



Tagung

**Von der Verschwendung zur Wertschätzung
der Lebensmittel - Wissenschaftliche Erkenntnisse
und praktische Umsetzung**

21. November 2014, Münster

Grußwort



Sehr geehrte Damen und Herren,

Lebensmittelverluste entstehen entlang der ganzen Kette vom Feld bis zum Verbraucher. Die täglich konsumierten Nahrungsmittel wieder mehr wertzuschätzen und den hohen Grad der Lebensmittelverschwendung deutlich zu reduzieren ist die große Herausforderung, die ich gemeinsam mit Ihnen angehen möchte.

In diesem Sinne hat mein Ministerium, das nordrhein-westfälische Verbraucherschutzministerium, bereits 2010 den Runden Tisch „Neue Wertschätzung für Lebensmittel“ ins Leben gerufen und eine Studie zu Ursachen und Handlungsoptionen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Auftrag gegeben.

Ich freue mich über die gewinnbringende Kooperation des Runden Tisches mit dem „Deutschsprachigen Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen“, das Studiendesign und Definitionen für dieses junge Forschungsgebiet entwickelt, um belastbare Daten zu erhalten und Ursachen zu erforschen.

Die wissenschaftliche Tagung „Von der Verschwendung zur Wertschätzung der Lebensmittel“ in Münster bringt Vertreterinnen und Vertreter der Wissenschaft mit Wirtschaft, Verbänden und Multiplikatoren zusammen, um praktikable Handlungsansätze zur Reduzierung der Lebensmittelverluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu diskutieren und Vereinbarungen zu treffen, wie diese vor Ort umgesetzt werden können. Der weitere Forschungsbedarf und mögliche Kooperationen sollen eruiert werden. Die geplanten Vorträge und Workshops zeigen den aktuellen Stand der Forschung auf und lassen spannende neue Aspekte zum Thema erwarten.

Ich lade Sie herzlich gemeinsam mit dem „Deutschsprachigen Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ zur Tagung ein und freue mich auf einen regen Austausch mit Ihnen.

Johannes Remmel

Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

Tagungsprogramm

Von der Verschwendung zur Wertschätzung der Lebensmittel - Wissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Umsetzung

21. November 2014, Münster

09.30 h	Registrierung, Begrüßungskaffee und Besuch der Infostände
10.00 h	Begrüßung durch die Moderatorin: Dr. Tanja Busse, Journalistin
10.10 h	Grußwort: Prof. Dr. Richard Korff, Vizepräsident der Fachhochschule Münster
10.20 h	Eröffnungsrede: Johannes Remmel, Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW
10.30 h	Key Notes Frische, Vielfalt und Verfügbarkeit - Grenzen der Forschung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen Prof. Dr. Petra Teitscheid und Prof. Dr. Guido Ritter, Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule Münster Monitoring von Lebensmittelverlusten Gerold Hafner, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft, Universität Stuttgart Strategien zur Reduktion von Lebensmittelabfällen: aktuelle Entwicklungen und gegenwärtige Rahmenbedingungen Juliane Jörissen, Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse , Karlsruhe Neue Technologien zur Reduzierung von Ausschüssen entlang kühlpflichtiger Supply Chains Dr. Judith Kreyenschmidt, Koordinatorin der Arbeitsgruppe Cold Chain Management, Universität Bonn Anschließend Diskussion mit den Referentinnen und Referenten
12.00 h	Posterpräsentationen mit Diskussion
12.30 h	Mittagspause, Zeit zum Netzwerken und Besuch der Infostände

14.00 h Parallel-Workshops Teil A

Instrumente zur Reduktion der Lebensmittelabfälle in Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel

Im Workshop werden aktuell vorgeschlagene Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen mit den Akteuren von der Landwirtschaft bis zum Konsum diskutiert und unter Kriterien wie Umsetzbarkeit, Relevanz, Akzeptanz u.a. bewertet. Hemmnisse bei der Implementierung von Vermeidungsmaßnahmen und Interessenskonflikte werden sichtbar gemacht.

A 1

Juliane Jörissen, Carmen Priefer, Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse, Karlsruhe
Felicitas Schneider, Institut für Abfallwirtschaft, Universität für Bodenkultur, Wien
Prof. Dr. Dr. h.c. Thomas Schomerus, Leuphana Universität Lüneburg

Umwelt- und Klimaauswirkungen des Lebensmittelverzehr und der Verluste in Deutschland

Im Workshop werden die wichtigsten Ergebnisse der UBA-Studie „Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ vorgestellt. Die Umweltauswirkungen des Lebensmittelkonsums wurden für den Inner-Haus- und den Außer-Haus-Verzehr abgeschätzt. Dabei wurde der gesamte Lebensweg mit dem damit verbundenen Energieverbrauch für Lagerung und Zubereitung betrachtet. Es werden die Handlungsmöglichkeiten und Lösungsansätze zur Verringerung der Umweltauswirkungen durch Lebensmittelverluste entlang der Kette diskutiert.

A 2

Dr. Ulrike Eberle, corsus, Hamburg
Jacob Fels, Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke

Lebensmittelverluste im Außer-Haus-Verpflegungsmarkt: aktuelle Datenlage, Ursachen und Ansätze zur Reduzierung

Die Verlustraten in der Außer-Haus-Verpflegung variieren nach Art der Einrichtungen, sie sind u.a. stark von den jeweiligen Randbedingungen und vom Küchenmanagement und System abhängig. Nach Präsentation der aktuellen Daten zu Lebensmittelverlusten in der Außer-Haus-Verpflegung, werden mit Vertretern/innen aus Unternehmen, Forschung, Politik und Verbänden Fragen zur Verbesserung der Datenlage erörtert und effektive Gegenmaßnahmen diskutiert.

A 3

Dominik Leverenz, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft, Universität Stuttgart
Christine Göbel, Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule Münster
Ezzedine Zerria, Akad. Förderungswerk, Leiter Gastronomiebetriebe, Bochum

Bildung für die Tonne?! Aktivitäten in der Schule zur Wertschätzung und Verschwendung

Im Workshop wird die Anbindung des Themas „Verschwendung und Wertschätzung von Lebensmitteln“ an die Bildung für Nachhaltige Entwicklung im Unterricht und innerhalb der Schulgemeinschaft diskutiert. Ernährungsbildung hört nicht im Klassenzimmer auf - so bietet die Schulverpflegung im Ganztagsunterrichtliche Handlungsmöglichkeiten. Auch im späteren Lebensalltag junger Erwachsener ist das Thema präsent und es stellt sich die Frage, wie Bildungsaktivitäten hier etabliert werden können.

A 4

Ursula Plitzko, Verbraucherzentrale NRW
Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit, Universität Paderborn
Kirstin Gembalies-Wrobel, Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

15.00 h Kaffeepause, Zeit zum Netzwerken und Besuch der Infostände

15.30 h Parallel-Workshops Teil B

Landwirtschaft: Systemmodellierung, Schnittstellen und Definitionen

B 1 Die Nutzungsmöglichkeiten landwirtschaftlicher Rohstoffe erfordern eindeutige Abgrenzungen bei der Systemmodellierung und zugehöriger Begriffe bzw. Definitionen. Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft sind u.a. von den nachgelagerten Stufen in der Wertschöpfungskette, Marktmechanismen und Witterung abhängig. Die Identifikation und Umsetzung von Maßnahmen zur Reduzierung von Verlusten erfordern ganzheitliche Ansätze, die nur unter Einbindung aller relevanten Akteure erfolgen kann.

Gerold Hafner, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft, Universität Stuttgart

Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der Backwarenbranche

B 2 Warendruck im Regal zur Generierung von Umsätzen bei gleichzeitiger Minimierung der Retouren-Quote ist für die Backwarenbranche die zentrale Herausforderung. Auch in der Produktion bieten sich Maßnahmen zur Vermeidung von Rohstoffverlusten und Potentiale zur Kostenreduktion an. In diesem Workshop werden die Ergebnisse des vom Umweltministerium NRW geförderten Projektes „Reduktion der Lebensmittelabfälle bei Brot und Backwaren – Entwicklung eines Konzeptes für Handel, Handwerk und Verbraucher“ unter dem Aspekt der Praxistauglichkeit diskutiert.

Prof. Dr. Guido Ritter, Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule Münster

Lena Heitkönig, Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule Münster

Ansätze zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch Verpackungsinnovationen

B 3 Impulsvorträge von Vertreter/innen der Verpackungswirtschaft und des Handels zu den Themen: „Stand der Technik und Marktbedarf im Bereich Verpackungsinnovationen“ „Aktive Verpackungslösungen“ und „Intelligente Verpackungen“ werden in kleinen Gruppen diskutiert. Ziel ist es, Gründe für die noch ausstehende Einführung vieler Verpackungsinnovationen zu identifizieren sowie deren Nutzen zur Reduzierung von Food Waste zu quantifizieren.

Dr. Judith Kreyenschmidt, Koordinatorin der Arbeitsgruppe Cold Chain Management, Universität Bonn
Dirk Stolte, Leitung F&E Anwendungstechnik, ppg flexofim Holdorf

Verbraucher/innen aktiv gegen die Verschwendung

B 4 Die Verringerung von Lebensmittelabfällen auf Verbraucherebene ist für eine nachhaltige Ernährung von besonderer Bedeutung. In diesem Workshop werden Projekte vorgestellt, die zum Ziel haben, Lebensmittelabfälle in Haushalten zu reduzieren. Inwiefern z.B. Workshops oder soziales Engagement das Potential haben, Food Waste bei Endverbrauchern/innen einzudämmen, soll mit den Teilnehmer/innen diskutiert werden.

Dr. Nina Langen, Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik, Universität Bonn
Bernhard Burdick, Verbraucherzentrale NRW

Klaus-Rainer Bräutigam, Institut für Technikfolgenabschätzung und Systemanalyse, Karlsruhe
Felicitas Schneider, Institut für Abfallwirtschaft, Universität für Bodenkultur Wien

16.30 h Kaffeepause

16.45 h

Podiumsdiskussion der Workshop-Ergebnisse - für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Moderation: Dr. Tanja Busse, Journalistin

- Michael Radau, SuperBioMarkt AG, Münster
- Ezzedine Zeria, Akad. Förderungswerk, Gastronomiebetriebe, Bochum
- Rike Kappler, Cibarria Vollkornbäckerei, Münster

17.45 h

Schlusswort und Verabschiedung

Anmeldung

Bitte melden Sie sich online an unter: www.vz-nrw.de/lebensmitteltagung

Die Teilnahme an der Tagung ist kostenfrei.

Anmeldeschluss ist der 07. November 2014.

Die Tagung wird größtenteils entsprechend der Kriterien für klimaneutrale Veranstaltungen organisiert. Das Catering ist vegetarisch und kommt aus der Region.

Veranstaltungsort

Fachhochschulzentrum (FHZ), Corrensstraße 25, 48149 Münster

Das FHZ erreichen sie ab Münster Hauptbahnhof mit den Stadtbussen 4 (Bahnsteig C3, Richtung Alte Sternwarte) oder 13 (Bahnsteig B1, Richtung Eissporthalle). Die Haltestellen befinden sich vor dem Haupteingang auf dem Berliner Platz. Sie fahren ca. 20 Minuten bis Haltestelle Mendelstraße, von dort sind es 50 Meter zum Veranstaltungsgebäude.



Veranstalter

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen in Kooperation mit dem „Deutschsprachigen Netzwerk zur
Vermeidung von Lebensmittelabfällen“

Wissenschaftliche Leitung

Fachhochschule Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft
Universität Bonn, Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik

Organisation und Durchführung

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V., Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
Stephanie Hollstein / Frank Waskow, Telefon: 0211-3809-425 / -158
E-Mail: stephanie.hollstein@vz-nrw.de / frank.waskow@vz-nrw.de

Bildnachweis

Die Fotos wurden von Mira Moroz und Carina Matzky im Rahmen eines studentischen Wettbewerbs gegen Lebensmittelverschwendung an der Akademie ecosign in Köln erstellt und dankenswerterweise überlassen.