

# ReferierBar: «Food Waste»

Im Schnitt geht jedes dritte Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Dabei hat unsere Ernährung und insbesondere auch unsere Lebensmittelverschwendung weitreichende Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Der Vortrag von Karin Spori umfasst folgende Themen: Was ist Food Waste eigentlich genau? Wo entsteht er? Welche Umweltwirkungen hat er? Was können wir selber dagegen tun? Welche «Foodsaver» gibt es in der Schweiz bisher?

Karin Spori ist Projektleiterin Ernährung und Geschäftsleiterin bei foodwaste.ch, und meint: «Essen ist elementar, Essen macht Freude. Essen wegzuerwerfen ist somit ein Widerspruch in sich. Ich bin überzeugt, dass wir zusammen eine bessere Lösung finden und zu einem gesellschaftlichen Wandel beitragen können.»

Nach dem Vortrag freuen wir uns über lebendige Diskussionen bei einem kleinen Aperó an der BAR. Wir freuen uns auf Sie!

Béatrice Anderegg, Ingrid Arnold,  
Patricia Lieber, Monika Schreiber  
und Christine Schütterle

**Dienstag**

**18. Februar, 19 Uhr**

Pfarrzentrum Heilig  
Geist, Limmattalstr. 146

Keine Anmeldung nötig;  
Kosten CHF 10.–

**Auskunft** bei Patricia Lieber  
043 311 30 32

plieber@kathhoengg.ch

[www.kathhoengg.ch](http://www.kathhoengg.ch), [www.kk10.ch](http://www.kk10.ch)

