

Alles bleibt drin?! – Ein Ernährungssystem ohne Verluste?



2022 Future Food Symposium



Fr, 04.02.22, Online

Themen



**Visionen
der Jugend**



**Gesunder,
fruchtbarer
Boden**



**Verlustfreie
Lebensmittel-
verarbeitung**



**Schadstoffe
im Kreislauf**

Veranstalter

**svial
asiat**



SVIAL, Swiss Food Research und SGLWT werden am 4. Februar 2022 das dritte Future Food Symposium wieder als Onlinekonferenz durchführen. Im Fokus steht die Knappheit der Ressourcen, dem wir durch das vermehrte Denken und Handeln in Kreisläufen begegnen können. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette betrachten wir die Herausforderungen einer möglichst verlustfreien und umweltschonenden Nahrungsmittelproduktion. Passen unsere politischen Rahmenbedingungen, um die Agenda 2030 umzusetzen? Was für ein Ernährungssystem wünscht sich die Jugend? Wie bringen wir Schadstoffe aus unseren Ernährungskreisläufen heraus? Mit Blick in die Zukunft werden diese Problemstellungen analysiert, Erkenntnisse aus der Forschung und innovative Lösungsansätze als Antworten präsentiert. Nutzen Sie diese Tagung, um Altes zu überdenken und Neues zu lernen.

Kosten

Mitglieder von SVIAL, Swiss Food Research und SGLWT	CHF 30.-
Studierende Mitglieder von SVIAL, Swiss Food Research und SGLWT	gratis
Nichtmitglieder	CHF 50.-
Studierende Nichtmitglieder	CHF 20.-



Anmeldung

Anmeldeschluss **30.01.2022**
 Online-Anmeldung www.svial.ch

Geschäftsstelle SVIAL
 3052 Zollikofen, 031 910 50 75,
svial@svial.ch, www.svial.ch

Programm

9.00	Begrüssung <i>Peter Braun, SVIAL & Swiss Food Research; Marc Lutz, SGLWT</i>
9.10	Einführung in Konferenz-Tools
9.15	Agenda 2030 – Eine ressourcenschonende Ernährungswirtschaft in der Schweiz, <i>Karine Siegwart, Vizedirektorin BAFU</i>
9.45	Ideen und Wünsche der Jugend an das Ernährungssystem der Zukunft <i>Sofia Barth und Jelena Filipovic, Landwirtschaft mit Zukunft</i>
10.15	Q & A mit <i>Karine Siegwart, Sofia Barth und Jelena Filipovic</i>
10.25	Kurze Pause
10.35	Ein Aktionsplan zur Förderung der Bodenbiodiversität <i>Referent:in FiBL</i>
10.55	Beyond Farming: Ein Paradigmenwechsel in der Landwirtschaft <i>Benedikt Bösel, Schlossgut Alt Madlitz</i>
11.15	Q & A mit <i>Referent:in FiBL und Benedikt Bösel</i>
11.30	Diskussion und Networking
12.00	Mittagspause
13.00	Nutzung von Side-Streams bei der Micarna <i>Pirmin Aregger, Leiter Direktion Nachhaltigkeit Micarna</i>
13.25	Verlustfreie Lebensmittelverarbeitung – Träumerei oder Zukunft? <i>Prof. Dr. Nadina Müller, ZHAW</i>
13.50	Q & A mit <i>Pirmin Aregger und Nadina Müller</i>
14.05	Kurze Pause
14.15	Full use of resources – what happens to contaminants? <i>Prof. Dr. Andrew Meharg, Queen's University Belfast</i>
14.35	Schadstoffe im Kreislauf – Was ist drin und wo bleibt es? <i>Referent:in noch offen</i>
14.50	Q & A mit <i>Andrew Meharg und Referent:in (Schadstoffe im Kreislauf)</i>
15.05	Kurzsynthese, Ausblick & Verabschiedung <i>Peter Braun, SVIAL & Swiss Food Research; Marc Lutz, SGLWT</i>
15.20	Diskussion und Networking
16.00	Ende