



# NACHHALTIGER GENUSS – LEBENSMITTEL RESSOURCEN DER ZUKUNFT!

**LEITUNG:** Petra Wolf, *wolfconsult Umwelt & Ressourcen*

## ZIELE:

Aktuelles/Trends/Entwicklungen im Bereich Umgang mit Lebensmitteln (Bio-/Regionalität, Lebensmittelreste etc.) aufzeigen

Einblicke in BIO-/regionale Lebensmittelproduktion bekommen

Bewusstsein schaffen /Sensibilisieren zu „sorgsamem Umgang“ mit Lebensmitteln

Für und Wider sowie Herausforderungen für Unternehmen und Produzenten beleuchten

GEMEINSAMER nachhaltiger Genuss (z.B. Besichtigung)

## ABLAUF UND INHALTE:

### **Termin 1: Wie gehen wir mit unseren Lebensmitteln um?**

Trend/Entwicklung Bereich Lebensmittelabfälle

Rechtliche Rahmenbedingungen zu „Lebensmittelresten“

Sorgsamer Umgang mit Lebensmittel (-resten) - Möglichkeiten

### **Termin 2: Nachhaltiger Genuss – Trend für die Zukunft?**

Bio/Regionalität/konventionell bei Lebensmitteln - Trend/Entwicklung/Stellenwert

Für und Wider im praktischen Einsatz in Unternehmen (Erfahrungsberichte/Praxisbeispiele)

Gemeinsamer nachhaltiger Genuss in der Praxis in Absprache mit den TeilnehmerInnen

## TERMINE:

- **Mittwoch, 28-02-2018 (13.00-16.30h)**
- **Mittwoch, April 2018 (13.00-18.00h)**