

## Verleihung des ersten Genießt uns!- Awards

für Unternehmen mit besonderem Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Mit "Essensretter-Bankett".

Eine Premiere im Rahmen der **Anuga 2015**, der weltweit führenden Ernährungsmesse für Handel, Gastronomie und den Außer-Haus-Markt.

**Dienstag, 13. Oktober 2015 – 18 bis 22 Uhr**

Offenbachsaal im Congress-Zentrum Ost der Koelnmesse



---

### Programm

**ab 18.00 Uhr** — Begrüßung und Empfang

**18.30 Uhr** — Bekanntgabe und Auszeichnung der prämierten Unternehmen mit Verena Exner (Referatsleiterin Umweltkommunikation in der mittelständischen Wirtschaft, Deutsche Bundesstiftung Umwelt), Bärbel Dieckmann (Präsidentin Welthungerhilfe), Marco Vollmar (Executive Director Public Relations & Policy, WWF Deutschland) und Valentin Thurn (Regisseur des Films „Taste the Waste“). Und natürlich: den Preisträgern – Wer es wird? Das verraten die Jurymitglieder **Hanni Rützler** (Foodtrendforscherin und Esskultur-Expertin), **Christian Rach** (Fernsehkoch und Kochbuchautor) und **Prof. Dr. Guido Ritter** (Ernährungswissenschaftler an der FH Münster).

**ab 19.30 Uhr** — Genuss und Dialog zum Thema "Essensretter-Bankett" eine Einladung der Sodexo Services GmbH

Durch den Abend führt Tanja Busse, Buchautorin und Journalistin.

*Ein herzlicher Dank an unsere Unterstützer, die Sodexo Services GmbH und die Koelnmesse GmbH.*

## Die Bewerber

27 kleine und mittlere Unternehmen aus den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittel verarbeitende Industrie und Gastronomie haben am ersten Genießt uns!-Wettbewerb teilgenommen, mit dem die Initiative „Genießt-uns!“ eine Plattform für innovative Geschäftsideen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung schaffen und die Vernetzung in den Branchen fördern möchte.

16 Unternehmen wurden für den Award nominiert – drei werden prämiert. Die überzeugenden Konzepte aller nominierten Unternehmen werden im Bühnenprogramm zur der Verleihung des Awards vorgestellt.

Weitere Informationen: <http://www.geniesstuns.de/teilnehmer>

## Die Jury (verkündet die Preisträger)

### Hanni Rützler

Foodtrendexpertin, Ernährungswissenschaftlerin, Gesundheitspsychologin



©: Thomas Wunderlich

Als eine der führenden Food-Trendforscherinnen hat Hanni Rützler sich nicht erst seit ihrer legendären Verkostung des ersten In-Vitro-Burgers in London über den deutsch-sprachigen Raum hinaus einen Namen gemacht. Die mehrfache Fachbuchautorin und Future-Food-Expertin ist bekannt für ihren multidisziplinären Zugang zu Fragen rund um das Essverhalten der Zukunft.

Gemeinsam mit dem renommierten Zukunftsinstitut von Matthias Horx arbeitet die bekennende Feinschmeckerin seit 2003 an ihrem Forschungsschwerpunkt „Future Food – Die Zukunft des Essens“ und publiziert seit 2013 gemeinsam mit der Lebensmittel Zeitung erfolgreich den jährlichen „Food Report“, mit den wichtigsten Insights zu den Zukunftstrends der Food-Branche. Seit 2004 leitet sie das von ihr gegründete futurefoodstudio in Wien. Weitere Informationen: [www.futurefoodstudio.at](http://www.futurefoodstudio.at)

### Christian Rach

Kochbuchautor, Moderator



© Thomas Pritschet

Christian Rach, der für sein ehemaliges Hamburger Restaurant „Tafelhaus“ einen Michelin-Stern erhielt, begann 2005 seine TV-Karriere bei RTL. Vor allem mit der Serie „Rach, der Restauranttester“ (2005 bis 2013) avancierte er zum Publikumsliebling und zu einem der bekanntesten Fernsehköche in Deutschland, der mit zahlreichen Preisen, wie der Goldenen Kamera oder dem Deutschen Fernsehpreis ausgezeichnet wurde. Ab September 2015 ist der gebürtige Saarländer in dem neuen Format „Rach Undercover“ (RTL) regelmäßig zu sehen.

Christian Rach engagiert sich seit vielen Jahren gegen Nahrungsmittelverschwendung.

Weitere Informationen: <http://www.christianrach.de/>;

**Prof. Dr. Guido Ritter**  
**Lebensmitteltechniker, Ernährungswissenschaftler**



Prof. Dr. Guido Ritter ist Professor für Lebensmittelrecht, Lebensmittelsensorik und Produktentwicklung am Fachbereich Oecotrophologie und Facility Management der FH Münster. Seine Forschungsgebiete sind die u.a. Wertschätzung von Lebensmitteln, nachhaltige Produktentwicklung und Verminderung der Lebensmittelverschwendungen. Er ist Vorstandsmitglied im Institut für Nachhaltige Ernährung (ISuN), in der Deutschen Gesellschaft für Sensorik (DGSens) und in der European Sensory Science Society (E3S) sowie Mitglied im deutschsprachigen Forschungsnetzwerk „essens-wert.net“.

Weitere Informationen <https://en.fh-muenster.de/oecotrophologie-facility-management/team/professoren/guido-ritter.php>

## Die Moderatorin

**Dr. Tanja Busse**  
**Journalistin, Buchautorin, Moderatorin**



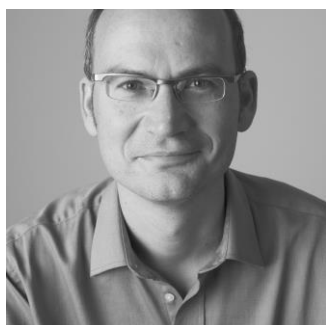
© WDR, [Bettina Fürst-Fastré](#)

Mit Büchern wie „Die Einkaufsrevolution“, „Die Ernährungsdictatur“ oder ihrer jüngsten Publikation „Die Wegwerfkuh“ erregt die promovierte Philosophin Tanja Busse Aufsehen. Die engagierte Journalistin und Autorin, die auf einem Bauernhof in Westfalen aufwuchs („Bullerbü-Kindheit mit viel Getier und genügend Matsch“), schreibt nach eigenen Angaben „über Ökonomie, Ökologie, Umwelt, Nachhaltigkeit, Ernährung,

Landwirtschaft, Konsum & Politik oder kurz: über Konsumieren & Denken und Leben & Lernen, vor allem für den WDR und Die Zeit. Darüber hinaus ist die heutige Wahl-Hamburgerin eine gefragte Moderation für unterschiedlichste Veranstaltungsformate zu diesen Themenbereichen. Bei der Gala zur Verleihung des ersten Genießt-uns! - Awards führt sie durch das Programm. Weitere Informationen: <http://www.tanjabusse.de/>

## Gäste auf dem Podium

### Valentin Thurn Regisseur, Autor



Der Regisseur und Autor Valentin Thurn ist Mitinitiator der Initiative Genießt.uns!. Er drehte über 40 Dokumentationen für Fernsehen und Kino. Sein Film „Ich bin Al Kaida“ war 2006 für den Deutschen Fernsehpreis nominiert, „Mit meiner Tochter nicht!“ wurde beim Filmfestival Eberswalde ausgezeichnet, und „Tod im Krankenhaus“ gewann den ARGUS-Medizinpreis 2008.

Sein bekanntester Kinofilm „Taste the Waste“ war 2011 mit 130.000 Zuschauern einer der erfolgreichsten deutschen Dokumentarfilme. Er wurde auf der Berlinale uraufgeführt und auf 30 Filmfestivals weltweit gezeigt, gewann den Umwelt-

gewann den Medienpreis der Deutschen Umwelthilfe sowie 15 weitere Preise.

2011 schrieb er das Buch „Die Essensvernichter“, mit einer Auflage von 35.000 Exemplaren Spiegel-

Bestseller. 2012 folgte das „Taste the Waste“-Kochbuch, und 2013 drehte er „Die Essensretter“, wofür er erneut zahlreiche internationale Preise erhielt, darunter den Econsense Journalistenpreis. 1993

gründete er die „International Federation of Environmental Journalists“ (IFEJ), 2012 den „Foodsharing e.V.“ und 2014 die Plattform „Taste of Heimat“.

### Bärbel Dieckmann Präsidentin der Welthungerhilfe



© Welthungerhilfe

Bärbel Dieckmann wurde 2008 zur Präsidentin der Welthungerhilfe gewählt. Sie war langjährige Oberbürgermeisterin der Stadt Bonn (1994 bis 2009) und Mitglied des Präsidiums (2003 bis 2009) sowie des Parteivorstandes (1999 bis 2009) der SPD. Die Schwerpunkte ihrer politischen Arbeit liegen auf Umwelt- und Entwicklungspolitik, Jugend- und Familienpolitik sowie Bildungspolitik. Sie ist im Kuratorium der Stiftung Entwicklung und Frieden und der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis, Mitglied im Beirat des Arnold-Bergstraesser-Instituts sowie im Präsidium der Deutschen Gesellschaft für die Vereinten Nationen.

**Marco Vollmar**  
**Executive Director Public Relations & Policy, WWF Deutschland**



© WWF Deutschland

Marco Vollmar verantwortet seit 2011 die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, die inhaltlichen Kampagnen, die Kommunikation in den sozialen Kanälen, die Bildungsarbeit und die Politikberatung des WWF Deutschland. Bis 2011 war er bei der Deutschen Welle (DW) Hauptabteilungsleiter und verantwortlich für das deutschsprachige Online-, Social-Media- und Radio-Angebot. Seine berufliche Laufbahn begann er als Politik- und Wirtschaftsredakteur, unter anderem für die DW, den MDR und den SWR.

**Verena Exner**  
**Referatsleiterin Umweltkommunikation in der mittelständischen Wirtschaft,  
Deutsche Bundesstiftung Umwelt**



© Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) fördert innovative, modellhafte Vorhaben zum Schutz der Umwelt. Ihre Leitbilder dabei sind ökologische, ökonomische, soziale und kulturelle Aspekte im Sinne der nachhaltigen Entwicklung. Die mittelständische Wirtschaft ist für die DBU eine besonders wichtige Zielgruppe. Die DBU fördert die Initiative Genießt uns! fachlich und finanziell.

Alle Fotos sind bei Angabe der Quelle bzw. Copyright für den Presseabdruck frei verfügbar.



**Genießt uns!** ist die Initiative gegen Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Fachlich und finanziell gefördert wird sie durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt. Partner der Initiative sind der WWF Deutschland, die Welthungerhilfe, United Against Waste e.V., Foodsharing e.V., die Verbraucherzentrale NRW und der Bundesverband der Deutsche Tafel e.V. Wissenschaftlich begleitet werden wir von der Fachhochschule Münster (iSuN). Weitere Infos unter: [www.geniesst-uns.de](http://www.geniesst-uns.de)

Gemeinsam möchten wir die Bundesregierung an ihr selbst gestecktes Ziel erinnern, bis zum Jahr 2020 die Lebensmittelverluste zu reduzieren.

