



► VEÖ-JAHRESTAGUNG 2020

Essen im (Klima-)Wandel. Was können WIR tun?

Dienstag, 12. Mai 2020

Festsaal der Diplomatischen Akademie Wien

Favoritenstraße 15a, 1040 Wien

 **ökoEvent**
In Wien ist die Umwelt VIP

Was können WIR tun?

Nicht nur reden, sondern handeln!



Dieses Motto haben wir uns bei der Planung und Durchführung der diesjährigen VEÖ-Jahrestagung zu Herzen genommen. Denn unsere Umwelt schützen wir nicht, wenn wir über Lösungsansätze und nachhaltige Strategien nur diskutieren, sondern vor allem dann, wenn wir konkrete Handlungen setzen.

Um auch in der Veranstaltungsorganisation einen nachhaltigen Weg zu gehen, haben wir uns dazu entschlossen, die VEÖ-Jahrestagung in Kooperation mit der Stadt Wien und DIE UMWELTBERATUNG als **ÖkoEvent** durchzuführen. Veranstaltungen, die mit dem **ÖkoEvent**-Siegel ausgezeichnet sind, werden ressourcenschonend und mit so wenig Abfällen und Emissionen wie möglich durchgeführt.

Was wir als Veranstalter tun:

- Vermeidung von Abfällen (Mehrweg- statt Einweggeschirr) und optimales Abfallmanagement
- Verwendung von Produkten aus der Region und aus ökologischer Erzeugung
- Bevorzugen von Produkten aus fairem Handel und tiergerechter Haltung
- Sorgsamer Umgang mit Wasser und Energie
- Umweltfreundliche Mobilität rund um die Veranstaltung
- Kommunikation der umweltbewussten Ausrichtung der Veranstaltung

Was Sie als Besucher tun können:

- Reisen Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad an (einen Anfahrtsplan finden Sie auf der Seite *Organisatorisches*, Fahrradabstellplätze sind ausreichend vorhanden).
- Kommen Sie mit Ihrer wiederverwendbaren Wasserflasche.
- Bringen Sie Ihr (Lieblings-)Kaffeehäferl mit – das ist nachhaltig und bietet gleichzeitig einen netten Gesprächseinstieg.
- Benutzen Sie unsere Becher und Häferl mehrmals.
- Wir achten bereits bei der Organisation darauf, möglichst wenig Plastik zu verwenden. Bitte helfen Sie uns, den Müll auf ein Minimum zu reduzieren.

Essen im (Klima-)Wandel. Was können WIR tun?



Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Wir leben in einer Wegwerfgesellschaft. Kaum ein Gerät hält länger als ein paar Jahre, Kleidung wird nur noch für wenige Saisons gekauft, und Berge von Lebensmitteln werden entsorgt, obwohl sie noch genießbar sind.

Trotzdem – oder vielleicht gerade deshalb – ist Nachhaltigkeit zu einem der häufigsten Schlagworte unserer Zeit geworden. Bewegungen boomen, die den Umweltgedanken in den Vordergrund stellen, und kaum ein Gespräch kommt ohne die Themen Umwelt, Nachhaltigkeit und das diesbezügliche Umdenken aus. Und das ist auch gut so!



Bei unserer Tagung „Essen im (Klima-)Wandel. Was können WIR tun?“ befassen wir uns nicht nur in der Theorie mit den komplexen Zusammenhängen zwischen Umwelt und Ernährung, sondern möchten vor allem auch Handlungsmöglichkeiten aufzeigen, wie wir alle – in der Beratung, Industrie, aber auch als Privatpersonen – nachhaltig handeln können. Der VEÖ möchte hier als gutes Beispiel vorangehen und die Veranstaltung so nachhaltig wie möglich gestalten. Daher sind wir stolz darauf, dass wir Ihnen heuer erstmalig eine Tagung präsentieren dürfen, die als **ÖkoEvent** zertifiziert ist.

Wir laden Sie ein, an der VEÖ-Tagung teilzunehmen, mit uns gemeinsam das Spannungsfeld Umweltschutz und Ernährung aus verschiedenen Blickwinkeln zu beleuchten und mit innovativen Gründern aus der Praxis sowie hochkarätigen Experten zu diskutieren.

Wir freuen uns auf Sie!



Mag. Ing. Andreas Schmölzer
1. Vorsitzender des VEÖ



Mag. Susanne Lindenthal
2. Vorsitzende des VEÖ

Programm

Dienstag, 12. Mai 2020

08:45 – 09:15	Registrierung
09:15 – 09:30	Begrüßung und Eröffnung
09:30 – 10:00	Keynote: Food for Future Unsere Esskultur in Zeiten von ökologischem und technologischem Wandel – eine neue Rolle der Ernährungswissenschaft <i>Hendrik Haase (Zukunfts-Foodist)</i>
10:00 – 10:45	Was empfehlen wir in Zukunft? Anpassungen an ein nachhaltiges Ernährungssystem <i>Andrea Fičala (esswerk e.U.)</i>
10:45 – 11:00	Verleihung VEÖ-Qualitätssiegel
11:00 – 11:30	Kaffeepause
11:30 – 12:00	Kunststoffverpackung: Gratwanderung zwischen Nachhaltigkeit und Ökoschmäh <i>Ines Fritz (Universität für Bodenkultur)</i>
12:00 – 12:30	Verwenden oder verschwenden – Hürdenlauf des Spendens <i>Andreas Schmölzer (SAICON Consulting)</i>
12:30 – 13:45	Mittagspause

Dienstag, 12. Mai 2020

13:45 – 14:45

ROUND TABLES NACHHALTIGKEIT IN DER PRAXIS

Von der Idee zur Umsetzung. Tauschen Sie sich an zwei Tischen Ihrer Wahl in Kleingruppen direkt mit innovativen Gründern und Jungunternehmern über nachhaltige Best-Practice-Modelle im Ernährungsbereich aus.

14:45 – 15:15

Psychologie im Umweltschutz – Ansatzpunkte und Barrieren für umweltschützendes Handeln *Maxie Riemenschneider (Wandelwerk Umweltpsychologie)*

15:15 – 15:45

Kaffeepause

15:45 – 16:15

Nachhaltiger Einkauf in der Gemeinschaftsverpflegung – ein Ding der (Un-)Möglichkeit? *Manfred Ronge (Ronge & Partner GmbH/GV-Austria)*

16:15 – 16:45

Viehwirtschaft vs. Veganismus – ist eine Welt ohne Viehwirtschaft möglich? *Andreas Herrmann (Agrarmarkt Austria)* *Katharina Petter (Vegane Gesellschaft Österreich)*

Moderation: Andreas Schmölzer (VEÖ)

16:45 – 17:00

Verabschiedung

Round Tables

Nachhaltigkeit in der Praxis Von der Idee zur Umsetzung

Wie können wir regionale Produzenten unterstützen und Transportwege verkürzen? Welche Lösungsansätze gibt es im Bereich Lebensmittelverschwendung und Reduktion von Verpackungsmüll? Was braucht es, um unser Ernährungssystem ökologisch und sozial gerecht zu gestalten? Wie sehen die Proteinquellen der Zukunft aus, und wie können wir bestehende Ressourcen optimal einsetzen? Auf welche Weise können Synergien genutzt werden und alle Akteure entlang der Lebensmittelkette zusammenwirken?

Diskutieren Sie mit unseren Experten aus der Praxis über Projekte und Lösungsansätze für eine nachhaltigere Ernährung im (Klima-)Wandel!

ROUND TABLE 1

Der Greißler

Der Verschwendung entgegenwirken will *Der Greißler* mit seiner Einkaufsphilosophie „wie damals“. Nahezu alle Waren werden in offenen Gebinden angeboten, um den Kunden nur jene Menge anzubieten, die sie wirklich benötigen. Mit diesem Konzept soll sowohl der Verpackungsmüll als auch die Verschwendung von Lebensmitteln drastisch reduziert werden.

ROUND TABLE 2

Ernährungsrat Wien

Der Gestaltung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems eine Plattform geben – das hat sich der *Ernährungsrat Wien* zur Aufgabe gemacht. Durch das Zusammenkommen verschiedener Akteure entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette – und darüber hinaus – soll das Ernährungssystem in sozial gerechte und ökologisch zukunftsfähige Bahnen gelenkt werden.

ROUND TABLE 3

Hut & Stiel

Nachhaltigkeit ist, wenn man aus einer bestehenden Ressource einen Kreislauf bildet. *Hut & Stiel* verwertet Kaffeesatz aus ganz Wien in der haus-eigenen Produktion zu einem Pilzsubstrat. Auf diesem gedeihen Wiener Austernpilze, bevor das Substrat dem Boden als nährstoffreicher Dünger zurückgegeben wird.

ROUND TABLE 4

Kern-Tec

Ist Kernspaltung nachhaltig? Ja, bei *Kern-Tec* schon! Das innovative Unternehmen aus Niederösterreich verarbeitet europäische Steinobstkerne, ein Nebenprodukt der Frucht-industrie, zu hochwertigen Produkten und verfolgt somit die Philosophie einer hundertprozentigen Ressourcenverwertung.

Dienstag, 12. Mai 2020, 13:45 – 14:45

ROUND TABLE 5

LIVIN farms

Die Vision der *Livin farms* sind nachhaltige Proteinquellen – und zwar zum Selberzüchten. Das interdisziplinäre Team aus Biochemikern, Industriedesignern und Biologen hat eine platzsparende Mehlwurm-Zucht für jede Küche entwickelt.

ROUND TABLE 6

markta

Lange Transportwege sind für *markta* ein No-Go. Unter dem Motto „Genussvolles Essen für alle“ ermöglicht es der digitale Bauernmarkt, direkt bei regionalen Lebensmittelproduzenten einzukaufen und die Vielfalt von frischen, nachhaltigen Produkten zu erleben.

ROUND TABLE 7

ÖsterReis

Es gibt Reis – aus Österreich. Reis ist auch hierzulande sehr beliebt, hat aber meist eine sehr lange, klimabelastende Reise hinter sich, bevor er bei uns auf die Teller kommt. *ÖsterReis* kommt aus dem Marchfeld und wird im Trockenreisanbau kultiviert – mit etwas Wasser aus dem Marchfeldkanal.

ROUND TABLE 8

Too Good To Go

Nachhaltigkeit bedeutet, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Rund ein Drittel aller Lebensmittel wird verschwendet. Mit *Too Good To Go* soll das klimaschädliche Wegschmeißen von genießbaren Lebensmitteln eingedämmt werden. Die Vision ist eine Welt ohne Verschwendung via Smartphone-App.

ROUND TABLE 9

Zukunftshof

Dörfliche Strukturen treffen auf urbanes Lebensgefühl. Die Vision von *Zukunftshof* ist eine Neuinterpretation des Stadtentwicklungsgebietes Rothneusiedl im Süden Wiens. Eines der Kernelemente wird eine innovative Farm-to-Table-Gastronomie mit ständigem Austausch zwischen Produzenten, Konsumenten und Köchen sein.

Referenten und Experten

Mag. Andrea Fičala

esswerk e.U.
office@ess-werk.at
www.ess-werk.at

Ass.Prof. DI Dr.nat.techn. Ines Fritz

Universität für Bodenkultur
Institut für Umweltbiotechnologie
ines.fritz@boku.ac.at
www.boku.ac.at/ifa-tulln/institut-fuer-
umweltbiotechnologie

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

Mag. Katharina Petter

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

Maxie Riemenschneider, MSc

Wandelwerk Umweltpsychologie
maxie.riemenschneider@wandel-werk.org
www.wandel-werk.org

Manfred Ronge

Ronge & Partner GmbH
GV-Austria, Dachverband der
österreichischen Gemeinschafts-
verpfleger
office@ronge-partner.at
www.ronge-partner.at
www.gv-austria.at

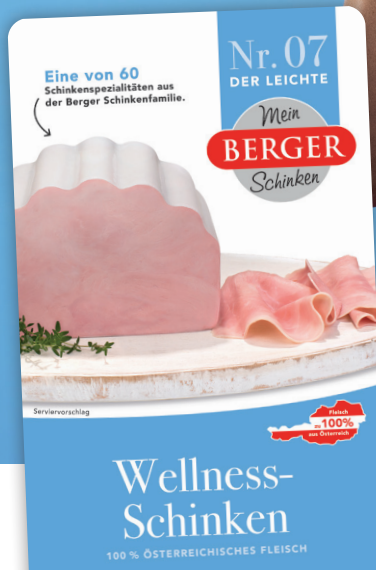
Mag. Ing. Andreas Schmölzer

SAICON Consulting
info@saicon.at
www.saicon.at

100 % Genuss aus Österreich!



Nr. 7 Der Leichte **Wellness-Schinken**



WWW.BERGER-SCHINKEN.AT

VEÖ-Qualitätssiegel: Qualitative Weiterbildung

Exklusiv für unsere VEÖ-Mitglieder!



- Feierliche Verleihung im Rahmen der Jahrestagung 2020.
- 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.



Bio, das weiter geht.



NACHHALTIGKEIT VON ANFANG AN

Mit den strengen Richtlinien unseres Prüf Nach!-Standards sorgen wir für eine nachhaltige, ressourcenschonende Landwirtschaft, die Klima, Böden, Natur und Wasser schont. So erhalten auch die Kleinsten mit der **Zurück zum Ursprung** Babynahrung nicht nur hochwertige Lebensmittel für eine ausgewogene Ernährung, sondern wir leisten auch einen wichtigen Beitrag für nachfolgende Generationen und ihre Umwelt.

- Rohstoffe aus regionaler, nachhaltiger Bio-Landwirtschaft
- Rückverfolgbar bis zu den Ursprungs-Bauern
- Ohne Palm- und Tropenöl



Da bin ich mir sicher.

Registrieren Sie sich online für den geschützten **Fachkräftebereich** und abonnieren Sie den Experten-Newsletter! zurueckzumursprung.at/babywelt

Stillen ist die optimale Ernährung für einen Säugling, denn Muttermilch beinhaltet alle wichtigen Nährstoffe und passt sich immer den Bedürfnissen des Babys an. Säuglingsnahrung sollte nur auf Empfehlung von Kinderärzten oder anderen medizinischen Fachkräften verwendet werden. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

WOJNAR'S

Smarte Bissen

Vegan genießen.

Bio & Vegan
in köstlicher Vielfalt.

Wir lieben, was uns schmeckt.

wojnar.at/smartebissen

Facebook and Instagram icons followed by [wojnar.schmeckt](https://www.facebook.com/wojnar.schmeckt)

done by @idcom

Wir danken unseren Sponsoren!



Bio, das weiter geht.



Organisatorisches

Dienstag, 12. Mai 2020

Tagungsort

Festsaal der Diplomatischen Akademie Wien

Favoritenstraße 15a, 1040 Wien

Anreise

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln: U-Bahn U1

Station: Taubstummengasse

Veranstalter

Verband der Ernährungswissenschaften Österreichs (VEÖ)

Grundlgasse 5/8, 1090 Wien

Tel.: +43-1-333 39 81

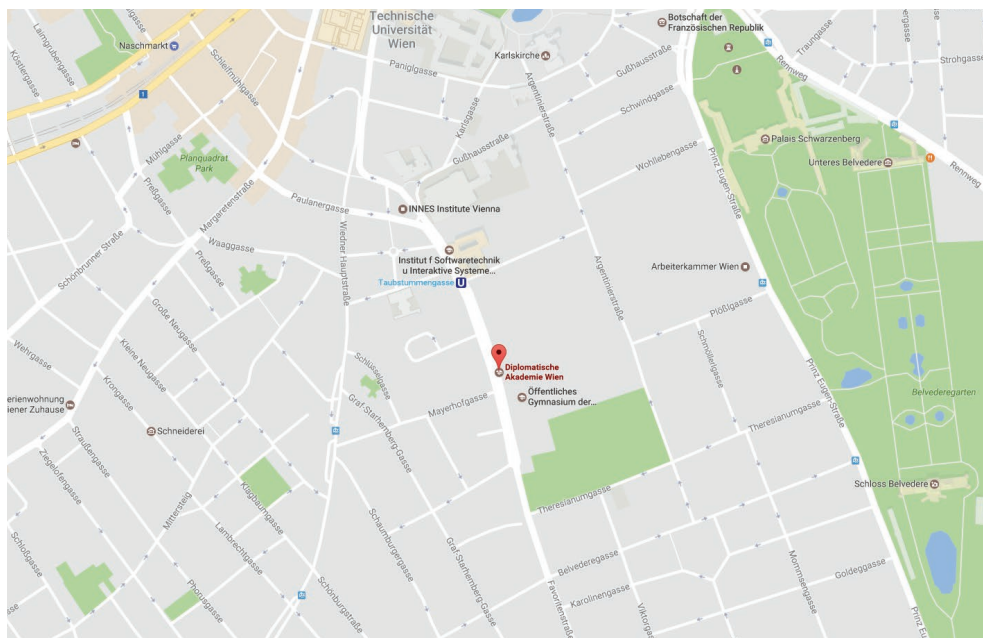
Fax: +43-1-333 39 81-9

E-Mail: veoe@veoe.org

www.veoe.org

Konzeption und Organisation

Arbeitskreis Success



TEIGRUHE
BIS ZU
24 h

RUHT GUT. TUT GUT.

UNSERE SAUERTEIGBROTE



bio

vegan

Durch die lange Teigruhe ist das **Bio-Feierabend-Christoph-Brot** besonders gut bekömmlich. Es bleibt lange frisch und entfaltet seinen besonderen Geschmack.

Stroëck

stroeck.at

Anmeldung

Anmeldung bis 27. April 2020

Anmeldungen sind ausschließlich über das **Online-Formular** möglich:

www.veoe.org/termine

TEILNAHMEGEBÜHREN	
VEÖ-/VDOE-Mitglieder	EUR 140,-
VEÖ-Student*	EUR 70,-
Partner-Mitglied**	EUR 165,-
Partner-Student**	EUR 100,-
Nichtmitglied	EUR 210,-

* VEÖ-Studentenmitglieder

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

Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausenverpflegung inkludiert.

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.

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 1 Woche 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 eine Woche vor dem Veranstaltungstermin ist eine Kopie des Überweisungsauftrages bei der Registrierung vor Ort vorzulegen.

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 verwendeten Unterlagen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht (auch nicht auszugsweise) ohne Einwilligung seitens des VEÖ und des jeweiligen Referenten vervielfältigt 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.

Kontakt

VEÖ Verband der Ernährungs- wissenschaften Österreichs

Grundlgasse 5/8, 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 Ernährungs-
wissenschaften Österreichs (VEÖ)

Grundlgasse 5/8, 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.