

Innovationsgipfel: Personalisierte Ernährung

Kategorie: [Food](#), [Messen](#)

Erschienen am: 3. September 2019

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr in Lübeck kommt der Innovationsgipfel Newtritionx X. 2019 nach Köln. Am zweiten Tag der Anuga lädt das Branchennetzwerk Food Regio Entscheider aus der Lebensmittelindustrie, dem Handwerk und dem Handel ein, um sich über die neuesten Erkenntnisse und Entwicklungen aus dem Bereich der Personalisierten Ernährung zu informieren. Die Teilnehmer erwartet ein hochkarätiges Programm mit Vorträgen aus Wissenschaft und Forschung sowie Konzepte zur praktischen Umsetzung.

Einen ersten Überblick liefert Michael Gusko, Vorsitzender der Food-Regio-Fokusgruppe Personalisierte Ernährung und Managing Director von Good Mills Innovation. Er stellt vor, welche Möglichkeiten die Personalisierte Ernährung für Industrie und Handel bietet und welche Rolle dabei der moderne Verbraucher spielt.

Prof. Dr. med. Christian Sina, Direktor des Instituts für Ernährungsmedizin an der Universität zu Lübeck, präsentiert den „Status Quo der Personalisierten Ernährung“. Er fasst die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zu Mikrobiom und Metabolom zusammen. Sein praxisorientierter Ansatz beruht dabei auf unterschiedlichen Ernährungstypen. Wie genetische Faktoren unseren Stoffwechsel und unseren Nährstoffbedarf beeinflussen, beleuchtet Prof. Dr. Ahmed El-Sohemy. Er hat den Lehrstuhl für Nutrigenomik an der Universität von Toronto inne und ist Präsident des Biotechnologie-Startups Nutrigenomix.

„Wie verändert sich die Landschaft in der Ernährungsindustrie?“ fragt Dr. André Boorsma, Senior Researcher Life Sciences beim niederländischen Forschungsunternehmen TNO. Unter dem Begriff Digital Health stellt Boorsma Tools und datenbasierte Lösungen für eine individuelle Gesundheits- und Ernährungsberatung vor.

Die Brücke zum Einzelhandel beschreitet Ignace De Nollin, Managing Director von Smart With Food. Er stellt die Frage, wie der traditionelle Handel in Zeiten von Personalisierung und Individualisierung und wachsenden Ansprüchen der Verbraucher in Sachen Transparenz und Komfort mithalten kann. Unter dem Titel „Shopper Marketing“ spricht Nick Holzherr über die Möglichkeiten, die sich für den Handel durch die Verknüpfung von Daten bieten. Holzherr ist CEO des britischen Unternehmens Whisk, das eine gleichnamige App für personalisierte Einkaufslisten entwickelt hat.

Dominik Burziwoda ist Geschäftsführer und Gründer von Perfood. Mit seinem Programm MillionFriends bietet das Startup seinen Kunden individuelle Ernährungsempfehlungen auf Basis von Blutzuckertests und einer Mikrobiomanalyse. Burziwoda sieht die Personalisierte Ernährung als Dienstleistung, mit der sich die Kundenbindung intensivieren und damit der Umsatz verbessern lässt.

Auf die Anforderungen an Unternehmen und Start-ups geht Dr. Simone K. Frey in ihrem Vortrag ein, in dem sie die Chancen und Grenzen der Personalisierten Ernährung erläutert. Die Gründerin von Nutrition-Hub und Future of Nutrition in Berlin thematisiert die Entwicklung vom Unternehmenskonzept zum Start-up. Darüber hinaus wird es noch weitere Beiträge von versierten Experten und Spezialisten geben.

Die Moderation des Newtritionx X. Innovationsgipfels übernimmt erneut Prof. Dr. med. Yong-Seun Chang-Gusko, Professorin für Gesundheits- und Sozialmanagement an der FOM Hamburg. In einer begleitenden Ausstellung stellen sich Referenten und Sponsoren vor – Pausen und ein Get together im Anschluss an die Veranstaltung bieten Gelegenheit zum persönlichen Austausch.

PROZESSTECHNIK-PORTAL

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie
<https://www.prozesstechnik-portal.com>

Die eintägige Veranstaltung findet am 6. Oktober 2019 von 10.00 bis 17.30 Uhr im Rheinsaal der Kölnmesse statt. Weitere Informationen zu dem Event finden Interessierte unter newtritionx.com. Eine Anmeldung ist unter foodregio.de/Newtritionx möglich.