

Medieninformation

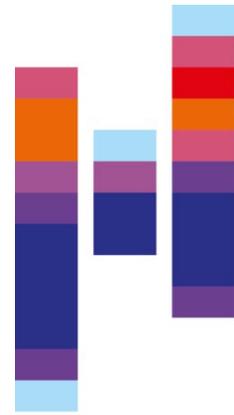
Flensburger Expert*innen wollen Lebensmittelverschwendung reduzieren

Ein wichtiger Aspekt nachhaltiger Lebensmittelsysteme ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Darum geht es beim 6. Flensburger Symposium Food & Biotech am 5. Juni. Auch in der Lehre ist das ein wichtiges Thema.

Mit Nachhaltigkeit beschäftigen sich Lebensmitteltechnologe an der Hochschule Flensburg schon lange. "Es ist ein sehr vielfältiges Thema, zu dem auch die Vermeidung bzw. Reduktion von Lebensmittelverschwendung gehört", sagt Prof. Dr. Andreas Nicolai. Bisher habe man darüber aber noch nicht so ausführlich gesprochen - bis jetzt! Beim diesjährigen Flensburger Symposium Food & Biotech am 5. Juni geht es um "Vermeidung der Lebensmittelverschwendung und neue Wege in der Kreislaufwirtschaft".

Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist ein Thema, das auch in den Studiengängen "Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik" sowie "Applied Bio and Food Sciences" eine Rolle spielt. "Unsere Studierenden sollen verstehen, dass es nicht alleine um die sichere Lebensmittelherstellung geht", sagt Nicolai, "sondern dass es mit der Verantwortung einhergeht, Lebensmittel im allgemeinen und im Falle von tierische Produkten im Besonderen, möglichst vollumfänglich zu verwenden". Der Professor für Lebensmittelprodukttechnologie betont, dass die meiste Verschwendung von Nahrungsmitteln durch Verbraucher*innen geschieht. Neben der Lebensmittelindustrie und dem Verbraucher spielt der Handel eine große Rolle. Was der Groß- und Einzelhandel zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung tun kann, berichtet Helene Dahlke (EDEKA Nord).

Die Spende von Essen an Einrichtungen, die es Bedürftige weitergeben oder ähnliche Formen der Lebensmittelspenden - vieles erscheint richtig, ist aber rechtlich nicht erlaubt. Daher ist es unerlässlich, auf die juristischen Rahmenbedingungen zu blicken. Dies wird Prof. Dr. Clemens Comans, Honorarprofessor für Lebensmittelrecht an der Hochschule Flensburg, tun. Was konkret mit Abfällen oder sog. Koppelprodukten und Nebenströmen geschieht, wie sie einer sinnvollen Verwendung zugeführt werden können, erklären Ralf Scheunemann (Sonac Bad Bramstedt GmbH) und Lars Dammann (DMK Deutsches Milchkontor GmbH) in ihren Vorträgen. Schließlich zeigt Prof. Dr. Detlef Goelling neue Wege in der nachhaltigen, biotechnologischen Konservierung auf, wie quasi Kraft



**Hochschule
Flensburg**
University of
Applied Sciences

Abteilung Kommunikation

Kanzleistraße 91 – 93
24943 Flensburg
presse@hs-flensburg.de
www.hs-flensburg.de

Torsten Haase

Pressesprecher
+49 461 / 805-1304

Flensburg, 29.05.24

Mikroorganismen Lebensmittel länger haltbar gemacht werden können.

Mehr Infos und die Anmeldung zum 6. Flensburger Symposium Food & Biotech am 5. Juni, 10 bis 16:15 Uhr, finden Sie hier:
<https://hs-flensburg.de/hochschule/veranstaltungen/2024/6/5/6-flensburger-symposium-food-biotech-nachhaltige>