

Veröffentlicht am *Ecologic Institut: Wissenschaft und Forschung für eine nachhaltige Welt* (<https://www.ecologic.eu>)

[Startseite](#) > REFRESH Food Waste 2017

VERANSTALTUNG

Konferenz
Ernährung
Landwirtschaft
Nachhaltigkeit
Ressourcenschonung + Kreislaufwirtschaft
Verbraucherpolitik

REFRESH Food Waste 2017



[1]

Die
Mul-
ti-
Sta-
keh-
olde-
r-
Kon-
fere-
nz
ver-
bin-
det
Geg-
ner
der
Leb-
ens-
mitt-
el-
sch-
wen-
dun-
g
und
Bef-
ürw-
orte-
r
der

REFRESH Food Waste 2017 brachte diverse Interessengruppen zusammen, die über ganz Europa verteilt zu Lösungen zur Vermeidung, Reduktion und Verwertung von Lebensmittelverschwendung arbeiten.

Am Hauptkonferenztag am 18. Mai im Umweltforum in Berlin hielten Dr. Maria Flachsbarth, Parlamentarische Staatssekretärin des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, und Vytenis Andriukaitis, EU-Kommissar für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, die Eröffnungsreden. Außerdem umfasste die Konferenz Vorträge, Diskussionen und interaktive Sessions mit REFRESH-Forschern, Networking-Sessions, Präsentationen der REFRESH Food Waste Solution Contest Gewinner sowie ein öffentliches Food-Waste-Event zusammen mit REFRESH Partner Feedback. Während des Tages konnten die Besucher die Innovationsmesse besuchen, welche erfolgreiche Initiativen zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung aus ganz Europa ausstellte.

Die Konferenz beinhaltete mehrere innovative Elemente, wie zwei Kunstwerke zum Thema Lebensmittelverschwendung und eine Darbietung der Veranstaltung durch die Gruppe eines Improvisationstheaters. Zwei lebende Schweine besuchten die Konferenz am Nachmittag, um auf das kontroverse Thema der Verwendung von Lebensmittelabfällen zur Tierfütterung aufmerksam zu machen. Anschließend an die Veranstaltung wurden die Teilnehmer dazu ermutigt, an der "Schnippeldisko" teilzunehmen. Hier konnten die Teilnehmer helfen das Abendessen vorzubereiten, indem sie Früchte und Gemüse schnitten, das vor der Mülltonne gerettet wurde. Die Berliner Brauerei Straßenbräu stellte extra für die Konferenz Kraftbier her, das aus überschüssigem Brot gebraut wurde.

REFRESH kooperierte auch mit dem Food Surplus Entrepreneurs Network und brachte am 19. Mai 2017 im Rahmen der Konferenz Food Waste Innovatoren und Experten an einem Inkubatortag für Nahrungsmittelabfallprojekte zusammen.

Video zur Konferenz

18. Mai 2017

Berlin

Wichtigster Link

Konferenzwebsite: REFRESH Food Waste 2017

Thematisch verwandte Websites

- Projekt Website: REFRESH

Thematisch verwandte Artikel

- Ressourceneffiziente Verwendung von Lebensmitteln in der gesamten Versorgungskette (REFRESH)
- Lebensmittelabfälle reduzieren - REFRESH-Ideenwettbewerb

Finanzierung

Europäische Kommission, Research Executive Agency (REA)

Veranstalter

Ecologic Institut, Deutschland

Team

Stephanie Wunder
Keighley McFarland
Lucy Olivia Smith
Sarina Bstieler
Chiara Mazzetti
Melanie Kemper
Chris Burdack

Datum

18. Mai 2017

Ort

Berlin, Deutschland

Sprache

Englisch

Teilnehmerzahl

150

Projekt

Ressourceneffiziente Verwendung von Lebensmitteln in der gesamten Versorgungskette (REFRESH)

Projektnummer

2804

Schlüsselwörter

Lebensmittelverschwendung, Abfallmanagement, nachhaltige Nahrungssysteme, Lebensmittelpolitik, Ressourceneffizienz, Politikanalysen, Pilotprojekte, Wissenstransfer, Stakeholder-Engagement, Öffentlich-private Partnerschaften, Politikanalyse, Pilotprojekte, öffentlich-private Partnerschaften, Stakeholder-Engagement, Wissenstransfer, Europa, China

Quellen URL (modified on 11/18/2019 - 00:00): <https://www.ecologic.eu/de/14594>

Links

[1] <https://www.ecologic.eu/sites/files/event/2017/clipboard29.jpg>