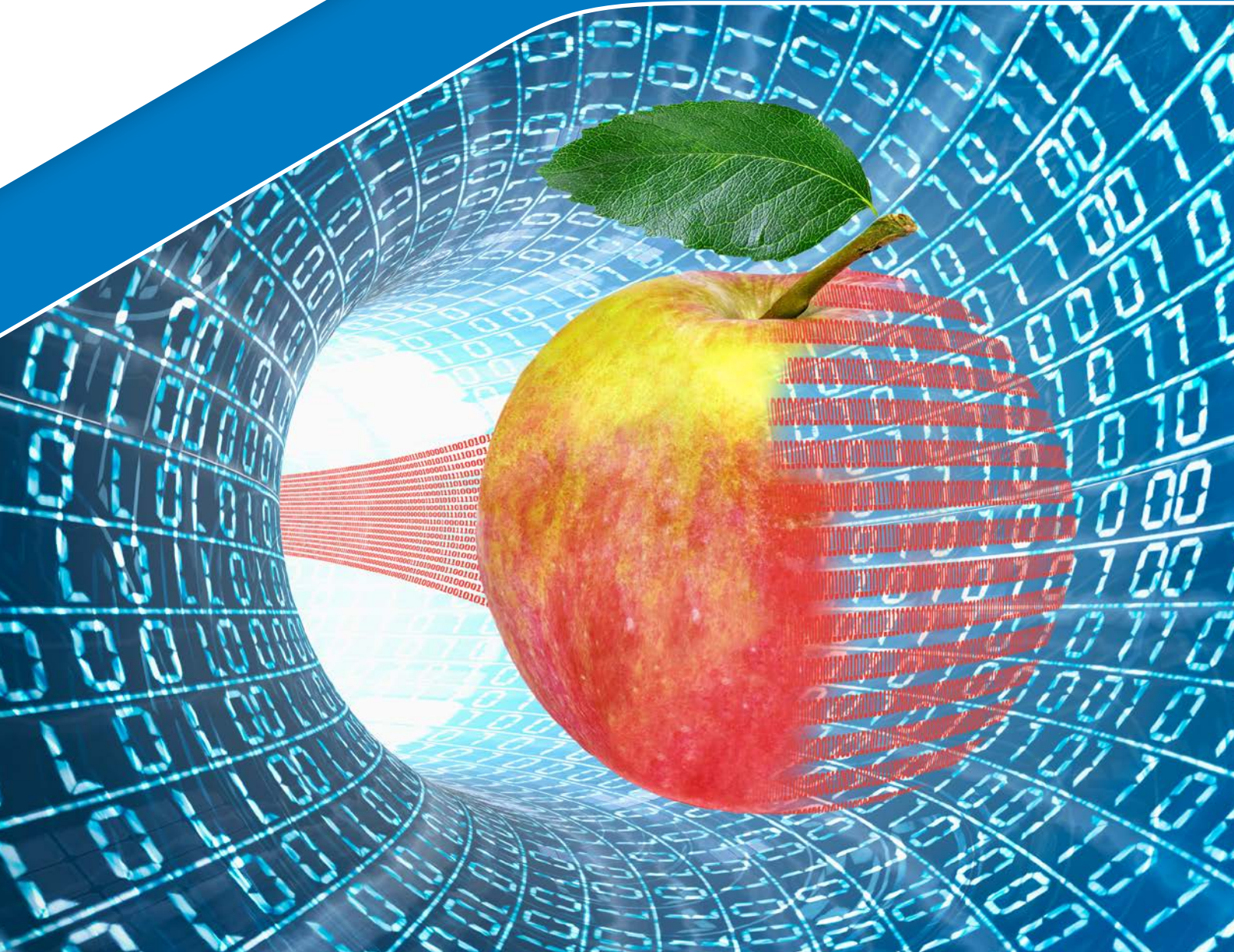


6. BZfE-Forum



Ernährung 4.0

Wie die Digitalisierung
unser Essen beeinflusst

1. September 2022
digital und interaktiv

digital & interaktiv

▶ Ernährung 4.0 – wie die Digitalisierung unser Essen beeinflusst

Intelligente Küchengeräte, Einkaufswagen und Smartwatches, Apps für Lieferdienste und Kochrezepte, Online-Bauernmärkte und Plattformen für Essensretter: Die Digitalisierung hat die Ernährungswelt deutlich vielseitiger gemacht. Industrie und Handel entwickeln und nutzen intensiv neue Technologien und die Daten, die jeder von uns jeden Tag hinterlässt. Algorithmen und künstliche Intelligenz sind die Basis dafür.

In einer auf allen Ebenen vernetzten „Ernährung 4.0“ steckt ein riesiges Potenzial für eine bessere Welt. Digitalisierung kann zum Beispiel

- ▶ die Lebensmittel- und Landwirtschaft nachhaltiger und produktiver machen,
- ▶ innovativen Start-Ups den Markteintritt erleichtern,
- ▶ für mehr Transparenz und Lebensmittelsicherheit sorgen,
- ▶ Ernährungsfachkräfte durch neue Beratungs-Tools unterstützen,
- ▶ der Forschung große Datenmengen zur Verfügung stellen und
- ▶ den Menschen ein gesundes und klimabewusstes Verhalten erleichtern.

Diese Chancen sollen beim 6. BZfE-Forum im Vordergrund stehen. Dazu werden Expertinnen und Experten anhand ausgewählter Beispiele erläutern, was heute bereits möglich ist und was in naher oder ferner Zukunft.

Gleichzeitig braucht es ein Bewusstsein für die Risiken der Digitalisierung. Denn je nachdem, welche Kriterien der Programmierung von Kühlschränken, Einkaufslisten-Apps oder der Sortieranlage für Gemüse zugrunde liegen, variieren deren Ergebnisse. Je nachdem, wer welche Daten für welche Zwecke sammelt und nutzt, wird unser Ernährungs- und Konsumverhalten in die eine oder andere

Richtung gelenkt. Das gilt genauso für die Aktivitäten in den Sozialen Medien, die von immer mehr Menschen genutzt werden.

Das Bundeszentrum für Ernährung lädt daher die gesamte Fachwelt dazu ein, sich intensiv mit dem Thema Digitalisierung und Ernährung auseinanderzusetzen. Es möchte eine breite gesellschaftliche Debatte anstoßen, um die großartigen Chancen zu nutzen und den Risiken zu begegnen. Dazu erhalten alle Teilnehmenden beim 6. BZfE-Forum einen spannenden Überblick über Grundlagen und Zusammenhänge und lernen viele praktische Beispiele kennen.

Nutzen Sie also die Gelegenheit zur Information und Inspiration, zum Meinungs- und Erfahrungsaustausch und zum Netzwerken. Dazu wird es auch in diesem Jahr wieder reichlich Zeit und (virtuellen) Raum geben. Wir freuen uns auf Sie!

Sonderausstellung

In diesem Jahr präsentieren wir in einer Sonderausstellung Forschungsvorhaben, die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert werden. Passend zum Thema des 6. BZfE-Forums stellen ausgewählte Projekte den Einsatz Künstlicher Intelligenz bzw. Digitalisierungsvorhaben anhand konkreter Beispiele aus dem Ernährungssektor vor. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung agiert als Projektträger (PT BLE) und betreut im Auftrag des BMEL nationale, europäische und internationale Projekte entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Daneben präsentieren sich zwei weitere Projekte, die im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM digitale Angebote für die Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt haben. Die einzelnen Vorhaben werden auf der digitalen Veranstaltungsplattform anschaulich und praxisnah präsentiert.



▶ Programm (auf einen Blick)

ab 8:15 Uhr

- ▶ Einwählen, Ankommen, Netzwerken

9:00 Uhr bis 10:25 Uhr

- ▶ Eröffnung

N. N. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

- ▶ Begrüßung und Einführung durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

- › Dr. Hanns-Christoph Eiden, Präsident der BLE, Bonn
- › Dr. Margareta Büning-Fesel, Leiterin des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) in der BLE, Bonn

- ▶ Begrüßung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

- › Prof. Dr. Jakob Linseisen, Präsident der DGE, Bonn

- ▶ Ernährung 4.0 - digitaler Esskulturwandel

- › Hendrik Haase, Publizist und Foodaktivist, Berlin

10:25 Uhr bis 10:50 Uhr

Kaffeepause mit Netzwerken

10:50 Uhr bis 12:00 Uhr

- ▶ New Food Economy - wie Start-Ups die Lebensmittelbranche verändern

- › Dr. Simone K. Frey, Nutrition Hub, Berlin

- ▶ Cyborgs in der Küche – digitale Vernetzung und häusliche Ernährungspraktiken

- › Dr. Katharina Graf, Goethe-Universität, Frankfurt

12:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Mittagspause mit Netzwerken

13:00 Uhr bis 13:15 Uhr

- ▶ unterhaltsamer Überraschungsvortrag

13:15 Uhr bis 14:30 Uhr

- ▶ Big Food Data – zwischen Potenzial und Verbraucherschutz

- › Prof. Dr. Alexander Boden und Margarita Esau, Hochschule Bonn-Rhein-Sieg

- ▶ Fachlicher Austausch

ca. 14:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Kaffeepause mit Netzwerken

15:00 Uhr bis 16:30 Uhr

- ▶ Soziale Medien – die Community als Chance

- › Eva-Maria Endres, Universität Eichstätt

- ▶ Digitale Partnerschaft - mehr Erfolg in der Ernährungsberatung

- › Dr. Ursula Kramer, sanawork, Waldkirch

- ▶ Fazit des Tages

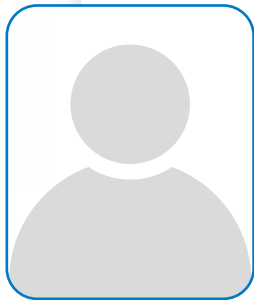
- › Dr. Margareta Büning-Fesel, Leiterin des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) in der BLE, Bonn

16:30 Uhr Ende

Ausklang, Netzwerken

Besuchen Sie in den Pausen unsere Sonderausstellung auf der Veranstaltungsplattform!

▶ Referentinnen und Referenten



N.N: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)



Dr. Hanns-Christoph Eiden ist seit 2010 Präsident der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Zuvor war er 23 Jahre in verschiedenen Funktionen im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft tätig, zuletzt zuständig für europäische und internationale Angelegenheiten sowie als deutscher Sprecher im Sonderausschuss Landwirtschaft der EU.



Prof. Dr. Jakob Linseisen leitet seit 2016 den Lehrstuhl für Epidemiologie der LMU München, der 2021 an die Universität Augsburg überführt wurde. Seine Forschungsschwerpunkte sind epidemiologische Beobachtungsstudien zur Ernährung und Stoffwechselkrankheiten. Seit 2019 ist Linseisen Präsident der DGE.



Hendrik Haase ist Publizist, Kommunikationsdesigner, Berater, Vortragsredner und Foodaktivist. Haase redet und schreibt über Lebensmittel, Esskultur und eine genießbare Zukunft in Zeiten digitalen und ökologischen Wandels. 2021 veröffentlichte er zusammen mit dem Wirtschaftsjournalisten Olaf Deininger das Buch Food Code über die digitale Revolution in unserer Lebensmittelwelt.

▶ *Ernährung 4.0* – digitaler Esskulturwandel



Dr. Simone K. Frey ist Ökotrophologin, Gründerin und Geschäftsführerin der Wissensplattform NUTRITION HUB. Sie vernetzt Expertinnen und Experten untereinander sowie mit Start-Ups und Unternehmen, um Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Zukunft der Ernährung zu entwickeln. Zuvor baute sie das Start-Up BioAnalyt auf und arbeitete auf Investorenmenseite. Sie ist im Beirat von Farm&Food 4.0 und von EIT Food Rising Food Stars.

▶ *New Food Economy* – wie Start-Ups die Lebensmittelbranche verändern



Dr. Katharina Graf ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie an der Goethe-Universität Frankfurt. Dort leitet sie das von der DFG geförderte Forschungsprojekt „Cyborg Cook: häusliche Nahrungszubereitung im digitalen Zeitalter“. Davor forschte sie am SOAS Food Studies Centre der Universität London zu Brot und Kochwissen in Marokko.

▶ *Cyborgs in der Küche* – digitale Vernetzung und häusliche Ernährungspraktiken

▶ Referentinnen und Referenten



Prof. Dr. Alexander Boden ist Professor für BWL mit Schwerpunkt Software-Engineering und Co-Direktor des Instituts für Verbraucherinformatik an der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg. Er forscht zu Themen des digitalen Konsums in Anwendungsfeldern wie Mobilität, Ernährung und Wohnen, mit Blick auf digitalen Verbraucherschutz und Nachhaltigkeit.

▶ *Big Food Data* – zwischen Potenzial und Verbraucherschutz



Margarita Esau ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Wirtschaftsinformatik und am Institut für Verbraucherinformatik an der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg. Sie promoviert in Human-Computer-Interaction. Ihr Forschungsinteresse gilt der Gestaltung von Interaktionserlebnissen zwischen Menschen und sprachbasierten Systemen mit besonderem Fokus auf den Umgang mit Lebensmitteln.

▶ *Big Food Data* – zwischen Potenzial und Verbraucherschutz



Eva-Maria Endres ist Ernährungswissenschaftlerin mit den Schwerpunkten Digitalisierung, Ernährungskommunikation und Esskultur. Derzeit promoviert sie an der Universität Eichstätt (Kommunikationswissenschaft). Bei der Agentur APEK ist sie beratend für Institutionen und Unternehmen tätig.

▶ *Soziale Medien* – die Community als Chance



Dr. Ursula Kramer ist als Pionierin in Sachen digitaler Gesundheit seit 2011 mit ihrer Qualitätsplattform HealthOn aktiv. Die Apothekerin und unabhängige Digital Health Expertin schafft Transparenz über die Qualität und Sicherheit digitaler Gesundheitsanwendungen. Sie berät MedTech-, Pharma-Unternehmen und Startups, ist als Partnerin im deutschen Netzwerk Versorgungsforschung und der AG Digital Health aktiv. Als Partnerin im Beraternetzwerk der Healthcare Shapers gestaltet sie für und mit Kunden der Gesundheitswirtschaft die digitale Transformation der Gesundheitsversorgung.

▶ *Digitale Partnerschaft* – mehr Erfolg in der Ernährungsberatung



Dr. Margareta Büning-Fesel ist Leiterin des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Sie hat einen Lehrauftrag an der Hochschule Niederrhein zum Thema „Kampagnen zur Ernährung“ und einen Lehrauftrag an der Hochschule Coburg zur „Didaktik der Beratung von Gruppen“.

6. BZfE-Forum, digital & interaktiv

► Anmeldung und Information

unter: <https://www.bzfe.de/6-bzfe-forum-2022>

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr für das 6. BZfE-Forum beträgt 90 Euro (für Studentinnen und Studenten 45 Euro).

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Teilnehmenden mit Zertifikat der DGE, des VDD, des VDOE und des VFED mit 6 Punkten berücksichtigt und mit je 0,5 Punkten im Modul F und B für die QUETHEB-Registrierung anerkannt.

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) veranstalten in diesem Jahr gemeinsam die „6. Bonner Ernährungstage“: Die DGE startet mit ihrem Symposium am 31. August mit dem Thema „personalisierte Ernährung“, das BZfE-Forum schließt sich am 1. September an.

Die Tagungspauschale für die 6. Bonner Ernährungstage (2 Tage) beträgt insgesamt 160 Euro. Die Veranstaltungen sind auch einzeln buchbar.

Veranstalter

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
www.bzfe.de



Moderation

Seit 2001 ist **Ilka Groenewold** als Moderatorin für unterschiedliche TV-Formate und Veranstaltungen im Einsatz. Die Themen der Digitalisierung und der Künstlichen Intelligenz liegen ihr besonders am Herzen. Sie moderierte 2019 für die Bundesregierung den Digital Gipfel in Dortmund. Über sich selbst sagt sie „Es ist meine Leidenschaft, mich neuen technischen Errungenschaften zu widmen und diese in mein Leben zu integrieren.“

Konzeption und Organisation



Nadia Röwe leitet im BZfE das Referat Gesunde Ernährung und hat das BZfE-Forum inhaltlich konzipiert – unterstützt durch die freie Mitarbeiterin und Diplom-Oecotrophologin Gabriela Freitag-Ziegler. Frau Röwe bringt mit ihrer langjährigen Erfahrung in der Medienerstellung und ihrem Master of Science in Oecotrophologie umfangreiches Fachwissen für die Stärkung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigeren Lebensstils mit.



Claudia Schmidt-Packmohr gehört seit Beginn der Bonner Ernährungstage zum Organisationsteam dieser Kooperationsveranstaltung mit der DGE. Seit 2021 liegt die organisatorische Durchführung der Bonner Ernährungstage mit dem Schwerpunkt auf dem BZfE-Forum und der Sonderausstellung in ihrer Verantwortung.