

1/3 Verschwendung satt haben
Veranstaltung zum Welternährungstag
12. Oktober 2012



1/3 Verschwendung satt haben

Laut FAO gelangen weltweit ein Drittel aller Lebensmittel zwischen Acker und Gabel in den Müll oder verrotten in Lagern. Niemand befürwortet das und doch geschieht es. Eine Schande, denn mit den vernichteten Lebensmitteln werden weltweit wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Arbeitskraft verschwendet. Für die Schweiz bedeutet das eine grössere Abhängigkeit von Importen. Für Europa und weltweit bedeutet es die unnötige «Besetzung» von Produktionsflächen. Die Verluste geschehen entlang der ganzen Wertschöpfungskette. Wer kann was unternehmen, um diese Verschwendung zu verkleinern?

Das Institut für Geistes- und Naturwissenschaften (IGN) der Hochschule für Technik an der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW), der Schweizerische Bauernverband (SBV), die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule und die Fachstelle Religion Technik Wirtschaft (RTW) der Aargauer Kirchen laden aus Anlass des Welternährungstages vom 16. Oktober zu dieser Tagung ein.

Ziel der Tagung ist eine vertiefte Information und Diskussion rund ums Thema Lebensmittelverschwendung. Ausgehend vom **«Menschenrecht auf Nahrung»** sollen die Folgen der Verschwendung für Mensch und Umwelt diskutiert, sowie Schritte zu einem gerechteren Ernährungssystem weltweit skizziert werden.

Programm vom Freitag, 12. Oktober 2012

- 13.00 Uhr Eintreffen
- 13.30 Uhr Thomas Gröbly: Begrüssung
- 13.45 Uhr Valentin Thurn: Warum werden so viele Lebensmittel verschwendet und was kann man dagegen tun?
- 14.05 Uhr Ruedi Bühler: Was auf dem Acker verloren geht
Madeleine Kaufmann: Nachernteverluste und Lösungen für Kleinbauern am Beispiel in Moçambique
- 14.35 Uhr Urs Vollmer: Wie viele Pommes-Frites gibt es aus einer Kartoffel?
- 14.55 Uhr Bruno Cabernard: Food Waste zwischen Wunsch und Realität
- 15.15 Uhr Pause
- 16.00 Uhr Michel Rudin: Voller Kühlschrank und voller Abfallsack?
- 16.20 Uhr Tobias Sennhauser: Philosophie des Mülltauchens
Susan Züllli: Haltbarkeit zwischen Sicherheit und Verschwendung
- 16.50 Uhr Alex Stähli: Satt machen statt in den Müll kippen
João Almeida: Weniger verschwenden beginnt bei uns Konsumenten
- 17.20 Uhr Pause
- 18.00 Uhr Podiumsgespräch mit Bruno Cabernard, Michael Beer, Valentin Thurn und Urs Vollmer.
Moderation: Martin Klöti und Thomas Gröbly
- 19.00 Uhr Pause
- 20.00 Uhr **Film «Frisch auf den Müll»**
- 20.45 Uhr Schlussdiskussion
- 21.15 Uhr Abschluss

Referentinnen und Referenten

João Almeida

Ökonom mit einem Master in Sustainable Development der Universität Basel. Mitbegründer des Vereins foodwaste.ch zur Information von Konsumentinnen und Konsumenten über Lebensmittelverluste.

Michael Beer

Leiter der Abteilung Lebensmittelsicherheit des Bundesamts für Gesundheit, verantwortlich für die Risikobewertung und das Risikomanagement von Lebensmitteln, Spielzeugen, Kosmetika und mehr.

Ruedi Bühler

Kartoffelbauer in Heimenhausen, Mitglied des Vereins Schweizerischer Kartoffelproduzenten, Versuche mit neuen Kartoffelsorten.

Bruno Cabernard

Leiter Nachhaltigkeit bei Coop, Studium der Volkswirtschaftslehre am Institut für Wirtschaft und Ökologie der Hochschule St. Gallen.

Thomas Gröbly

Ehemaliger Landwirt, Dozent für Ethik an der Hochschule für Technik der FHNW und an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule.

Madeleine Kaufmann

Masterstudentin «Sustainable Production Systems» und Projektassistentin an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule, Diplomarbeit zur Reduktion der Nachernteverluste bei Kleinbauern in Moçambique.

Martin Klöti

Professor für Nachhaltigkeit an der Hochschule für Technik der FHNW, Leiter des Instituts für Geistes- und Naturwissenschaften.

Michel Rudin

Geschäftsführer des Konsumentenforums kf, das sich politisch unabhängig für KonsumentInnen einsetzt. Studium der Handlungsethik, der Geschichte und des Rechts an der Universität Bern, sowie BWL in Zürich an der FFHS.

Tobias Sennhauser

Mülltaucher, Vorstandsmitglied tier-im-fokus.ch (TIF), Philosophie- und Informatikstudent.

Alex Stähli

Geschäftsführer des Vereins «Tischlein deck dich», der schweizweit Lebensmittel vor der Vernichtung rettet und an armutsbetroffene Menschen in der Schweiz verteilt. Langjährige Branchenerfahrung in der Lebensmittelindustrie.

Valentin Thurn

Regisseur von «Taste The Waste» und «Frisch auf den Müll», Autor des Buches «Die Essensvernichter».

Urs Vollmer

Lebensmittelingenieur ETH mit Fachbereich Qualitätsmanagement und erneuerbare Energien. Bei frigemo als Qualitäts- und Umweltbeauftragter sowie bei fenaco im Bereich Energie & Umwelt.

Susan Züllli

Lebensmittelingenieurin ETH, Qualitätsmanagement, Dozentin für Lebensmitteltechnologie im Studiengang Food Science & Management an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule.



FSC
 Mix
 Produktgruppe aus vorwiegend
 bewirtschafteten Wäldern und
 anderen kontrollierten Herkünften
 Zert.-Nr. BM-COC-027720
 www.fsc.org
 © 1996 Forest Stewardship Council

klimateutral gedruckt 
 www.abaecherfl.ch

Ort

Campus Windisch der FHNW, Aula
 Klosterzelgstrasse 2, 5210 Windisch

Anfahrt

5 Gehminuten vom Bahnhof Brugg.
 Situationsplan auf www.fhnw.ch/technik

Preis der Tagung (inklusive Verpflegung)

Studierende: Fr. 25.- / Nicht-Studierende: Fr. 50.-
 Nur Film Fr. 10.-, Studierende Fr. 5.- (ohne Anmeldung)

Anmeldung

welternaehrung.technik@fhnw.ch
www.fhnw.ch/technik/ign/veranstaltungen
 056 222 15 17 (Thomas Gröbly)

Organisation

Institut für Geistes- und Naturwissenschaften IGN
 Schweizerischer Bauernverband SBV
 Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften
 HAFL der Berner Fachhochschule
 Fachstelle Religion Technik Wirtschaft RTW der
 Aargauer Kirchen

Prof. Martin Klöti, Thomas Gröbly

www.fhnw.ch/technik/ign/veranstaltungen

Für die Unterstützung danken wir:

