

Organisatorische Hinweise

Tagungsadresse

Bonjour Tagungshotel Stuttgart-Gerlingen
Weilimdorferstr. 70
70839 Gerlingen

Während der Tagung sind wir erreichbar unter:

Telefon 0152-240 307 06

Teilnahmegebühr

GDL-Mitglieder	EUR	360,00
Nichtmitglieder	EUR	440,00
Studentische GDL-Mitglieder	EUR	50,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR	80,00

Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher
Lebensmitteltechnologien e.V.
Frau Sandra Buckenhüskes
Holderäckerstr. 10
70499 Stuttgart

Telefon 0711 / 860 539 97
Fax 03222 / 158 089 1

E-Mail SandraBuckenhueskes@gdl-ev.org
gdl@gdl-ev.org

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter www.gdl-ev.org. Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung auch postalisch oder per E-Mail entgegen.

Anmeldeschluss 19. Oktober 2015

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung per E-Mail. Bitte prüfen Sie auch Ihren Spam-Ordner.

Bei **Stornierung** der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Teilnahmegebühr zu entrichten. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

In den Teilnahmegebühren sind enthalten

Tagungsunterlagen, Besuch der Vorträge, Pausenimbiss und -getränke, sowie das gemeinsame Abendessen am Dienstag, dem 3. November 2015

Programmausschuss

Dr. Markus Brandt; Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes;
Dr. Knut Franke; Dr. Jochen Hamatschek; Martin Schüring

Hotelreservierung und Anfahrt

Wir haben im Tagungshotel ein Zimmerkontingent unter dem Stichwort "GDL" für Sie eingerichtet. Dieses können Sie bis zum 6. Oktober 2015 abrufen.

Einzelzimmer 86 €/ Nacht inkl. Frühstück



Programm

GDL - Symposium

Ethik und Verantwortung in der Lebensmittelwirtschaft

**3. / 4. November 2015
in Gerlingen
bei Stuttgart**

Alle Informationen sowie aktuelle Meldungen finden Sie auch im Internet unter:
www.gdl-ev.org

Dienstag, der 3. November 2015

10:00 - 10:05

Begrüßung und Einführung

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes

GDL e.V., Stuttgart

10:05 - 10:45

Ethische Fragestellungen als Marktfaktor in der Lebensmittelwirtschaft

Dr. Jochen Hamatschek

GDL e.V., Stuttgart

10:45 - 11:25

Vorsicht! Diese Ernährung kann Spuren von Moral enthalten

Daniel Kofahl

Büro für Agrarpolitik und Ernährung APEK,

Witzenhausen

11:25 - 12:05

Virtuelles Wasser und Wasser-Fußabdruck in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung

Prof. Dr. Walter E.L. Spiess

Past-President of the International Academy of Food Science and Technology (IAFoST), Ettlingen, Germany

12:05 - 13:30 Mittagspause

13:30 - 14:10

Der Zusammenhang Lebensmittel - Energie - Wasser im 21. Jahrhundert

Dr. Volker Heinz

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL), Quakenbrück

14:10 - 14:50

Ökologische Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung

Tanja Dräger de Teran

WWF Deutschland, Berlin

14:50 - 15:30

Ist unsere heutige Vorstellung von Lebensmittelsicherheit ethisch vertretbar?

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes

Lebensmittelwissenschaftliche Beratung, Hemmingen

15:30 - 16:00 Kaffeepause

16:00 - 16:40

Der ZNU-Standard - Ganzheitliche Systematisierung von Nachhaltigkeit für die Lebensmittelwirtschaft

Dr. Axel Koelle

ZNU - Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung, Private Universität Witten/ Herdecke gGmbH, Witten

16:40 - 17:20

Zertifizierungswahn in der Lebensmittelproduktion: Lebensmittelsicherheit oder auch Marketing?

KR Dr. Peter Schneider

Dr. Peter Schneider GmbH, Birkfeld, Österreich

17:20 - 18:00

„Vegan“ in Theorie und Praxis Ethische Begründungen und aktuelle Entwicklungen

Konstantinos Tsilimekis

Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt, Berlin

19:00 Gemeinsames Abendessen

Mittwoch, der 04. November 2015

09:00 - 09:40

Tiere essen? Ethische Konfliktlinien zur modernen landwirtschaftlichen Nutztierhaltung

Dr. Clemens Dirscherl

Evangelisches Bauernwerk in Württemberg, Waldenburg

09:40 - 10:20

Ethische Aspekte der Gewinnung von Lebensmitteln tierischer Herkunft

Ass.-Prof. Dr. med. vet. Peter Paulsen

Veterinärmedizinische Universität Wien, Österreich

10:20 - 11:00

Analytische Methoden zur Sicherstellung der Authentizität von Lebensmitteln (Food Fraud)

Dr. Torben Kuchler und Christoph Sippel

Eurofins Analytik GmbH, Hamburg

11:00 - 11:30 Kaffeepause

11:30 - 12:10

Ist Aufzucht, Transport und Schlachten von Fischen unter tierschutzgerechten Bedingungen möglich?

Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger

Buchholz

12:10 - 12:50

Halal Zertifizierung: Warum ist Halal nicht immer Halal? Wie die unterschiedlichen Islam Schulen den Begriff Halal sehen

Farhan Tufail

Halal Certification Services, Rheinfelden, Schweiz

12:50 - 13:30

Religöse Schlachtungen - ein Tierschutzproblem?

Dr. Karen von Holleben

bsi Schwarzenbek - Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung, Schwarzenbek

13:30 Schlusswort