsbeseitigung gegeben werden und die Ausfallzeiten gesenkt werden.

Vortragszeit: 13:50 Uhr

Digitalisierung in der Gemeinschaftsverpflegung

Thomas Mertens, S.A.M GmbH

Rasant in die Zukunft! Wie wir Arbeitsplätze neu definieren mit digitalen Werkzeugen, willkommen am Puls der Zeit. Wer praktische Erfolge feiern möchte, sollte sich nicht auf graue Theorie verlassen. Deshalb zeichnen sich alle unsere Projekte vor allem durch eins aus: praxisorientiertes Lernen.

Vortragszeit: 14:10 Uhr

Digitale Ernährungskommunikation in verschiedenen Lebensphasen

Dr. Kerstin Dressel, enable-Cluster

Digitalisierung durchdringt immer weitere Bereiche unsere Lebenswelt. Aber können digitale Mittel auch dazu beitragen, dass wir uns gesünder ernähren? Können wir mithilfe von Apps, Games und Avataren Menschen motivieren, ein besseres Essverhalten zu zeigen? Welche Möglichkeiten bietet 3D-gedrucktes Essen für Menschen mit Schluck- und Kaubeschwerden? Lässt sich mithilfe von digitalen Lösungen Dehydrierung im Alter reduzieren? Der Ernährungsforschungscluster enable beschäftigt sich mit solchen und anderen Fragen und präsentiert Erkenntnisse nach drei Jahren Forschung.

Vortragszeit: 14:40 Uhr

Virtuelle Reise in den Körper

Johannes Atze, CAT PRODUCTION GmbH

„Seit Jahren ist bekannt, dass es mit der Patientenkompetenz, speziell in Deutschland, nicht sehr weit her ist. Eigentlich verwunderlich, da doch im Zeitalter des Internets jede Information auf Knopfdruck zugänglich ist. Die Informationen wären da, aber diese Informationen sind textlastig, mit akademischem Vokabular für den Bürger unverständlich gemacht und selten mit guten visuellen Medien versehen. Diese, nicht neue Erkenntnis, war für uns, dem Team der CAT PRODUCTION GmbH, der Grund, über viele Jahre aufgebautes Wissen aus der Produktion von technischen und wissenschaftlichen Animationen auf die Medizin zu fokussieren. Zusammen mit KERN haben wir speziell für die Ernährungstage 2019 eine interaktive Reise in den Körper entwickelt, die vor allem visuell mit wenigen Worten erklärt, warum es so wichtig ist, sich regelmäßig aktiv zu bewegen. Die entstandene Produktion kann medienübergreifend eingesetzt werden, beginnend vom linearen Video in 2D und als 360-Grad-Reise, als App, bis hin zur interaktiven Anwendung für VR-Brillen. Diese Reise wird von der bewegungsarmen Sophie im Sessel und der sportlich aktiven, laufenden Sophie begleitet. Auf der Reise durch den Körper wird im Brustraum, in der Lunge, in den Arterien, im Herz, bei den Knochen und Muskeln und im Gehirn Station gemacht und vor Ort, bei diesen Organen, die positiven Auswirkungen regelmäßiger aktiver Bewegung in Szene gesetzt.“

In der Präsentation zeigen wir, was inzwischen in der Medizinvisualisierung möglich ist und welche Tools zur Verfügung stehen, um mit überschaubarem Aufwand ein und denselben Content auf allen derzeit üblichen Medien zum Einsatz zu bringen. Wir wollen klar machen, dass quasi in einem Arbeitsschritt Material zur Verfügung gestellt werden kann, mit dem vom Kindergartenkind bis hin zur älteren Generation einfach und verständlich medizinisches Wissen über alle Medien vermittelt werden kann. Mangelnde Patienten- und Gesundheitskompetenz könnte deshalb auch bei uns bald der Vergangenheit angehören.“

Vortragszeit: 15:00 Uhr

Mensa 2.0

Olga Graf, Food Kompanions

Olga Graf, Mitgründerin von Food Kompanions wird in ihrem Vortrag mögliche Zukünfte für die Hochschulkantine aus dem Innovationsprojekt Mensa 2.0 (eine Kooperation mit dem KERN und der Adalbert Raps Stiftung) vorstellen. Durch qualitative, auf den Menschen ausgerichtete Forschung, sind Szenarien einer Zukunfts-Mensa entstanden, welche die Bedarfe von Nutzer*innen und Umwelt integrieren und den rasanten gesellschaftlichen Veränderungen im digitalen Netzzeitalter gerecht werden. Vier Zukunftsszenarien widmen sich Themen wie Agilität, Kreislaufwirtschaft, Foodpreneurship, Naturfaszination oder neuem Lernen und Arbeiten im digitalen Zeitalter.

Vortragszeit: 15:20 Uhr

Kontakt für Presseanfragen und -anmeldung:

Stefanie Seidl
Pressebüro Ernährungstage 2019
c/o factum GmbH
Leopoldstraße 54
80802 München

Tel.: +49 89 / 80 91 317 - 40

Mobil: +49 / 152 3408 7464

E-Mail: seidl@factum-pr.com