



ANMELDUNG

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
Am Gereuth 4, 85354 Freising
Telefon: 08161 71-2776, Fax: 08161 71-2793
E-Mail: poststelle@KErn.bayern.de

Für die kontinuierliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD und des VDOE e.V. kann die Veranstaltung mit sechs Punkten berücksichtigt werden.

Teilnahmegebühr

- Frühbucher 85,00 Euro bis einschließlich 17.06.2013
- Spätbucher 130,00 Euro

Die Preise verstehen sich inklusive Symposiums-Unterlagen, Mittagessen, Snacks und Tagungsgetränken.

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Mit Erhalt der Bestätigung ist Ihre Anmeldung verbindlich.

Anmeldung zum Fachsymposium „Was essen wir 2020? Herausforderungen in der Ernährung“ am Freitag, 12.07.2013, 09.30-16.30 Uhr, Max-Joseph-Saal in der Residenz München

Name
Firma/Institution
Straße, Hausnummer
Postleitzahl, Ort
Telefon, Fax
E-Mail
Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Anmeldebestätigung fällig.
Datum, Unterschrift

Über KErn

Das 2011 geschaffene Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat die Aufgabe, den Austausch zwischen Forschung, Ernährungswirtschaft/Produktion und Ernährungsbildung zu forcieren. KErn besteht aus den drei Bereichen Wissenschaft, Wissenstransfer und Wirtschaft und ist an den beiden Standorten Kulmbach und Freising angesiedelt.

Veranstaltungsort
Max-Joseph-Saal der Residenz
Residenzstraße 1
80333 München

Kontakt
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach,
Am Gereuth 4, 85354 Freising
E-Mail: poststelle@KErn.bayern.de
Internet: www.kern.bayern.de



FACHSYMPOSIUM

Was essen wir 2020? Herausforderungen in der Ernährung

Freitag, 12. Juli 2013, Residenz München



Sehr geehrte Damen und Herren,

wohl nur wenige Dinge sind für uns so selbstverständlich wie die tägliche Ernährung. Wir leben in einer Gesellschaft, in der alle rund um die Uhr und egal zu welcher Jahreszeit auf die Lebensmittel ihrer Wahl zugreifen können. Die Regale in den Supermärkten sind gut gefüllt und wir haben Nahrung im Überfluss.

Tatsache ist aber auch: Die bayerischen Verbraucher werfen pro Jahr durchschnittlich 65 kg Lebensmittel weg. Auch wenn die Bayern damit deutlich unter dem bundesweiten Wert von 82 kg liegen: Jedes Gramm an essbaren Nahrungsmitteln, das auf dem Müll landet, ist eines zu viel. Um künftig Lebensmittelverluste zu verringern, müssen wir zeigen, wie Lebensmittel hergestellt werden, wo sie entstehen und dass es nicht selbstverständlich ist, dass wir aus einem breiten Angebot an qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln wählen können.

Um einen realistischen Blick auf die Zukunft unserer Ernährung zu erhalten, lohnt es, eine Reihe von Fragen zu stellen, die bereits jetzt angeregt von Vertretern aus Forschung, Wirtschaft und der Öffentlichkeit diskutiert werden:

- Gibt es Trends, die unser Leben und unsere Ernährung unwiderruflich verändern können?
- Wie und was werden wir im Jahr 2020 essen?
- Wie werden unsere Nahrungsmittel erzeugt und verarbeitet?

Fragen wie diese nimmt das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) zum Anlass, sein Fachsymposium anlässlich der 2. Bayerischen Ernährungstage unter das Motto „**Was essen wir 2020? Herausforderungen in der Ernährung**“ zu stellen.

Mit einem breit gefächerten Programm aus Fachvorträgen und Podiumsdiskussionen informieren renommierte Experten aus Wissenschaft, Ernährungswirtschaft und -produktion sowie Ernährungsinformation und Wissenstransfer über aktuelle Trends sowie bevorstehende Herausforderungen in der Ernährung. Durch das Programm führt Sie die „Unser Land“-Moderatorin Christine Schneider vom Bayerischen Fernsehen.

Das Fachsymposium richtet sich an ein interdisziplinäres Publikum mit professionellem Bezug zum Themengebiet Ernährung.

Wir laden Sie sehr herzlich zur Teilnahme ein und freuen uns auf eine spannende Veranstaltung,

Dr. Wolfram Schaecke
Leiter, Kompetenzzentrum für Ernährung

Dr. med. Werner Bartens
ist Leitender Redakteur im Wissenschaftsressort der Süddeutschen Zeitung und regelmäßig Autor für das SZ-Magazin. Er wurde mehrfach mit renommierten Journalistenpreisen ausgezeichnet sowie wiederholt zum „Wissenschaftsjournalisten des Jahres“ gewählt. Seine populären Sachbücher sind Bestseller.



Professor Dr. Dr. Andreas Hensel
Professor Dr. Dr. Hensel ist der deutsche Vertreter im Wissenschaftlichen Beirat der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Nach wissenschaftlichen Stationen an den Universitäten von Hannover, Utrecht und Wien wechselte er 2003 als erster Präsident an das neu gegründete Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR).



David Baumgartner
Der Unternehmer David Baumgartner ist sich sicher: Gesundes Fast Food ist machbar. Dies beweist der Gewinner des Münchner Gründerpreises 2012 mit dem Konzept seines Unternehmens Dean&David, das mit seinen Restaurants mittlerweile in vielen deutschen Städten zu finden ist.



ab 09:30 Akkreditierung und Begrüßungskaffee im Foyer

10:00 – 10:10 **Begrüßung und Einführung**
Dr. Wolfram Schaecke, Leiter KErn

10:10 – 10:30 **Eröffnungsansprache**
Staatsminister Helmut Brunner, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

13:40 – 14:00 **Aussichten – heiter bis wolzig? Lebensmittelsicherheit heute und morgen**
Prof. Dr. Andreas Hensel, Präsident Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14:00 – 14:30 **Podiumsdiskussion mit Fragen aus dem Publikum Weiche Faktoren oder harte Fakten – zählt am Ende nur der Profit?**
Marion Breithaupt-Endres, Prof. Dr. Andreas Hensel, David Baumgartner, Christoph Minhoff, Werner Langbauer (Geschäftsführer Gourmet Vital)



Christoph Minhoff
Als Persönlichkeit mit langjähriger Führungserfahrung im öffentlich-rechtlichen Fernsehen war Christoph Minhoff zuletzt Programmgeschäftsführer von PHOENIX, dem Ereignis- und Dokumentationskanal von ARD und ZDF. Seit Oktober 2012 ist er Hauptgeschäftsführer der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) und des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL).

Prof. Dr. med. Cornel Sieber
Als Lehrstuhlinhaber und Professor für Innere Medizin und Geriatrie an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg und Direktor des Instituts für Biomedizin des Alterns in Nürnberg beschäftigt Professor Cornel Sieber u.a. die Frage, welche Ernährung uns ein Leben lang fit halten kann.



Globale Herausforderungen für nachhaltige Wirtschaft und Ernährung im 21. Jahrhundert

10:30 – 10:50 **Big Six: Unwiderrufliche Megatrends, die unser Leben auf dem Planeten verändern werden**
Dr. Axel Hesse, Geschäftsführer der SD-M GmbH

14:30 – 15:00 Kaffeepause

Hamsterrad oder Karriereleiter? Essen in der Leistungsgesellschaft

10:50 – 11:10 **So essen wir 2020: Die Zukunft auf dem Tisch**
Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Lehrstuhl für Vergleichende Kulturwissenschaften am Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur, Universität Regensburg

15:00 – 15:20 **Zu viel, zu oft, zu fett - wie viel kostet uns unser Lebensstil?**
Prof. Dr. Günter Neubauer, Institut für Gesundheitsökonomik

11:10 – 11:30 **Nationale Forschungsstrategie Bioökonomie 2030 - aktuelle Entwicklungen aus dem Bioökonomierat**
Prof. Dr. Hannelore Daniel, Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie, Technische Universität München

15:20 – 15:40 **Ernährung und Burnout: Rolle der Ernährung in der Leistungsgesellschaft**
Dr. med. Dagmar Ruhwandl, Lehrbeauftragte der TU München, Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie

11:30 – 12:00 **Podiumsdiskussion mit Fragen aus dem Publikum Traditionelle Lebensmittel vs. neuartige Alleskönner - Ernährung im Wandel und die Folgen**
Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Prof. Dr. Hannelore Daniel, Dr. Axel Hesse, Dr. Werner Bartens

15:40 – 16:00 **Leistungsfähig ein Leben lang – Essen und Trinken im Alter**
Prof. Dr. med. Cornel C. Sieber, Direktor des Instituts für Biomedizin des Alterns

12:00 – 13:00 Mittagessen

Unternehmen zwischen Profit und Nachhaltigkeit

16:00 – 16:30 **Podiumsdiskussion mit Fragen aus dem Publikum Lebensstilmanagement – welche Faktoren sind entscheidend? Anforderungen an das Individuum und an die Gesellschaft**
Prof. Dr.med. Hans Hauner, Prof. med. Cornel C. Sieber, Dr. med. Dagmar Ruhwandl, Prof. Dr. Günter Neubauer

13:00 – 13:20 **Interview**
Mit David Baumgartner, Geschäftsführer Dean&David

16:30 **Schlusswort**
Dr. Wolfram Schaecke, Leiter KErn

13:20 – 13:40 **Regionalität und Nachhaltigkeit im globalen Wettbewerb - wie wichtig sind die Trends für die Zukunft?**
Christoph Minhoff, Hauptgeschäftsführer BVE und BLL

Moderation: Christine Schneider

Prof. Dr. med. Hannelore Daniel
Als Professorin am Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie lehrt und forscht Hannelore Daniel seit 1998. Neben zahlreichen Gremien und Fachgesellschaften ist sie Mitglied des Leitungskreises des Zentralinstituts für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL). Für ihre wissenschaftlichen Tätigkeiten wurde sie vielfach ausgezeichnet.



Prof. Dr. med. Hans Hauner
Der Internist ist Lehrstuhlinhaber und Direktor des Else Kröner-Fresenius-Zentrums für Ernährungsmedizin am Münchner Klinikum rechts der Isar und dem Wissenschaftszentrum Weißenstephan. Er beschäftigt sich mit der Behandlung von Adipositas, der Prävention von Diabetes sowie mit Lebensstilintervention in der Schwangerschaft und bei Brustkrebs.



Dr. rer. oec. Axel Hesse
Mit über 18 Jahren Erfahrung bei nachhaltigen Investments ist der Ökonom gleichzeitig Gründer und alleiniger Geschäftsführer der SD-M GmbH. Seit 2001 publiziert er zahlreiche Studien über nachhaltige Investments von institutionellen Investoren und über relevante Nachhaltigkeitsindikatoren für die Finanzperformance.



Professor Dr. Gunther Hirschfelder
Professor Dr. Gunther Hirschfelder lehrt Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg. Als Vorstandsmitglied des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens setzt er sich für den interdisziplinären Dialog zwischen Natur- und Kulturwissenschaften ein.



Prof. Dr. Günter Neubauer
Der Direktor des wissenschaftlichen Beratungsinstituts für Gesundheitsökonomik (IfG) lehrte von 1976 bis 2006 an der Universität der Bundeswehr München mit dem Schwerpunkt Gesundheitsökonomik. Er ist Mitglied in mehreren Beratungs- und Aufsichtsgremien der Gesundheitswirtschaft im In- und Ausland sowie des gesundheitsökonomischen Beirates der Bundesärztekammer.



Dr. med. Dagmar Ruhwandl
Die Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie lehrt als Dozentin an der Technischen Universität München. Seit 1999 trainiert sie Führungskräfte und berät Unternehmen zu den Themen „Burnout-Prävention“ und „Gesunde Führung“. Ihr Buch „Erfolgreich ohne auszubrennen“ erscheint bereits in fünfter Auflage.