



Bühnenprogramm restlos genießen



Wann	Was	Wer
12.15	Eröffnung	<ul style="list-style-type: none">• Dirk Steffens, WWF-Botschafter u. Wissenschaftsjournalist• Renate Künast, MdB, Bündnis 90/Die Grünen, Bundestagsfraktion
12.30	Panel I	<p>Paneldiskussion</p> <p>Politische Lösungsansätze gegen Lebensmittelverschwendung</p> <ul style="list-style-type: none">• Renate Künast, B90/Die Grünen• Heike Vesper, WWF Deutschland• Frank Bowinkelmann, Foodsharing e. V.• Sabine Werth, Berliner Tafel e. V.• Christian Böttcher, Handelsverband Lebensmittel (BVLH) <p>Moderation: Dr. Rolf Sommer, WWF Deutschland</p>
13.30	Interaktion	<p>Quiz mit Preisverleihung</p>
14.00	Poetry/Science-Slam	<ul style="list-style-type: none">• Lia Orr, Thünen Institut• Antonia Josefa
14.30	Foodwaste-Hero-Speeddating	<p>Gute Beispiele der Lebensmittelrettung</p> <ul style="list-style-type: none">• Carolin Engwert, Hauptstadtgarten• Hanna Legleitner, Restlos Glückliche• Katharina Mölter, foodsharing e. V.• Raphael Fellmer, Sirplus• Frederic Goldkorn, Querfeld• Sophie Huntke, Too Good To Go• Nadja Flohr-Spence, United Against Waste• Julius Palm, Followfood <p>Moderation: Lisa Tembrink-Sorino, WWF Deutschland</p>
16.00	Panel II	<p>Paneldiskussion</p> <p>Wie lässt sich die Verpackungsflut im Lebensmittelbereich eindämmen? Mehrweg to go!</p> <ul style="list-style-type: none">• Tamara Fischer, Umweltsenat (SenMVKU) Berlin• Dr. Sonja Witte, Berliner Stadtreinigung (BSR)• Ole Scharpen, Vytal Mehrwegsystem• Rafael Dyll, CUNA Products• Susanne Held, Cup Concept Mehrwegsysteme• Anna Wasilewski, Litterpicker <p>Moderation: Laura Griestop, WWF Deutschland</p>
17.15	Live-Musik	<p>PandaZ</p>



Aktionsprogramm restlos genießen



GEMEINSAMES KOCHEN & ESSENSRETTER-BANKETT

Fläche	12–18 Uhr	18–22 Uhr
Grüne Koch-Inseln	Community Kitchen, Günes Seyfarth & Nachhaltige Kocherlebnisse, Thore Hildebrandt Kulinarische und nachhaltige Kocherlebnisse für Groß und Klein Vorbereitung Überraschungsdinner	18.00–20.00 Uhr: Überraschungsdinner 3-Gänge-Überraschungs-Dinner kuratiert und umgesetzt von der Community Kitchen München, von Günes Seyfarth und Nachhaltige Kocherlebnisse von Thore Hildebrandt.
Gelbe Koch-Insel	Koch-Workshops 12.00–13.00 Uhr: Aufstriche und Pesto aus geretteten Lebensmitteln (foodsharing) 13.30–14.30 Uhr: Aufstriche und Pesto aus geretteten Lebensmitteln (foodsharing) 15.00–16.00 Uhr: Fermentations-Workshop (foodsharing und Verbraucherzentrale)	Wir heißen 1.000 Menschen herzlich willkommen, an der großen Speisetafel mit uns zu essen!
Weißer Koch-Insel	Koch-Workshops 12.00–13.00 Uhr: Fermentations-Workshop (foodsharing und Verbraucherzentrale) 13.30–14.30 Uhr: Zero-Waste-Kochworkshop: Zubereitung von Brotletten mit Reste-Pesto (Restlos glücklich) 15.00–16.00 Uhr: Zero-Waste-Kochworkshop: Zubereitung von Brotletten mit Reste-Pesto (Restlos glücklich)	20.30–22.00 Uhr: Lebensmittel-Großverteilung Essensretter-Bankett (Gelbe Koch-Insel)

AKTIONSSTÄNDE

	12–15 Uhr	15–18 Uhr
Aktionsstand 1	WWF & Mehrweg-Allianz WWF-Aktivierungskurs zur Plastikvermeidung Lernt unseren neuen Mehrwegreporter kennen! Macht mit und werdet Mehrweg-Botschafter:innen! WWF-Expertise zu den Themen Lebensmittelverschwendung, Landwirtschaft und Ernährung WWF-Gewinnspiel Macht mit beim WWF-Gewinnspiel und ergattert ein leckeres veganes Mittagmenü für 2 Personen im neuen HAPPA-Restaurant von Zero-Waste-Köchin Sophia Hoffmann!	
Aktionsstand 2	Sirplus Interaktive Mini-Ausstellung rund um Lebensmittelverschwendung Spiele und Quiz Ratespiel mit Lebensmitteln: „Wie lange nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sind bestimmte Lebensmittel genießbar?“	Restlos glücklich 15.00 Uhr und 16.30 Uhr: Kinderbuchlesung: „Benja & Wuse: Lebensmittelretter auf großer Mission“ Hol dir deine Lieblingsfrüchte und erstrample auf dem Smoothie-Bike einen frischen Powerdrink! Fragen zu klimafreundlicher Ernährung und Abfallvermeidung? Die Antworten bekommst du am Quiz-Rad.
Aktionsstand 3	SPRK.global Quiz mit Fun Facts: Tipps und Tricks zum Kauf und zur Verwendung bestens genießbarer überschüssiger Lebensmittel In welchem Zusammenhang stehen Lebensmittel und Klima? Wie kommt es zu Lebensmittelüberschüssen?	EDEKA/yumtamam Zero-Waste-Rezepte: Wie verwende ich Lebensmittel ohne Lebensmittelreste? DIY-Haferdrink-Workshop: vegane Milchalternative zum Aufschäumen selbst gemacht
Aktionsstand 4	Verbraucherzentrale Kühlschrank-Spiel zum Thema „Wie lagere ich Lebensmittel am besten?“ Quiz zum Thema Haltbarkeit: Tipps, wie und welche Lebensmittel man am besten einfriert: „Ist das noch gut oder muss das weg? Kann ich das einfrieren?“	foodsharing Mitmachen, Mitdenken und verantwortungsvoll Umgehen mit den Ressourcen Präsentation und Verteilung geretteter Lebensmittel Workshop mit Johannes Stiegler: Lebensmittelverschwendung trägt maßgeblich zur Klimaerwärmung und zum Verlust von Biodiversität bei. Damit sind Fragen zu Menschenrechten und globaler Gerechtigkeit verbunden. In welchen Sektoren der Nahrungsmittelproduktion geht besonders viel verloren? Lasst uns gemeinsam Lösungen erarbeiten, um Lebensmittelverschwendung spürbar zu reduzieren.
Aktionsstand 5	Querfeld Klein, krumm, verfärbt und sooo lecker! An unserem Stand gibt es frisches Bio-Obst und -Gemüse Dreht am Glücksrad und gewinnt Gutscheine für unseren Online-Shop!	Too Good To Go Parcours für die Sinne: sehen, riechen, schmecken. Lerne, deine Sinne zu nutzen, statt unbesonnen wegzuerwerfen! Werde Save-Food-Champion! Dreh am Glücksrad, beantworte Fragen zur Lebensmittelverschwendung und gewinne Preise! Hol dir leckere Rezepte und kalte Getränke!
Aktionsstand 6	Berliner Tafel Ratespiel zum Mindesthaltbarkeitsdatum verschiedener Lebensmittel	Deutsche Umwelthilfe (DUH) Welcher Typ Food-Saver bist du? Lerne, deinen persönlichen Umgang mit Lebensmitteln einzuschätzen, und nimm Tipps für den Alltag mit!