

Anmeldung

Teilnahmegebühren

- Frühbucher (bis 15. Januar 2016) € 45,-
- Spätbucher (ab 16. Januar 2016) € 65,-

Im Seminarpreis enthalten sind die Seminarunterlagen, Mittagessen, Snacks und Tagungsgetränke. Wir bitten Sie um Überweisung der Teilnahmegebühr nach Eingang der Anmeldebestätigung.

Anmeldung

Bitte nutzen Sie das Online-Anmeldeformular auf der Homepage www.kern.bayern.de. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Mit Erhalt der Bestätigung ist Ihre Anmeldung verbindlich.

Anmeldeschluss 01. Februar 2016

Für Anmeldungen, die nicht bis zwei Wochen vor Beginn der Veranstaltung storniert werden, wird eine Bearbeitungsgebühr von € 30,00 berechnet. Für Anmeldungen, die nicht bis sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, muss die gesamte Gebühr berechnet werden.

Veranstaltungsort

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München



Moderator – Werner D. Prill

arbeitet als freiberuflicher Journalist für das webtv und als Moderator von Talk-Shows, Kongressen und Gala-Veranstaltungen. Er kreiert Veranstaltungskonzepte, recherchiert überwiegend agrar- und ernährungswirtschaftliche Themen, die als webtv-Video-Filme auf Veranstaltungen und der eigenen Internetplattform FoodTelevision Deutschland (FoodTV) eingesetzt werden.

HERAUSGEBER

Kompetenzentrum 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: Dezember 2015
Redaktion: KErn – Bereich Wissenschaft
Bildnachweis: ffwid!, handwriten, chris-up | www.photocase.com
Druck: Offprint, München



Energieressource Lebensmittel

Unsere Ressourcen werden knapper. Und trotzdem verschwenden wir bayernweit jährliche 1,3 Millionen Tonnen Lebensmittel. Dies entspricht einem Einsparpotential an Primärenergie von 4.000 GWh/Jahr – was dem Energieverbrauch von 330.000 Einwohnern in Bayern gleichkommt. Ein ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln steht im Mittelpunkt des Projektes »Potenziale zur Energieeinsparung durch Vermeidung von Lebensmittelverschwendung«, das vom bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) gefördert wird. Dabei werden verschiedene Ansätze verfolgt:

- Analysieren und Bilanzieren des Energieeinsparpotenzials entlang der Wertschöpfungskette
- Reduzieren von Lebensmittelverlusten durch aktive Verpackungsmaterialien
- Entwickeln intelligenter Warenwirtschaftssysteme am Beispiel Lebensmittelhandel

Die Ergebnisse der unterschiedlichen Themengebiete stellen wir Ihnen im Laufe des Vormittags vor.

Im zweiten Teil der Veranstaltung wollen wir – zusammen mit Ihnen – zukunftsweisende Ansätze zum Energiesparen weiterentwickeln. Ob Sie sich für die Potenziale von Big Data interessieren oder ob Ihnen das Ressourcenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung am Herzen liegt, vielleicht besteht Ihr Hauptinteresse auch in den technologischen Ansätzen zur Haltbarkeitsverlängerung – in jedem Fall ist Ihre Meinung gefragt!

Wir freuen uns sehr, Sie im Veranstaltungssaal des StMELF begrüßen zu dürfen!

PROGRAMM



Dr. Ulrike Eberle

Biologin, Chemikerin und Expertin für nachhaltigen Konsum und nachhaltige Ernährung. Neben ihrer Tätigkeit in Forschungsvorhaben und Politikberatung, berät sie Unternehmen hinsichtlich der Entwicklung und Implementierung von Nachhaltigkeitsstrategien.



Dr. Malte Rubach

hat während seiner Zeit am Kompetenzzentrum für Ernährung die Studie zur Identifizierung von Energieeinsparpotenzialen durch Vermeidung von Lebensmittelverschwendung entwickelt und koordiniert.



Dipl.-Ing. Gerold Hafner

ist seit 2009 Leiter des Arbeitsbereiches Ressourcenmanagement und industrielle Kreislaufwirtschaft an der Universität Stuttgart. Sein besonderer Fokus liegt auf Energie- und Klimaaspekten insbesondere bezogen auf die Ressource Lebensmittel.



Dipl.-Ing. Dominik Leverenz

arbeitet seit 2012 als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Stuttgart am Lehrstuhl für Abfallwirtschaft und Abluft. Schwerpunkt seiner Forschungsarbeit liegt auf dem Gebiet des Stoffstrom- und Ressourcenmanagements.



Dr.-Ing. Peter Muranyi

ist als Geschäftsfeldmanager für den Bereich Lebensmittelqualität und sensorische Akzeptanz am Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV tätig.

Mittwoch, 17. Februar 2016

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, München

ab 9.00 Uhr **Registrierung**

9.30 – 10.15 EINFÜHRUNG

9.30 – 9.35 **Begrüßung**

Dr. Wolfram Schaecke
Leiter KErn

9.35 – 9.50 **Eröffnung**

Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

9.50 – 10.15 **Impulsvortrag**

Dr. Ulrike Eberle
coursus – corporate sustainability, Hamburg

10.15 – 12.15 ENERGIEEINSPARUNG FÖRDERN DURCH GEZIELTE MASSNAHMEN ENTLANG DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

10.15 – 10.30 **Potenziale zur Energieeinsparung durch Vermeidung von Lebensmittelverschwendung**

Dr. Malte Rubach
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

10.30 – 11.00 **Energieverschwendung durch Lebensmittelabfälle – Analyse, Bilanzierungsmodell und Energieeinsparpotenziale entlang der Wertschöpfungskette**

Dipl.-Ing. Gerold Hafner
Dipl.-Ing. Dominik Leverenz
Universität Stuttgart

11.00 – 11.15 **Kaffeepause**

11.15 – 11.45 **Reduzierung von Lebensmittelverlusten durch aktive Verpackungsmaterialien**

Dr. Peter Muranyi
Fraunhofer IVV

11.45 – 12.15 **Intelligente Warenwirtschaftssysteme mit praktischen Umsetzungsbeispielen im Handel**

Prof. Dr. Diane Ahrens
Technische Hochschule Deggendorf

12.15 – 12.45 ZUKUNFTSVISIONEN ZUM ENERGIESPAREN

Podiumsdiskussion

Johann Daxbeck, Dr. Ulrike Eberle, Dr. Gerd Leipold, Detlev Müller, Gunther Pesta und ein Fishbowl-Teilnehmer*

*Bei der Fishbowl-Diskussion können Personen aus dem Publikum einen freien Stuhl auf dem Podium nutzen, um jederzeit mit zu diskutieren

12.45 – 14.00 **Mittagspause**

14.00 – 16.00 DISKUSSIONSFÖREN

Ressourceneffizienz in der Gemeinschaftsverpflegung

Impulsgeber: Dipl.-Ing. Gerold Hafner
Dipl.-Ing. Dominik Leverenz

Technologische Ansätze zur Haltbarkeitsverlängerung

Impulsgeber: Dr. Peter Muranyi

Kaffeepause

Potenziale von Big Data zur Effizienzerhöhung in der Lebensmittelkette

Impulsgeberin: Prof. Dr. Diane Ahrens

16.00 – 16.15 ABSCHLUSS

ca. 16.15 **Ende der Veranstaltung**

Prof. Dr. Diane Ahrens

ist Professorin für Internationales Management/Logistik an der Technischen Hochschule Deggendorf. Dort leitet sie den Campus Grafenau für angewandte Forschung in den Bereichen Supply Chain Management und Big Data Analytics.



Mag. Johann Daxbeck

geschäftsführender Obmann der Ressourcen Management Agentur (RMA). Studium an der Wirtschaftsuniversität Wien. Hans Daxbeck ist seit 1988 in den Bereichen Abfallwirtschaft, Ressourcenmanagement und nachhaltiger Konsum tätig.



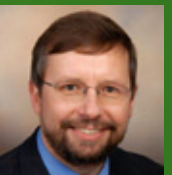
Dr. Gerd Leipold

leitete zwischen 2001 und 2009 die internationale Umweltschutzorganisation Greenpeace. Heute berät er Unternehmen zur Nachhaltigkeit, leitet Projekte zum Klimawandel und hält Vorträge. Er ist ehrenamtlich im Beirat der Welthungerhilfe aktiv.



Dipl.-Ing. Detlev Müller

ist Bereichsleiter Facility- & Energiemanagement der Firma tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG. Schwerpunkte in seinem Tätigkeitsbereich sind u. a. die Themen Energiebeschaffung, Energieeffizienzmaßnahmen sowie das Energiecontrolling.



Dipl.-Ing. Gunther Pesta

ist Inhaber und Gründer von atres – Anaerobtechnik und regenerative Energiesysteme in Freising. Seine Schwerpunkte sind u. a. Waste to Energy, Biogas aus Abwässern und Reststoffen.

