

PROGRAMM

Fachsymposium 2014 in Kulmbach »Restlos Gut Essen – Nachhaltige Ernährung im 21. Jahrhundert«

Freitag, 27. Juni 2014, 9.30 – 16.00 Uhr, Kulmbach
Moderation: Werner Prill, freier Journalist

ab 9.30 Uhr Herzlich willkommen – Begrüßungskaffee
und Akkreditierung

- 10.00 **Begrüßung und Einführung**
Dr. Wolfram Schaecke, KErn
- 10.10 **Gruß der Stadt Kulmbach**
Henry Schramm, Oberbürgermeister
der Stadt Kulmbach
- 10.20 **Eröffnungsansprache**
Staatsminister Helmut Brunner,
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten (StMELF)
- 10.40 **Wie viele Lebensmittel werden in Bayern
weggeworfen? Aktuelle Studienergebnisse
des StMELF/KErn**
Dr. Malte Rubach, KErn und
Gerold Hafner, Universität Stuttgart
- 11.00 **Wege zur verlustfreien Wertschöpfungskette**
Podiumsdiskussion
■ Gerold Hafner, Universität Stuttgart
■ Christian Stockinger, Landesanstalt für
Landwirtschaft (LfL)
■ Agnes Streber, Ernährungsinstitut Kinderleicht
■ Ralf Meyer, Evangelische Stiftung Augusta
■ Dr. Heinz Schweer, VION Zeven AG
- 11.50 **Prämierung der Siegerfotos (Fotowettbewerb)**
Staatsminister Helmut Brunner, StMELF

Prof. Dr. Diane Ahrens
ist seit 2009 Professorin für Internationales Management an der TH Deggendorf. Dort leitet sie den von ihr gegründeten Technologie Campus Grafenau. Sie ist ehrenamtliche Sprecherin der Bundesvereinigung Logistik und als Gutachterin für den Wissenschaftsrat tätig.



Stephan Becker-Sonnenschein
ist seit Dezember 2012 Geschäftsführer des Vereins »Die Lebensmittelwirtschaft«. Er verfügt über langjährige Expertise in der Kommunikation auf Konzernseite und hat viele Jahre in der Lebensmittelbranche gearbeitet.



Dr. Marie-Luise Dittmar
ist Referentin für Umwelt- und Ressourcenschutz im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Dort begleitet sie seit zwei Jahren die Initiative des Ministeriums gegen Lebensmittelverschwendung »Zu gut für die Tonne!«.



Anneliese Göller
ist seit 2012 Landesbäuerin im Bayerischen Bauernverband. Die gelernte Groß- und Außenhandelskauffrau sowie Hauswirtschafterin bewirtschaftet zusammen mit ihrem Mann einen Milchviehbetrieb. Zudem engagiert sie sich seit 2002 ehrenamtlich als Kreisrätin.



Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald
ist seit 1988 Vorstand der Schweisfurth-Stiftung München. Als Honorarprofessor für agrar- und ernährungsethische Fragen forscht und lehrt er an der Humboldt Universität Berlin sowie an der Hochschule für Politik München.



Gerold Hafner
leitet den Arbeitsbereich »RIK – Ressourcenmanagement und Industrielle Kreislaufwirtschaft« am Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart. Er entwickelt unter anderem Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten.



Karl-Heinz Kuch
ist Geschäftsführer der Diakonie Kulmbach und Vorstand der Geschwister-Gummi-Stiftung. Er ist seit 20 Jahren mit dem Thema »Gemeinschaftsverpflegung« vertraut. Im Integrationsbetrieb »Menüfaktor« der Diakonie Kulmbach und Bayreuth werden zahlreiche Einrichtungen versorgt.



Dr. Gerd Leibold
leitete von 2001 bis 2009 Greenpeace. Der Physiker und Ozeanograph untersucht heute neue Wege zur Stromnetzmodernisierung, berät Unternehmen und unterstützt NGOs. Er ist im Vorstand des Global Climate Forums und im Beirat der Welthungerhilfe aktiv.



12.15 bis 13.15 Uhr Mittagspause
Möglichkeit zur Besichtigung der Wanderausstellung
»Restlos Gut Essen«

13.15 **Thema Lebensmittelverschwendung – wie
erreichen wir die Verbraucher wirklich?**

Zwei Jahre »Zu gut für die Tonne!« – ein Zwischenfazit. Tischgespräch mit Dr. Marie-Luise Dittmar, BMEL, und Anneliese Göller, Landesbäuerin der Landfrauengruppe des Bayerischen Bauernverbandes

13.35 **Zeit, sich einzumischen: Essen wir
ohne Verantwortung?**

Tischgespräch mit Stephan Becker-Sonnenschein, »Die Lebensmittelwirtschaft« und Dr. Gerd Leibold, ehemaliger Greenpeace-Chef und freier Berater

14.05 **Dem Einkaufsverhalten auf der Spur –
intelligente Prognosesysteme für den
Lebensmitteleinzelhandel**

Interview mit Prof. Dr. Diane Ahrens,
Hochschule Deggendorf

14.25 bis 14.45 Kaffeepause

14.45 **Denkwerk Zukunft – Nachhaltigkeit als
wertgebender Faktor**

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Schweisfurth Stiftung

15.05 **Lebensmittelverschwendung –
ein Thema für den Mittelstand?**

Diskussion mit Vertretern aus Wissenschaft,
Wirtschaft und Gemeinschaftsverpflegung
■ Dr. Mathias Warwel, IREKS
■ Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald,
Schweisfurth Stiftung
■ Brit Schulz-Lahmann, Dussmann-Gruppe
■ Karl-Heinz Kuch, Geschwister-Gummi-Stiftung

15.45 **Resümee der Veranstaltung**

16.00 Ende



Ralf Meyer
ist Chef de cuisine der Evang. Stiftung Augusta. Das innovative Verpflegungskonzept der Einrichtung wurde 2011 mit dem S&F Förderpreis und 2012 mit dem Branchen Oscar der Gemeinschaftsverpflegung Frankfurter Preis von GV Praxis/Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag ausgezeichnet.



Dr. Malte Rubach
ist seit 2012 Projektleiter am KErn und führte die Studie zur Effizienz der Lebensmittelverwertung in Bayern in Kooperation mit der Universität Stuttgart durch. Er ist Ernährungswissenschaftler und hat auf dem Gebiet der funktionellen Inhaltsstoffe von Lebensmitteln geforscht.



Brit Schulz-Lahmann
ist Fachbereichsleiterin und Produktmanagerin für Ernährung und Hygiene bei der Dussmann-Gruppe. Die staatlich geprüfte Diätassistentin und HACCP-Managerin ist zudem als interne Auditorin tätig.



Dr. Heinz Schweer
ist seit 2007 Aufsichtsratsvorsitzender der VION Zeven AG in der Position des Direktors Landwirtschaft (Deutschland) und verantwortlich für die Kommunikation mit der Landwirtschaft. Er arbeitet seit Jahren national in zahlreichen Gremien.



Christian Stockinger
ist seit 2004 Leiter des Instituts für Agrarökonomie der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und hat seit 2005 die Position des Vizepräsidenten inne.



Agnes Streber
ist seit 1999 Geschäftsleiterin des Ernährungsinstituts KinderLeicht in München. Die Dipl.-Oecotrophologin ist Projektleiterin der Infokampagne »essensWert« und wurde 2012 mit dem Sonderpreis Motiva ausgezeichnet. Zudem arbeitet sie als Familientherapeutin.



Dr. Mathias Warwel
ist als Prokurist für den Bereich Forschung & Entwicklung der IREKS GmbH in Kulmbach tätig. Seit Januar 2014 leitet er zudem das Qualitätsmanagement. Außerdem lehrt er Grundlagen der Lebensmittelwissenschaften an der Universität Bayreuth.



Moderation: Werner Prill
ist freier Journalist, moderiert und konzipiert Fachkonferenzen, Talk-Shows und TV-Sendungen mit dem Schwerpunkt Agrar- und Ernährungswirtschaft. Bekannt wurde er durch seine langjährige Tätigkeit bei der Lebensmittelzeitung. Zudem arbeitet er als Coach und Medientrainer.

Anmeldung

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
Am Gereuth 4, 85354 Freising
Telefon: 08161 71-2776, Fax: 08161 71-2793
E-Mail: ernaehrungstage@KErn.bayern.de

Für die kontinuierliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD und des VDO^e e.V. kann die Veranstaltung mit 6 Punkten berücksichtigt werden sowie mit einem Punkt im Modul F für die QUETHEB-Registrierung.

Teilnahmegebühr

■ Frühbucher 85,00 Euro bis einschließlich 02.06.2014

■ Spätbucher 130,00 Euro

Die Preise verstehen sich inklusive Symposiums-Unterlagen, Mittagessen, Snacks und Tagungsgetränken.

Anmeldung

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Mit Erhalt der Bestätigung ist Ihre Anmeldung verbindlich und die Teilnahmegebühr wird fällig. Ein weiteres Anmeldeformular, die Anfahrtsbeschreibung sowie Hotels in Kulmbach finden Sie auf www.KErn.bayern.de.

Anmeldung zum Fachsymposium »Restlos Gut Essen« am Freitag, 27.06.2014, MUPÄZ, Kulmbach

Name

Firma/Institution

Straße, Hausnummer

Postleitzahl, Ort

Telefon, Fax

E-Mail

Datum, Unterschrift

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Das 2011 geschaffene Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) hat die Aufgabe, den Austausch zwischen Forschung, Ernährungswirtschaft/Produktion sowie Multiplikatoren und Dienstleistern im Bereich Ernährung zu forcieren. KErn ist an den Standorten Kulmbach und Freising angesiedelt. Am KErn in Kulmbach haben auch der Cluster Ernährung Bayern und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern ihren Sitz.

Eingeteilt in die drei Säulen Wissenschaft, Wirtschaft und Wissenstransfer richtet sich KErn mit seinen Dienstleistungen an Multiplikatoren. Dazu gehören staatliche Einrichtungen wie die 47 bayerischen Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit den acht Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung ebenso wie Bildungs-, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen, Ernährungsfachkräfte, Wissenschaft, Wirtschaft sowie Medien.

Gesellschaftlich relevante Themen bereitet KErn für die jeweilige Zielgruppe auf. Ziel ist es, den Informationsfluss zwischen allen beteiligten Gruppen zu erleichtern und das aktuelle Wissen rasch in die Praxis zu überführen.



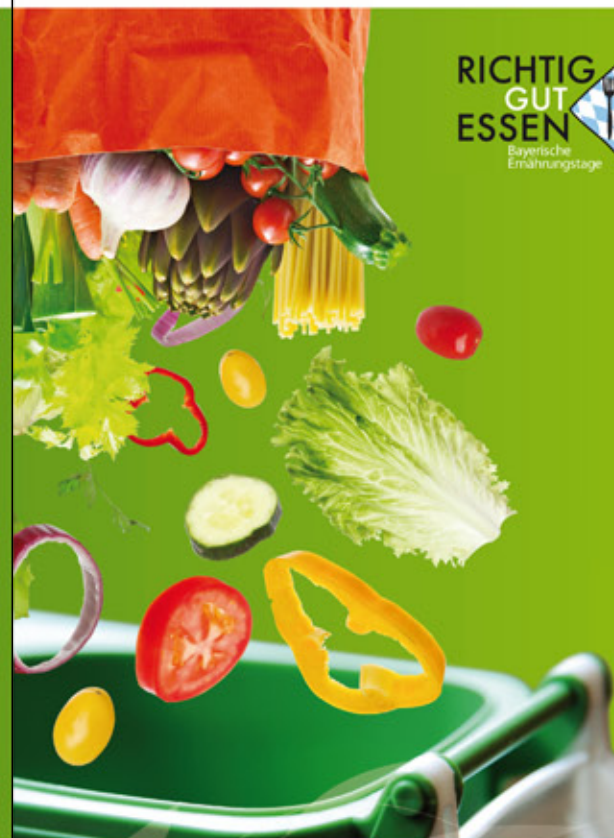
Veranstaltungsort
MUPÄZ – Museumspädagogisches Zentrum
Hofer Straße 20
95326 Kulmbach

Impressum/Herausgeber:

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft
Am Gereuth 4, 85354 Freising
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

Internet: www.KErn.bayern.de
E-Mail: poststelle@KErn.bayern.de
Redaktion: Bereich Wissenschaft

KErn Kompetenzzentrum
für Ernährung



Freitag, 27. Juni 2014
**Restlos Gut Essen – Nachhaltige
Ernährung im 21. Jahrhundert**

Fachsymposium 2014 in Kulmbach

www.KErn.bayern.de



Sehr geehrte Damen und Herren,

zu jeder Tages- und Nachtzeit auf ein vielfältiges und unbegrenztes Angebot an Lebensmitteln zugreifen zu können ist für uns mittlerweile fast schon selbstverständlich. Rund um die Uhr für jeden Geschmack etwas. Ernährung ist immer auch ein Stück Lebensqualität, und was wir essen, hat Auswirkungen auf unseren Körper.

Dieses Jahr fokussieren wir auf unserem Fachsymposium die Kehrseite der Genuss-Medaille: In Deutschland wirft der einzelne Bürger im Durchschnitt rund 82 kg Nahrungsmittel weg. Hier bei uns in Bayern sind es mit 65 kg pro Kopf etwas weniger und dennoch zu viel. Der Umgang der Industriegesellschaften mit Nahrungsmitteln und die globale Lebensmittelverschwendung sind inzwischen europa- und weltweit auf der Medienagenda und werden wirtschafts- und gesellschaftspolitisch diskutiert.

Wir diskutieren dieses Jahr mit. Das Leitthema der 3. Bayerischen Ernährungstage lautet »Restlos Gut Essen« – und liefert Ihnen als Fachpublikum unter dem Titel »Nachhaltige Ernährung im 21. Jahrhundert« neue Impulse und Informationen. Staatsminister Helmut Brunner stellt erstmalig alle aktuellen Zahlen der Bayerischen Studie zu Lebensmittelverlusten über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg – vom Erzeuger bis zum Verbraucher – vor. Zahlenmaterial, das in dieser umfassenden Betrachtungsweise bis dato einmalig in Deutschland ist.

Sie sind herzlich eingeladen! Unser Fachsymposium richtet sich an ein interdisziplinäres Publikum und Experten mit engem Bezug zum Themengebiet Ernährung. Wir freuen uns auf eine spannende Veranstaltung rund um Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelwertschätzung.

Dr. Wolfram Schaecke
Leiter, KErn