

Maten som försvann

Ett samarbete mellan Konsumentföreningen Stockholm och Antonia Ax:son Johnsons Stiftelse för Miljö och utveckling.

Syftet med seminariet "Maten som försvann" är att samla industri och handel och belysa matsvinnets omfattning och konsekvenser för ekonomi och miljö i främst industri- och livsmedelshandel. Vi vill visa på erfarenheter och kunskapsbrister samt diskutera gemensamma åtgärder och visioner.

Plats: Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien
Drottninggatan 95B, Stockholm
Tid: 12.30-17.00
Osa: miljostiftelsen@axeljohnson.se

Program – Tisdagen den 4 maj 2010

- 12.30** Välkommen
Louise Ungerth, chef för konsument- och miljö, Konsumentföreningen Stockholm, Antonia Ax:son Johnson, grundare av Antonia Ax:son Johnsons Stiftelse för Miljö och Utveckling
- 12.45** Moderator *Tomas Tengby*
- 12.50** Matbord för 9 miljarder människor - hur räcker maten?
Johan Kuylenstierna, Food and Agriculture Organisation
- 13.10** "From field to fork"
Jan Lundqvist, professor, Stockholm International Water Institute (SIWI)
- 13.30** Erfarenheter från WRAP, Storbritannien.
Louise Ungerth
- 13.40** Norgesgruppens arbete med matavfall.
Halvard Hauer, miljöchef, Norgesgruppen, Norge
- 14.05** Paus
- 14.30** Vad slängs, varför slängs det, vad kan man göra åt det? Så går Norge vidare.
Ole Jörgen Hanssen, senior forskare, Østfoldforskning, Norge
- 14.55** Förpackningar, kyla, transporter, livsmedelskvalitet
Helén Williams, forskare, Karlstads universitet, Monica Axell, sektionschef, Sveriges Tekniska Forskningsinstitut
- 15.30** Svenska erfarenheter av fysisk förstörelse av livsmedel - problem och möjligheter
Medverkan från svensk livsmedelsindustri och livsmedelskedjorna
- 16.30** Hur går vi vidare? Diskussion, behov av nyckeltal, eventuella samarbetsprojekt samt presentation av forskningsprojekt om butikssvinn.
Åsa Domeij, miljöchef Axfood samt Ingrid Strid, forskare, Sveriges Lantbruksuniversitet
- 17.00** Avslutning

