

30 JAHRE



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

Stiftung für gesunde Ernährung

# Jubiläumswoche | #1 Ernährung und Gesundheit



30 JAHRE



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

Stiftung für gesunde Ernährung

# Jubiläumswoche | #2 Bildung und Wissenschaft

Initiierung der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg für mehr Lebensqualität durch Günther Oettinger (MdL) mit den Teilprojekten Nachhaltige Ernährung (2007) bzw. Gesunde Ernährung (2008), um unter Vorsitz des Ministeriums für Ernährung und ländlichen Raum (MLR) und Co-Vorsitz der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Kooperation von 30 weiteren Institutionen und Verbänden, erstens Grundlagen zur Verankerung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung in Schulen zu erarbeiten und zweitens die Implementation der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg zu verfolgen (bis 2013)

2002-2004: Netzwerk Ernährung der Stadt Heidelberg unter Leitung des Amtes für Umweltschutz, Energie und Gesundheitsförderung. Dr. Schönberger als Teil des Gremiums des Kompetenznetzwerkes zur Gesundheitsförderung durch Ernährung. Fokus liegt auf dem Aufbau und der Beratung gesundheitsfördernder Schulen

Beratung der Expertengruppe Kinder und Ernährung der Stadt Heidelberg, gegründet durch das Amt für Umweltschutz, Energie und Gesundheitsförderung der Stadt Heidelberg, zum Zwecke der Erhebung der Situation von Grundschulkindern hinsichtlich der Themen Ernährung im Unterricht und Schulverpflegung

2002-2008: Durchführung der Kooperationsprojekte Esskultur im Alltag und Esskultur im Alltag – Neue Ansätze der Ernährungsbildung in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Barbara Methfessel, Silke Bartsch, Werner Brandl, der Pädagogischen Hochschule Heidelberg und weiteren Experten; übergeordnete Ziele waren die Entwicklung didaktischer Ansätze und Konzepte für die schulische Ernährungs- und Gesundheitsbildung in Baden-Württemberg samt Integration Schulverpflegung und Lehrpläne

Premiere des Seminars Essbiografie in Kooperation mit dem Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE), Bonn/Berlin unter Leitung von Dr. Ute Zocher

2007-2011: Abschluss des Projekts zur Entwicklung und Etablierung des Konzepts Food Literacy in Kooperation der Dr. Rainer Wild-Stiftung mit dem damaligen aid infodienst, dem Deutschen Institut für Erwachsenenbildung – Leibniz Zentrum für lebenslanges Lernen (DIE), Bonn sowie der Fachgruppe ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur, mit dem über-geordneten Ziel, Food Literacy als erfolgreiches Programm langfristig in der Erwachsenenbildung zu etablieren

Ausrichtung der Jahrestagung des Vereins Haushalt in Bildung und Forschung e.V. (HaBiFo), Bonn unter dem Titel Essen im Lern- und Lebensort Schule und in Kooperation mit Prof. Dr. Silke Bartsch, Prof. Dr. Angela Häussler und Prof. Dr. Katja Schneider, Pädagogische Hochschule Heidelberg

2008: Lehrauftrag Karolin Höhl PH Heidelberg

2010: Lehrauftrag Dr. Gesa Schönberger PH Heidelberg

2012: Lehrauftrag Dr. Lisa Hahn PH Heidelberg

2016: Lehrauftrag Dr. Silke Lichtenstein PH Heidelberg

## STIFTUNGSGESCHICHTE

1991 • • • • • 2000 • • • • • 2001 • • • • • 2010 • • • • • 2011 • • • • • 2021

## GESELLSCHAFT | POLITIK | BRANCHE

1998-2000: Publikation der Studie Ernährung in der Schule (EIS-Studie) der Universität Paderborn, die Relevanz und Handlungsbedarf respektive Ernährungsbildung in deutschen Schulen offenlegt

2003-2005: Laufzeit des Forschungsprojekt Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen (REVIS), das Bildungsziele, Kompetenzen, ein Kerncurriculum und Standards für eine zukunftsgerechte Ernährungs- und Verbraucherbildung definiert

2004-2007: Start des Bildungskonzepts Food Literacy, im Rahmen eines EU-geförderten Gemeinschaftsprojekts, als neue Bezeichnung für eine persönliche Schlüsselkompetenz in der Erwachsenenbildung

Etablierung der Citizen Science, die aktive, partizipative Einbindung von Bürger\*innen in die wissenschaftliche Forschung, u.a. mit der Plattform Bürger schaffen Wissen für Citizen Science Deutschland, die seit Ende 2013 die Bürgerforschung hierzulande weiterentwickeln möchte und dafür etwa Projekte zum Mitforschen an Interessierte vermittelt oder die Gründung eigener Projekte unterstützt, und damit beispielhaft die zunehmend verschwimmenden Grenzen zwischen Wissenschaft und Zivilgesellschaft repräsentiert

Einrichtung der Vernetzungsstellen Schulverpflegung als Initialmaßnahme des Nationalen Aktionsplans IN FORM in sämtlichen Bundesländern

Abschluss des Bologna-Prozesses, der EU-weiten Hochschulreform, u.a. um Studienabschlüsse zu vereinheitlichen und die internationale Beschäftigungs- und Wettbewerbsfähigkeit zu fördern

Gründung der Plattform VroniPlag, die sich unter Leitung von Martin Heidingsfelder, die systematische Plagiatssuche, Beratung und Erstellung von Gutachten über Publikationen zur Aufgabe macht

Veröffentlichung der durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Studie zur Ernährungsbezogenen Bildungsarbeit in Kitas und Schulen durch die Uni Paderborn, die die mangelnde Qualifizierung zur Ernährungsbildung in Studium, der Aus- und Weiterbildung für Pädagogen nachweist

Einrichtung des neuen Landeszentrums für Ernährung und Landwirtschaft (LEL) des Landes Baden-Württemberg in Schwäbisch Gmünd

'19

'13



'96

1996-2014: Trägerschaft des 1994 in Kulmbach gegründeten Internationalen Arbeitskreises für die Kulturforschung des Essens zur Förderung des Dialogs zwischen Natur- und Kulturwissenschaften, aus dem mehr als 20 interdisziplinäre Mitteilungshefte und zahlreiche Symposien sowie Bucherscheinungen hervorgingen

2011-2014: Start der Studien Warum essen wir Lebensmittel, die uns nicht schmecken? Und In welchen Situationen essen wir Lebensmittel, die uns nicht schmecken -und warum?, die als repräsentative Telefon-befragung mit qualitativer Folgestudie durch die Gesellschaft für Innovative Marktforschung (GIM), Heidelberg, die die komplexen Motive für das individuelle Essverhalten abbildete

'09

2006-2009: Laufzeit des Kooperationsprojektes Sensorische Schulung – Effekt auf die Geschmacksempfindlichkeit mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg (HAW) unter Leitung von Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch und Prof. Dr. Karin Schwarz an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (CAU)

'07

Premiere des Seminars Mit allen Sinnen prüfen unter Leitung der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Kooperation mit dem VDOE e.V., Bonn/Berlin und der SAM ASAP Sensory and Marketing GmbH, München

'11

2007-2011: Erarbeitung des Beitrages für die novellierte Norm ISO 3972:2011 Sensory analysis – Methodology – Method of investigating sensitivity of taste zur Messung der Geschmacksempfindlichkeit in Kooperation mit Frau Professorin Busch-Stockfisch der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg (HAW)

'11

Veranstaltung der Kooperationsseminare Wen interessiert das? Milieu-spezifische Gesundheits- und Ernährungseinstellungen erkennen und verstehen, in Kooperation mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Ernährung Baden-Württemberg (MLR), Stuttgart, in denen 1. die Daten der repräsentativen Gesundheits- und Ernährungsstudie basierend auf den SINUS-Milieus, deren Auswirkungen auf die Ernährungsberatung vermittelt wurden, sowie des Seminars Geschmäcker sind verschieden – Sensorik und Geschmacksentwicklung, das 2. Grundlagen der Sensorik samt zielgruppengerechter Aufbereitung für die Beratungspraxis behandelte

'15

'16

Förderung der 21. Internationalen Konferenz für ethnologische Lebensmittelproduktion, Herkunft, Identität, Vorstellungskraft der Internationalen Gesellschaft für Ethnologie und Folklore e.V., (SIEF), Amsterdam unter Leitung von Prof. Dr. Silke Bartsch, damals Pädagogische Hochschule, Karlsruhe

'19

Vortrag Erfolgreiche Umsetzung des Megatrends Nachhaltigkeit im Spannungsfeld von Kundenwunsch und Betriebswirtschaft, für die Online-Fachtage für Einkäufer und Fach- und Führungskräfte Mensen und Cafeterien Deutsches Studentenwerk (DSW), durch Dr. Silke Lichtenstein

'19

Internes Seminar Grundlagen der Sensorik Dr. Karolin Höhl für das Team der Dr. Rainer Wild-Stiftung

#### STIFTUNGSGESCHICHTE

1991

2000

2001

2010

2011

2021

#### GESELLSCHAFT | POLITIK | BRANCHE

'92

Gründung von Slow Food Deutschland e.V. als erste nationale Bewegung außerhalb Italiens, die aus dem 1986 vom Soziologen Carlo Petrini zur Erhaltung der Esskultur in Italien gegründeten Vereins Slow Food e.V. hervorging und in dem sich heute 85 Convivien für das Grundrecht aller Menschen engagieren, Zugang zu gutem, sauberem und fairem Essen zu haben

'04

Formulierung und Unterzeichnung des Manifests der neuen nordischen Küche (René Redzepi und 11 weitere skandinavische Spitzenköche). Die neue nordische Küche hat einen innovativen Ansatz für traditionelle Lebensmittel, kombiniert mit einem starken Fokus auf Gesundheit und einer ethischen Produktionsphilosophie. Sie soll die Freude am Essen, am Geschmack und an der Vielfalt wecken und inspirieren

'00

Entdeckung der Rezeptoren TAS1R1 und TAS1R3 an der University of Miami School of Medicine, die für die Wahrnehmung der seit 1908 bekannten Geschmacksrichtung umami zuständig sind

'13

Präsentation des weltweit ersten Burgers aus In-vitro-Fleisch in London durch die niederländische Arbeitsgruppe um Dr. Mark Post von der Universität Maastricht, dessen Herstellung unter anderem auf Methoden wie Tissue-Engineering basiert und das als Lösung für die künftige Versorgung der Menschheit mit Fleisch entwickelt wurde

'14

Inkrafttreten der Verordnung über neuartige Lebensmittel (Novel-Food-Verordnung) EU Nr. 2015/2283, die die Verordnung EG Nr. 258/97 ablöste und die unter anderem erstmalig Regelungen für die Einführung von Insekten als Lebensmittel einführte

'15

Pressemeldung gibt bekannt, dass laut Daten des Statistischen Bundesamts (Destatis) im Jahr 2018 die Ausgaben für Obst und Gemüse erstmalig die Ausgaben für Fleisch in Deutschland überstiegen

'16

Eröffnung des Pop-Up-Restaurants Food Ink in London, dessen Essen und Ausstattung als erstes 3D-Drucker-Restaurant Europas, aus dem Drucker stammten

'20

Erste pandemiebedingte Schließungen der Gaststätten in Baden-Württemberg laut CoronaVO im März 2020, die vielerorts Solidaritätsinitiativen wie „www.support-your-local-gastro.de“ auslösten

'21



'04

Umzug in den Neubau der Dr. Rainer Wild Holding GmbH & Co.KG in den Mittelgewannweg 10 nach Heidelberg-Wieblingen

'04

Veröffentlichung des Buches Die Informationsflut bewältigen - Über den Umgang mit Informationen zu Lebensmitteln aus psychologischer Sicht von Ingo Härlin et al., herausgegeben von der Dr. Rainer Wild-Stiftung

'02

Veranstaltung Nachhaltige Ernährung in Kooperation mit der Evangelischen Akademie in Tutzing, in der die Alltagstauglichkeit des Nachhaltigkeitskonzeptes für den Verbraucher im Mittelpunkt steht und ob die vorhandenen Konzepte von nachhaltiger Ernährung auch zukunftsgerecht sind

'11

Durchführung der Studie Warum essen Menschen Dinge, die Ihnen nicht schmecken? Befragung einer repräsentativen Stichprobe durch das LINK Institut für Markt- und Sozialforschung, Frankfurt/Main die vordergründig die Zusammenhänge von Geschmack und sozio-psychologischen Faktoren untersuchte

'11

Neuerscheinung der Buchpublikation Dicke sterben. Dünne auch. Vom Verdruss zum Genuss von Dr. Gesa Schönberger und Sigrid Krekel, das die komplexen Einflussfaktoren auf die individuelle Ernährungsbiografie innovativ aus der Perspektive einer Romanheldin veranschaulicht

'13

Feierliche Einweihung des neuen Conference Centers der Dr. Rainer Wild Holding GmbH & Co.KG anlässlich des 70. Geburtstages des Stifters Prof. Dr. Rainer Wild

'20

Publikation des Beitrages Du isst, wie Du bist oder sein willst. Ernährungstrends zwischen Gesundheitsvorsorge und Identitätsfindung in der Fachzeitschrift SCHÜLER Wissen für Lehrer, Gesundheit, durch Dr. Silke Lichtenstein, der die hohe Attraktivität von Ernährungsformen wie z.B. vegan unter Heranwachsenden im Hinblick auf negative sowie positive Aspekte beschreibt

'10

Beitrag Essen und Identität. Wie stark sind meine Wurzeln? von Dr. Gesa Schönberger, damalige Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung zum gleichnamigen Seminar des Berufsverbands Oecotrophologie e.V. (VDOE), Bonn/Berlin, in dem unter anderem die Methode der Biografiearbeit vermittelt wurden

STIFTUNGSGESCHICHTE

1991

2000

2001

2010

2011

2021

GESELLSCHAFT | POLITIK | BRANCHE

Prägung des unter Wissenschaftlern umstrittenen psychologischen Störungsbildes Orthorexia nervosa durch den amerikanischen Arzt Steven Bratman, das erstmalig ein zwanghaft gesundheitsorientiertes Ernährungsverhalten von Krankheitswert beschreibt, aber bis heute wissenschaftlich nicht voll anerkannt ist

'97

Gründung der freien, kostenlose Internet-Enzyklopädie Wikipedia, das als gemeinnütziges Projekt bis 2020 rund 55,6 Millionen Artikel sammelt, die nach Wikiprinzip (offene Autoren-Community) bzw. des kollaborativen Schreibens erarbeitet werden; trotz Kritik rangiert sie als Massenmedium auf Platz 7 der am häufigsten besuchten Seiten in Deutschland (2021); das Projekt steht beispielhaft für die Demokratisierung von Wissen, weil es der Bevölkerung freien Zugriff erlaubte, samt disruptiver Auswirkung auf die sich ohnehin wandelnde Wissenskultur

'01

Gründung des Netzwerks Facebook, das als originär soziale Plattform auch die Verbreitungswege von Nachrichten, Werbung und sonstigen Informationen grundlegend veränderte, vornehmlich aufgrund der enormen Reichweite: 2020 beziffert Facebook die Anzahl seiner monatlich aktiven Nutzer auf rund 2,7 Milliarden, die der täglichen Nutzer auf rund 1,8 Milliarden. Heute haben die Facebook-Tochter WhatsApp und YouTube Facebook überholt, geschätzt wird die Anzahl Facebook-Nutzer in Deutschland 2020 auf rund 31,9 Millionen pro Monat, mit sinkender Tendenz

'04

Berufung von Nanette Ströbele-Benshop als Professorin für Angewandte Ernährungspsychologie an der Universität Hohenheim, Institut für Ernährungsmedizin, Stuttgart und damit Übernahme einer der in überschaubarer Anzahl vorhandenen Lehrstühle für Ernährungspsychologie im gesamten Bundesgebiet

'08

Neuerscheinung des Buches Nudge: Wie man kluge Entscheidungen anstößt von Richard H. Thaler R. und Cass R. Sunstein, die sogenannte Nudges als Instrumente der Entscheidungslenkung beschreiben, die heute als erfolgreiche Methoden der Verhältnisprävention für das Handlungsfeld Ernährung anerkannt sind

'07

Übernahme der Ernährungspsychologischen Forschungsstelle der Psychiatrischen Klinik des Universitätsklinikums Göttingen ehemals geleitet von Prof. Dr. Volker Pudel († 2009) durch PD Dr. Thomas Ellrott mit Neugründung des Instituts für Ernährungspsychologie (IfE) an der Georg-August-Universität Göttingen

'11

'12

Steigende Beliebtheit der Sozialen Medien, damals interagieren 22 Millionen Menschen regelmäßig allein über Facebook, gleichzeitig auch wachsende Anzahl an Interessierten, die Gesundheits- und Ernährungsinformationen im Internet beziehen; die Demokratisierung von Wissen veränderte die Rolle von Ernährungsexpert\*innen und erweitert die mediale Ernährungskommunikation um die Sozialen Medien

'12

Publikation erster Studien zu den Auswirkungen der Covid-19 Pandemie auf Ernährung wie der Corona-Report 2020 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) oder die Studien der Arbeitsgruppe Busch et al. von der Universität Göttingen, die Hinweise auf gestiegenes Bewusstsein für Lebensmittelqualität geben

'20

Positionspapier der Deutschen Gesellschaft für Psychiatrie, Psychotherapie und Nervenheilkunde (DGPPN), Berlin zum neuartigen Störungsbild Burnout-Syndrom, um der steigender Relevanz der negativen Auswirkungen psycho-sozialer Belastungen der modernen Arbeitswelt vornehmlich für das betrieblichen Gesundheitswesen gerecht zu werden

# 30 JAHRE



## Dr. Rainer Wild STIFTUNG

Stiftung für gesunde Ernährung

## Jubiläumswoche | #5 Politik und Gesellschaft

'97

1995-1997: Durchführung des Forschungsprojektes Der empirische Zusammenhang von Verbraucherverunsicherung und Informationsverhalten am Beispiel Convenience Food (Dr. Karin Bergmann) in Kooperation mit Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser der Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU), das durch eine repräsentative Befragung die Gründe von Verbraucherverunsicherung und die Konsequenzen für das Ernährungsverhalten ermittelte. Daraus hervorgehend, erschien 2000 die Buchpublikation Der verunsicherte Verbraucher in deutscher und englischer Sprache

Veranstaltung der Tagung Nachhaltige Ernährung in Kooperation mit der Evangelischen Akademie in Tutzing, in der die Umsetzbarkeit von Nachhaltigkeitskonzepten für die Normalbevölkerung und deren Zukunftsfähigkeit fokussierten

Neuerscheinung der Buchpublikation Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion – Handel – Konsum von Mag. Dr. Karl-Michael-Brunner und Dr. Gesa Schönberger, in dem die Auswirkungen des Lebensmittelkonsums auf Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft erläutert und Ansatzpunkte für eine nachhaltigere Lebensweise aufgezeigt werden

'02

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung wird für den Feri-Stiftungspreis für innovative Stiftungen mit Vorbildcharakter nominiert und von Innenminister Dr. Wolfgang Schäuble in Berlin geehrt. Die Jury überzeugte das Ziel der Dr. Rainer Wild-Stiftung, mit allen Akteuren der Wertschöpfungskette die Weichen für eine gesunde Ernährung zu stellen und ein ganzheitliches Verständnis von gesunder Ernährung zu schaffen

'05

'08

'09

Neuerscheinung der Buchpublikation Purer Genuss? Wasser als Getränk, Ware, Kulturgut, herausgegeben von Prof. Dr. Gunther Hirschfelder und Prof. Dr. Dr. Angelika Ploeger, stellvertretend für den Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, die aus interdisziplinären Perspektiven die Bedeutung von Wasser als Grundlage jeden Lebens und als wichtigstes Lebensmittel verdeutlicht

'09

2006-2009: Beteiligung am Projekt Gesunde Ernährung im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie des Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum Baden-Württembergs in Kooperation mit der Sektion Baden- Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Schorndorf, in dem unter anderem im Jahr 2008 das Leitbild nachhaltige Ernährung erarbeitet wurde

'12

2008-2012: Förderung der Stiftungsprofessur Konsumverhalten und europäische Verhaltenspolitik von Professorin Dr. Lucia Reisch an der SRH-Hochschule, Calw

'12

2008-2012: Mitwirkung an der Initiierung des Forums Gesundheitsstiftungen, ausgehend vom Bundesverband Deutscher Stiftungen und weiteren Stiftungen, das unter anderem mit einer eigenen Jahrestagung, die Vernetzung und Kommunikation verbessern soll

'18

Durchführung der Studie Chancen und Nutzen des Modellprojektes Rettungskühlschrank, das im Rahmen einer Masterarbeit und in Kooperation mit der Kaufland Dienstleistung GmbH & Co. KG am Standort Heidelberg Pfaffengrund, einen innovativen, partizipativen Ansatz zur Erhöhung der Sensibilität von Verbrauchenden gegenüber Lebensmittelverlusten direkt am Einkaufsort evaluierte

### STIFTUNGSGESCHICHTE

1991

2000

2001

2010

2011

2021

### GESELLSCHAFT | POLITIK | BRANCHE

Gründung der Europäischen Union (Maastricht, Niederlande). Wirtschaftliche und politische Vereinigung der 27 Mitglieds-länder mit dem Ziel Stabilität, Mobilität und Wachstum zu gewährleisten und mit dem Euro eine gemeinsame Währung einzuführen, mit weitreichenden Folgen für Ernährungspolitik, -wirtschaft und Gesetzgebung

'93

Einführung des nationalen Bio-Siegels in Deutschland (Bio-Sechseck) durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, das, als gesetzlich geschützte Marke auf Basis des Öko-Kennzeichnungsgesetzes, im Sinne des Verbraucherschutzes eine verlässliche Orientierungshilfe beim Lebensmitteleinkauf gewährleistet

'01

Einrichtung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit Sitz in Braunschweig und Berlin, das, zum Geschäftsbereich des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gehörend, das im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes unter anderem die Optimierung der Kommunikation und des Managements von lebensmittelbezogenen Risiken sowie eine verbesserte Koordination zwischen Bund und Ländern zu Aufgabe hat

'02

Neueröffnung der Markthalle Neun in Berlin, mit deren Wiederbelebung durch die Anwohnerinitiative Eisenbahn.MarktundKultur.Halle ein erfolgreiches Modell für zivil initiierte, lokale Marktstrukturen implementiert wurde, das lokale Erzeuger, Verarbeiter bzw. Gastronomie und Handel vernetzt und überdies bis heute in der Region zum Erhalt handwerklicher Traditionen und der esskulturellen Diversität beiträgt

Einführung der europaweiten Kennzeichnung für verpackte Lebensmittel aus biologischer Erzeugung in Form des EU- Blatts am 1. Juli 2010, das die zahlreichen europäischen, Siegel am Markt für Bio-Lebensmittel vereinheitlichte, um die Orientierung von Verbrauchenden innerhalb Europas weiter zu verbessern

'10

'10

Inkrafttreten der 2011 verabschiedeten, europäischen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) EU Nr. 1169/2011 zum 13. Dezember 2014, die die Anforderungen der Pflichtinformationen über verpackte und offene Lebensmittel europaweit neu regelte und vereinheitlicht; für die deutsche Ernährungswirtschaft gehörten neue Auslobungspflichten bezüglich gentechnisch veränderten Organismen oder Allergenen auch auf loser Ware zu den gravierendsten Veränderungen

'14

Unterzeichnung der Agenda 2030 der Welternährungsorganisation (FAO) durch die UN-Mitgliedsstaaten (United Nations), die sich damit als Weltgemeinschaft 17 Ziele (Sustainable Development Goals, SDGs) für eine sozial, wirtschaftlich und ökologisch nachhaltige Entwicklung gesetzt haben; zur Umsetzung der Ziele der Agenda 2030 folgte 2016 das Nationale Programm für nachhaltigen Konsum des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)

'15

80. Geburtstag der Internationalen Grünen Woche in Berlin, die als international wichtigste Messe für Ernährungswirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau traditionell am Jahresanfang veranstaltet wird und sowohl Fachkreisen als auch Verbrauchern zugänglich ist

'15

Verabschiedung der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit dem die Lebensmittelverschwendung in Deutschland bis 2030 halbiert werden soll

'19

Übergabe des Gutachtens Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten durch den Wissenschaftlichen Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), das fundierte und konkrete Vorgaben für die Schaffung fairer Ernährungsumgebungen bzw. zur Transformation des Ernährungssystems beinhaltet

'20