

ReferentInnen



Marie Lampert

ist gelernte Journalistin und gibt hauptberuflich Workshops zum Thema Storytelling in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Ihr Lehrbuch „Storytelling für Journalisten“ erschien 2017 in der vierten Auflage.



Valentin Thurn

Als Regisseur und Buchautor wurde er international bekannt mit „Taste the Waste“ und „10 Milliarden – Wie werden wir alle satt?“ Zu seinen Filmen schrieb er Bücher und realisierte in den letzten 20 Jahren über 40 TV-Dokumentationen. 2012 gründete er Foodsharing e.V.



Jan Grossarth

studierte Volkswirtschaftslehre an der Ludwig-Maximilians-Universität München. Seit 2010 ist er als Wirtschaftsredakteur bei der Frankfurter Allgemeinen Zeitung tätig. Zu seinen Themen-Schwerpunkten gehören die Ernährungs- und Landwirtschaft.



Dominik Leverenz

ist seit 2012 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Lehrstuhl für Abfallwirtschaft und Abluft der Universität Stuttgart. Er forscht an Ansätzen und Steuerungsmöglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten entlang der Wertschöpfungskette.



Dr. Felicitas Schneider

hat ihre Studien an der Universität für Bodenkultur in Wien absolviert und forscht seit 2001 zu Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette. Seit Juni 2017 ist sie Koordinatorin der MACS-G20 Initiative Food Loss and Waste am Thünen Institut für Marktanalyse.

Programm

Freitag, 4. Mai 2018, PresseClub München

9.00 Uhr **Ankommen und Registrierung**

9.20 – 9.45 **EINFÜHRUNG**
Moderation: Christine Röger

9.20 – 9.30 **Begrüßung**
Rainer Prischenk, Leiter KErn

9.30 – 9.45 **Storytelling Workshop Teil A – wie finde ich eine Geschichte?**
Marie Lampert, Journalistin & Trainerin

9.45 – 10.25 **KEYNOTE SPEECH**
Moderation: Christine Röger

9.45 – 10.25 **„Taste the waste“ – gesellschaftliche Verantwortung im Journalismus**
Valentin Thurn, Journalist & Buchautor
Taste of Heimat

10.25 – 10.45 **Kaffeepause**

10.45 – 12.30 **DEFINITIONEN, ZAHLEN, FAKTEN UND FIKTIONEN**
Moderation: Christine Röger

10.45 – 11.25 **Aufmacher vs. Aufreger – eine Medienanalyse zum Thema Lebensmittelverschwendung**
Jan Grossarth, Journalist

11.25 – 11.45 **Mythen- und Fakten-Check – ein Interview**
Dominik Leverenz, Universität Stuttgart

11.45 – 12.15 **Lebensmittelverschwendung – vom Acker auf die Gabel oder in die Tonne?**
Dr. Felicitas Schneider, Thünen-Institut

12.15 – 12.30 **Feedback-Runde**

12.30 – 13.30 **Mittagspause**

13.30 – 14.10 **LEBENSMITTELRETTER – START-UPS STELLEN SICH VOR**
Moderation: Dr. Eva Dirlinger

13.30 – 13.40 **Vorstellung des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel“**
Dr. Malte Rubach, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

13.40 – 13.50 **UXA – Die Foodsharing App**

13.50 – 14.00 **Too Good To Go – rette gutes Essen als Takeaway**

14.00 – 14.10 **Unser täglich Brot – qualitativ hochwertige Backwaren von gestern**

14.10 – 15.10 **LEBENSMITTELRETTER – INITIATIVEN STELLEN SICH VOR**
Moderation: Dr. Eva Dirlinger

14.10 – 14.25 **Länderübergreifend: Meeting of Agricultural Chief Scientists of the G20-States**
Dr. Felicitas Schneider, Thünen-Institut

14.25 – 14.40 **Aktivitäten in Nordrhein-Westfalen**
Katrin von Nida, Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW

14.40 – 14.55 **Foodsharing München e. V.**
Günes Seyfarth

14.55 – 15.10 **Feedback-Runde**

15.10 – 15.30 **Kaffeepause**

15.30 – 17.00 **ABSCHLUSS**
Moderation: Dr. Eva Dirlinger

15.30 – 16.30 **Storytelling Workshop Teil B – wie erzähle ich eine Geschichte?**
Marie Lampert, Journalisten & Trainerin

16.30 – 17.00 **Offener Erfahrungsaustausch und Netzwerken**
Buffet-Reste können in Doggy Bags für den späteren Verzehr mitgenommen werden

ReferentInnen

Dr. Malte Rubach

initiierte zwei Studien zum Thema Lebensmittelverschwendung in Bayern. Aktuell leitet er am Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“



Kathrin von Nida

ist seit 2015 Referentin im Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW, verantwortlich für die Themenbereiche Wertschätzung von Lebensmitteln und Lebensmittelverschwendung.



Günes Seyfarth

ist Gründerin einer Kita in München, eines Online-Startups und betreibt die Netzwerk-Agentur (DieMacGyvers). Zudem engagiert sie sich ehrenamtlich für eine bessere Bildung in Bayern (Eine Schule Für Alle e.V.) und als Vorstand von Foodsharing München e.V.



Moderatorinnen

Christine Röger

leitet den Bereich Wissenschaft am KErn. Zuvor arbeitete die Oecotrophologin in verschiedenen Positionen im Bereich der Wissenschaftskommunikation.



Dr. Eva Dirlinger

ist Leiterin der Stabstelle Kommunikation am KErn. Sie studierte an der TUM Weihenstephan Ernährungswissenschaft und arbeitete über 9 Jahre in der Schweiz als Chefredakteurin der Fachzeitschrift Lebensmittel-Technologie.



Anmeldung

Auf www.kern.bayern.de finden Sie das Online-Anmeldeformular und weitere Informationen. Die Anzahl der Teilnehmer ist auf 25 begrenzt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Ein Nachweis der journalistischen Tätigkeit ist erforderlich. Mit Erhalt der Bestätigung ist Ihre Anmeldung verbindlich. Es wird keine Teilnahmegebühr erhoben.

Anmeldeschluss ist Montag, der 25. April 2018

Veranstaltungsort

PresseClub München
Marienplatz 22, 80331 München

Veranstalter

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



Sehr geehrte
Journalistinnen und Journalisten,

„Lebensmittelabfälle sind nicht vermeidbar“, „nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sind Lebensmittel zu entsorgen“ und „im Handel werden die meisten Lebensmittel weggeworfen“. So oder so ähnlich lauten Schlagzeilen zum Thema Lebensmittelverschwendung. Auf der Jagd nach plakativen Überschriften bleiben hier und da die Fakten auf der Strecke. Auch für Journalisten wird es zunehmend schwieriger, aus dem Dschungel der Ernährungsinformationen Wichtiges zu filtern. Im Fokus des diesjährigen Workshops steht die Lebensmittelverschwendung.

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) möchte in diesem Workshop den Journalisten vermitteln, wie man Mythen und Fakten im Themengebiet Lebensmittelverschwendung zu unterscheiden lernt und wie mit Hilfe von Storytelling die emotionale Ansprache gelingen kann. Im Idealfall gehen die Teilnehmer mit aktuellen Zahlen, neuen Ideen und mit einem Konzept für einen oder mehrere Artikel nach Hause.

Die eintägige Veranstaltung hat folgende Schwerpunkte:

- Definitionen, Zahlen, Fakten und Fiktionen der Lebensmittelverschwendung
- Lebensmittelretter – Start-ups stellen sich vor
- Lebensmittelretter – Initiativen stellen sich vor
- Storytelling als Workshop – wie erzähle ich eine Geschichte?

Dafür lädt das KErn Referenten aus den Bereichen Wissenschaft, Medien, Verwaltung, Ehrenamt und Start-ups in den Presseclub München ein. Mit dabei sind zudem erfahrene Journalisten, die Ihnen praxisnahe Tipps geben. Die Teilnahme ist kostenlos, die Anzahl der Plätze ist begrenzt. Wir freuen uns, Sie im PresseClub München begrüßen zu dürfen.

Rainer Prischenk
Leiter Kompetenzzentrum für Ernährung

ÜBER KERN

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern. KErn konzipiert Fachveranstaltungen und unterstützt die bayerische Ernährungswirtschaft. Für verschiedene Zielgruppen werden Informationsmaterialien und Modellprojekte entwickelt. KErn gehört zum Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

HERAUSGEBER

Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft

Am Gereuth 4, 85354 Freising
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
E-Mail: poststelle@kern.bayern.de
www.kern.bayern.de

Das Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Stand: März 2018
Redaktion: KErn – Bereich Wissenschaft
Bildnachweis: [highwaystartz](http://highwaystartz.com), fotolia.com; ©Thünen-Institut; [Marco2811](http://Marco2811.com), Fotolia.com
Druck: Offprint, München



Nur für
Journalisten!

Journalisten-Workshop 2018

Mythen & Fakten in der Ernährung Lebensmittel- Verschwendung

**Freitag den 4. Mai 2018
PresseClub, München**