

**Presse**

**Press**

## **Aktuelle Studie der Initiative SAVE FOOD zeigt Gründe und konkrete Lösungsansätze für Nahrungsmittelverluste in Kenia auf**

**„Food Loss Assessments: Causes and Solutions“ – Präsentation der Studienergebnisse als einer von zahlreichen Programmpunkten auf dem zweiten internationalen SAVE FOOD-Kongress in Düsseldorf**

Fallstudien in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft und Fischerei in Kenia zeigen Ursachen und Lösungswege für Nahrungsmittelverluste auf. Die resultierenden Ansatzmöglichkeiten könnten sich auf weitere afrikanische Märkte übertragen lassen. Dazu gehören 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. Diese Maßnahmen empfiehlt die aktuelle Grundlagenstudie der Initiative SAVE FOOD in Zusammenarbeit mit der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO). Konkret befasst sich die Studie mit der Optimierung der Erträge bei Milch, Bananen, Fisch und Mais in Kenia.

Die Erstellung von richtungsweisenden Studien ist elementarer Bestandteil von SAVE FOOD, einer Initiative der FAO, des Umweltprogramms der Vereinten Nationen (UNEP) und der Messe Düsseldorf zur Vermeidung von Nahrungsmittelverlusten und -verschwendung. In diesem Fall untersucht und analysiert sie die aktuellen Verhältnisse insbesondere beim Anbau, der Lagerung und dem Transport der ausgewählten Nahrungsmittel in dem ostafrikanischen Land. Dabei beschränkt sie sich nicht auf Bestandsanalysen, sondern arbeitet detaillierte Lösungsansätze heraus. Hintergrund der Studie ist die Tatsache, dass in Kenia – wie in vielen anderen Entwicklungsländern – immer noch zu viele der angebauten Nahrungsmittel direkt nach der Ernte verloren gehen.

Im Unterschied zu vielen vorhergegangenen Studien fokussiert „Food Loss Assessment: Causes and Solutions“ – so der offizielle Titel – auch und vor allem auf die Bedeutung der einzelnen Verlust-Faktoren sowie die

verschiedenen Auswirkungen von Lösungsansätzen auch unter Kosten-Gesichtspunkten sowie Nachhaltigkeitsaspekten.

Die Ergebnisse der Studie werden auf dem SAVE FOOD Kongress am 7. und 8. Mai 2014 in Düsseldorf zur Weltleitmesse interpack präsentiert. Nach 2011, dem Gründungsjahr der Initiative SAVE FOOD, findet der Kongress zum nunmehr zweiten Mal in Düsseldorf statt. Im Zentrum steht die Vermeidung von Nahrungsmittelverlusten und -verschwendung. Dabei verfolgt die Initiative SAVE FOOD einen ganzheitlichen Ansatz – sie bezieht alle Akteure der Nahrungsmittel-Wertschöpfungskette aus Wirtschaft, Gesellschaft, Politik und Wissenschaft ein.

### **Innovationparc Packaging mit FAO- und UNEP-Beteiligung**

Begleitend zur interpack und damit über den zweitägigen Kongress hinaus zeigt der Innovationparc Packaging aktuelle Entwicklungen und konkrete Lösungsansätze rund um das Thema Nahrungsmittelverluste. Unter anderem werden sich auch die FAO und die UNEP an Präsentationen im Innovationparc Packaging als Aussteller beteiligen. Primäres Ziel ist, Vertretern der Industrie verschiedene Ansatzmöglichkeiten zur Entwicklung von passgenauen Lösungen aufzuzeigen. Dabei stehen vor allem regionale Aspekte im Mittelpunkt. Denn die jeweiligen lokalspezifischen Voraussetzungen spielen bei der Identifizierung geeigneter Lösungsansätze eine zentrale Rolle.

### **Plattform für paneuropäische Koordination – passendes Catering unter Anleitung von Tristram Stuart**

Ein wichtiger Programmpunkt im unmittelbaren Anschluss an den SAVE FOOD-Kongress ist das regionale Plattforttreffen des EU-Forschungsprojektes FUSIONS am 9. Mai 2014. Hier geht es vor allem um den Ausbau einer Multi-Stakeholder-Plattform. Die Plattform soll Interessengruppen in ganz Europa bei der Verfolgung des Ziels unterstützen, bis zum Jahr 2020 die Verschwendung von Nahrungsmitteln um die Hälfte und den Ressourceninput in der Nahrungsmittelkette um 20 Prozent zu reduzieren. Das Plattform-Treffen beinhaltet vielfältige Auswahl an Programmpunkten und Workshops, deren Themen von Social Innovation über Verpackungen bis hin zum Einzelhandel reichen.

Nicht zuletzt wird durch „Feeding the 5000“ der Initiative des Briten Tristram Stuart während des Kongresses ein praktisches Beispiel dafür gegeben, wie bereits verschwendete und dann „gerettete“ Nahrungsmittel sinnvoll und schmackhaft eingesetzt werden können. Damit soll ein

doppelter Effekt erzielt werden: Einerseits erhalten die Besucher eine ebenso hochwertige wie preisgünstig herzustellende Mahlzeit, andererseits werden sie so auch ganz unmittelbar mit dem Thema Nahrungsmittelverschwendung konfrontiert. Unterstützt wird „Feeding the 5000“ von der Düsseldorfer Gruppe „Slow Food Youth-Düsseldorf“.

Das komplette Programm für den 7. und 8. Mai findet sich auf der Internetseite [www.save-food.org](http://www.save-food.org) unter „Kongress 2014“.

SAVE FOOD ist eine gemeinsame Initiative der FAO, der UNEP sowie der Messe Düsseldorf.

Weltweit wird rund ein Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Nahrungsmittel weggeworfen oder geht verloren – das entspricht etwa 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr. Dabei leidet weltweit einer von acht Menschen an Hunger. Weniger als ein Viertel der aktuell weltweit verlorenen Lebensmittel würde ausreichen, um diese Menschen zu ernähren. Am 7. und 8. Mai 2014 soll ein weiterer wichtiger Schritt in die richtige Richtung unternommen werden.

## **02. Mai 2014**

### **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 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](http://www.save-food.org).

initiative



## **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