

מערכות מזון מקיימות

יו"ר: פרופ' אופירה אילון, אוניברסיטת חיפה

1. אובדני מזון בעולם מקושר: מסחר, סביבה ואחריות בין אזורית.
*נועה בירן, אוניברסיטת בן גוריון
 2. בזבז מזון מצלחות במלונות: זיהוי אורחים בעלי רמות בזבז גבוהות והתאמת התערבויות לשינוי התנהגות.
*גבריאלה אפל, אוניברסיטת חיפה
 3. בישול בקנה מידה מיקרוביאלי: חיידקים מהונדסים לייצור מזון מהאוויר.
*כליל הלוי, מכון ויצמן למדע
 4. לזרוע שינוי – בחינת הקשר בין למידה חווייתית בטבע לצמצום בזבז מזון בקרב ילדים ונוער.
מיכל ביטרמן
 5. סיפים רגשיים: רגשות ותרבות והשפעותיהם על בזבז מזון במשקי בית בישראל.
*הילה סגל-קליין, אוניברסיטת חיפה
 6. "ארץ שעורה": השבה, שימור ואפיון אוסף אבוד של זני שעורה מסורתיים משדות הפלחה של ארץ ישראל ושכנותיה.
*טוני ממין, מכון וולקני
- *השתתפות בתחרות סטודנטיאליט