

5. *enable*-Handwerkertag: Praktikertag Köche und Caterer der Kinderverpflegung

Programm

Zeit	Programmpunkt	Referent*In
13:00	Begrüßung und Vorstellung Fraunhofer IVV	Christian Zacherl, Fraunhofer IVV
13:10	Vorstellung des <i>enable</i> -Clusters der Ernährungsforschung	Julian Dei, <i>enable</i> -Geschäftsstelle
Herausforderungen in der Kinderverpflegung		
13:20	Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen im Kindesalter	Prof. Dr. Regina Ensenaue, Ludwig Maximilians-Universität München / Max Rubner-Institut
13:50	Ansatzpunkte für eine Salz-, Zucker- und Fettoptimierung in der Kitaverpflegung	Jan Engelskirchen, Deutsche Gesellschaft für Ernährung
14:10	Bayerische Leitlinien der Kita- und Schulverpflegung	Irmgard Reischl, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding
14:40	Grundlagen der (kindlichen) Geschmackswahrnehmung im Überblick	Dr. Gisela Olias, Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TUM
14:55	Kaffeepause	
Ansätze und Lösungen aus der Praxis		
15:10	Sensorische Phänomene live	Prof. Dr. Jessica Freiherr, Fraunhofer IVV
15:30	Führung durch das Fraunhofer IVV	Christian Zacherl, Fraunhofer IVV
16:15	Anwendung in der Versuchsküche mit Verkostung (vegane Fleischalternativen, gepuffte Früchte)	Christian Zacherl, Fraunhofer IVV
16:40	Diskussion: Zukunft der Kinderernährung	
17:30	Ende	