

KOORDINATION

Dr. Irina Mareske
Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv), Berlin

ORGANISATION

Almut Schnieke
Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv), Berlin

LEITUNG

Ruth Rösch, Dipl. oec. troph.
Ernährung & Kommunikation, Düsseldorf

Technische Hinweise/Einwahldaten:

Klicken Sie auf folgenden Link, um an der Onlinekonferenz teilzunehmen:

<http://vzbv.adobeconnect.com/ernaehrung/>

Nutzen Sie bitte ein Headset für Ihren Rechner und verbinden Sie sich in Adobe über die Audio-Funktion oben in der Menüleiste mit dem Meeting.

Notfallnummer bei technischen Fragen:
030 25 800-209 (Pieper)

Verfügbare Materialien finden Teilnehmer_innen der Verbraucherzentralen in [VINTRA](#).

DER VERBRAUCHERZENTRALE BUNDESVERBAND E.V.

ist die Dachorganisation der 16 Verbraucherzentralen in den Ländern und 28 weiterer Verbände.

Unsere Ziele:

- Stellung des Verbrauchers in der sozialen Marktwirtschaft verbessern
- Klare und einheitliche Regeln für alle Marktakteure
- Ein produktiver Qualitäts- und Preiswettbewerb für echte Wahlfreiheit und transparente Märkte
- Sichere und gesundheitlich unbedenkliche Produkte und Dienstleistungen
- Klare Verbraucherinformationen
- Verlässliche, praktisch durchsetzbare Rechte
- Nachhaltigen Konsum fördern
- Vorsorgeprinzip, auch in internationalen Freihandelsabkommen, erhalten

Der vzbv ist gemeinnützig, parteipolitisch neutral und allein den Interessen der Verbraucher verpflichtet. Die Arbeit des vzbv wird aus Mitteln des Bundesministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz, aus Projektmitteln und durch Mitgliedsbeiträge finanziert.

verbraucherzentrale

verbraucherzentrale
Bundesverband

Lebensmittel und Ernährung

V 2108 ONLINE-SEMINAR AKTUELLE ENTWICKLUNGEN IM BEREICH LEBENSMITTEL UND ERNÄHRUNG

09. Juni 2021, 09:00 - 15:00 Uhr
10. Juni 2021, 09:00 - 15:00 Uhr

SEMINAR V 2108

AKTUELLE ENTWICKLUNGEN IM BEREICH LEBENSMITTEL UND ERNÄHRUNG

für Berater_innen mit fachlichen Kenntnissen,
für Referenten_innen

Das Seminar greift aktuelle Trends und Entwicklungen im Bereich Lebensmittel und Ernährung auf. Die Themen umfassen Trends und Entwicklungen der Ernährungsphysiologie, Lebensmitteltechnologie und des Ernährungsverhaltens. Auch ökologische und klimarelevante Themen werden behandelt. Ein besonderer Schwerpunkt in diesem Seminar ist die Vermeidung von Verpackungs- und Lebensmittelabfällen sowie die Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen.

Das Seminar dient als Basis für die tägliche Verbraucherarbeit im Bereich Lebensmittel und Ernährung, u.a. für die Formulierung von Beratungsaussagen und die interne Qualitätssicherung.

PROGRAMM

MITTWOCH, 09. JUNI 2021

- 09:00 Uhr **Begrüßung und Seminareinführung, Technikcheck**
*Dr. Irina Mareske, vzbv, Berlin
Ruth Rösch, Dipl.oec.troph, Düsseldorf*
- 09:15 Uhr **Vermeidung von Verpackungsabfällen und nachhaltige Verpackungsgestaltung**
Sonia Grimminger und Jasmin Boße, beide Umweltbundesamt (UBA), Dessau-Roßlau
- 10:30 Uhr **Pause**
- 11:00 Uhr **Pflanzliche Milchalternativen – gesünder und ökologischer?**
Dr. Markus Keller, Forschungsinstitut für pflanzenbasierte Ernährung (IFPE), Biebertal
- 12:30 Uhr **Mittagspause**
- 13:30 Uhr **14. DGE-Ernährungsbericht 2020**
Ausgewählte Aspekte, u.a. Vitamin D
Dr. Margrit Richter, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Bonn
- 15:00 Uhr **Ende des ersten Seminartages**

DONNERSTAG, 10. JUNI 2021

- 09:00 Uhr **Begrüßung und Einführung**
Ruth Rösch
- 09:15 Uhr **Raus aus der Tonne! Neue Wege für nicht perfekte Lebensmittel**
Verbraucherakzeptanz und Marktpotenzial für Suboptimal Food
Dr. Benedikt Jahnke, Universität Kassel-Witzenhausen
- 10:30 Uhr **Pause**
- 11:00 Uhr **Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen**
Stakeholderzusammenarbeit und Betrachtung Schnittstelle Handel-Verbraucher
Nora Brüggemann, Collaborating Centre On Sustainable Consumption And Production (CSCP), Wuppertal
- 12:30 Uhr **Mittagspause**
- 13:30 Uhr **Zusatstoffe**
Schwerpunkt Funktionale Additive
Christian Niemeyer, Deutsches Zusatzstoffmuseum, Hamburg
- 14:50 Uhr **Fragerunde und Abschluss**
Ruth Rösch, Dr. Irina Mareske
- 15:00 Uhr **Seminarendende**