verband der
ernährungswissenschaften
österreichs

VEÖ-JAHRESTAGUNG 2021

Essen im Wandel – Change for the better.

Donnerstag, 6. Mai 2021
Online-Tagung

Essen im Wandel – Change for the better.

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Als vor über einem Jahr die Planung der VEÖ-Tagung 2020 unter dem Motto „Ernährung im (Klima-)Wandel – Was können WIR tun?" begann, war die Welt vergleichsweise noch in Ordnung. Man stelle sich vor: ein Raum voll netter, engagierter Leute, die ungezwungen miteinander plaudern und Ideen sammeln. Aus heutiger Sicht: die pure Leichtigkeit. Aufgrund der Corona-Pandemie waren wir letztlich gezwungen, die Veranstaltung abzusagen.

Umso mehr freuen wir uns auf die bevorstehende VEÖ-Tagung, die ganz im Zeichen des Themas „Essen im Wandel – Change for the better." steht und im virtuellen Raum stattfindet.

Völlig unbeschwert war die Stimmung allerdings auch vor Corona nicht. Einiges ist aus den Fugen geraten. Ein Wetterextrem jagt das nächste, der Klimawandel ist längst unübersehbare Lebensrealität auf allen Erdteilen. „Was können wir dagegen tun?" Diese Frage ist aktueller denn je. Zudem ist das alles bestimmende Thema des vergangenen Jahres, SARS-CoV-2, nicht zuletzt Folge des rücksichtlosen Umgangs mit unserem Planeten.

Besonders die erste Zeit der Pandemie war geprägt von Angst um eine ausreichende Lebensmittelversorgung und sorgte für einen ersten Boom regionaler, nachhaltiger Produkte. Das Virus bringt jedoch nicht nur Schrecken, sondern gibt uns womöglich einen längst notwendigen Schubs in eine nachhaltigere Richtung. Wie hat sich die Ernährung während der Pandemie verändert? Was können wir noch tun, um unseren Planeten wieder ins Gleichgewicht zu bringen? Welchen Beitrag kann hier die Technik leisten? Fragen wie diesen wollen wir uns im Rahmen der diesjährigen Tagung widmen.

Freilich haben wir uns das im Vorfeld ein wenig anders vorgestellt und trotz der herausfordernden Zeit auf eine Live-Veranstaltung mit persönlicher Begegnung gehofft. Nicht zuletzt deshalb, weil es einigen Grund zur Freude gibt:

Der VEÖ feiert in diesem Jahr sein 30-jähriges Bestehen! Schon vor drei Jahrzehnten saßen an manchen Abenden nette, engagierte Leute beisammen und sinnierten, was man alles besser machen könnte. Zehn Jahre Lehrgang „Angewandte Ernährungstherapie" sind ein weiteres Jubiläum und Ergebnis der fabelhaften und fruchtbaren Kooperation mit der FH St. Pölten.

Darauf werden wir gemeinsam mit Ihnen anstoßen, sobald die Situation es erlaubt – versprochen! Bis dahin freuen wir uns sehr auf ein virtuelles Wiedersehen und einen angeregten Austausch!

Nichts in der Geschichte des Lebens
ist beständiger als der Wandel.
(Charles Darwin)

Mag. Ing. Andreas Schmölzer
1. Vorsitzender des VEÖ

Mag. Susanne Lindenthal
2. Vorsitzende des VEÖ

Programm

Donnerstag, 6. Mai 2021

09:00 – 09:30	**Begrüßung**
09:30 – 10:15	**Keynote: Future Food** **Wie digitale Esskultur unsere Lebensmittelwelt nachhaltiger machen oder uns den Appetit verderben kann** *Hendrik Haase (Zukunfts-Foodist)*
10:15 – 11:00	**Was empfehlen wir in Zukunft?** **Anpassungen an ein klimafreundliches Ernährungssystem** *Andrea Fičala (esswerk e.U.)*
11:00 – 11:15	*Kaffeepause*
11:15 – 12:10	**Covid-19: Wie verändert die Pandemie unser Essverhalten?** • **Ernährungssoziologische Auswirkungen einer Krise** *Eva-Maria Endres (APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur)* • **Ein erstes Resümee – Ernährung in COVID-Zeiten** *Sophie Mitterschiffthaler (Pharmazeutin, Ernährungswissenschafterin und Diätologin)*
12:10 – 12:45	**Containern, Food Sharing, Spenden –** **Haben wir rechtlich und gesellschaftlich Platz dafür?** *Andreas Schmölzer (SAICON Consulting)*
12:45 – 13:45	*Mittagspause*

Donnerstag, 6. Mai 2021

13:45 – 14:30	**Innovative Ideen für eine nachhaltige Ernährungszukunft – Impulse und Diskussion** *Land schafft Leben* *Livin Farms* *markta*
14:30 – 15:00	**Psychologie im Umweltschutz: Ansatzpunkte und Barrieren für nachhaltiges Handeln** *Laura Farage (Universität Salzburg)*
15:00 – 15:15	*Kaffeepause*
15:15 – 16:00	**DISKUSSIONSRUNDE: Klimawandel, Pandemien und Co. – Viehwirtschaft, die Wurzel allen Übels?** *Andreas Herrmann (Agrarmarkt Austria)* *Timo Küntzle (Journalist und Agraringenieur)* *Katharina Petter (Vegane Gesellschaft Österreich)* *Moderation: Andreas Schmölzer (VEÖ)*
16:00	**Verabschiedung**

Referenten und Experten

Eva-Maria Endres, MSc
APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur
endres@apek-consult.de
www.apek-consult.de

Laura Farage, MSc
Universität Salzburg
laura.farage@stud.sbg.ac.at
www.uni-salzburg.at

Mag. Andrea Fičala
esswerk e.U.
office@ess-werk.at
www.ess-werk.at

Hendrik Haase
Zukunfts-Foodist
me@hendrikhaase.com
www.hendrikhaase.com

Mag. Andreas Herrmann
Agrarmarkt Austria Marketing Gesmbh
Qualitätsmanagement Landwirte; Rind/Schwein; Nachhaltigkeit
andreas.herrmann@amainfo.at
www.amainfo.at

DI Timo Küntzle
Journalist und Agraringenieur
timo.kuentzle@email.de
www.kuentzle.net

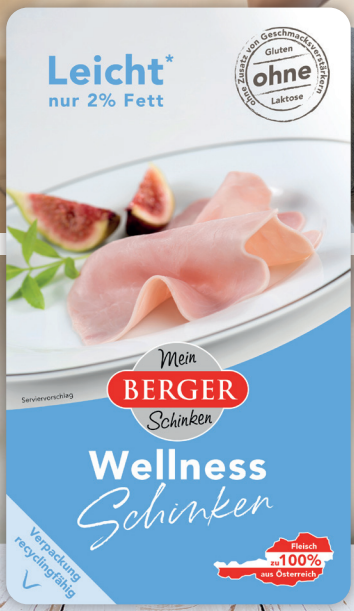
Mag. Sophie Mitterschiffthaler, BBSc
Pharmazeutin, Ernährungswissenschafterin und Diätologin
sophie.mitterschiffthaler@gmx.at

Mag. Ing. Andreas Schmölzer
SAICON Consulting
info@saicon.at
www.saicon.at

Mag. Katharina Petter
Vegane Gesellschaft Österreich
Ernährung, Redaktion
katharina.petter@vegan.at
www.vegan.at

Mein BERGER Schinken

NEU
Verpackung recyclingfähig



Da schmeckt mehr dahinter.

Bewusste Ernährung bei vollem Geschmack.

Fleisch zu 100% aus Österreich

BROT
WIRD
WIEDER
BROT
WIRD
WIEDER
BROT
WIRD
WIEDER
BROT
JETZT IN ALLEN STRÖCK-FILIALEN
Bio-Wiederbrot.
Das Brot, das aus Brot gemacht wird.
Es besteht zu einem Teil aus „Bio-Roggen-Pur“ vom Vortag und hilft somit, kein wertvolles Brot wegzuwerfen. Mit seiner saftigen Krume und viel Röstaromen schmeckt es einfach unwiderstehlich.
stroeck.at/wiederbrot
Ströck

zurück zum Ursprung

Bio, das weiter geht.

HOFER

Da bin ich mir sicher.

Ohne Zusatz von Zucker, Salz und Aromen.

Nachhaltigkeit, nachvollziehbar heißt:

Ressourcenschonend und naturbelassen.

Mit unserem strengen Prüf Nach!-Standard sorgen wir für eine nachhaltige Landwirtschaft, die Klima, Böden, Natur und Wasser schont. So erhalten nicht nur unsere Kleinen hochwertige Lebensmittel, sondern wir leisten auch einen wichtigen Beitrag für nachfolgende Generationen und ihre Umwelt.

- ✓ Rohstoffe aus regionalem, nachhaltigem BIO-Anbau
- ✓ Rückverfolgbar bis zu den Ursprungs-Bauern
- ✓ Ohne tropische Öle

Informieren Sie sich in unserem geschützten Fachkräftebereich unter zurueckzumursprung.at/babywelt

Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

verband der
ernährungswissenschaften
österreichs

VEÖ-Qualitätssiegel: Qualitative Weiterbildung

Exklusiv für unsere VEÖ-Mitglieder!

- Machen Sie Ihr exzellentes Fachwissen und Ihr Engagement sichtbar.
- Nutzen Sie das Qualitätssiegel als Wettbewerbsvorteil.
- Das grüne Mitglieder-Siegel zeichnet alle ordentlichen VEÖ-Mitglieder aus.
- Das Silber-Siegel erhalten VEÖ-Mitglieder ab 4 Weiterbildungstagen innerhalb von 2 Jahren.
- Das Gold-Siegel erhalten VEÖ-Mitglieder ab 8 Weiterbildungstagen innerhalb von 2 Jahren.
- Weitere Informationen zum Qualifizierungsprogramm sowie die Anmeldeunterlagen finden Sie unter **www.veoe.org/mitglieder/qualifizierungsprogramm.** Oder Sie wenden sich an die VEÖ-Geschäftsstelle.

Ein großes Dankeschön an unsere Sponsoren für ihre Unterstützung!

Stand: März 2021

Organisatorisches

Donnerstag, 6. Mai 2021

Art der Veranstaltung

Online-Tagung via Live-Stream

Anforderungen für die Teilnahme

Stabile Internetverbindung.
Den Link zum Event erhalten Sie nach erfolgter Anmeldung kurz vor Veranstaltungsbeginn. Die Veranstaltung wird aufgezeichnet und allen Teilnehmenden zur Nachsicht zur Verfügung gestellt.

Anmeldung

Anmeldung bis 3. Mai 2021
Anmeldungen sind ausschließlich über das **Online-Formular** möglich:
www.veoe.org/termine

TEILNAHMEGEBÜHREN	Normalpreis (ab 6. April 2021)	Frühbucherpreis (bis 5. April 2021)
VEÖ-Mitglieder	EUR 140,–	EUR 120,–
VEÖ-Student*	EUR 70,–	EUR 60,–
Partner-Mitglied**	EUR 165,–	EUR 140,–
Partner-Student**	EUR 100,–	EUR 85,–
Nichtmitglied	EUR 210,–	EUR 180,–

* VEÖ-Stundentenmitglieder
** Partnerpreise gelten für Mitglieder: AKE, DGE, ÖGE, SWAN, VDOE, Verband der Diätologen Österreichs

Diese Veranstaltung wird für das VEÖ-Qualifizierungsprogramm mit 1 Fortbildungstag bzw. 8 UE angerechnet. Für Masterstudierende der Ernährungswissenschaften wird die Veranstaltung im Rahmen der Module 9 und 10 mit 1 ECTS angerechnet.

Anmelde-formular

Konzeption und Organisation

Arbeitskreis Success

Technische Umsetzung

mast events
www.agenturmast.at

Teilnahmebedingungen

Die Vergabe der Teilnahmeplätze erfolgt in der Reihenfolge der Online-Anmeldungen auf www.veoe.org. Um den Teilnahmeplatz zu sichern, muss die **Teilnahmegebühr** bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn auf dem Konto des VEÖ einlangen: **ERSTE BANK, IBAN AT84 2011 1000 0982 1163**

Eine Anmeldebestätigung erhalten Sie via E-Mail. Bei Überweisung des Beitrages später als 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin ist eine Kopie des Überweisungsauftrages vor Veranstaltungsbeginn per E-Mail zu übermitteln. Der VEÖ behält sich vor, in Ausnahmefällen notwendige Änderungen des Veranstaltungsprogramms, des Veranstaltungstermins, der Referenten sowie des Veranstaltungsorts vorzunehmen. Für die Richtigkeit der in den Veranstaltungen von Trainern und Referenten gemachten Aussagen übernimmt der VEÖ keine Haftung bzw. Gewährleistung. Auf die Bestimmungen des Urheberrechts wird hingewiesen. Die gesamte Veranstaltung sowie alle verwendeten Unterlagen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht (auch nicht auszugsweise) ohne Einwilligung seitens des VEÖ und des jeweiligen Referenten aufgezeichnet, vervielfältigt, verbreitet oder gewerblich genutzt werden.

Stornierung: Generell gilt gemäß FAGG § 11 ein gesetzliches Rücktrittsrecht von 14 Tagen, jedoch nicht für Veranstaltungen, die bereits innerhalb dieser 14 Kalendertage ab Anmeldung beginnen. Darüber hinaus ist eine kostenfreie Stornierung der Anmeldung bis 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung jedenfalls möglich und bedarf der schriftlichen Mitteilung per E-Mail oder Post an den VEÖ und einer Bestätigung des Erhalts von Seiten des VEÖ. Bei einer späteren Stornierung als 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn oder Nichterscheinen am Veranstaltungstag wird die volle Gebühr in Rechnung gestellt. Selbstverständlich kann seitens des Kunden eine Ersatzperson nominiert werden.

Für die Bearbeitung der Anmeldung werden alle personenbezogenen Daten elektronisch gespeichert und verarbeitet. Die Teilnahme an VEÖ-Veranstaltungen erfolgt generell auf eigene Gefahr.

Hinweis: Fotos, die bei der Veranstaltung gemacht werden, können zur Öffentlichkeitsarbeit und Darstellung unserer Aktivitäten auf der Homepage bzw. in unseren Medien veröffentlicht werden.

verband der
ernährungswissenschaften
österreichs

Kontakt

VEÖ Verband der Ernährungs-wissenschaften Österreichs
Grundlgasse 5/9, 1090 Wien
Tel.: +43-1-333 39 81
Fax: +43-1-333 39 81-9
E-Mail: veoe@veoe.org
www.veoe.org

Impressum

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: Verband der Ernährungswissenschaften Österreichs (VEÖ)
Grundlgasse 5/9, 1090 Wien
Vereinsnummer: ZVR 614746509
Grafik: Peter Chalupnik
Coverillustration: Adobe Stock

Im Sinne der Lesefreundlichkeit verzichten wir auf die Anwendung der geschlechtergerechten Schreibung von Berufsbezeichnungen etc. Bei ausschließlicher Nennung der männlichen Form gilt diese gleichwertig für Frauen und Männer.