

Presse

Press

Weitere Fortschritte im Kampf gegen Nahrungsmittelverluste und -Verschwendung erzielt

- **Zweiter internationaler SAVE FOOD Kongress erfolgreich beendet**
- **Referenten von FAO, UNEP und Industrie, prominente Gäste sowie eine Vielzahl von Ansätzen und Allianzen demonstrierten das breite Spektrum an Möglichkeiten zur Problemlösung**

Heute geht der zweite internationale SAVE FOOD Kongress zu Ende. Mehr noch als bei der Auftaktveranstaltung vor drei Jahren hat die zweitägige Veranstaltung eindrücklich gezeigt, wie Nahrungsmittelverluste und -verschwendung über die gesamte Wertschöpfungskette bekämpft werden können. Dazu trugen prominente Gäste und Teilnehmer wie etwa Vertreter von FAO und UNEP, der senegalesische Minister und Musiker Youssou N'Dour oder die ehemalige Bundesministerin Renate Künast ebenso bei wie zahlreiche Vorträge und Workshops, die praktische Lösungsansätze und -möglichkeiten identifizierten.

Hierzu gehörte vor allem die Präsentation der aktuellen Grundlagenstudie der Initiative SAVE FOOD, die Gründe und konkrete Lösungsansätze für Nahrungsmittelverluste in Kenia deutlich macht. Fallstudien in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft und Fischerei in Kenia zeigen darin Ursachen und Lösungswege für Nahrungsmittelverluste auf. Die resultierenden Ansatzmöglichkeiten könnten sich auf weitere afrikanische Märkte übertragen lassen. Diese sind etwa der Aufbau von Kapazitäten entlang der Supply Chain, der gezielte Einsatz von Technologie, aber auch verstärkte Trainings für die Erzeuger, die Einrichtung lokaler Lager- und Verteilungszentren sowie die generelle Schaffung eines Bewusstseins für mehr Effizienz und Nachhaltigkeit. Konkret befasst sich die Studie mit der Optimierung der Erträge bei Milch, Bananen, Fisch und Mais in Kenia.

Ein weiteres anschauliches Beispiel für die zielgerichteten Aktionen der Initiative gab die Vorstellung des SAVE FOOD Mango Projektes in Kenia. Zentraler Ansatzpunkt dabei ist der Einsatz von leistungsfähigen Verarbeitungs- und Verpackungstechnologien, um eine höhere Wertschöpfung im Land zu erreichen und die Nahrungsmittelverluste bei Mangos zu reduzieren. Dabei geht es auch um die Verarbeitung von Früchten, die zum unmittelbaren Verzehr nicht mehr geeignet sind. Neben einer effizienteren Bedienung der ebenfalls steigenden Binnennachfrage soll so eine deutlich erhöhte Exportquote erreicht werden. Insgesamt sollen auf diese Weise die Verluste in der Versorgungskette zunächst um 30.000 Tonnen reduziert werden.

Nicht zuletzt präsentiert der Innovationparc Packaging über die zwei Kongresstage hinaus, noch für die gesamte Dauer der interpack, Best Practices und aktuelle Projekte aus dem Bereich der Industrie, mit denen sich Nahrungsmittelverluste sowohl in den Erzeugerländern als auch bei Handel und Verbrauchern minimieren lassen. Auch UNEP und FAO zeigten hier umfassende Fallstudien als Basis für konkrete weitergehende Maßnahmen.

Eingeladen zum Kongress hatte die Initiative SAVE FOOD als Zusammenschluss der Messe Düsseldorf, der FAO und der UNEP. Der Kongress fand unmittelbar vor Beginn der interpack, der weltweiten Leitmesse für Verpackungs- und verwandte Prozesstechnologie statt. Gerade die Verpackungstechnologie kann mit intelligenten Lösungen erheblich zur Beseitigung des Problems von Nahrungsmittelverlusten und -verschwendung beitragen.

Der zweite internationale SAVE FOOD Kongress setzte an beiden Tagen unterschiedliche Schwerpunkte. So stand der siebte Mai vornehmlich im Zeichen politischer und gesellschaftlicher Aspekte, während der achte Mai vornehmlich auf die Perspektive der Wirtschaft fokussierte. Dennoch durchzog an beiden Tagen ein Thema den gesamten Kongress als roter Faden: Es ging darum, Allianzen zu bilden und zu stärken – Zusammenschlüsse aller beteiligten Akteure aus der Nahrungsmittel-Wertschöpfungskette, die mit unterschiedlichen Kompetenzen und Ressourcen neue Möglichkeiten erschließen.

Zum Ende des zweiten internationalen SAVE FOOD Kongresses unterzeichneten die Referenten eine Deklaration, die eine weitere enge Kooperation zur Erarbeitung innovativer Lösungen festschreibt. Sie bekundeten damit die Absicht, einheitliche

Strategien zu nutzen und konstruktive Maßnahmen auf betrieblicher, institutioneller und nationaler Ebene zu entwickeln.

Während der zwei Veranstaltungstage machte Tristram Stuart von der Initiative „Feeding the 5000“ anschaulich, wie schmackhaft Nahrungsmittel sein können, die im Handel nicht mehr verkäuflich wären. Mit seinen Gerichten gestaltete er das Catering für die Kongressteilnehmer.

"Die Save Food Konferenz hat deutlich gemacht, dass wir das Problem der Lebensmittelvergeudung entlang der gesamten Wertschöpfungskette für Nahrungsmittel angehen müssen. Wir sollten aufhören Nahrung zu erzeugen die niemand isst. Dies verschwendet nämlich kostbare Ressourcen wie Energie, Land und Wasser und trägt zum Klimawandel bei. Regierungen, Unternehmen und die Zivilgesellschaft müssen eng zusammenarbeiten, um bessere politische Lösungen und bezahlbare sowie nachhaltige technologische Innovationen zu entwickeln und insgesamt auf Verhaltensänderungen zu dringen. Dies sollte dazu beitragen, dass Lebensmittel auf effizientere Weise konsumiert werden", sagte der Beigeordnete FAO-Generaldirektor Ren Wang.

„Ich bin sehr zufrieden mit dem Ablauf und den Ergebnissen des zweiten internationalen SAVE FOOD Kongresses. Er hat einmal mehr eindrucksvoll gezeigt, dass eine breite, bereichs- und länderübergreifende Allianz viel bewegen und bewirken kann. Die Minimierung von Nahrungsmittelverlusten und -Verschwendung und somit auch die Bekämpfung des weltweiten Hungers ist und bleibt das Ziel – der Kongress hat uns alle ein großes Stück auf dem Weg dahin weitergebracht“, erklärt Werner M. Dornscheidt, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Düsseldorf GmbH.

Über SAVE FOOD:

Die Initiative SAVE FOOD ist eine Kooperation der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen, FAO, und der Messe Düsseldorf GmbH gegen weltweite Nahrungsmittelverluste und -verschwendung. Seit Anfang 2013 unterstützt auch das Umweltprogramm der Vereinten Nationen, UNEP, die Initiative. 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. Zur interpack 2014 treffen sich am 7. und

initiative



8. Mai erneut Experten aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft in Düsseldorf, um das Thema Nahrungsmittelverschwendung und -verluste zu diskutieren. Mehr Informationen unter www.save-food.org.

Kontakt

SAVE FOOD Pressebüro

Jan Leder
PR and Media Relations
Grayling Deutschland GmbH
Rather Str. 49 D
D – 40476 Düsseldorf
Tel.: +49 (0)211 – 964 85-41
Fax: +49 (0)211 – 964 85-45
JL@save-food.org

Pressereferat interpack 2014

Sebastian Pflügge
Cathrin Imkampe (Assistenz)
Messe Düsseldorf GmbH
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 211/4560-464/-589
Fax: +49 (0) 211/4560-8548
Email: PflueggeS@messe-duesseldorf.de,
ImkampeC@messe-duesseldorf.de