

Fachforum 2017

Lebensmittelverschwendungen wirksam reduzieren – gemeinsam mehr erreichen

05. September 2017, UNICORN.BERLIN, Brunnenstraße 64, 13355 Berlin

AGENDA

10.00	Ankommen und Registrierung
10.30	Begrüßung – Dr. Thomas Holzmann, Vizepräsident Umweltbundesamt
10.45	Keynote: Food Revolution 5.0 – Dr. Claudia Banz, Kunstgewerbemuseum Berlin, Kuratorin der Ausstellung Food Revolution 5.0 – Gestaltung für die Gesellschaft von morgen. http://food.mkg-hamburg.de/
11.15	Tischgespräch: Erkenntnisse aus der Sachstandsanalyse – Vorhandenes verknüpfen, Neues entdecken Dr. Henning Wilts, Wuppertal Institut // Barbara Friedrich, Umweltbundesamt
12.00	Parallele Praxis-Workshops zum Thema Lebensmittelverschwendungen #1: Cosmetic Standards für Lebensmittel: Krumm? Verdeilt? – Essbar! Innovatorin: Tanja Krakowski, Culinary Misfits #2: Innovative Logistiksysteme: Logistik als Helfer bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen Innovator: Jonas Bieber, Dörrwerk #3: Catering: Der Beitrag von Großküchen und Großverbrauchern in der Praxis Innovator: Michael Schieferstein, Food Fighters #4: Weitergabe stärken: Lebensmittel verzehren statt entsorgen Innovatorin: Teresa Sophie Rath, Too Good To Go #5: Zielgruppe Verbraucher: Wirksame Ansätze gegen Lebensmittelverschwendungen Innovatorin: Dr. Jana Diels, ConPolicy
13.00	Mittagessen und Networking
14.00	Fortsetzung paralleler Praxis-Workshops
15.30	Kaffeepause
16.00	Ergebnisse der Praxis-Workshops mit einer Kommentierung durch Timo Schmitt, Mitglied des Ernährungsrats Berlin
16.15	Paneldiskussion: 50% weniger Lebensmittelabfälle bis 2030 – was sind die wirksamsten Hebel? u.a. mit Dr. Claudia Banz, Kunstgewerbemuseum Berlin // Dr. Ursula Hudson, Slow Food // Ema Paulin, Good Bank // Dr. Bettina Rechenberg, Umweltbundesamt // Prof. Dr. Jana Rückert-John, Hochschule Fulda
17.00	Verabschiedung, get together und Ausklang Dr. Bettina Rechenberg, Umweltbundesamt

Moderation: Stephanie von Hayek, Moderatorin und Journalistin

VERANSTALTER

