



genießt
uns

Dienstag, 13. Oktober 2015 · 13 – 17 Uhr

Anuga 2015 · Culinary Stage

Halle 7 · Stand B128/E129

Unternehmerische Verantwortung in der Food Branche

Die Reduzierung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen rückt zunehmend ins öffentliche Bewusstsein. Im Rahmen dieser Veranstaltung werden branchen- und produktbezogene Maßnahmen vorgestellt und diskutiert.



i S U N

Institut für
Nachhaltige Ernährung und
Ernährungswirtschaft

gefördert durch



Deutsche
Bundesstiftung Umwelt



DIE TAFELN
Essen, wo es hingehört



**UNITED
AGAINST
WASTE**
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG



www.geniesst-uns.de

13.00 Uhr · WWF Deutschland

Das große Wegschmeißen – Ökologische Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung in Deutschland

Tanja Dräger de Teran (Referentin Nachhaltige Landnutzung, Klimaschutz und Ernährung, WWF Deutschland)

13.30 Uhr · United Against Waste

Einsparpotenziale mit Hilfe des Abfall-Analyse-Tools

Torsten von Borstel (Geschäftsführer United Against Waste e.V.)

14.00 Uhr · Verbraucherzentrale NRW

im Dialog mit Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung: Schulverpflegung zwischen Anforderungen und Preis

Melanie Fülles (a'verdis - sustainable foodservice solutions, Münster), Dieter Gitzen (Sodexo Services GmbH, Rüsselsheim) und Cornelia Espeter (Verbraucherzentrale NRW, Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW) Moderation: Kirstin Gembalies-Wrobel (Verbraucherzentrale NRW, Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW)

15.00 Uhr · Fachhochschule Münster (iSuN)

im Dialog mit Bäckereibetrieben: Retouren – Einsparpotenziale und Good Practices

Rike Kappler (cibaria GmbH, ökologisch-biologische Vollkornbäckerei), Lena Heitkönig (Bäckerei Ebbing, Coesfeld), Prof. Dr. Guido Ritter und Silke Friedrich (Fachhochschule Münster)

16.00 Uhr · Welthungerhilfe

Essen wegwerfen ist Müll – Unsere Ressourcen sind zu kostbar, um sie zu verschwenden

Bärbel Dieckmann (Welthungerhilfe), Anne Decker und Katrin Engel (Coffee Circle), Sven Perten und Felix Leonhardt (purefood), Moderation: Katharina Wertenbruch (Welthungerhilfe)

16.30 Uhr · Foodsharing e.V.

Zusammenarbeit der Essensretter mit Händlern, Produzenten und Tafeln

Nina Schweitzer (Bäckerei Schweitzer), Nicole Klaski (Foodsharing e.V.)