



DOMINIKA FELLNER  
REFERENTIN FÜR ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

TEL +49 30 240 886 59-32

MOBIL +49 175 550 30 52

E-MAIL DOMINIKA.FELLNER@DVAI-  
DVRH.EU

DATUM

BERLIN, 20. NOVEMBER 18

## **#Berlin\_FlavourDay: Im Dialog mit Politik und Industrie zur Zukunft der Ernährung**

**Am 8. November 2018 präsentierte sich Berlin als *Hauptstadt der Aromen*. Der deutsche Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) hat mit dem #Berlin\_FlavourDay die erfolgreiche Geschichte der europäischen Flavour Days fortgeschrieben. Die European Flavour Association (EFFA) hatte hierzu im Vorjahr in Brüssel den Startschuss gegeben. Über 100 Gäste aus Politik und Wirtschaft kamen an diesem Nachmittag im Hotel Adlon zusammen und sprachen über die Zukunft der Ernährung.**

Im Rahmen des Berlin Flavour Days stellte die deutsche Aromenindustrie unter dem Dach des DVAI die vielfältigen Leistungen und Möglichkeiten der Branche in den Bereichen Natürlichkeit, Nachhaltigkeit, Innovation sowie Salz- und Zuckerreduktion praxisnah und anschaulich vor. Damit schuf sie die Möglichkeit, mit relevanten Stakeholdern aus der Politik in den Dialog zu kommen.

Den Hauptvortrag des Abends hielt der parlamentarische Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Michael Stübgen MdB. Er referierte in seiner Rede über die nationale Reduktions- und Innovationsstrategie. Impulsvorträge zur verantwortungsvollen Beschaffung und der Zukunft des Essens rundeten das Vortragsprogramm ab: Annika Powitz (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit – kurz GIZ) stellte aktuelle Kooperations-Projekte politischer und wirtschaftlicher Akteure in der Entwicklungspolitik vor und zeigte, wie man in landwirtschaftlichen Erzeugergemeinschaften gemeinsam und nachhaltig Armut und Strukturdefizite bekämpfen kann. Sophie Giuliani (HERMANN'S) präsentierte anschließend ihre Perspektive auf die Zukunft der Ernährung. Sie ging auf verschiedene Innovationen ein, die zu Veränderungen in der Art und Weise, wie wir künftig Lebensmittel konsumieren und produzieren, ein.

Wie sich die Aromenindustrie in diesen Feldern engagiert und dabei zu positiven Geschmackserlebnissen beiträgt, davon konnten sich die Gäste anschließend an verschiedenen Ständen selbst überzeugen. Hier gab es schmackhafte zuckerreduzierte Kekse und Proteinshakes auf Basis alternativer Proteine und auch nachhaltig gewonnene Vanille- und Zitrusaromen. Mit diesen Angeboten sorgt die Industrie dafür, dass auch künftige Generationen beliebten Geschmack in gleicher Qualität genießen können.

Weitere Informationen sowie Bilder und Informationsmaterialien finden Sie in Kürze auf unserer Website [aromenverband.de](http://aromenverband.de).

## Über den DVAI:

Der Deutsche Verband der Aromenindustrie e.V. (DVAI) versteht sich als deutscher Fachverband der Aromenindustrie. Mit seinen gegenwärtig 64 Mitgliedern, von denen die Mehrzahl Produktionsstätten in Deutschland unterhält, sind in ihm mehr als 95 Prozent der Aromenhersteller in Deutschland organisiert. Darüber hinaus betreut der Verband auch Unternehmen, die funktionelle Zutaten für Lebensmittel herstellen und vertreiben.