

## IHRE SPRECHER\*INNEN



**Steffi Lemke**

Bundesministerin für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV)



**Cem Özdemir**

Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)



**Prof. Dr. Dirk Messner**

Präsident des Umweltbundesamtes (UBA)



**Uwe Feige**

Vize-Präsident des Verbandes kommunaler Unternehmen e. V. (VKU)



**Prof. Dr. Alexander M. Danzer**

Lehrstuhl für Volkswirtschaftslehre, Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt



**Dr. Anke Niederhaus**

Referatsleiterin, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 211 Reduzierung von Lebensmittelverschwendung



**Philipp Hennerkes**

Geschäftsführer, Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVLH)



**Karoline Teuber-Wohl**

Referentin, Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVLH)



**Frederike Balzer**

Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Umweltbundesamt (UBA), Fachgebiet II 2.2 Landwirtschaft



**Antonia Blumenthal**

Referentin, Kantinenprogramm NRW, Bereich Ernährung und Umwelt, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V.



**Selina Kahl**

Projektleitung Zero Waste, Umweltschutzamt Kiel



**Prof. Dr. Nina Langen**

Fachgebietsleiterin, Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre (IBBA), TU Berlin



**Andrea Lenkert-Hörmann**

Diplom-Psychologin, Slow Food Deutschland e. V.



**Astrid Fastenrath**

Global Public Affairs Manager, Too Good To Go ApS



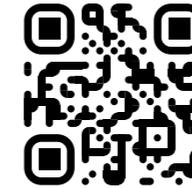
**Sophie Knipp**

Marketing Managerin, Foodforecast Technologies GmbH

## ALLGEMEINE HINWEISE

### Anmeldung

<https://t1p.de/3lerp>



Die virtuelle Auftaktveranstaltung ist kostenfrei. Wir bitten um eine Anmeldung bis zum 16. November 2024.

Hier können Sie Ihre Aktionen im Rahmen der Europäischen Woche der Abfallvermeidung noch bis 6. November 2024 anmelden:

<https://wochederabfallvermeidung.de/anmeldung/>

### Bildquellen

© Copyright – Alle Inhalte, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte bleiben vorbehalten, EWWR Brüssel, Envato Pty Ltd., Freepik Company S.L., BMEL/Janine Schmitz/Photothek, Dr. Anke Niederhaus, BMUV/Klaus Mellenthin, Bildschön/Trenkel, Bernhard Schmitt\_ONUK, Julia Heinz, Susanne Kambor, UBA/Alexander Gurke



18. November 2024  
10.00 - 13.00 Uhr

**BIS ZUM LETZTEN KRÜMEL:  
LEBENSMITTEL SORGSAM VERWENDEN**

**ABFALLVERMEIDUNG IST AKTIVER  
RESSOURCENSCHUTZ**

Auftaktveranstaltung Europäische  
Woche der Abfallvermeidung 2024

## ZIELGRUPPE

Die digitale Auftaktveranstaltung richtet sich an alle interessierten Akteur\*innen der Abfallvermeidungswoche sowie an Vertreter\*innen aus Politik und Verwaltung auf Bundes-, Landes- und kommunaler Ebene, aus Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft.

## ÜBERBLICK

Lebensmittel versorgen uns mit Nährstoffen und halten uns am Leben. Auf dem Weg vom Feld bis zum Teller werden dabei allerdings ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. In Deutschland sind dies jedes Jahr 78 kg pro Kopf und Jahr, fast 60 Prozent davon entsteht in privaten Haushalten.

In der gesamten Lebensmittelkette gehen nicht nur die Lebensmittel selbst verloren, sondern auch Ressourcen wie Wasser, Düngemittel und Technik. Emissionen werden freigesetzt und Flächen verbraucht. So verursachen Lebensmittelverluste und -abfälle 8 bis 10 Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen. Dies geschieht, während zahlreiche Menschen hungern oder von Ernährungsunsicherheit betroffen sind.

Deswegen lädt die Europäische Woche der Abfallvermeidung in diesem Jahr unter dem Motto: „**Bis zum letzten Krümel: Lebensmittel sorgsam verwenden**“, zu Aktionen ein, um insbesondere Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Spannende Einblicke und Lösungsansätze hierfür liefert unsere **digitale Auftaktveranstaltung**, die traditionell den offiziellen Startschuss zur europaweiten Aktionswoche gibt.

## MODERATION



**Dr. Holger Thärichen**  
Geschäftsführer der Sparte  
Abfallwirtschaft und Stadtsauberkeit  
VKS im VKU e.V.



**EUROPÄISCHE WOCHE  
der ABFALLVERMEIDUNG**  
16.-24. November 2024

**BIS ZUM LETZTEN KRÜMEL:  
LEBENSMITTEL SORGSAM VERWENDEN**

#EWAV2024 #FOODWASTE  
#EWWR2024 #BISZUMLEZTENKRUEMEL #LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



## PROGRAMM

**10:00 Uhr: Eröffnung der Veranstaltung  
„Bis zum letzten Krümel: Lebensmittel sorgsam verwenden“**

### Begrüßungsreden

**10:05** Steffi Lemke, Bundesministerin für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV)  
Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

**10:10** Prof. Dr. Dirk Messner, Präsident des Umweltbundesamtes (UBA)

**10:15** Uwe Feige, Vize-Präsident des Verbandes kommunaler Unternehmen (VKU)

**10:25 - 11:10 Block 1:  
Lebensmittelabfälle - Zahlen, Daten, Maßnahmen**

**10:30** **Lebensmittelverschwendung im Konsum:  
Wer? Wie viel? Warum?**  
Prof. Dr. Alexander M. Danzer, Lehrstuhl für Volkswirtschaftslehre (Universität Eichstätt)

**10:45** **Umsetzung der Nationalen Strategie zur  
Reduzierung der Lebensmittelverschwendung**  
Dr. Anke Niederhaus, Referatsleiterin (BMEL, Referat 211)

**10:55** **Lebensmittelverluste im Handel verringern:  
Weitergeben? Ohne Hürden bitte!**  
Philipp Hennerkes, Geschäftsführer  
Karoline Teuber-Wohl, Referentin (BVLH e. V.)

**11:10 - 12:00 Block 2:  
Potentiale zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen im  
Handel, im Außer-Haus-Konsum und im Privathaushalt**

**11:15** **Mehr Natürlichkeit im Obst- und Gemüsehandel:  
Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch  
angepasste Anforderungen**  
Frederike Balzer, wissenschaftliche  
Mitarbeiterin (UBA, Fachgebiet II 2.2)

**11:25** **Kitas im Blick: Der Kuechenmonitor.de**  
Antonia Blumenthal, Referentin  
(Kantinenprogramm, VZ NRW)

**11:35** **Zero Waste City Kiel – Maßnahmen gegen  
Lebensmittelverschwendung**  
Selina Kahl, Projektleitung Zero Waste  
(Umweltschutzamt Kiel)

**11:45** **Das Dialogforum Private Haushalte und sein  
Citizen Science Projekt**  
Prof. Dr. Nina Langen, Fachgebietsleiterin  
(IBBA, TU Berlin)  
Andrea Lenkert-Hörrmann, Dipl.-Psych.  
(Slow Food Deutschland e.V.)

**12:00 - 12:30 Block 3:  
Digitale Tools zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

**12:05** **„Too Good To Go“-App**  
Astrid Fastenrath, Global Public Affairs  
Manager (Too Good To Go ApS)



**12:10** **„Zu gut für die Tonne!“-App**  
Entwickelt durch das BMEL.



**12:15** **Smarte Absatzplanung mit KI: Weniger  
Verschwendung in der Lebensmittelbranche**  
Sophie Knipp, Marketing Managerin  
(Foodforecast Technologies GmbH)

**12:30 - 13:00 Preisverleihung  
Vorstellung der Gewinner\*innen der besten Aktionen zur  
Abfallvermeidung 2023**

**Zusammenfassung und Abschluss der Veranstaltung durch  
den Moderator**