

המקום בו סביבה ויזמות ירוקה נפגשים

בית הספר לקיימות במרכז הבינתחומי הרצליה והפורום הישראלי לתזונה בת קיימא (ע"ר)
מתכבדים להזמין אתכם ליום עיון בנושא

"איך להאכיל 9 מיליארד אנשים?"

יום חמישי, 25 בפברואר 2016, בשעה 9:00

אולם PEB10, בניין איבצ'ר-טיומקין

קמפוס המרכז הבינתחומי, רחוב כנפי נשרים, הרצליה

בתכנית:

התכנסות 9:00

מושב ראשון | הצלת מזון: התייעלות והפחתת בזבז 9:30

בהנחיית ד"ר יעל פרג, בית הספר לקיימות, הבינתחומי הרצליה

"למה כדאי להציל מזון?"

גידי כרוך, מנכ"ל "לקט ישראל"

"סיוע חוץ ופיתוח כמענה למשבר המזון העולמי"

שרון קבלו, מנהלת המחלקה למדיניות וקשרים בינ"ל, מש"ב משרד החוץ

"השליש המביש: איך מודדים ואיך משנים התנהגות צרכנים?"

אפרת אלימלך, החוג לניהול משאבי טבע וסביבה, הפקולטה לניהול, אוניברסיטת חיפה

"הפחתת בזבז מזון בישראל"

עו"ד מיכל ביטרמן, מנכ"לית The Natural Step Israel

הפסקה 10:50

מושב שני | מזונות העתיד בעיר ובכפר 11:05

בהנחיית פרופ' אליזבט בארי, לשעבר מנהל ביה"ס לבריאות הציבור ומנהל המחלקה למטבוליזם ותזונת האדם בביה"ס לרפואה הדסה ירושלים

"אמנת מילאנו למזון בעיר"

אוריאל נתן-בבצ'יק, מנהל בנייה ותכנון בר קיימא, עיריית תל-אביב-יפו

"חקלאות עירונית יצרנית: חסמים והזדמנויות"

אייל קנטון, מנהל פרוייקטים, Agro-Future

"מזון מהונדס גנטית – הבטחה או סכנה?"

ד"ר חגית אולנובסקי, יו"ר הפורום הישראלי לתזונה בת קיימא

הפסקה 12:15

מושב שלישי | הצצה לתפריט המאה ה-22 12:30

בהנחיית אפרת אלימלך, החוג לניהול משאבי טבע וסביבה, הפקולטה לניהול, אוניברסיטת חיפה

"סטייק צרצר: מציאות או דמיון?"

אלון שפון, מכון ויצמן למדע והפורום הישראלי לתזונה בת-קיימא

"חלבון מן החי - עד מתי? תעשיית הבשר, לאן?"

ד"ר יורם ירושלמי, אנטמולוג ו-CTO, Flying SpArk

"מה נאכל בדרך למאדים? על טכנולוגיות מזון עתידיות"

פרופ' יואב יאיר, דיקן בית הספר לקיימות, הבינתחומי הרצליה



הכנס ללא עלות

אך כרוך בהרשמה

מראש.

להרשמה יש לפנות

לנועה נעמן:

nnoa@idc.ac.il