

Presse

Press

Initiative SAVE FOOD zu Gast bei der UN in New York

Global Portfolio Director Bernd Jablonowski hält Keynote im Rahmenprogramm des High-Level Political Forums 2018

„Fixing Food Waste: What does it take?“ – unter diesem Motto hatte die UN Environment für den 17. Juni hochkarätige Gäste geladen, die sich dem Thema in einer Panel-Diskussion widmeten. Im Fokus stand außerdem das Suppenküchen-Projekt des italienischen Starkochs Massimo Bottura. Bernd Jablonowski, Global Portfolio Director Processing & Packaging hielt eine zusammenfassende Keynote.

Das Event war Teil des Rahmenprogramms des High-Level Political Forums (HLPF) 2018 der UN Environment, die sich vom 09. bis 18. Juli in New York mit Nachhaltigkeitsfragen aus den verschiedensten Perspektiven beschäftigte.

Executive Director und Under-Secretary-General der Vereinten Nationen, Erik Solheim, eröffnete das Treffen, gefolgt von einer Rede des italienischen 3-Sterne Kochs Massimo Bottura. Dieser hat im Rahmen der Initiative „Food for Soul“ in Zusammenarbeit mit Partnern und anderen Köchen Suppenküchenprojekte („Refettorios“) ins Leben gerufen, die bedürftigen Menschen hochwertige Mahlzeiten zugänglich machen, welche aus überzähligen Nahrungsmitteln der Gastronomie gekocht worden sind. Ein Konzept, das unter anderem zu den olympischen Spielen 2016 in Rio de Janeiro realisiert wurde. Weitere Standorte in der ganzen Welt sollen nun folgen. Durch eine Kurzvorführung des Dokumentarfilms „Theater of Life“, der die Arbeit von Bottura begleitet, konnten sich die Teilnehmer ein lebendiges Bild der Idee machen.

An der anschließenden Panel-Diskussion nahmen diverse UN-Experten unter anderem für Umwelt, Klima und Landwirtschaft sowie Industrievertreter teil. Außerdem Jennifer McLean, COO von City Harvest, der New Yorker Tafel, die auch übrig gebliebene Nahrungsmittel einer großen Food-Messe unter den Bedürftigen verteilt.

Bernd Jablonowski wies in seiner abschließenden Keynote-Speech auf den enormen Ressourcenverbrauch von Lebensmittelverlusten und -verschwendung hin. Die Bekämpfung des Problems sei so ein idealer Ansatzpunkt im Sinne der Nachhaltigkeit. Um darin erfolgreich zu sein,

SAVE FOOD Initiative

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Germany
Tel. +49(0)211/4560-01
Fax +49(0)211/4560-668

www.save-food.org

An initiative of Messe Düsseldorf
in cooperation with the Food
and Agriculture Organization
of the United Nations (FAO).





bedürfe es der Bündelung sämtlicher Kräfte aus Politik, Gesellschaft und Industrie. Nur so könne man zu effektiven Lösungen kommen.

Während der gesamten Dauer des HLPF konnten sich die Teilnehmer in dem „Tiny House“, einem energieautarken Kleinhaus mit integrierten Anbaumöglichkeiten für Nahrungsmittel zur Selbstversorgung, unter anderem über die Arbeit der Initiative SAVE FOOD informieren.

08. August 2018

Über SAVE FOOD

Die Initiative SAVE FOOD ist eine Kooperation der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen, FAO, des Umweltprogramms der Vereinten Nationen, UNEP, und der Messe Düsseldorf GmbH gegen weltweite Nahrungsmittelverluste und -verschwendung. SAVE FOOD will die Akteure aus Wirtschaft, Politik und Forschung miteinander vernetzen, den Dialog anregen und helfen, Lösungen entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette zu erarbeiten. Ziel ist es außerdem, eigene SAVE FOOD-Projekte mit Unterstützung der Industrie zu initiieren und zu fördern. SAVE FOOD startete im Mai 2011 mit einem internationalen Kongress und einer Ausstellung im Rahmen der Weltleitmesse der Verpackungsbranche und der verwandten Prozessindustrie, interpack. Mehr Informationen unter www.save-food.org.

Bildmaterial zu SAVE FOOD-Events unter:

<http://medianet.messe-duesseldorf.de/press/interpack>

Pressekontakt SAVE FOOD

Sebastian Pflügge (Senior Manager Press & PR)
Apostolos Hatzigiannidis (Junior Manager Press & PR)
Tel.: +49 (0) 211/4560-464/-544
Fax: +49 (0) 211/4560-8548
PflueggeS@messe-duesseldorf.de,
HatzigiannidisA@messe-duesseldorf.de