

In jeder Lebensphase das passende Lebensmittel

Im Zentrum der diesjährigen DLG-Lebensmitteltage steht der demographische Wandel – diskutiert werden Möglichkeiten für Lebensmittelerzeuger, auf die unterschiedlichen, ernährungspolitischen Bedürfnisse verschiedener Altersgruppen zeitgemäß umzugehen

Das Zukunfts- und Diskussionsforum, die DLG-Lebensmitteltage (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) finden heuer am 25. und 26. September in der Universität Schloss Hohenheim bei Stuttgart statt. Im Mittelpunkt des Fachprogramms steht das Thema „In jeder Lebensphase das passende Produkt?“, das sich mit der Entwicklung zielgruppenspezifischer Produktkonzepte beschäftigt. Zukunftsfähige Lebensmittel im Zusammenhang mit dem demographischen Wandel bedeuten einerseits, auf die Bedürfnisse einer älter werdenden Gesellschaft einzugehen, aber auch die steigende Zahl von Kleinhaushalten unterschiedlicher Altersklassen und die Individualisierung des Konsums zu berücksichtigen. Liegt der richtige Weg in der strengen Zielgruppenfokussierung bzw. -abgrenzung oder eher im intensiv durchdachten „Design for all“ mit der Gebrauchstauglichkeit im Fokus? Welches sind die Erfolgsfaktoren von Produktkonzepten, die sowohl den Geschmack als auch die ernährungsphysiologische bzw. altersgerechte Funktionalität des Produkts und das einfache Handling der Verpackung berücksichtigen? Wie gelingt es, die gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelkennzeichnung zu erfüllen und die Produktinformationen auch gleichermaßen dem Konsumenten optimal nachvollziehbar zu machen?

Eine aktuelle Studie zu diesem Thema, die die DLG zusammen mit dem Marktforschungs-Institut rheingold durchführt, präsentiert Ergebnisse, die dann in zwei Foren aus der Perspektive der Lebensmittelsensorik und der Verpackung vertieft werden. In einer zweiten Studie zum Thema „Food Information Design 2020“ informieren die österreichische Trendforscherin Hanni Rützler und die Design-Spezialisten Veronika Egger über zukünftige Entwicklungen im Bereich von Verpackungen.

DLG Sensorik Awards

Vorab jedoch ist der erste Tag des Branchentreffs dem wissenschaftlichen Nachwuchs gewidmet: Junge Lebensmittelsensoriker präsentieren ihre wissenschaftlichen Arbeiten, aus denen eine Experten-Jury dann den Gewinner des „DLG Sensorik Awards 2013“ ermittelt. Die Verleihungen der Auszeichnung „Preis der Besten“ für langjährige Produktqualität für Backwaren und Getränke sowie die des PriMax an die internationale Milchwirtschaft runden das Programm ab.

(Red./DLG)

Anmeldeunterlagen sowie das detaillierte Programm ist erhältlich unter:

DLG

Eschborner Landstraße 122

60489 Frankfurt am Main

Tel.:+49 (0)69/24788-218

E-Mail: Food@DLG.org

www.DLG.org/Lebensmitteltage

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at