**Paneli**

**Panel 1: Sprječavanje i smanjenje nastajanja otpada od hrane u primarnoj proizvodnji, te proizvodnji i preradi hrane**

Moderator: Miroslav Kuskunović

Prezentacija: PBF

Sudionici:

- Marijan Marjanović, vlasnik STANCIJE ST. ANTONIO d.o.o., iz Vodnjana

- prof.dr.sc. Branka Levaj, Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo s PBF-a

- prof.dr.sc. Jana Šic Žlabur, Agronomski fakultet u Zagrebu

- Kristina Klarić Rubčić, voditeljica Korporativnih komunikacija, Dukat d.d.

**Panel 2: Sprječavanje i smanjenje nastajanja otpada od hrane u HORECA sektoru**

Moderator: Leticija Hrenković

Prezentacija: Robert Ripli

Na ovu temu razgovaralo se s Robertom Riplijem iz Udruge za promicanje vrijednosti hrvatske gastronomske i enološke baštine „Gastronomadi&quot“, kuharom Matom Jankovićem i Alenom Županom ravnateljem Ustanove Dobri dom Grada Zagreba.

**Panel 3: Sprječavanje i smanjivanje otpada od hrane u trgovini te kako pomoći potrebitima**

Moderator: Miroslav Kuskunović

Sudionici:

- Mira Kraljić, Voditeljca Odjela zaštite okoliša iz Konzum plus d.o.o.

- Marijo Bandić, predsjednik Reto centra

- Marko Kozjak, vlasnik i direktor VeeMee d.o.o.

- Luka Jalžabetić, voditelj socijalne samoposluge Crveni križ Zagreb.