



DLG-Forum Titel

Nachhaltigkeitsansätze in der Produktion

Das Thema „Nachhaltigkeit“ gewinnt auf politischer und gesellschaftlicher Ebene immer mehr an Bedeutung. Verbraucher wünschen sich nachhaltig produzierte Lebensmittel und Unternehmen sollen Verantwortung für Klimaschutz übernehmen. Die produzierenden Unternehmen stehen durch die Auswirkungen der Globalisierung und der Digitalisierung vor neuen Herausforderungen. Wie kann möglichst ressourcenschonend produziert werden ohne wirtschaftliche Einbußen? Wie kann man Lebensmittelverschwendung vermeiden? Wie können KI-Modelle zur Verbesserung der Planung nachhaltig genutzt werden? Welche Möglichkeiten bieten Apps? Antworten auf diese und weitere wichtige Fragen gibt unsere Expert Stage zum Thema: Nachhaltigkeitsansätze in der Produktion.

Referenten am Dienstag, den 01.02.2022 (12:30 – 13:30 Uhr)

Zeit	Inhalt
12:30 Uhr	Begrüßung und Moderation Prof. Dr. Katharina Riehn , Vizepräsidentin und Vorsitzende des DLG-Fachzentrums Lebensmittel, Fachtierärztin für Lebensmittelsicherheit und Fleischhygiene, Professorin für Lebensmittel-Mikrobiologie und -toxikologie, HAW Hamburg, Deutschland
12:35 Uhr	Lebensmittelverschwendung reduzieren – Bedeutung und Strategien Simone Schiller , Geschäftsführerin, DLG-Fachzentrum Lebensmittel, DLG e.V., Frankfurt am Main, Deutschland
12:50 Uhr	KI-basierte Prognosen in Lebensmittelproduktion und -handel Dr. Alexander Kauffeldt-Thieß , Geschäftsführer, Spicetech GmbH, Stuttgart, Deutschland
13:05 Uhr	Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – Wie Handel & Hersteller via App Lebensmittel retten können Sophie Hunkte , Too good to go, Berlin, Deutschland
13:20 Uhr	Zusammenfassung Prof. Dr. Katharina Riehn , Vizepräsidentin und Vorsitzende des DLG-Fachzentrums Lebensmittel, Fachtierärztin für Lebensmittelsicherheit und Fleischhygiene, Professorin für Lebensmittel-Mikrobiologie und -toxikologie, HAW Hamburg, Deutschland
13:30 Uhr	Ende der Veranstaltung

Wir stellen Ihnen Konzepte und Ideen vor, wie sie Ihre Produktion nachhaltig gestalten können. Kommen Sie mit unseren Referenten aus Wissenschaft und Industrie ins Gespräch, bringen Sie Ihre Fachexpertise ein, tauschen Sie sich mit den Experten aus und erhalten Sie neueste Informationen aus erster Hand.