

Interaktiver Workshop

# Getränkeentwicklung im Spannungsfeld globaler Trends

08. März 2018, 56564 Neuwied

## Die Themen

### Herausforderung Getränkeentwicklung

Globale Trends beeinflussen Produktrends – was bedeutet das für die Entwicklung neuer Getränkekonzepte? Wie sind Färbung, Aromatisierung und Süßung davon betroffen? Welche funktionellen Inhaltsstoffe sind im Trend und versprechen Erfolg?

Ideen entstehen nicht im Büro. Lernen Sie Trends nicht aus der Ferne kennen, sondern hautnah vor Ort und setzen Sie eigene Ideen in die Praxis um.

## Die Inhalte

Die TeilnehmerInnen erarbeiten in Kleingruppenarbeit neue Getränkekonzepte, die Antworten liefern auf die Herausforderungen eines umkämpften Marktes.

Funktionale Rohstoffe, insbesondere lösliche Ballaststoffe, polyphenolreiche Extrakte, natürliche Pflanzenkonzentrate zur Färbung von Getränken, natürliche Aromen und Abrundungsaromen, Zuckerreduzierung bzw. Zuckerersatz bilden die zentralen Inhalte des **interaktiven Workshops**.

## Die Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Verantwortliche aus der Fruchtsaft-Industrie, der Fruchtwein-Industrie, der Erfrischungsgetränkeindustrie und der Mineralbrunnenindustrie mit folgenden Tätigkeitsschwerpunkten:

- Produktentwicklung
- Qualitätsverantwortliche
- Marketing
- Berater aus der Zulieferindustrie

## Der Treffpunkt

**food akademie\***

Tagungsküche EG

Friedrichstraße 36

56564 Neuwied

[www.food-akademie.de](http://www.food-akademie.de)

\* direkt neben dem food hotel in Neuwied

Interaktiver Workshop

# Getränkeentwicklung im Spannungsfeld globaler Trends

08. März 2018, 56564 Neuwied

## Ihre Referenten

### Volker Zurowietz (Moderator der Veranstaltung)



seit Jan. 2017 : SWEETHOUSE GmbH & Co. KG  
Geschäftsführer

seit Nov. 2012: BEVZONE GmbH & Co. KG  
Geschäftsführer

Jan. 2012 - Dez. 2016  
Celanese Specialty Food Ingredients  
Technology Manager (früher Nutrinova Nutrition  
Specialties & Food Ingredients GmbH)

März 2005 - Dez. 2011 – Cargill B.V.  
· Senior Technical Advisor EMEA

· Technical Relationship Leader PepsiCo – Cargill; · Beverage Application  
Center Leader EMEA; · Technical Manager Bev EMEA

Mai 1994 - März 2005 – Symrise GmbH  
· Application Director Beverages EAME

März 1985 - April 1994 – Rudolf Wild Group  
· Leitung Applikation Deutschland

Ausbildung: University of Applied Science (Lemgo/ Deutschland),  
Diplom-Ingenieur Getränketechnologie

### SWEETHOUSE GmbH & Co. KG

SWEETHOUSE GmbH & Co. KG ist seit Januar 2017 eines der  
führenden Unternehmen im Bereich Zuckerreduzierung oder  
Zuckerersatz in Getränken und Lebensmitteln.

SWEETHOUSE ist global tätig und fokussiert sich zunächst auf  
Europa, Mittlerer Osten und Afrika, sowie Asien.

SWEETHOUSE baut auf langjährige Erfahrung mit Süßstoff-  
technologie seitens Nutrinova/ Celanese und bietet mit der  
Marke QORUS® innovative und patentierte Süßungssysteme der  
neuesten Generation mit zuckerähnlichem Geschmack an.  
Qorus® ist verfügbar im konventionellen sowie natürlichen  
Süßstoffbereich.

SWEETHOUSE bietet weiterhin langjährige technische Kom-  
petenz im Getränke- und Lebensmittelsektor zur Unterstützung  
an und erarbeitet gerne mit Kunden neue innovative Produkte  
und Konzepte.

SWEETHOUSE steht zur Seite in technischen Fragestellungen,  
wie Rezepturüberarbeitungen, Validierung und Optimierung von  
Produktionsprozessen, Qualitätsfragen und auch bei lebens-  
mittelrechtlichen Problemstellungen.

### Birgit Datschko-Art



Birgit Datschko-Art ist General Manager/  
Technical Director bei Foodarom Germany  
GmbH.

Sie leitet die Niederlassung in Deutschland  
und ist verantwortlich für das Entwicklungsteam  
in Europa.

Seit mehr als 30 Jahren ist Sie in der Aromen-  
branche als Senior Flavourist in unterschied-  
lichen Bereichen (Entwicklung/Vertrieb) tätig  
und hat ein breit verknüpftes Netzwerk

Ihr Arbeitsschwerpunkt liegt in der technischen  
Kundenbetreuung sowie der maß-  
geschneiderten Produktentwicklung.

### Foodarom Germany GmbH

Foodarom Inc. ist ein innovatives Aromenunternehmen mit  
kanadischen Wurzeln. Die Foodarom Germany GmbH ist ein  
Tochterunternehmen der Foodarom Gruppe und wurde vor zwei  
Jahren in Ganderkesee nahe Bremen gegründet. Dort befindet  
sich die Entwicklungs- und Vertriebszentrale für Europa.

Das Unternehmen bietet seinen Kunden maßgeschneiderte  
Aromen bzw. Aromenlösungen an, die deren Produkten eine  
persönliche Signatur verleihen.

Erfahrene Produktentwickler kennen den funktionellen  
Getränkemarkt sehr gut und wissen um den Einfluss  
verschiedenster Inhaltsstoffe in diesem Bereich.

Interaktiver Workshop

# Getränkeentwicklung im Spannungsfeld globaler Trends

08. März 2018, 56564 Neuwied

## Ihre Referenten

### Sarah Ringkamp



Sarah Ringkamp ist Getränkebetriebsmeisterin bei GNT Europa GmbH.

Schwerpunkte Ihrer Tätigkeit sind die technische Beratung von Getränkekunden sowie die Entwicklung und Betreuung neuer Konzepte und Produktentwicklungen.

### GNT Gruppe

Die 1978 gegründete GNT Gruppe ist der Pionier im Bereich Färbender Lebensmittel.

Sie ist heute global vertreten mit Niederlassungen in Amerika, Asien und Europa. Die GNT Gruppe ist der weltweit führende Anbieter Färbender Lebensmittel.

Das unabhängige Familienunternehmen stellt aus Lebensmitteln wie Früchten, Gemüse und essbaren Pflanzen Konzentrate her.

Die Konzentrate kommen in zahlreichen industriellen Anwendungen zum Einsatz – unter anderem in Süß- und Backwaren, Molkereiprodukten und Getränken.

Als natürliche Alternative zu Farbstoffen entsprechen sie dem Wunsch vieler Verbraucher nach gesunden Lebensmitteln, die frei von Zusätzen sind („Clean Label-Produkte“).

### Dr. Stefan Siebrecht



Dr. Stefan Siebrecht, studierte und promovierte in Bochum an der Ruhr-Universität im Fachbereich Chemie. Seit 1994 war er in verschiedenen Konzernen der Pharma- und Lebensmittelindustrie im In- und Ausland in den Bereichen Marketing und Entwicklung, Vertrieb und Business Development tätig.

Im Laufe seiner Tätigkeit hat er sich umfassendes Wissen über den Markt für gesundheitsfördernde Nährstoffe in den Bereichen Nahrungsergänzungsmittel (NEM), EBD, Sportlernahrung angeeignet.

Dr. Siebrecht ist Autor und Co-Autor von Fachbüchern, initiierte und betreute wissenschaftliche Studien und die Gründung der Fachzeitschrift Vitalstoffe.

Seit 2013 ist er Herausgeber einer eigenen Reihe von Gesundheitsbüchern und Patientenratgebern. 2013 und 2014 absolvierte er eine Ausbildung zum Mikronährstoffberater und Burn-Out-Berater und berät seit 2014 eigene Patienten.

### Taiyo GmbH

Seit der Gründung im Jahr 1946 hat sich die Firma Taiyo als Marktführer in der Entwicklung und Produktion von Emulgatoren, Stabilisatoren, Ei und Tee Inhaltsstoffe und hochfunktionelle Zutaten für die Lebensmittel- und Ergänzungsmittelindustrie etabliert.

Taiyo ist ein Pionier in der Entwicklung und Herstellung von funktionellen Inhaltsstoffen für die Lebensmittel-, Getränke-, medizinische Lebensmittel- und Pharmaindustrie.

Taiyo konzentriert sich auf die Entwicklung innovativer Zutaten aus natürlichen Quellen, die zum Schutz und zur Verbesserung der Gesundheit des menschlichen Körpers beitragen.

Interaktiver Workshop

# Getränkeentwicklung im Spannungsfeld globaler Trends

08. März 2018, 56564 Neuwied

Stand vom 15.10..2017, Änderungen vorbehalten

## Programm

---

Der Workshop findet in Form von Gruppenarbeit statt zur Erarbeitung von Getränkekonzepten mit anschließendem praktischen Teil zur Entwicklung der eigenen Getränkecreation.

10.00 h

Beginn der Veranstaltung

### Block 1

**Vorstellung der präsentierenden Unternehmen und Erläuterungen zu den im Workshop verfügbaren Produkten**

### Block 2 – Gruppenarbeit

**Definition globaler Trends und entsprechende Erarbeitung von Getränketrends**

Bio-Break und Kommunikationspause

### Block 3

**Entwicklung verschiedener Basisrezepturen**

(Gemeinsame Arbeit aller Teilnehmer)

Gemeinsames Mittagessen

### Block 4 – Gruppenarbeit

**Interaktive und praktische Entwicklung der kompletten Produktrezepturen an den Ständen der einzelnen Unternehmen**

Bio-Break und Kommunikationspause

### Block 5

**Präsentation und Verkostung der Produktcreationen der einzelnen Gruppen**

**Diskussion und Feedback**

ca.17.00 h

Ende der Veranstaltung

Ausgabe der Teilnehmerzertifikate