

16. Juni 2014 an der BFH - HAFL, Zollikofen

# Food Waste Forum 2014

Erste Erfolge -  
neue Perspektiven

Patronat:



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

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

Veranstalter:



foodwaste.ch



## 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:



Berner Fachhochschule  
• Hochschule für Agrar-, Forst- und  
Lebensmittelwissenschaften HAFL



# Programm

## 09:00 Eröffnung & Key Note

Willkommenswort

• foodwaste.ch, BFH-HAFL

Führen Re-Use und Up-Cycling zu kulinarischer Nachhaltigkeit?

• Hanni Rützler, futurefoodstudio, Österreich

## 09:45 Erfolgsprojekte – Soziale Innovation

Äss-Bar: Wie wir frisches Brot von gestern verkaufen

• Raoul Stöckle, Äss-Bar, Zürich

Warum verschwenden wir Lebensmittel? Erkenntnisse aus der ersten Bevölkerungsbefragung zum Thema Food Waste

• Martina Blaser, Leiterin Stab Ökonomie und Umweltbeobachtung, Bundesamt für Umwelt

10:45 Pause

## 11:20 Parallelsessions

Food Waste reduzieren, heisst Geld sparen – Erfolge und Herausforderungen aus dem **Food Service in England und der Schweiz.\*\***

**Rahmenbedingungen** – Nachhaltigkeit aushandeln entlang von Sicherheit und Vernunft.

Food Waste als Teil einer **integrierten Nachhaltigkeitsstrategie** von Unternehmen.

Abfallmanagement in **Gemeinden und Städten** – was bringt die Reduktion von Lebensmittelabfällen? Beispiele aus der Praxis.

**Wertsteigerung von Nebenströmen** der Lebensmittelindustrie: Möglichkeiten und Herausforderungen.

## 12:45 Mittagspause

## 14:15 Potentiale in der Lebensmittelindustrie

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

## 15:25 Podiumsdiskussionen

Diskussion der Resultate aus den Workshops

• Workshop-LeiterInnen / externe Gäste

16:15 Schluss

\*Englisch

\*\*Englisch und Deutsch

## Informationen & Anmeldung

Ort: BFH - HAFL, Länggasse 85, CH-3052 Zollikofen

Anmeldung: [www.foodwaste.ch/food-waste-forum](http://www.foodwaste.ch/food-waste-forum)

Weitere Informationen:

Markus Hurschler, [mh@foodwaste.ch](mailto:mh@foodwaste.ch)  
031 331 16 16

Teilnahmegebühren:

Normal CHF 240.-  
Mitglieder fial CHF 210.-  
Studierende CHF 100.-

## Mit der Unterstützung von:

