

REFOWAS – Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen

**Workshop zur Diskussion von Maßnahmen zur Verringerung von
Lebensmittelverlusten entlang der WSK Obst und Gemüse**

Datum: 13. Februar 2020

Ort: Landgard, Veilingstraße, 47638 Straelen-Herongen

10.00 Uhr	Besichtigung von Landgard am Standort Herongen Obst- und Gemüseabwicklung (Veilingstraße T, Gebäude T1200)
11.30 Uhr	Begrüßung zum Workshop (Veilingstraße A, Landfrauenraum) und Vorstellungsrunde der Teilnehmer*innen
12.00 Uhr	Das Projekt REFOWAS – Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen Vorstellung des Verbundprojekts und der Fallstudie Obst und Gemüse
12.30 Uhr	Reduzierung von Lebensmittelverlusten entlang der WSK Obst und Gemüse Welche Möglichkeiten und Schwierigkeiten ergeben sich auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette? <ul style="list-style-type: none"> • Erzeugung • Bündelung (Großhandel, Erzeugermärkte) • Verarbeitung • Lebensmitteleinzelhandel
13.15 Uhr	Mittagspause
14.00 Uhr	Reduzierung von Lebensmittelverlusten entlang der WSK Obst und Gemüse Welche Möglichkeiten und Schwierigkeiten ergeben sich auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette? – Fortsetzung –
15.30 Uhr	Wie könnte eine Zusammenarbeit der verschiedenen Akteure entlang der WSK aussehen, um Lebensmittelverluste zu verringern? <ul style="list-style-type: none"> • Wo gibt es Chancen für gemeinsame Ansätze? • Welche Rahmenbedingungen sind erforderlich? • Welche Hemmnisse stehen im Weg?
16.00 Uhr	Fazit
16.15 Uhr	Ende der Veranstaltung

Weitergehende Informationen – Projekt Website: <https://www.refowas.de/>

Thünen-Institut für Betriebswirtschaft, Braunschweig:

Dr. Sabine Ludwig-Ohm, sabine.ludwig-ohm@thuenen.de, Tel. 0531 596-5188