

The logo features the word 'FOCUS' in a bold, black, sans-serif font. The letter 'O' is replaced by a black circle with a white dot in the center, resembling an eye. A red speech bubble with a white outline is positioned above the 'O', containing the word 'FOOD' in white, bold, sans-serif capital letters. Below 'FOCUS', the words 'PARTICIPATORY WORKSHOP' are written in a smaller, black, bold, sans-serif font.

FOCUS
PARTICIPATORY WORKSHOP

Samstag, 6. Mai 2017

Haus der Akademien Schweiz, Bern

Informationen
für die Teilnehmenden

Kontakt : focus@ta-swiss.ch

Liebe Teilnehmende

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse für den Workshop «Focus Food» und freuen uns, mit Ihnen einen Tag lang über verschiedene Themen rund um Fragen der Ernährung zu diskutieren, verschiedene Kontroversen auszuloten und Ideen dafür zu sammeln, welche Massnahmen zur Förderung eines gesunden und nachhaltigen Ernährungsstil beitragen könnte (und natürlich sollte das was wir in unseren Teller haben, auch gut schmecken!)

Initiantinnen des Workshops sind Die Stiftungen TA-SWISS und Science et cité, zwei Kompetenzzentren der Akademien der Wissenschaften Schweiz.

Im Folgenden ein paar Informationen zur Vorbereitung auf den Anlass.

Ziel des Tages

Wir schlagen vor, dass am Ende der verschiedenen Diskussionsrunden alle Teilnehmenden, allein oder gemeinsam mit einer Gruppe, **Empfehlungen an die Politik** ausarbeiten. Ein runder Tisch soll am Ende des Tages Gelegenheit geben, diese Empfehlungen mit Vertreterinnen und Vertreter aus Politik, Gesundheitsbehörden und Konsumentenschutz zu diskutieren. TA-SWISS wird sie nach dem Workshop auch in einem Bericht zusammenfassen und dafür sorgen, dass die angesprochenen Instanzen und Institutionen die Anliegen der Workshop-Teilnehmenden zur Kenntnis nehmen.

Vorgehen

Wir haben sechs Themen rund um die Ernährung ausgewählt. Zu jedem dieser Themen gibt eine Expertin oder ein Experte eine Einführung und steht den verschiedenen Gruppen (bei Bedarf) bei ihren Diskussionen und bei der Ausarbeitung ihrer Empfehlungen dann mit Rat und Tat zur Seite. Eine kurze Beschreibung der verschiedenen Themen sowie Angaben zu den Expertinnen und Experten folgt auf der nächsten Seite.

Bitte teilen Sie und bis zum 30. April mit, welche dieser Themen (mindestens 3) Sie am meisten interessieren.

Wir brauchen diese Angaben, um die Gruppen einzuteilen. Wir werden versuchen, den individuellen Vorlieben bei der Gruppeneinteilung so gut wie möglich Rechnung zu tragen. Sie werden am Vormittag mit einer Gruppe ein erstes Thema auseinandersetzen und am Nachmittag mit einer anderen Gruppe ein zweites Thema besprechen.

Während der ersten Sessionen formulieren die Teilnehmenden, allein oder zusammen mit anderen Gruppenmitgliedern, ihre Handlungsempfehlungen. In der zweiten hingegen werden sie die von einer anderen Gruppe entwickelten Empfehlungen kritisch durchleuchten und bearbeiten.

Zeitplan und Örtlichkeiten

09.00	Öffnung der Türen Kaffee und Gipfeli	Haus der Akademien Laupenstrasse 7 3000 Bern Lageplan
09.45	Beginn des Workshops	
10.00	1. Session	
12.30	Mittagessen Für Essen und Trinken ist gesorgt	
13.30	2. Session	
16.00	Ende der Nachmittagssession Pause	
17.00	Runder Tisch	Welle 7 Bahnhof Bern
18.00	Aperitiv Ende des Tages	

Auskunft

Wir beantworten Ihre Fragen gerne: focus@ta-swiss.ch



Themen



Ernährungsstils – Ernährungsmoden (Vortrag auf Deutsch)

Wie sieht die Ernährung von morgen aus ? Fleisch, Gluten, Würmer: Was haben wir morgen im Teller?

Die Expertin: Andrea Staudacher, Erlebnissdesignerin und Insektenkochbuchautorin.



Lebensmittelabfälle (Vortrag auf Deutsch und/oder Französisch)

Mehr als 20 Prozent aller gekauften Lebensmittel landen in europäischen Haushalten im Müll. Wie könnte das verhindert werden? Gibt es Ansätze dazu?

Der Experte : Claudio Beretta ist der Präsident von foodwaste.ch



Personalisierte Ernährung (Vortrag auf Deutsch und/oder Französisch)

Ist ein per Gentest massgeschneiderter Ernährungsplan die Garantie für ein gesundes Leben? Oder ist Essen nach Erbgut nur ein neuer Fimmel für Bessergestellte ?•

Der Experte: Guy Vergères , erforscht Fragen im Bereich der funktionellen Ernährungsbiologie bei Agroscope, dem Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung.



Industrie (Vortrag auf Französisch)

Fortschritt, bessere Gesundheit oder einfach Profitstreben um jeden Preis : Was können wir von der Lebensmittelindustrie erwarten, die die Lebensmittelindustrie entwickelt?•

Die Expertin: Die Biomedizinerin Fanny Vuilleumier macht zurzeit ein Praktikum in der Milchindustrie.



Klima (Vortrag auf Deutsch)

Was ist der Einfluss unserer Ernährung auf das Klima? Was muss man von exotischen Früchten oder Gewächshäusern denken ?

Der Experte: Manuel Klarmann leitet Eaternity und hat eine App entwickelt, die die CO₂-Bilanz jedes Gerichts ermitteln kann.



Urbane Landwirtschaft (Vortrag auf Deutsch und/oder Französisch)

Und wenn wir unser Essen mitten in der Stadt anbauen würden? Wie gesund oder wie verpestet wäre das Gemüse, das dort spriesst ?•

Die Expertin: Claudia Bogenmann arbeitet bei der Umweltorganisation Equiterre, die Konzepte für Quartiergärten entwickelt.