



THINK TANK FOOD 2020

© istock, luchezar

TTF 2020 | 19.11.20 | 10:00–12:30 UHR | ÜBERQUELL HAMBURG NACHHALTIGKEIT, CO²-FOOTPRINT, KLIMAWANDEL – UND DIE FOODINDUSTRIE MITTENDRIN –



© istock, fotografix

BIODIVERSITÄTSSTRATEGIE, GREEN DEAL, ...

... Nachhaltigkeitslabels, Klima, Landwirtschaft, alles Schlagworte, die zur Zeit präsent sind wie nie zuvor und an Dynamik gewinnen.

Wieso brauchen wir die Kuh für die Nachhaltigkeit? Macht ein Nachhaltigkeitslabel auf der Produktverpackung Sinn? Kann sich eine Stadt selbst ernähren?

Wir möchten mit Ihnen diskutieren und vor dem Hintergrund der Entwicklungen der Landwirtschaft, des Urban Farmings sowie der zunehmenden Entwicklung vegetarischer und veganer Produkte freuen wir uns auf drei tolle Referenten und Diskutanten.

foodactive lädt ein zum:
Think Tank Food 2020 – digital und persönlich.

19.

11.2020

10 – 12:30 UHR

PROGRAMM

- 09:30 Uhr **Eintreffen der Gäste**
digital und persönlich, bisher max. 25 Personen insgesamt, Location: ÜberQuell in Hamburg, St. Pauli Fischmarkt
- 10–12:30 Uhr **Vorträge mit anschließender Diskussion mit den Referenten**

10 UHR MYTHOS KLIMA-KILLER KUH

30 Minuten, persönlich



© Katrin Denkewitz

Dr. Anita Idel, Tierärztin und Mediatorin zeigt auf, WARUM nachhaltige Weidewirtschaft zur Sicherung der Ernährung beiträgt und das Klima entlastet. Dabei ist ihr wichtig zu zeigen, dass die Kuh kein Klimakiller ist.

Von 2005–2008 war sie Leadautorin des UN-Weltagrarberichtes (IAASTD).

Dr. Idel ist Mitbegründerin der AG Kritische Tiermedizin, des Genethischen Netzwerks, der Gesellschaft für Ökologische Tierhaltung und Mitglied der Vereinigung Deutscher Wissenschaftler (VDW). Sie lehrte an den Unis in Witzenhausen und Lüneburg und seit 2012 an der FH Münster. Als Wirtschaftsmediatorin und Projektmanagerin ist Anita Idel in der tierischen Wertschöpfungskette – den Spannungsfeldern zwischen Landwirtschaft und Natur-/Tierschutz – engagiert.

10:30 UHR WIE KANN SICH EINE STADT ALLEIN NACHHALTIG ERNÄHREN?

20 Minuten, persönlich¹ + digital²



Johannes Weber¹ und Dr. Patrick Deufel² von Infarm erklären, wie es möglich ist, Menschen mit der Erfahrung und dem Geschmack frischer, ganzjährig angebauter Lebensmittel direkt in ihrer Nachbarschaft wieder zu verbinden und dabei Nachhaltigkeitsherausforderungen von heute zu lösen: die Städte von morgen zu ernähren.

Das Unternehmen wurde 2013 in Berlin gegründet. Mit dem Motto „wir schaffen eine Umgebung, in der Wachstumsprozesse der Natur so genau wie möglich reproduziert werden“ (und ohne lange Lieferwege), hat Infarm bereits über 1.000 modulare Farmen installiert. Zusätzlich gewannen die Unternehmer Supermärkte und Lagerhäuser als Anwender.

infarm

10:50 UHR VEGANZ MACHT NACHHALTIGKEIT SICHTBAR. KONKRETES ZUM CO²-FUSSABDRUCK

30 Minuten, digital



Jan Bredack von Veganz spricht über das Sichtbarmachen der Nachhaltigkeit und konkret über den CO² Fußabdruck seiner Produkte.

Veganz ist die Marke für pflanzliche Lebensmittel. 2011 in Berlin gegründet, wurde Veganz als erste vegane Supermarktkette Europas bekannt. Jan Bredack begann seine Karriere in der Automobilindustrie, und startete im Daimler-Benz durch. Im Jahr 2008 begann er, sich mit dem veganen Lebensstil zu identifizieren. 2011 gründete er die Firma Veganz. Veganz wurde einer der drei nationalen Finalisten beim renommierten Deutschen Gründerpreis.

veganz

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich für den Think Tank Food 2020 bis zum **13.11.2020** an.

Nutzen Sie zur Anmeldung unser Online-Formular auf www.foodactive.de oder nehmen Sie direkten Kontakt zu uns auf: info@foodactive.de

Bitte fügen Sie im Kommentarfeld ein, ob Sie persönlich an der Veranstaltung teilnehmen werden.

Die Teilnahmegebühr beträgt **75 Euro.***
*Für foodactive und Food Academy Mitglieder sowie für Süderelbe-Aktionäre beträgt die Teilnahmegebühr **45 Euro.**
(Preise zuzüglich Mehrwertsteuer)

Mit der Anmeldung stimmen Sie der Speicherung, Nutzung und Verarbeitung Ihrer Daten in Übereinstimmung mit den Datenschutzanforderungen für die oben genannte Veranstaltung zu. Sie können diese Einwilligung jederzeit durch Nachricht an: info@foodactive.de widerrufen. Ihre persönlichen Daten, die wir mit Hilfe des Anmeldeformulars erfassen, werden ausschließlich im Rahmen dieser Veranstaltung verwendet. Bitte beachten Sie, dass Fotos und Videos gemacht werden und diese auf der Webseite des Veranstalters sowie über Social Media Kanäle und analoge Medien veröffentlicht werden können.



Wir behalten uns aufgrund der aktuellen Covid-19 Situation vor, sowohl die Anzahl der anwesenden Teilnehmer zu reduzieren und auch mögliche Änderungen im Programm vorzunehmen.



© istock, martinwimmer

THINK TANK FOOD DIGITAL UND SO FUNKTIONIERTS:

Bei digitaler Teilnahme erhalten Sie einen Link zum Einwählen in die Veranstaltung. Die Veranstaltung wird live in einem geschlossenen YouTube-Kanal übertragen.



Süderelbe AG
Metropolregion Hamburg

foodactive
Metropolregion Hamburg

Hamburg

Veranstalter: **foodactive e. V.** | Veritaskai 4 | 21079 Hamburg | www.foodactive.de

Veranstaltungsort / Life gesendet aus dem **ÜberQuell** | St. Pauli Fischmarkt 28–32 | 20359 Hamburg

© istock, Andrey Elkin