

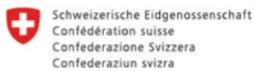
16. Juni 2014 an der HAFL, Zollikofen

Food Waste Forum 2014

Erste Erfolge -
neue Perspektiven



Patronat:



Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Bundesamt für Umwelt BAFU
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit DEZA

Veranstalter:



Tagungsziele

Die Reduktion von Lebensmittelabfällen rückt höher auf der nationalen und internationalen Agenda. Was hat sich bisher in diesem Thema bewegt? Welche Erfolge sind absehbar und welche Potentiale bleiben? Dieses zweite nationale Forum zur Reduktion von Lebensmittelabfällen präsentiert Erfolgsprojekte und zeigt Handlungsmöglichkeiten unterschiedlicher Akteure auf. Die Tagung ist als vernetzender Dreh- und Angelpunkt im Diskurs um Lebensmittelabfälle gestaltet und ermöglicht einen sektorübergreifenden Austausch.

Die Veranstaltung richtet sich an ein Fachpublikum aus Wirtschaft, Forschung, Politik und Zivilgesellschaft.

Die Teilnehmenden erwartet

- Ein interaktiver Tag und attraktive Netzwerkmöglichkeiten.
- Experten und Inputs mit internationaler Ausstrahlung.
- Parallelsessions und Diskussionen mit Tiefgang.

Inhaltliche Schwerpunkte

Das international angereicherte Programm verspricht auch dieses Jahr spannende Beiträge aus der Forschung und Praxis im Food Sektor. Im Fokus des Forums stehen:

- Soziale Innovationen: Der grosse Hebel zur Reduktion von Lebensmittelabfällen im Konsumverhalten.
- Potentiale in der Lebensmittelindustrie: Innovative Beispiele aus Forschung und Praxis.
- Parallelsessions: Zielgruppenspezifische Sessions zu einzelnen Themen.

Hauptpartner:

MIGROS

Partner:



Programm

Moderation: Thomas Bratschi, foodward

08:30	<i>Begrüssungskaffee & Registration</i>	
09:00	Eröffnung & Key Notes	
	Willkommenswort	• foodwaste.ch
	Führen Re-Use und Up-Cycling zu kulinarischer Nachhaltigkeit?	• Hanni Rützler, futurefoodstudio, Österreich
	Warum verschwenden wir Lebensmittel? Erkenntnisse aus der ersten Bevölkerungsbefragung in der Schweiz.	• Martina Blaser, Leiterin Stab Ökonomie und Umweltbeobachtung, Bundesamt für Umwelt
10:05	Soziale Innovationen: Potentiale und Ansätze	
	Äss-Bar: Wie wir frisches Brot von gestern verkaufen.	• Raoul Stöckle, Äss-Bar, Zürich
	Kann aus Ausschussprodukten hochwertiger Convenience Food entstehen?	• Mirko Buri, Mein Küchenchef, Bern
10:50	<i>Pause</i>	
11:20	Parallelsessions	
	Session 1: Food Waste reduzieren heisst Geld sparen – Ansätze aus dem Food Service.**	
	Session 2: Soziale und rechtliche Rahmenbedingungen – was sind entscheidende Einflussfaktoren zur Reduktion von Food Waste?	
	Session 3: Food Waste als Teil einer integrierten Nachhaltigkeitsstrategie von Unternehmen. Ansätze und Herausforderungen.	
	Session 4: Welche Rolle können Gemeinden und Städte in der Reduktion von Lebensmittelabfällen spielen? Und was bringt es ihnen?	
12:45	<i>Mittagspause</i>	
14:15	Potentiale in der Lebensmittelindustrie	
	Reducing waste beyond company boundaries.	• Rebeca Navarro Villanueva, Supply Chain Director for Waste, Unilever*
	A new way to extend shelf life of meat products.	• Askild L. Holck, Senior Research Scientist, Nofima, Norway*
	Koffein und Teestaub: Vom Abfallstoff zur Handelsware.	• Martin Hodler, VR-Präsident, Infré
15:30	Podiumsdiskussion	
	Diskussion und Feedbacks aus den Parallelsessions	• Moderatoren der Parallelsessions
16:15	<i>Schluss</i>	

* in Englisch

**in Englisch und Deutsch

Informationen & Anmeldung:

Ort:

HAFL, Länggasse 85, CH-3052 Zollikofen

Anmeldung:

www.foodwaste.ch/food-waste-forum

Weitere Informationen:

Markus Hurschler
mh@foodwaste.ch
031 331 16 16

Teilnahmegebühren:

Normal	CHF 240.-
Reduziert	CHF 210.-
Studierende	CHF 100.-

Mit der Unterstützung von:



NOTENSTEIN
PRIVATBANK

