



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
Hamburg University of Applied Sciences



# Food Waste

6. Life Sciences-Forschungskolloquium  
Eine Veranstaltung des Forschungs- und Transferzentrums  
»Applications of Life Sciences«

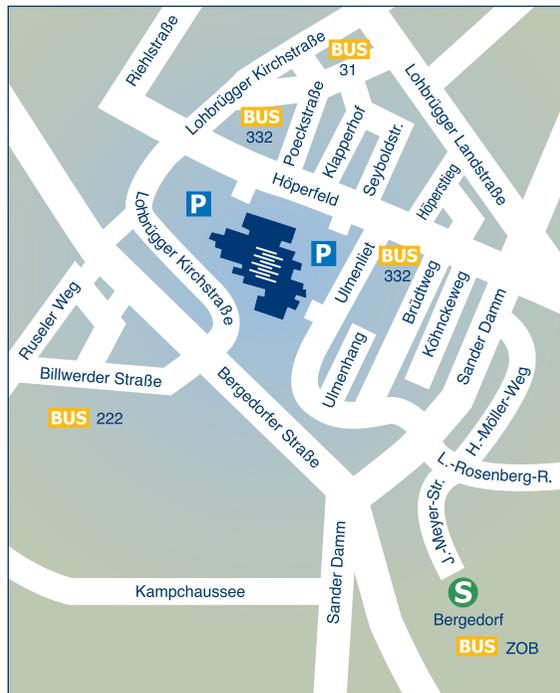
27. März 2013  
9 – 14 Uhr

[www.haw-hamburg.de/ftz-als.html](http://www.haw-hamburg.de/ftz-als.html)



## Veranstaltungsort:

HAW Hamburg  
Campus Bergedorf  
Lohbrügger Kirchstr. 65  
21033 Hamburg  
Raum 1.07



Hochschule für Angewandte  
Wissenschaften Hamburg  
Hamburg University of Applied Sciences

## Anmeldung bis spätestens zum 20. Februar 2013

Forschungs- und Transferzentrum »Application of Life Sciences«  
per Fax: 040.428 75-6079



Hochschule für Angewandte  
Wissenschaften Hamburg  
Hamburg University of Applied Sciences

## Fachtagung 6. Life Sciences-Forschungskolloquium am 27. März 2013

- Ich möchte gern teilnehmen
- Ich möchte gern ausstellen. Bitte kontaktieren Sie mich.
- Ich kann leider nicht teilnehmen, möchte aber weiterhin über Ihre Life Sciences-Aktivitäten informiert werden.

Name, Vorname:

Funktion:

Institution:

Straße, Hausnummer:

PLZ/Ort:

E-Mail:

Telefon:

Unterschrift:

## Einführung

Obwohl fast 900 Millionen Menschen weltweit an Mangelernährung und Hunger leiden, vor allem in Afrika und Asien, wird andernorts oft mit Lebensmitteln leichtsinnig umgegangen. Weltweit wird rund ein Drittel aller Lebensmittel nicht verzehrt, in Deutschland z. B. wirft jeder Bundesbürger durchschnittlich pro Jahr 81 kg Lebensmittel weg. Davon sind rund 35 % ungenießbare Essensreste wie Schalen oder Teebeutel. Der größere Teil – z. B. Obst, Gemüse, Käse oder Brot – landen in den Tonnen, obwohl sie oft noch verzehrt werden können. Jährlich enden etwa elf Millionen Tonnen Lebensmittel auf deutschen Müllhalden. Die Auswirkungen sind sehr gravierend, denn es geht nicht nur um eine unnötige Belastung für die Umwelt, sondern auch um die Verschwendung von wertvollen Ressourcen, die durch intelligente Maßnahmen wieder verwendet werden können. Aufgrund der Wichtigkeit des Themas organisiert das Forschungs- und Transferzentrum »Applications of Life Sciences« der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW Hamburg) das 6. Life Sciences-Forschungskolloquium mit dem Thema »Food Waste«. Die Vortragsveranstaltung richtet sich an Vertreter von Bildungs- und wissenschaftlichen Einrichtungen, Nachwuchswissenschaftler (Studenten und Doktoranden), sowie Firmen und Betriebe, die sich mit Fragen der Ökotrophologie beschäftigen. In der Schnittstelle zwischen Ökotrophologie, Gesundheit und Wirtschaft verbergen sich viele Chancen und ein großes Forschungspotenzial, die diskutiert werden sollen. Die Fakultät Life Sciences der HAW Hamburg lädt Sie dazu herzlich ein!

## Ziele der Veranstaltung

Das 6. Life Sciences-Forschungskolloquium mit dem Thema »Food Waste« hat folgende Ziele:

- Informationen über laufende Forschungsprojekte auf dem Gebiet zu verbreiten;
- ausgewählte Forschungsansätze zu präsentieren;
- den Erfahrungs- und Informationsaustausch zwischen Forschern und Wissenschaftlern aus Hochschulen, Forschungszentren und sonstigen Einrichtungen zu ermöglichen;
- Chancen für den weiteren Netzerkaufbau und die Kontaktpflege zu bieten.

Da die Zeit für mündliche Präsentationen begrenzt ist, wird es die Möglichkeit geben Projekte und Projektergebnisse zusätzlich per Poster und Broschüren auszustellen.

## Programm

Moderation: *Nicole Wunsch, marketing teufel*

- Uhr**  
**9.00** Registrierung und Begrüßungskaffee
- 9.30** **Grußwort**  
Prof. Dr. Claus-Dieter Wacker, Dekan der Fakultät Life Sciences, HAW Hamburg  
Dr. Hinrich Habeck, Norgenta GmbH, Hamburg
- 9.50** **Ziele des Forschungskolloquiums**  
Prof. Dr. Walter Leal, HAW Hamburg
- 10.00** **Nahrungsmittelverschwendung in Deutschland: Erfahrungen aus einer Studie im Auftrag des Bundesverbraucherschutzministeriums**  
Dipl.-Ing. Gerold Hafner, Universität Stuttgart
- 10.20** **Kommunikation und Aufklärung der Verbraucher: die Verantwortung der Industrie**  
Merlin Koene, Unilever GmbH Deutschland, Hamburg
- 10.40** **Verluste in der Lebensmittel-Supply-Chain – Mengen und Optimierungspotenziale**  
Prof. Dr. Jan Fritsche, HAW Hamburg
- 11.00** Kaffeepause
- 11.30** **Intelligente Verwendung von Speiseresten in der Energieerzeugung: Biogas**  
Dr. Anke Boisch, Stadtreinigung Hamburg
- 11.50** **Potenziale des Einsatzes von verarbeiteten tierischen Proteinen als Futtermittel**  
Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn, HAW Hamburg
- 12.10** **Die gemeinnützige Verwendung überschüssiger Lebensmittel im Handel**  
Achim Müller, Hamburger Tafel e.V.
- 12.30** Abschließende Diskussion  
**13.00** Ausklang bei einem Imbiss  
**14.00** Ende der Veranstaltung

## Anmeldungen und weitere Informationen

Anmeldungen sind bis zum 20. Februar 2013 möglich. Um eine möglichst fokussierte Veranstaltung zu ermöglichen, ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Interessierte Personen werden gebeten, uns ihre Anmeldung so bald wie möglich zuzusenden.

Die Teilnahmegebühr beträgt 100,00 € (Veranstaltung ist umsatzsteuerbefreit). Sie beinhaltet Tagungsunterlagen, Getränke und einen Imbiss am Veranstaltungstag.

## Für weitere Informationen steht Ihnen unser Team gern zur Verfügung:

Dr. Maren Adler  
Rebekka Welsch  
Forschungs- und Transferzentrum  
»Applications of Life Sciences«  
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
Fakultät Life Sciences  
Lohbrügger Kirchstraße 65  
21033 Hamburg  
Telefon: 040.428 75-6075  
Fax: 040.428 75-6079  
E-Mail: [ftz-als@ls.haw-hamburg.de](mailto:ftz-als@ls.haw-hamburg.de)  
[www.haw-hamburg.de/ftz-als.html](http://www.haw-hamburg.de/ftz-als.html)

## Über den Veranstalter

Das 6. Life Sciences-Forschungskolloquium wird vom Forschungs- und Transferzentrum »Applications of Life Sciences« (FTZ-ALS) der HAW Hamburg organisiert.

Als Forschungs- und Entwicklungseinrichtung der Fakultät Life Sciences der HAW Hamburg bietet das Zentrum lokale, nationale und internationale projektbezogene Lösungsansätze, vor allem auf dem Gebiet der Life Sciences – inklusive Biotechnologie, Gesundheit, Ökotrophologie, Medizintechnik, Pharma und Umwelt-/Verfahrenstechnik – sowie zu übergeordneten Themen wie Energie, Klimaschutz und Nachhaltigkeit.

[www.haw-hamburg.de/ftz-als.html](http://www.haw-hamburg.de/ftz-als.html)

