

Gewissensfrage

Anmeldung

Werfen Sie auch Ihr Frühstück weg?

Jeder glaubt, er wirft wenig Essen weg.
Keiner weiß, dass es **21%** von
jedem Einkauf sind.

(Quelle: „Bewusst einkaufen kann jeder“ / Schleswig Holstein)

Und, wie sieht es bei Ihnen aus? Denken
Sie mal kurz nach...

Habe ich heute schon Lebensmittel-
reste produziert?

 Ja

 Nein

Weiß ich immer etwas Sinnvolles mit
Essensresten anzufangen?

 Ja

 Nein

Es gibt zwei Paprika:
Eine mit Liegestelle und eine ohne.
Welche werden Sie kaufen?

 ohne Makel

 mit Makel

ONLINE-ANMELDUNG

www.dge-niedersachsen.de/forms/online_form.html



ANMELDESCHLUSS

24.08.2015

Falls noch Plätze frei sind, ist danach auch noch eine
Anmeldung möglich.

TAGUNGSGEBÜHR

50,00 Euro

ORGANISATION und AUSKUNFT

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Helga Strube, Dörthe Hennemann, Katharina Stapel
Sektion Niedersachsen
Tel. 0511/380-2466
E-Mail: info@dge-niedersachsen.de

VERANSTALTUNGSORT

Werkhof Hannover Nordstadt
Schaufelder Straße 11
30167 Hannover
Tel: 0511 / 71 50 22



WEGBESCHREIBUNG

www.werkhof-hannover.com

WEITERE INFOS ZUM THEMA

www.lebensmittelwertschaetzung-niedersachsen.de

Die Veranstaltung wird mit 6 Fortbildungspunkten für die
kontinuierliche Fortbildung von **Zertifikatsinhabern der
DGE, des VDD und des VDOE** anerkannt.

NEIN

zur

Lebensmittelverschwendung! Wertschätzen statt wegwerfen



Donnerstag, 10.09.2015

9.30 – 17.00 Uhr

Werkhof Hannover Nordstadt

Schaufelder Str. 11

30167 Hannover



Thema

Lebensmittelwertschätzung statt Verschwendung

Die Themen Lebensmittelverschwendung, Wertschätzung und nachhaltiger Konsum sind in den letzten Jahren, nicht nur in Niedersachsen, verstärkt in den Fokus der gesellschaftlichen Debatte gerückt.

Pro Kopf werden in Deutschland jährlich ca. 82 kg Lebensmittel entsorgt.

Der Großteil der Lebensmittelabfälle stammt aus Privathaushalten. Bundesweit werden jährlich 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle produziert [Quelle: BMEL]. Dabei entstehen vermeidbare Kosten von 235€ pro Kopf im Jahr. Täglich im Müll landen dabei ca. 250g Essen, was einem durchschnittlichen Frühstück entspricht. 47 % der Lebensmittelabfälle sind vermeidbar; die Kosten dafür betragen in Deutschland ca. 21,6 Milliarden € [Quelle: Universität Stuttgart 2012].

Zielsetzung der Fachtagung

Die Fachtagung hat zum Ziel, das Bewusstsein für die Wertschätzung und den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu fördern, sowie aktuelle Erkenntnisse aus Wissenschaft und Praxis zu präsentieren und zu diskutieren. Nicht zuletzt soll der Austausch und die Vernetzung zwischen den Akteuren verbessert werden, um Strategien gegen die enorme Verschwendung von Lebensmitteln, besonders im Haushalt aber auch im Handel und in der Außer-Haus-Verpflegung, zu entwickeln.

Zielgruppen

Eingeladen zur Fachtagung - im besonderen Ambiente des Werkhofs - sind: Multiplikatoren und Fachkräfte aus der Ernährungsbildung wie Kita's, Schulen, Hochschulen, des Verbraucherschutzes, der Land- und Ernährungswirtschaft, des Lebensmittelhandels, der Hauswirtschaft, der Gemeinschaftsverpflegung und der DEHOGA sowie Landfrauen, Landjugend, Landvolk, Journalisten, ebenso Interessierte aus Politik, Vereinen, Verbänden, NGO's, Umwelt- und Naturschutz.

Programm

Ab 9.30 Uhr Anmeldung, Stehcafé und Milchbar

Gruß I Wort I Moderation

10.00 Uhr

Minister Christian Meyer

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

PD Dr. med. Thomas Ellrott

Sektion Niedersachsen der DGE e. V.

Moderation:

Dr. Christian Schmidt

Marketinggesellschaft der Niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft Hannover

Fakten I Daten I Taten

10.30 Uhr

Auswirkungen von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette

Jacob Fels

Universität Witten/Herdecke

11.00 Uhr

Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Tanja Dräger de Teran

World Wide Fund for Nature (WWF) Deutschland

Bildung I Wissen I Schaffen

11.30 Uhr

Wertschätzung von Lebensmitteln als Bildungsaufgabe

Prof. Dr. Silke Bartsch

Pädagogische Hochschule Karlsruhe, Institut für Alltagskultur und Gesundheit

Durchatmen I Pause I Schmausen

12.00 Uhr

Imbiss: „Frisch aufgetischt. Restlos gut essen“

Programm

Bildung I Wissen I Schaffen

13.30 Uhr

Lebensmittel verwenden statt verschwenden Landfrauenprojekte zur Verbraucherbildung

Elisabeth Brunkhorst

Niedersächsischer Landfrauenverband e. V. Hannover

14.00 Uhr

Gut, sauber, fair

Die Formel für Genuss mit Verantwortung

Frank Buchholz, Slow Food Hannover

Lotte Heerschop, Slow Food Deutschland

Praxis I Umsetzen I Erfolg

14.30 Uhr

Nachhaltig essen und trinken, ganz konkret

Dagmar Freifrau von Cramm

Foodjournalistin, Stiftung Besser essen. Besser leben. Freiburg

Durchatmen I Pause I Schmausen

15.00 Uhr

Snackpause

Wandel I Handel I Angebote

15.30 Uhr

Strategien des LEH für mehr Lebensmittelwertschätzung und weniger Lebensmittelverschwendung

Eva-Maria Doerr

real SB-Warenhaus GmbH, Düsseldorf

Verantwortung I Handeln I Zukunft

16.00 Uhr

Ziele und Handlungsoptionen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln: Woran müssen wir uns messen lassen?

Diskussionsrunde

Prof. Dr. Dr. Michael Kühne, Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Klaus Müller, Verbraucher-Zentrale Bundesverband, Berlin

Jacob Fels, Universität Witten/Herdecke

Prof. Silke Bartsch, Päd. Hochschule Karlsruhe

Eva Maria Doerr, real SB-Warenhaus GmbH, Düsseldorf

Helga Strube, Sektion Niedersachsen der DGE e. V.

Tanja Dräger de Teran, WWF Deutschland

Ende ca. 17.00 Uhr