

Experten diskutieren Food Waste im f.eh live Talk: Status quo, Gründe und Lösungen

Am 21. November findet der f.eh live Talk zum Thema "Food Waste: Status quo" statt. Experten wie Dr. Felicitas Schneider vom Thünen Institut und Dominik Heizmann vom WWF Österreich werden mit Elisabeth Sperr, MSc, vom forum. ernährung heute (f.eh) über die Gründe, ethische Fragen und Lösungen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung sprechen.



Am 21. November um 16 Uhr diskutiert Elisabeth Sperr, MSc, wissenschaftliche Mitarbeiterin beim f.eh, zum Thema „Food Waste: Status quo“ mit Dr. Felicitas Schneider, Thünen Institut, und Dominik Heizmann, MSc, WWF Österreich. (©Pixarbay/SatyaPrem)

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe "f.eh live im Talk" beleuchtet das forum. ernährung heute (f.eh) mit namhaften Experten aktuelle Entwicklungen in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und Lebensstil.

Food Waste im Blickpunkt: f.eh live Talk mit namhaften Gästen

Am 21. November um 16 Uhr diskutiert Elisabeth Sperr, MSc, wissenschaftliche Mitarbeiterin beim f.eh, zum Thema "Food Waste: Status quo" mit Dr. Felicitas Schneider, Thünen Institut, und Dominik Heizmann, MSc, WWF Österreich. Sie sprechen über die Gründe, ethische Fragen sowie wirtschaftliche und ökologische **Folgen von Food Waste.**

Immerhin landet ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel im Müll. Wer den Großteil davon verursacht, steht dabei ebenso im Fokus des Gesprächs wie Möglichkeiten, um Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu verringern oder zu vermeiden.

Gründe und Folgen von Food Waste: Diskussion mit Experten

Thema: Food Waste: Status quo

Datum: 21. November 2023, 16:00 Uhr

Um am Livestream teilnehmen zu können, ist eine Anmeldung über die Webseite **forum-ernaehrung.at/live-im-talk** notwendig.

Die Teilnahme ist kostenfrei. Das Webinar steht im Anschluss zur Nachschau zur Verfügung. AVISO f.eh live im Talk: „Food Waste: Status quo“ Am 21. November um 16 Uhr diskutiert Elisabeth Sperr, MSc, wissenschaftliche Mitarbeiterin beim f.eh, zum Thema „Food Waste: Status quo“ mit Dr. Felicitas Schneider, Thünen Institut, und Dominik Heizmann, MSc, WWF Österreich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at