

BEI UNS ERWARTET SIE

Bildung **plus** Begegnung

- Unser Seminar- und Tagungszentrum liegt im Grünen in Herrsching am Ammersee.
- Hier finden Sie Zeit für gute Gespräche, Netzwerke und interessante Kontakte – und Zeit für sich selbst.
- Sie treffen Experten und erhalten persönliche Unterstützung und Beratung rund um die Landwirtschaft.
- Mit unserer Agrarhistorischen Bibliothek und wechselnden Ausstellungen und Veranstaltungen bieten wir Kunst und Kultur vor Ort.
- Wir verwöhnen Sie mit unserer guten Küche und bieten Möglichkeiten für Sport und Erholung.

TEILNEHMERBEITRAG

Preis für BBV Mitglieder	49,- €
Preis für Nicht-Mitglieder	185,- €

Der Teilnehmerbeitrag umfasst die Seminargebühr, Unterlagen und Vollpension.

ANMELDUNG UND SEMINARORGANISATION

Nina Giermann	08152-938 000
Susanne Jagersberger	08152-938 000

SEMINARPLANUNG

Marc Meyer	08152-938 287
------------	---------------

Dieses Seminar wird gefördert aus Mitteln der „Deutschen Bundesstiftung Umwelt“, siehe www.mittel-zum-leben.info/ bzw. www.dbu.de

© Fotalia - alexklich



„Mittel zum Leben“ – Wertschätzung für Lebensmittel erhöhen

Seminar für Landwirtinnen und Landwirte

04.10.2019



Haus der bayerischen
Landwirtschaft **Herrsching**

Rieder Straße 70 | 82211 Herrsching
Tel. 08152-938 000 | Fax 08152-938 224
info@hdbl-herrsching.de

www.hdbl-herrsching.de
www.facebook.com/hdbl-herrsching



Haus der bayerischen
Landwirtschaft **Herrsching**

„Mittel zum Leben“ – Wertschätzung für Lebensmittel erhöhen

Seminar für Landwirtinnen und
Landwirte

Seminar Nr. 15255

Lange Zeit war es selbstverständlich, Lebensmittel vollständig zu nutzen: Beim Ernten wurde händisch nachgearbeitet, die Haltbarmachung war aufwändig und was die Menschen nicht mehr aßen, kam als Futter in den Stall oder mit dem Mist als Dünger auf das Feld.

Mittlerweile jedoch werden in Deutschland jährlich 18 Millionen Tonnen genießbare Lebensmittel in den Müll geworfen.

In diesem Seminar beschäftigen wir uns mittels Vortrag und Gruppenarbeiten damit, wie es zu den hohen Lebensmittelverlusten kommt und welche Folgen das für die Gesellschaft und die Umwelt hat.

Und wir erarbeiten, was wir selber anders machen könnten, um die Wertschätzung und die Wertschöpfung für landwirtschaftliche Produkte zu erhöhen.

Freitag, 04.10.2019

09:00 Anreise, Kaffee und Brezn

09:30 **Willkommen und Einstieg ins Thema**

Begrüßung

Kennenlernen

Zahlen und Fakten zu
Lebensmittelverlusten

11:00 Kaffeepause

11:15 **Wieso werden Lebensmittel
weggeworfen? Was bedeutet das für
unser Umfeld und für meinen
Betrieb?**

Ursachen sowie ethische, ökologische
und wirtschaftliche Aspekte von
Lebensmittelverlusten

12:30 Mittagessen

13:30 **Wegwerfen versus Wertschätzen:
Wo setzen wir an?**

Ideen, wie die Wertschätzung von
Lebensmitteln gesteigert werden kann

15:30 Kaffee und Kuchen

15:45 **Wertschätzen und Wertschöpfen:
Was kann ich tun – und was bringt
mir das?**

Maßnahmen, wie Lebensmittel mehr
geschätzt werden können und wie
das in der Vermarktung genutzt
werden könnte

Eigene Ziele formulieren

Rückmeldung und Abschluss

16.30 **Austausch mit Verbraucher_innen**
zum Thema „Wertschätzung von
Lebensmitteln“

17:30 Abreise



REFERENTIN

Heike Zeller

Dipl.-Betriebswirtin, Dipl.-
Soziologin, Käsesommelière

Beraterin für regionale
Vermarktungsstrategien