



Grußwort

**Werner Matthias Dornscheidt,
Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Düsseldorf GmbH**

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste von SAVE FOOD,

die Besonderheit des Ansatzes der Initiative SAVE FOOD liegt seit ihrem Start vor sechs Jahren in der Vernetzung mit der Wirtschaft. Denn im Kampf gegen Nahrungsmittelverluste und -verschwendung sind internationale Organisationen und Industrie auf diese Zusammenarbeit angewiesen.

Hierbei übernimmt die interpack als internationale Leitmesse mit Ausstellern aus 60 Nationen und Besuchern aus über 160 Ländern eine Schlüsselrolle: Sie bringt die Kompetenz ihrer Kontakte aus Wirtschaft und Verbänden in die Arbeit der Initiative ein. Damit bietet sie die ideale Plattform für den internationalen SAVE FOOD Kongress und führt Experten aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft zum Thema Nahrungsmittelverluste und -verschwendung zusammen.

In den vergangenen Jahren haben wir bereits einiges erreicht. Mittlerweile zählen über 850 Unternehmen, Verbände, Forschungseinrichtungen und Nichtregierungsorganisationen zu den Mitgliedern der Initiative. Mit dem Mangoprojekt in Kenia haben wir unter der Beteiligung von SAVE FOOD-Mitgliedern ein erstes erfolgreiches Best Case-Projekt geschaffen und Erkenntnisse über die Mechanismen von Nahrungsmittelverlusten durch Studien in Kenia und Indien gewonnen.

Außerdem haben wir in den interpack-freien Jahren SAVE FOOD Meetings bei Markenartiklern etabliert, die den Mitgliedern als Forum für die Vorstellung von Best Cases und den direkten Austausch dienen.

Diesen Weg möchten wir auch in Zukunft konsequent weiter gehen und bauen dabei auf das Engagement und den Ideenreichtum aller Beteiligten, um einem der drängendsten Probleme unserer Zeit angemessen zu begegnen.

Werner Matthias Dornscheidt

Grußwort

**Friedbert Klefenz,
Präsident interpack 2017**

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste von SAVE FOOD,

Bei der Lösung des globalen Problems der Nahrungsmittelverluste und -verschwendung kann die Verpackungsbranche und die verwandte Prozessindustrie einen entscheidenden Beitrag leisten. Durch den Einsatz von moderner Technologie und Materialien oder Smart Packaging, wird Verschwendung entgegen gewirkt, die vornehmlich in den Industrienationen zu beobachten ist. Technische Basis-Anwendungen wiederum können Verluste in Entwicklungsländern reduzieren, die schon bei Ernte, Lagerung und Transport auftreten.

Zur interpack werden in allen Anwendungsfeldern die neuesten Entwicklungen präsentiert und die Weichen für künftige Fortschritte gestellt. Dabei haben die Unternehmen auch das Thema Nachhaltigkeit im Blick. Geringstmöglicher Ressourceneinsatz bei Produktion und Material ist hier maßgeblich, damit das Verhältnis aus eingesetzten und bewahrten Ressourcen möglichst ideal ist.

Im innovationparc stellen in diesem Jahr rund 20 Unternehmen und Organisationen Lösungen aus der Praxis vor und zeigen ihre aktuellsten technischen Innovationen. Es finden sich hier also zahlreiche Beispiele, die deutlich machen, welche Beiträge die Industrie zur Problemlösung beisteuern kann.

Die Initiative SAVE FOOD lebt durch und von ihrem ganzheitlichen Ansatz. Daher ist es entscheidend, dass wir Aktivitäten aus vielen verschiedenen Bereichen der Nahrungsmittelwertschöpfungskette koordinieren. Die Industrie ist bereit, einen zentralen Beitrag zu leisten.

Deshalb sollten wir den Kongress intensiv nutzen, um uns über unsere gegenseitigen Meinungen, Ideen und Perspektiven auszutauschen. Nur so können wir erreichen, wovon letztendlich alle Beteiligten profitieren.

Friedbert Klefenz

Grußwort

**Vytenis Andriukaitis,
EU-Kommissar für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit**

Die Zahlen für Lebensmittelverschwendung in der EU sprechen für sich: Nach Schätzungen werfen wir allein in Europa jährlich rund 88 Millionen Tonnen Lebensmittel weg. 20% der produzierten Lebensmittel werden verschwendet oder gehen verloren mit wirtschaftlichen Kosten in Höhe von 143 Mrd. Euro.

Diese Zahlen repräsentieren nicht nur den finanziellen Verlust, sondern auch den Preis, den unsere Umwelt zahlt. Verschwendete Lebensmittel bedeuten verschwendetes Land, Wasser, natürliche und Humanressourcen, die eingesetzt wurden, um Lebensmittel zu produzieren, die schlussendlich nie verbraucht werden. Ganz zu schweigen von vergebens geschlachteten Tieren und klimaverändernden Treibhausgas-Emissionen, die unwiederbringlich ausgestoßen werden.

800 Millionen Menschen gegen täglich hungrig zu Bett, während sichere und nahrhafte Lebensmittel überall in der Welt weggeworfen werden. Das ist unerschwinglich, unmoralisch und nicht nachhaltig.

Es gibt viele Möglichkeiten, Verbesserungen herbeizuführen. Jeder einzelne von uns, ob nun Produzent, Händler oder Verbraucher, hat es in der Hand, etwas zu ändern. Lebensmittelverschwendung mindern ist unsere gemeinsame Verantwortung und deshalb ist auch jeder einzelne für die Menge entsorgter Lebensmittel verantwortlich.

Auf EU-Ebene haben wir den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung und –verluste aufgenommen.

Wir sind dabei zu überdenken, wie wir Lebensmittel auf jeder Stufe der Lebensmittel-Wertschöpfungskette produzieren, vermarkten und konsumieren können, um die Nachhaltigen Entwicklungsziele für die Verringerung von Lebensmittelverschwendung in der EU zu erreichen – vor allem, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung beim Einzelhandel und Verbraucher um 50% zu senken.

Damit unsere Bemühungen erfolgreich sind, müssen alle Akteure vor Ort ihren Teil dazu beitragen. Initiativen wie SAVE FOOD sind deshalb von herausragender Bedeutung, um für Lebensmittelverluste und –verschwendung zu sensibilisieren. Darüber sprechen, viele unterschiedliche Interessensvertreter zusammenbringen und den Dialog suchen sind die ersten Schritte auf dem Weg zu greifbaren Lösungen für dieses globale Problem.

Vytenis Andriukaitis