Life Sciences und Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Zukunftsfähige Lebensmittelverarbeitung

Grundlagen und Lösungsansätze auf dem Weg zu Kreislaufsystemen

7. und 8. November 2024

Campus Grüental, Wädenswil

Zürcher Fachhochschule

www.zhaw.ch/ilgi

Hintergrund und Ziele

Weltweit geht etwa ein Drittel aller Lebensmittel verloren oder wird verschwendet und erfüllt damit nicht seinen wichtigsten Zweck zur menschlichen Ernährung. Diese Verluste entstehen aus ganz unterschiedlichen Gründen entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette und umfassen u.a. Ernte-, Transport- und Lagerverluste, saisonale Produktionsüberschüsse, Nebenprodukte und Ausschuss in der Verarbeitung sowie weggeworfene Lebensmittel im Haushalt und der Gastronomie. Diese Verschwendung kombiniert mit dem weltweit zu hohen Konsum an tierischen Lebensmitteln tragen stark dazu bei, dass unser Ernährungssystem weder ökologisch noch ökonomisch nachhaltig ist.

In dieser Weiterbildung erhalten die Teilnehmenden einen Überblick über die Ist-Situation der Lebensmittelherstellung bezüglich Nachhaltigkeit sowie Einblicke in Lösungsansätze, die zentral sind, um unsere jetzigen Lebensmittelverarbeitungs-Netzwerke zukunftsfähig zu gestalten.

Sie lernen wichtige Begrifflichkeiten und Grundprinzipien einer nachhaltigen Entwicklung kennen und können verschiedene Modelle und Strategien zur Umsetzung einer generationengerechten Lebensmittelproduktion voneinander abgrenzen. Des Weiteren lernen die KursteilnehmerInnen, wieso eine Nachhaltigkeitsbewertung notwendig und sinnvoll ist und erhalten einen Überblick über verbreitete Bewertungsmethoden. Zudem wird im Kurs gezeigt, wie eine wissensbasierte, ökobilanzgestützte Nachhaltigkeitsbewertung von Lebensmitteln aufgebaut sein kann und welche Einflussfaktoren dabei entscheidend sind. Die erlernten Methoden werden in Fallbeispielen angewandt.

Die Teilnehmenden erhalten vertiefte Einblicke ins Thema Food Waste, wobei auf Mengen, Ursachen, Folgen und die beteiligten Akteure mit Fokus auf die Schweiz eingegangen wird. Sie lernen Vermeidungsstrategien und die Wichtigkeit und Methodik von Food Waste-Datenerhebungen kennen. In Fallbeispielen vertiefen sie dieses Wissen und befassen sich mit den Handlungsmöglichkeiten verschiedener Akteure, indem sie sich in die Rolle verschiedener Akteure hineinversetzen und gemeinsam Lösungen entwickeln, die die Möglichkeiten jedes Einzelnen übersteigen.

Ein weiterer Schwerpunkt der Weiterbildung sind technologische Ansätze zur Reduktion von Lebensmittelverlusten auf verschiedenen Verarbeitungsstufen vom Feld bis zum Konsumenten. Das Wissen um das Potential und die möglichen Herausforderungen, welche zur Ermöglichung einer sicheren und genussreichen Kreislaufwirtschaft im Lebensmittelbereich berücksichtigt werden müssen, wird vertieft. Das erlernte Wissen werden die Teilnehmenden auf Projektbeispiele anwenden.

Gerne schaffen wir für Sie die Möglichkeit, Ihr Wissen während des Kurses sowie dem abendlichen Kochanlass inklusive Abendessen zu teilen und voneinander zu lernen. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen zu dürfen.

Veranstalter

Life Sciences und Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Programmleiterin

Prof. Dr. Nadina Müller
Campus Reidbach, Postfach
CH-8820 Wädenswil

Tel. +41 (0)58 934 50 85
nadina.mueller@zhaw.ch

Kontakt Sekretariat Weiterbildung

ZHAW, Grüentalstrasse 14,
Postfach, CH-8820 Wädenswil

Tel. +41 (0)58 934 59 70
weiterbildung.lsmf@zhaw.ch

Programm 07. – 08. November 2024

Donnerstag

Grundlagen

Leitfrage: Warum hat unser Ernährungssystem nur eine Zukunft, wenn wir es transformieren?

Geschichtliche Grundlagen der Nachhaltigkeit, Sustainable Development Goals, Nachhaltigkeitsmodelle, Strategien zur Umsetzung von nachhaltiger Entwicklung, nachhaltige Ernährung

Nachhaltigkeitsbewertung

Leitfrage: Wieviel Nachhaltigkeitsbewertung macht Sinn in Anbetracht der Dringlichkeit der Lage?

Sinn einer Nachhaltigkeitsbewertung, Modelle und Grundprinzipien, Überblick über Nachhaltigkeits-Bewertungsmethoden, Methode der Ökobilanzanalyse, Fallbeispiele

Abendworkshop ‘Leaf to Root‘ mit Esther Kern

Leitfrage: Sind Freude, Kreativität und Leichtigkeit ein Widerspruch zu Suffizienz?

Gemeinsames Kreieren, Kochen und Geniessen.

Freitag

Technologische Ansätze

Leitfrage: Welche ‘technologischen Ansätze’ unterstützen die ökologische Transformation unseres Ernährungssystems?

Maximierte Verwertung von Rohmaterialien, Nutzung alternativer Rohmaterialien, Nutzbarmachung von Nebenproduktströmen, Potential und Herausforderungen einer Kreislaufwirtschaft, technologische Ansätze, Projektbeispiele.

Food Waste Vermeidungsstrategien und Datenerhebung

Leitfrage: Wie können wir in verschiedenen Rollen zur Foodwaste-Vermeidung beitragen und was können wir daraus für die ökologische Transformation unserer Gesellschaft lernen?

Food Waste in der Schweiz, Mengen, Ursachen, Folgen (ökologisch, ökonomisch, sozial), beteiligte Akteure, politische Ziele, Messung und Monitoring, Vermeidung

Informationen und Anmeldung

Dozierende

- Prof. Dr. Nadina Müller (Leiterin Forschungsgruppe Lebensmittel-technologie)
- Dr. Claudia Müller (Dozentin Nachhaltigkeit und Ernährung, Forschungs-gruppe Lebenmitteltechnologie)
- Dr. Claudio Beretta (Wissenschaftlicher Mitarbeiter Nachhaltigkeit und Food Waste Vermeidungsstrategien, Forschungsgruppe Lebensmittel-technologie)

Methodik

Präsentationen, Gruppenübungen mit Fallbeispielen, Diskussionen und Erfahrungsaustausch.

Zielgruppe

- Fachpersonen, Unternehmer und Entscheidungsträger aus der Lebensmit-tel-, Biotechnologie- und Umwelt-Branche sowie Interessierte mit anderem Hintergrund
- Startups mit Bezug zu Lebensmitteln (auch fachfremde)

Unterrichtssprache

Deutsch

Abschluss

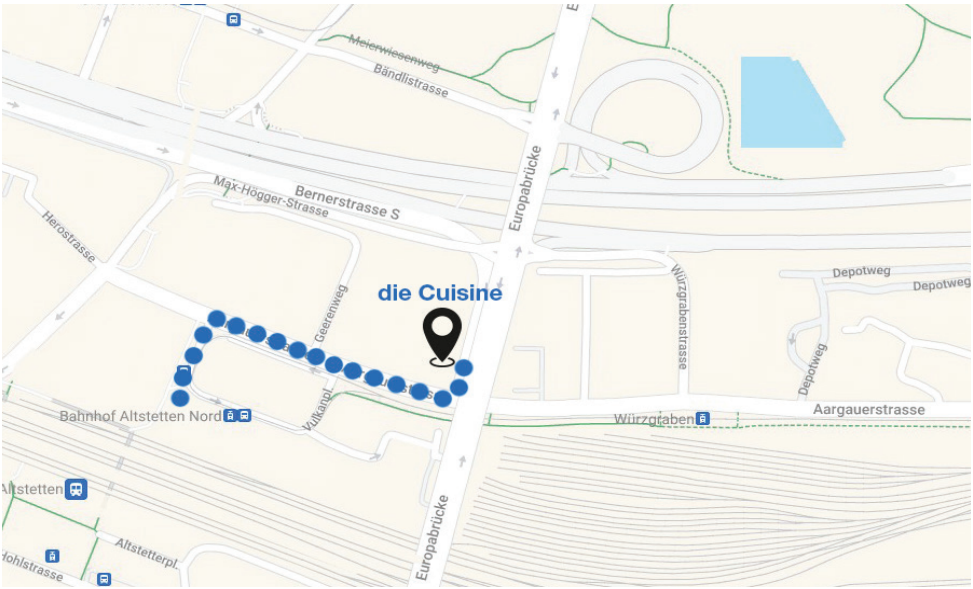
Kursbestätigung

Kosten

CHF 1510.- inkl. elektronische Kursunterlagen, Teilnahmebestätigung, Pausenverpflegung, Mittagessen und Abend-Kochworkshop ‘Leaf to Root’

Stand Mai 2024 – Änderungen vorbehalten – Gestaltung: ZHAW LSFM - ILGI – Auflage limitiert

Anreise und Informationen



Kursort

Innovations – Genossenschaft die Cuisine
Geerenweg 23a
8048 Zürich
www.dieCuisine.ch

Mit dem öffentlichen Verkehr

Anfahrt mit dem Zug bis Bahnhof Altstetten, 300 Meter zu Fuss zu dieCuisine

Anmeldung

Bis 30. Oktober 2024 online unter
zhaw.ch/lsfm/weiterbildung/detail/kurs/zukunftsfaehige-lebensmittelverarbeitung-grundlagen-und-loesungsansaetze-auf-dem-weg-zu-kreislaufsystemen/
oder ganz einfach über den **QR-Code**