

Konferenz am 13. Juni 2013
an der HAFL, Zollikofen

Strategien gegen Food Waste

Input, Vernetzung
und Anstösse
zu neuen Lösungswegen

Patronat:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

Träger:



seecon gmbh
society - economy - ecology - consulting



Foodways Consulting



Foto: www.africa.to

Die Fakten...

... liegen auf dem Tisch: Die Schweiz produziert rund **zwei Millionen Tonnen Food Waste** pro Jahr – das entspricht rund 30 Prozent aller verfügbaren Lebensmittel. Diese Zahlen gehen seit einigen Monaten durch die Schweiz und werden rege diskutiert.

Es ist nun an der Zeit, konkrete Lösungsstrategien zu formulieren, die dem Phänomen systemisch und umfassend begegnen. Solche **nachhaltigen Lösungswege** sind denn auch die grosse Herausforderung. Sie verlangen sowohl nach Massnahmen individueller Akteure, als auch nach strukturellen Veränderungen. Diese Konferenz **präsentiert konkrete Lösungsstrategien, vernetzt existierende Ideen und zeigt neue Wege auf.**

Inhalt und Ziele

- Präsentation internationaler Best Practices
- Lösungsorientierte Diskussion realer Potentiale zur Vermeidung von Food Waste
- Konkretisierung von Kooperationen an Schnittstellen entlang der Lebensmittelkette
- Vernetzung von Massnahmen einzelner Akteure in der Schweizer Lebensmittelkette

Zielpublikum

- Unternehmen und Verbände aus dem Lebensmittelsektor: vom Feld bis zum Teller
- Verwaltungen aus relevanten Bereichen wie Umwelt, Landwirtschaft oder Energie
- Zivilgesellschaft und Entwicklungsorganisationen
- Lösungsorientierte ForscherInnen

Hauptpartner:

MIGROS

Partner:

n|w Fachhochschule
Nordwestschweiz



Berner Fachhochschule
Hochschule für Agrar-, Forst-
und Lebensmittelwissenschaften

COMPASS

Programm

Moderation: Ueli Schmezer, Moderator und Redaktor SRF

09:15	Begrüßungskaffee und Registrierung	
09:40	Eröffnung	• Dr. Magdalena Schindler Stokar, Direktorin HAFL
09:50	Food Waste in der Schweiz Vom Problem zu den Lösungswegen	• Markus Hurschler, Geschäftsleiter foodwaste.ch
10:00	Die globale Dringlichkeit zu handeln Wie Verschwendung und Verluste die globale Ernährungssicherheit gefährden	• Prof. Dr. Hans Hurni, Präsident Centre for Development and Environment (CDE), Universität Bern

Block 1: Das Wertschöpfungssystem

10:20	Wie sich Food Waste Vermeidung auszahlt – ökonomisch, sozial und ökologisch Massnahmen in Supermärkten und deren Wirkung *	• Thomas Pocher, E. Leclerc / Präsident Greentag (F)
10:50	Pause und Ausstellung	
11:20	Valorisierung von Nebenprodukten Wie aus Lebensmittelverlusten neue Produkte entstehen	• Paulus Kusters, CEO Provalor (NL)
11:40	Der Stakeholder-Dialog der Bundesämter Prozess, erste Erkenntnisse, weitere Schritte	• Dominique Kohli, Vizedirektor Bundesamt für Landwirtschaft
11:50	Podiumsdiskussion Wege zum verlustfreien Wertschöpfungssystem	• Alexandra Cropt, Leiterin Energie und Umwelt, SBV • Fritz Schneider, Leiter Agronomie, HAFL • Kaspar Sutter, Präsident Schweizer Bäcker Confeseure (SBC) • Manfred Kaiser, Leiter Qualitätsmanagement, Migros Aare • Alex Stähli, Geschäftsführer Tischlein deck dich

12:50	Stehlunch, Ausstellung und Vernetzung	
-------	---------------------------------------	--

Block 2: Reduktion der Haushaltsverschwendung

14:00	Kampagne: Love Food Hate Waste Messbarer Einfluss von Konsumenten-Kampagnen *	• Sophie Easteal, Food Waste Prevention Manager, WRAP (UK)
14:35	Restmüllanalysen: Die Spiegel unseres Konsums Welche Produkte werfen wir zu Hause weg – und warum?	• Felicitas Schneider, BOKU Wien, Institut für Abfallwirtschaft (A)
15:10	Podiumsdiskussion Wie können wir die Verschwendung verringern?	• Mirjam Hauser, Senior Researcher Konsumverhalten, GDI • Martina Blaser, Leiterin Stab, Ökonomie und Umweltbeobachtung, BAFU • Josiane Walpen, Leiterin Ernährung & Landwirtschaft, SKS • Johann Züblin, Stv. Leiter Nachhaltigkeit & Issue Management, Migros • Felix Meier, Geschäftsleiter, Pusch

16:10	Fazit und Reflexion des Tages	• Markus Hurschler, Geschäftsleiter foodwaste.ch • João Almeida, Geschäftsleiter Foodways Consulting GmbH
-------	-------------------------------	--

16:30	Nachmittagserfrischung	
-------	------------------------	--

* Referat in Englisch

Informationen & Anmeldung

Ort: HAFL, Länggasse 85, CH-3052 Zollikofen

Anmeldung: www.foodwaste.ch/konferenz

Weitere Informationen:

Markus Hurschler, mh@foodwaste.ch

079 433 29 47 / 031 331 16 16

Teilnahmegebühren:

Normal CHF 240.–

Mitglieder fial CHF 200.–

Studierende CHF 120.–

Mit der Unterstützung von:



Medienpartner:

