



Food Loss und Food Waste

Weltweit gehen ein Drittel aller Lebensmittel ungenutzt verloren oder werden verschwendet: auf dem Feld, in der Fabrik, im Restaurant, im Verkauf und in den Haushalten. Die Vermeidung von Food Loss und Food Waste ist ein wichtiger Puzzlestein auf dem Weg zu einem nachhaltigen Ernährungssystem.

Die Veranstaltungsreihe von BFH-HAFL und BFH-Gesundheit informiert, liefert Denkanstösse und bietet Raum zur Diskussion.

November 2021 bis April 2022

Food Loss und Food Waste

Online-Events | jeweils am Dienstag, 18 Uhr bis 19.30 Uhr

23.11.2021 | Food Loss und Food Waste in der Schweiz – Eine Übersicht

Mit: Dr. Claudio Beretta, Wissenschaftlicher Mitarbeiter für Nachhaltigkeit und Food Waste-Vermeidung im Ernährungssystem, ZHAW; Mitbegründer und Vereinspräsident von foodwaste.ch, Dr. Matthias Meier, Dozent für nachhaltige Lebensmittelwirtschaft, BFH-HAFL, und Stefan Probst, Dozent für Tierernährung, BFH-HAFL.

18.1.2022 | Pflanzen effizienter nutzen – Weniger Ressourcen für mehr Nahrungsmittel

Mit: Dr. Elisabeth Eugster, Dozentin für Lebensmittelmikrobiologie und -sicherheit, Dominik Füglistaller, Wissenschaftlicher Mitarbeiter Pflanzenschutz und Agrarökologie, Dr. Andreas Keiser, Dozent für Ackerbau und Pflanzenzüchtung, Hans Ramseier, Dozent für Pflanzenschutz und ökologischen Ausgleich, Dr. Michael Studer, Dozent für Agrar-, Forst- und Energietechnik (alle BFH-HAFL).

22.2.2022 | Upcycling in der Lebensmittelindustrie – Wertvolle Nebenströme

Mit: Dr. Christoph Denkel, Dozent für Lebensmitteltechnologie, BFH-HAFL, Daniel Heine, Dozent für Lebensmitteltechnologie, BFH-HAFL, und einer Fachperson aus der Lebensmittelindustrie.

22.3.2022 | Food Waste durch die Endverbraucher*innen – Verschiedene Perspektiven

Mit: Charlotte Bourcet, Wissenschaftliche Mitarbeiterin Sensorik- und Konsumentenforschung, BFH-HAFL und Urs Wandeler, Leiter Gastronomie, Spitalzentrum Oberwallis.

Weitere Informationen und Anmeldung: www.bfh.ch/foodwaste-online

Abschluss-Event an der BFH-HAFL | Dienstag, 26. April 2022, 18 Uhr bis ca. 21 Uhr

Food Loss und Food Waste – Wie weiter?

Kurz-Zusammenfassung der online Events

Inputreferat

Karin Spori, Geschäftsführerin foodwaste.ch

Podiumsdiskussion

Produktion: Matija Nuic, Direktor Verband Schweizer Gemüseproduzenten

Detailhandel: Guido Fuchs, Projektleiter Nachhaltigkeit, Coop

Konsum: Sara Stalder, Geschäftsleiterin Stiftung für Konsumentenschutz

Forschung: Dr. Matthias Meier, Dozent für nachhaltige Lebensmittelwirtschaft, BFH-HAFL

Networking-Food-Waste-Apéro

Weitere Informationen und Anmeldung: www.bfh.ch/foodwaste-event