

Stop Wasting Food

Neue Forschungen zeigen, dass mehr als 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel, auf der ganzen Welt, jedes Jahr im Abfall landen. Wie man diese Lebensmittelverschwendung vermeiden und reduzieren kann, ist eine ernste Frage, die sich jeder Einzelne und jedes Unternehmen stellen muss, wer auch immer mit Agrarprodukten und Lebensmitteln zu tun hat

Viel Energie und Ressourcen werden zur Herstellung von Lebensmittel verwendet, die letzten Endes im Müll landen. In einer Welt mit stetigem Bevölkerungswachstum und endlichen Ressourcen ist diese Menge an Lebensmittelabfällen weder moralisch noch wirtschaftlich tragbar.

Die Gründe für diese Lebensmittel-Verluste sind vielfältig. Während in den industriellen Ländern die meisten Lebensmittel im Einzelhandel und beim Endverbraucher verloren gehen, sind in vielen Entwicklungsländern die Verluste nach der Ernte das Hauptproblem.

Die Konferenz wird von Studierenden im Master-Programm „International Food Business and Consumer Studies“ organisiert – ein gemeinsamer Studiengang der Universität Kassel und der Hochschule Fulda. Die Studierenden stammen aus verschiedenen Ländern und Kulturen. Die Konferenz will mit Expertenvorträgen, Workshops und einer Podiumsdiskussion konkret die Frage beantworten, wo und wie Lebensmittelabfälle entstehen, und was Verbraucher, Unternehmen und politische Akteure dagegen tun müssen. Jeder Teilnehmende ist herzlich dazu eingeladen, seine Erfahrungen mit uns zu teilen.

**Mach mit und lass uns das Problem zusammen angehen.
Zusammen können wir es schaffen.**

Lebensmittelverschwendung – STOP Wasting Food

Allgemeine Informationen:

Veranstalter

Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie
Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften

Kontakt

Projekt „Food Waste“
c/o Fachbereich Oecotrophologie
Hochschule Fulda, Marquardstr. 35, 36039 Fulda
Tel. 0151 56517294
Mail: ifbc-conference@hs-fulda.de
Web: www.hs-fulda.de/ifbc-conference

Wissenschaftliche Leitung

Prof. Dr. Barbara Freytag-Leyer, Hochschule Fulda
Prof. Dr. Friedrich-Karl Lücke, Hochschule Fulda

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum 26.11.2012 zur Tagung online unter www.hs-fulda.de/ifbc-conference an.
Geben Sie dabei auch an, an welchem Workshop Sie vorzugsweise teilnehmen wollen, und ob Sie ein Poster (deutsch oder englisch) über Ihre Arbeit präsentieren wollen.

Tagungsbeitrag

Wir bitten, mit Ihrer Anmeldung den Tagungsbeitrag von 10,00 € auf folgendes Konto zu überweisen:
Empfänger: Hochschule Fulda
BLZ Nr.: 50050000
Konto-Nr.: 1006493
Verwendungszweck: Food Waste, Name und Vorname

Der Tagungsbeitrag umfasst die Konferenzunterlagen (deutsch und englisch) sowie Pausensnacks. An der Tageskasse beträgt der Tagungsbeitrag 15,00 €.

Tagungsort

Hochschule Fulda, Halle 8.
Der Tagungsort liegt 15-20 Gehminuten vom ICE-Bahnhof Fulda entfernt. Näheres siehe <http://www.hs-fulda.de/standort>

Unterkunft

In Fulda, Bad Hersfeld, Gersfeld und Lauterbach gibt es Jugendherbergen. Die Organisatoren sind bemüht, weitere preisgünstige Unterkünfte für studentische Tagungsteilnehmer/innen zu organisieren. Eine Liste von Hotels gibt es unter <http://www.fulda.de/tourismus/schlafen-essen.html>.



Sponsoren



Students' Conference
»Stop Wasting Food«
6. – 7. Dezember 2012
Hochschule Fulda

Schirmherrin:
Staatsministerin Lucia Puttrich
Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz



Programm

06.12.2012

- 17.00h Get together
18.00h Begrüßung
18.15h Keynote 1:
Nachhaltige Entwicklung weltweit
Stig Tanzmann, Bonn
Keynote 2:
Wie kann moderne Logistik dabei helfen,
weniger Lebensmittel zu verschwenden?
Prof. Dr. Dorit Bölsche, Fulda
19.15h Video- / Filmpräsentation
20.00h Interactive games
21.00h Party

07.12.2012

- 08.45h Grußwort (Vertreterin des HMUDELV)
09.00h-09.40h Weniger Lebensmittelverschwendung und
mehr Lebensmittelsicherheit – geht das?
Dr. Viola Neuß, Wiesbaden
09.40h-10.20h Verringerung von Nachernteverlusten in
Entwicklungsländern
Dipl. Ing. Michael Hesse, Witzenhausen
10.20h Kaffeepause
10.50h-11.30h Verringerung von Verlusten im Handel mit
Gemüse
Frank Arendes, Borgentreich
11.30h-12.10h Möglichkeiten und Grenzen der Verringerung
von Lebensmittelverschwendung aus der
Sicht des Handels
Dipl. Ing. Andreas Swoboda, Fulda
12.10h-12.50h Ursachen und Vermeidung von
Lebensmittelabfällen in Deutschland –
die Rolle der Verbraucher
Christine Göbel, M.Sc., Münster
12.50h Mittagspause, Lunch
14.00h Parallele Workshops (W 1 – W 7);
parallel Posterpräsentationen
Kaffee, Tee
16.00h Abschlussdiskussion, Berichte aus den
Workshops, Handlungsempfehlungen
17.00h Schlusswort
17.15h Ende der Tagung

Workshop-Themen

W 1 Warum verderben in Entwicklungsländern so viele Lebensmittel auf dem Weg vom Erzeuger zum Verbraucher? Was muss der Staat tun?
moderiert von Ifeoma Deborah Anyanwu, Nigeria

W 2 Welchen Einfluss haben unterschiedliche Kulturen und Traditionen auf die Verschwendung von Lebensmitteln?
moderiert von Reem Al-Naib, Iraq

W 3 Was bestimmt unser Einkaufsverhalten, und wie trägt dieses zur Verschwendung von Lebensmitteln bei?
moderiert von Parvin Talimi, Iran

W 4 Wie kann man übriggebliebene Lebensmittel und Speisereste im Privathaushalt optimal verwerten?
moderiert von Elham Beigmohammadi, Iran

W 5 Können wir unseren Sinnen vertrauen beim Unterscheiden zwischen genussauglichen und verdorbenen Lebensmitteln?
moderiert von Jerry Eloke, Nigeria

W 6 Wie lagert und konserviert man Lebensmittel im Privathaushalt richtig?
moderiert von Veronique Müller, Deutschland

W 7 Wie trägt Lebensmittelverschwendung zum Treibhaus-Effekt und zum Klimawandel bei?
moderiert von Sandeep Veeravalli, Indien

Die Workshops werden so organisiert, dass englisch- und deutschsprachige Teilnehmer/innen zu ihnen beitragen können.

Sponsoren

Referentinnen und Referenten



Prof. Dr. Dorit Bölsche lehrt Logistik im Fachbereich Wirtschaft der Hochschule Fulda und ist derzeit Vizepräsidentin dieser Hochschule.

Stig Tanzmann ist Referent für Landwirtschaft beim Brot für die Welt / Evangelischer Entwicklungsdienst, Berlin und befasst sich mit den Konsequenzen der EU-Agrarpolitik auf die Lebensmittelmärkte in Entwicklungsländern.



Dr. Viola Neuß leitet die Abteilung für Verbraucherschutz, Lebensmittelüberwachung, Tierschutz- und Veterinärwesen im Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUDELV).

M.Sc. Dipl.-Ing. agr. Michael Hesse arbeitet am Fachgebiet Agrartechnik des Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel und koordiniert dort das Projekt RELOAD.



Frank Arendes bewirtschaftet einen Bio-Betrieb im Kreis Höxter und beliefert den Einzelhandel mit Gemüse aus ökologischer Erzeugung.

Dipl.-Ing. Andreas Swoboda ist Mitglied der Geschäftsleitung von tegut... Stiftung und Co und dort für die Bereiche Qualität und Umwelt sowie für Rohstoffmanagement verantwortlich.



Christine Göbel, M.Sc. ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (iSuN) der Fachhochschule Münster und hat die NRW-Studie zur Verringerung von Lebensmittelabfällen koordiniert.