

ANMELDUNG

Grazer Abfallwirtschaftstagung 2012:
Lebensmittelabfälle – Rezepte gegen das Verderben
Donnerstag, 26. Jänner 2012

Ort: SMART.events – Musik- und Seminarzentrum
Dreihackengasse 1, 8020 Graz

Titel, Vorname, Nachname:

Unternehmen/Organisation:

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

Emailadresse:

Bitte senden Sie uns das ausgefüllte Anmeldeformular bis Montag, den 23. Jänner 2012 per Fax (0316/712309-99) oder Email (office@arge.at). Die Online-Anmeldung finden Sie auf www.arge.at!

Tagungsgebühr:

€ 120,- (+20% USt) pro TeilnehmerIn
€ 99,90,- (+20 % USt) pro TeilnehmerIn bei
Anmeldung bis 10. Jänner 2012

Aktion „Nimm 3 – zahl 2“:
€ 240,- (+20% USt) bei Anmeldung von
3 TeilnehmerInnen derselben Organisation

Anfahrt:

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:
Vom Grazer Hauptbahnhof:
Straßenbahnlinie 1,3,6 oder 7
stadteinwärts, Ausstiegshaltestelle:
Rosegger Haus, 5 min. Fußweg

Mit dem PKW:
Angrenzend an den Tagungsort
befindet sich eine öffentliche
Tiefgarage.

Veranstalterin:
ZERO WASTE AKADEMIE
der ARGE Abfallvermeidung,
Ressourcenschonung und
nachhaltige Entwicklung GmbH



Fotos @Kadmy - Fotolia.com
@Ever - Fotolia.com



Grazer Abfallwirtschaftstagung 2012 Lebensmittelabfälle - Rezepte gegen das Verderben

Donnerstag,
26. Jänner 2012
9:00 bis 17:00 Uhr



Grazer Abfallwirtschaftstagung 2012

Lebensmittelabfälle – Rezepte gegen das Verderben

Fast ein Fünftel des Restmülls aus Haushalten sind Lebensmittelabfälle, teilweise noch originalverpackt. Tonnen von Gemüse kommen erst gar nicht in den Supermarkt. Sie werden bereits auf dem Feld aussortiert, da sie nicht der geforderten Norm entsprechen. Die im Rahmen einer Studie der Universität für Bodenkultur untersuchten Supermarktfilialen entsorgen täglich durchschnittlich 45 kg Lebensmittel. Bäcker backen für die Mülltonne. Zugleich hungern Millionen Menschen, leidet das Klima und steigen unsere Entsorgungskosten.

Worin liegen die Ursachen für unseren verschwenderischen Umgang mit Lebensmitteln? Welche lokalen und globalen Auswirkungen haben Lebensmittelabfälle und was können wir dagegen tun?

Die Grazer Abfallwirtschaftstagung 2012 widmet sich diesen ökologisch, wirtschaftlich und nicht zuletzt ethisch wichtigen Fragestellungen rund um Lebensmittelabfälle. ExpertInnen aus Wissenschaft, Legistik, Journalismus/Film, Handel, Abfallwirtschaft, Gastronomie und Soziales referieren und diskutieren zum Thema und suchen "Rezepte gegen das Verderben". Good Practice Beispiele zeigen auf, dass es nicht so weitergehen muss und dass jede/r Einzelne etwas dagegen unternehmen kann.

Ziele:

- Aufzeigen von Möglichkeiten der Vermeidung von Lebensmittelabfällen seitens Gemeinden, Handel, Gastronomie und privater Haushalte (Good Practice Beispiele in Österreich und europaweit)
- Diskussion relevanter rechtlicher Rahmenbedingungen (welche rechtlichen Bestimmungen fördern / behindern die Vermeidung von Lebensmittelabfällen? Zielsetzungen lt. BAWPlan, AWG)
- Vernetzung der verschiedenen AkteurInnen zB. Handel und Soziale Initiativen
- Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung

Zielgruppen:

- Kommunale und private Abfallwirtschaft
- Gemeinden / öffentliche Verwaltungen
- Lebensmittelhandel und Gastronomie
- Konsumentenorganisationen
- Soziale Initiativen wie zB. Sozialmärkte
- Interessierte Öffentlichkeit/ Haushalte

Programm:

ab 9:00 Registrierung

9:30 Begrüßung und Einführung

Mag.^a Barbara Hammerl und Berthold Schleich, ARGE Abfallvermeidung GmbH

9:40 „Taste the Waste“ - Ein globaler Blick auf die sozialen und ökologischen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung
Valentin Thurn, Regisseur des Films „Taste the Waste“

10:15 Fragen und Diskussion

10:25 Forschungsgebiet Lebensmittelabfälle –
im Spannungsfeld zwischen Wissen und Tun

DIⁱⁿ Felicitas Schneider, Universität für Bodenkultur, Institut für Abfallwirtschaft

10:50 Fragen und Diskussion

11:00 Kaffeepause

11:30 Lebensmittelabfälle aus der Sicht des Bundes –
rechtlicher Hintergrund und bundesweite Strategie
Mag.^a Christine Hochholdinger, Lebensministerium - Abt. VI/6:
Abfalllogistik, Vermeidung und produktbezogene Abfallwirtschaft

11:55 Fragen und Diskussion

12:05 Vermeidung von Lebensmittelabfällen - Strategien des Handels
DI Alfred Matousek – REWE International AG

12:25 Fragen und Diskussion

12:35 Lebensmittel sind kostbar! - ein Umsetzungsbericht aus Tirol
Ing. Alexander Würtenberger, Abfallwirtschaft Tirol Mitte

13:00 Fragen und Diskussion

13:10 Mittagspause mit Mittagsbuffet

14:30 Versorgen statt Entsorgen

Barbara Schlager - LEBI-LADEN und Peter Herbitschek – Chance B

14:50 Fragen und Diskussion

15:00 Verkochen statt Vernichten

Willi Haider - Haubenkoch und Kochbuch-Autor

15:25 Fragen und Diskussion

15:35 Kaffeepause

16:00 Gemeinsame Schlussfolgerungen
alle ReferentInnen

Moderation: Mag.^a Barbara Hammerl und Berthold Schleich (ARGE Abfallvermeidung GmbH)