

## Programm *Zu gut für die Tonne!* - Köln rettet Lebensmittel!

Ein Aktionstag für Knubbelgemüse & Co von Slow Food Deutschland e.V. in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*



### Ablauf Programm, 11.00 – 15.00 Uhr

<b>11:00h</b>	<b>Offizieller Beginn und Begrüßung</b>	Moderation: <b>Marita Odia</b> , Schreibtrainerin und Texterin Köln <b>Konrad Peschen</b> , Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz Stadt Köln
<b>11:10h</b>	<b>1. Tischgespräch</b>	<b><i>Zu gut für die Tonne, Daten und Fakten</i></b> <b>Dr. Dieter Schneider</b> , BMEL-Initiative Zu gut für die Tonne! <b>Dr. Rupert Ebner</b> , Vorstand Slow Food Deutschland e.V. <b>Karin Fürhaupter</b> , Kölner Tafel e.V.
<b>11:30h</b>	<b>Pause</b>	
<b>11:45h</b>	<b>2. Tischgespräch</b>	<b><i>Kein Platz für Gemüse-Individualisten? Wenn nur die Augen einkaufen!</i></b> <b>Heinrich Stevens</b> , Lebensmittelkontrolle, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung <b>Dr. Hanns-E. Kniepkamp</b> , Qualitätskommission Slow Food Deutschland <b>Anne Fuentes</b> , Convivienleiterin Slow Food Köln
<b>12:05h</b>	<b>Pause</b>	
<b>12:20h</b>	<b>3. Tischgespräch</b>	<b><i>Wer ernährt die Städte der Zukunft?</i></b> <b>Valentin Thurn</b> , Ernährungsrat Köln /Taste of Heimat <b>Sven Johannsen</b> , Regionalwert AG Rheinland <b>Katharina Schwartz</b> , Colabor / Food Assembly Köln
<b>12:40h</b>	<b>Pause</b>	
<b>12:55h</b>	<b>4. Tischgespräch</b>	<b><i>Hilft Bio gegen die Verschwendung?</i></b> <b>Heinz Bursch</b> , Bio-Hof Bursch <b>Heinz-Peter Bochröder</b> , Neuer Hof Düren <b>Hans von Hagenow</b> , Haus Bollheim
<b>13:15h</b>	<b>Pause</b>	

## Programm *Zu gut für die Tonne!* - Köln rettet Lebensmittel!

Ein Aktionstag für Knubbelgemüse & Co von Slow Food Deutschland e.V. in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*



- 13:30h**      **5. Tischgespräch**      ***Nein zur Lebensmittelverschwendung schon in der Schule!***  
**Sarah Hermges**, Initiative *Zu gut für die Tonne!*,  
Bundesministerium für Ernährung und  
Landwirtschaft (BMEL)  
**Dr. Rupert Ebner**, Schulprojekt Teller statt Tonne  
Slow Food Deutschland
- 13:40h**      **Pause**
- 13:55h**      **6. Tischgespräch**      ***Bundespreis für Engagement gegen  
Lebensmittelverschwendung  
Innovative Ideen gegen  
Lebensmittelverschwendung***  
**Peter Zens**, Erlebnisbauernhof Gertrudenhof  
**Nicole Klaski**, The Good Food  
**Regina Treutwein**, Too Good to Go  
**Dr. Dieter Schneider**, BMEL-Initiative *Zu gut für  
die Tonne!*
- 14:15h**      **Pause**
- 14:30h**      **7. Tischgespräch**      ***Tipps gegen die Verschwendung -  
Gemüse lagern, konservieren und verarbeiten***  
**Wam Kat**, Aktionskoch  
**Dr. Rosi Höppner**, Schad Dröm  
**Nuray Avci**, Nu's Fermente
- 14:50h**      **Abschluss mit Musik**

**Musikalische Umrahmung:**  
**The Acoustics, Koblenz**