

VEÖ

Verband der
Ernährungswissenschaftler
Österreichs

▲ **VEÖ-JAHRESTAGUNG 2013**

FESTSAAL DES BUNDESMINISTERIUMS FÜR GESUNDHEIT
25. UND 26. APRIL 2013

NOVEL FOOD

CITY FARMING

ESSEN 2.0

NEWS

BIO

SAISONAL

INNOVATION

KÜCHENTRENDS

FOOD DESIGN

CLEAN LABELLING

REGIONALITÄT

TRENDS

Food News und
Food Trends

Mit freundlicher Unterstützung von:

ausbildungen für health professionals



MASTER-STUDIUM ANGEWANDTE ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTEN

SCHWERPUNKTE

- ▶ Sporternährung
- ▶ Prävention
- ▶ Ernährungspsychologie

STUDIENDAUER

- ▶ 6 Semester (berufsbegleitend)

STUDIENORTE

- ▶ Hall i. Tirol und Wien

NÄCHSTER START:
OKTOBER 2013

ZERTIFIKATSLEHRGANG SPORT UND ERNÄHRUNG

- ▶ Namhafte Referenten aus dem deutschsprachigen Raum vermitteln in drei Modulen mit einem hohen Praxisbezug Zusammenhänge zwischen Sport und Ernährung
- ▶ Drei Module zu je 4 Tagen

START DES LEHRGANGS:
FEBRUAR 2013

Erweitern Sie ihr Fachwissen zum Thema Sporternährung. Jetzt an der Tiroler Health & Life Sciences Universität UMIT studieren.

INFOS UNTER

Telefon +43 (0) 50 8648-3916

E-Mail barbara.strasser@umit.at

www.umit.at/academy



Vorwort



Food News und Food Trends

Unsere Ernährungsweise – und alles, was damit in Verbindung steht – unterliegt dem ständigen Wandel. Nicht lange ist es her, da ging es darum, den Hunger zu stillen. Grundnahrungsmittel wurden selbst produziert oder mussten teuer erstanden werden. Die gemeinsame Mahlzeit im Kreise der Familie hatte ihren fixen Platz im Tagesablauf. Gab es gar Anlass zu feiern, so stellte das Festmahl die Krönung dar. Essen war *mehr wert*.

„*Mehrwert*“ verlangt man auch den heutigen Speisen und Lebensmitteln ab, allerdings auf anderer Ebene. Regionalität, Saisonalität und Bioqualität sind überhaupt die Schlagwörter aus dem Munde (trend)bewusster KonsumentInnen wie ProduzentInnen geworden. Es ist sehr praktisch, wenn man auf die Gemeinschaftsverpflegung oder auf diverse Fertigprodukte aus dem Supermarkt zurückgreifen kann. Beides erlebt seit Jahren einen Aufwärtstrend.

Um den Ansprüchen der KonsumentInnen gerecht zu werden oder mehr noch, die KonsumentInnen zum Kauf der Ware zu bewegen, entwickelt die Lebensmittelbranche stets neue Produkte. Nicht nur bei den gewerblichen Lebensmittel- und Speiseproduzenten ändert sich die Garmethode inklusive dem dazugehörigen „Werkzeug“. Auch Privathaushalte verfügen heute über anderes Gerät als noch wenige Jahre zuvor. Jedem Trend sein Gegenteil: Die entstandene Distanz zur Herstellung des Essen bringt heute vermehrt Kräuter und Gemüse statt Pelargonien aus den Balkonkästen hervor. Lassen Sie nichts anbrennen und bleiben Sie im Ernährungsbereich am Puls der Zeit – auf der 9. VEÖ-Jahrestagung.

Wir freuen uns auf Sie!

Mag.^a Ursula Umfahrer-Pirker
1. Vorsitzende des VEÖ

Programm

Donnerstag, 25. April 2013

9:30

Eröffnung

*Mag.^a Ursula Umfahrer-Pirker (1. Vorsitzende des Verbands der Ernährungswissenschaftler Österreichs)
BM Alois Stöger diplômé (Bundesministerium für Gesundheit)*

10:00–10:30

Von molekular zu regional

„Food News und Food Trends“

*Mag.^a Hanni Rützler (Ernährungswissenschaftlerin,
futurefoodstudio, Wien)*

10:30–11:00

Consumer Behavior – So ticken die KonsumentInnen

Dr.ⁱⁿ Siegrun Klug (Marktforscherin, Zwentendorf)

11:00–11:30

Kaffeepause

11:30–12:00

Abenteuer Food Design

Produktentwicklung auf den letzten Stand gebracht

*DI Dr. Gernot Zweytick (Fachbereichsleitung – Lebensmittel,
Fachhochschule Wieselburg)*

12:00–12:30

Entertainment Einkauf

Neuigkeiten aus dem Handel

Mag.^a Gabriele Jiresch (Chefredakteurin, Die Handelszeitung, Wien)

12:30–13:00

Verleihung des VEÖ-Presepreises 2011/2012

13:00–14:30

Mittagspause

Donnerstag, 25. April 2013

14:30–15:00

Novel Food

Von fremdem Essen und unbekanntem Technologien

DI Klaus Riediger (AGES, Institut für Lebensmittelsicherheit, Wien)

15:00–15:30

Trends in der Lebensmittelwerbung: „Frei von“ bis „Fast echt“

Auslobungen zwischen Klarheit und Wahrheit

Mag.^a Sonja Reiselhuber-Schmölzer (Ernährungswissenschaftlerin, ernährung e3, Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften, Wien)

15:30–16:00

Kaffeepause

16:00–16:45

Design oder Sparflamme

Trends bei Kochgeräten

Dr.ⁱⁿ Elvira Baier (Institut für Haushaltstechnik und Ökotrophologie, Kranzberg bei München, Deutschland)

16:45–17:00

Schlussworte

17:00–18:00

Generalversammlung des Verbands der Ernährungswissenschaftler Österreichs

ab 18:30

Come together mit trendigem Buffet

*Dachsaal Wiener Urania, Uraniastraße 1, 1010 Wien
(Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag €25,-)*

Freitag, 26. April 2013

9:30–10:00

Von der gemeinsamen Mahlzeit zum solitären Essen

Essenstrends aus soziologischer Sicht

ao. Univ.-Prof. Dr. Karl-Michael Brunner (Institut für Soziologie und Empirische Sozialforschung, Wirtschaftsuniversität Wien)

10:00–10:30

Essen 2.0

(Koch)Trends im Web

MMag. Michael Schuster (Speedinvest, Wien)

10:30–11:00

Online beraten – digital motiviert

Mag.^a Mariella Lahodny, MSc (Ernährungswissenschaftlerin, Bubble Foods e.U., Wien)

11:00–11:30

Kaffeepause

11:30–12:00

City Farming

Essen vom Balkon

Dipl.Ing.ⁱⁿ Andrea Heisteringer (Agrarwissenschaftlerin, Fachbuchautorin und Beraterin, Schillern)

12:00–12:45

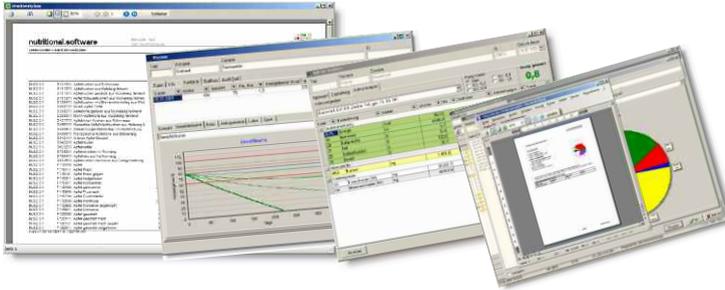
Regional, saisonal – emotional?

Bio im Trend

Dipl.-Ing. Clemens G. Arvay (Agrarbiologe und Sachbuchautor, Graz)

12:45

Diskussion und Schlussworte



nut.s nutritional.software

ist die Branchenlösung für alle Bereiche der Nährwertberechnung.

- nut.s kitchen** für Großküche und Catering
- nut.s consulting** für Ernährungsberatung
- nut.s science** für Wissenschaft und Epidemiologie
- nut.s industrial** für Industrie und Produktion

ÖNWT Österreichische Nährwerttabelle

ergänzt den BLS um über 7.000 Einträge (Firmenprodukte, Lieferantenspezifikationen, Rohstoffe und Halbfabrikate, Fast Food, Convenienceprodukte u.v.m.)

Referenzliste (auszugsweise)

AGES, Inst. für Ernährungswissenschaften Wien, UMIT, FHs (Wien, Graz, St. Pölten, Innsbruck, Linz), Kotanyi, Anker, Gourmet, Ströck, Haindl, LSG Sky Food, ISMB u.v.m

GDA Kennzeichnung pro Portion:

Nährwertangaben	pro 100 g	pro Portion (308 g)	% GDA (308 g)
Brennwert	536 kJ 129 kcal	1.657 kJ 396 kcal	20 % 20 %
Eiweiß	5,7 g	17,5 g	35 %
Kohlenhydrate	9,8 g	30,3 g	11 %
davon Zucker	1,6 g	4,9 g	5 %
Fett	7,3 g	22,3 g	32 %

Angaben ltG 8

Nährwertangaben	pro 100 g	pro Portion (308 g)
Brennwert	536 kJ 129 kcal	1.657 kJ 396 kcal
Eiweiß	5,7 g	17,5 g
Kohlenhydrate	9,8 g	30,3 g
davon Zucker	1,6 g	4,9 g
Fett	7,3 g	22,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g	10,4 g
Ballaststoffe	2,4 g	7,2 g
Natrium	0,13 g	0,40 g

www.nutritional-software.at

ReferentInnen

Dipl.-Ing. Clemens G. Arvay

Agrarbiologe und Sachbuchautor
8010 Graz
cg@arvay.info
www.arvay.info

Dr.ⁱⁿ Elvira Baier

Diplomökotrophologin
Institut für Haushaltstechnik
und Ökotröphologie
Ringstr. 33
D-85402 Kranzberg bei München
elvira.baier@ihoe.de
www.ihoe.de

oo. Univ.-Prof. Dr. Karl-Michael Brunner

Institut für Soziologie und Empirische
Sozialforschung, Wirtschaftsuniversität Wien
UZA I, Kern D, 1. Stock
Augasse 2-6, 1090 Wien
karl-michael.brunner@wu.ac.at
www.wu.ac.at/sozio

Dipl.-Ing.ⁱⁿ Andrea Heistinger

Agrarwissenschaftlerin,
Fachbuchautorin und Beraterin
Untere Straße 5
3553 Schilfern
andrea@heistinger.at
www.semina.at

Mag.^a Gabriele Jiresch

Chefredakteurin – Die Handelszeitung
Österreichischer Wirtschaftsverlag GmbH
Forum Schönbrunn
Grünbergstraße 15/Stiege 1, 1120 Wien
g.jiresch@wirtschaftsverlag.at
www.handelszeitung.at

Dr.ⁱⁿ Siegrun Klug

Marktforscherin
Hauptstraße 16
3435 Zwentendorf
siegrun.klug@use-energy.at

Mag.^a Mariella Lahodny, MSc

Ernährungswissenschaftlerin
Bubble Foods e.U.
Engerthstraße 146/5/10, 1200 Wien
office@bubblefoods.at
www.bubblefoods.at

Mag.^a Sonja Reiselhuber-Schmölzer

Ernährungswissenschaftlerin
ernährung e3, Ingenieurbüro für
Ernährungswissenschaften
Macho & Reiselhuber OG
Marderweg 2/4, 1220 Wien
sonja.reiselhuber@e-drei.at
www.e-drei.at

DI Klaus Riediger

AGES – Österreichische Agentur
für Gesundheit und Ernährungssicherheit
GmbH

Institut für Lebensmittelsicherheit
Wien (LSV), Abteilung Sonstige Waren:
Fachgruppe Nahrungsergänzungsmittel,
Novel Food

Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
klaus.riediger@ages.at
www.ages.at

Mag.º Hanni Rützler

Ernährungswissenschaftlerin
futurefoodstudio
Brunnengasse 17, 1160 Wien
office@futurefoodstudio.at
www.futurefoodstudio.at

MMag. Michael Schuster

Speedinvest
Spengergasse 37-39
1050 Wien
michael.schuster@speedinvest.com
www.speedinvest.com

DI Dr. Gernot Zweytick

Fachbereichsleitung – Lebensmittel
Fachhochschule Wiener Neustadt,
Campus Wieselburg
Studiengänge für Marketing, Projekte,
Innovationsmanagement
Zeiselgraben 4, 3250 Wieselburg
gernot.zweytick@wieselburg.fhwn.ac.at
www.wieselburg.fhwn.ac.at

Organisation und Information

Veranstalter:

Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ)
mit freundlicher Unterstützung des Bundesministeriums für Gesundheit
Geschäftsstelle: Grundlgasse 5/8, 1090 Wien
Telefon: +43 1 333 39 81, Fax: +43 1 333 39 81-9
E-Mail: veoe@veoe.org, Internet: www.veoe.org

Konzept und Organisation:

Arbeitskreis VEÖ-success

Tagungsort:

Bundesministerium für Gesundheit
Festsaal, Radetzkystraße 2, 1030 Wien



VERANTWORTUNG GENIESSEN.

- Regionales Schweinefleisch
- Futter aus dem Donauraum
- Nachhaltig für den Klimaschutz
- Kurze Transportwege



- Glutenfrei und laktosefrei
- Ohne Zusatz von Phosphaten
- Ohne Zusatz von Farbstoffen
- Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern



www.regional-optimal.at

(Einzahlung bis 31.03.2013)

VEÖ/VDOE-Mitglieder

2 Tage	€ 135,- / € 75,-*	€ 155,- / € 95,-*
Tageskarte Donnerstag	€ 100,- / € 60,-*	€ 120,- / € 80,-*
Tageskarte Freitag	€ 90,- / € 50,-*	€ 100,- / € 60,-*

Mitglieder ÖGE/AKE/DGE

2 Tage	€ 165,-	€ 185,-
Tageskarte Donnerstag	€ 125,-	€ 145,-
Tageskarte Freitag	€ 110,-	€ 120,-

Nichtmitglieder

2 Tage	€ 200,-	€ 220,-
Tageskarte Donnerstag	€ 150,-	€ 175,-
Tageskarte Freitag	€ 120,-	€ 135,-

Seminarunterlagen, Mittagessen und Kaffeepausen inkludiert

* Preise für VEÖ/VDOE-StudentInnenmitglieder

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von ZertifikatsinhaberInnen der DGE, des VDD und des VDOE mit 3 Punkten berücksichtigt. Für die Teilnahme an der Tagung erhalten Masterstudierende der Ernährungswissenschaften 2 ECTS.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN:

Die **Vergabe der Teilnahmeplätze** erfolgt in der Reihenfolge des Zahlungseinganges der Teilnahmegebühren. Bitte überweisen Sie diese auf das Konto des VEÖ (Kontonr. 098 21 163, BLZ 20111, Erste Bank, mit dem Vermerk „VEÖ-Tagung 2013“). Bei Überweisung des Betrages später als eine Woche vor dem Veranstaltungstermin ist eine Kopie des Überweisungsauftrages bei der Registrierung vor Ort vorzulegen. Bei **Stornierung der Anmeldung** nach dem 10. April 2013 wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es besteht die Möglichkeit, anstelle einer Stornierung der Teilnahme eine/n ErsatzteilnehmerIn zur Veranstaltung zu entsenden. Der Veranstalter behält sich **Programmänderungen** aus nicht in seinem Einflussbereich liegenden Anlässen vor.

ANMELDUNG:

Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ)

Geschäftsstelle: Grundgasse 5/8, 1090 Wien

Fax: +43 1 333 39 81-9, E-Mail: veoe@veoe.org

Anmeldung

Ich melde mich verbindlich zur VEÖ-Tagung „FOOD NEWS UND FOOD TRENDS“ am 25. und/oder 26. April 2013 an. Die Teilnahmebedingungen habe ich zur Kenntnis genommen.

Zutreffendes bitte ankreuzen:

25. APRIL 2013
 26. APRIL 2013
 25. UND 26. APRIL 2013
 COME TOGETHER (KOSTENBEITRAG € 25,-)

NAME		
VORNAME		TITEL
BERUF/FIRMA		
ICH BIN MITGLIED BEI		
ADRESSE		
TEL	FAX	E-MAIL
DATUM	UNTERSCHRIFT	



Herzgesunde Ernährung liegt voll im Trend

Der Weg zu einem gesunden Herzen beginnt bei der Ernährung. Was so einfach klingt, stellt viele Menschen im Essalltag vor große Schwierigkeiten. Vor diesem Hintergrund erarbeitet Unilever Österreich laufend Informationsmaterialien, die das Beratungsgespräch erleichtern oder an Betroffene weitergegeben werden können. Gerne senden wir dieses in beliebiger Stückzahl kostenlos zu. Bestellungen bitte an unilever-wissenschaftsdienst@essenziell.at.

...ZUR WEITERGABE AN KLIENTEN UND PATIENTEN...



Fettrad

Das handliche Fettrad veranschaulicht, wie einfach es ist, fettbewusste Alternativen zu finden, welche die Herzgesundheit positiv beeinflussen können.



Herzgesunde Rezepte für unbeschwerten Genuss

Diese Broschüre enthält Rezepte für Frühstück, Mittag- und Abendessen und zeigt, wie köstlich die herzgesunde Art zu kochen schmecken kann.



Informationsfolder zum Fettrechner

Der interaktive Online-Rechner hilft, die tägliche Kalorien- und Fettaufnahme auf Basis der konsumierten Speisen und Getränke einzuschätzen. Er ist ohne Anmeldung und kostenfrei unter www.mein-fettrechner.com nutzbar.



5 Genussentscheidungen für ein gesundes Herz

Diese Broschüre der Österreichischen Atherosklerosegesellschaft zeigt mit vielen praktischen Tipps, wie einfach lebenslange herzgesunde Ernährung ist.

...FÜR SIE ALS FACHLICHE HINTERGRUNDINFORMATION...



Fachinformationen zu Becel pro.activ und Pflanzensterinen

Detaillierte klinische und wissenschaftliche Informationen über die Becel pro.activ Produktfamilie.



Österreichisches Positionspapier: Fettaufnahme zur Prävention von kardiovaskulären Erkrankungen

Empfehlungen zur Fettaufnahme als Prävention von kardiovaskulären Erkrankungen und hilfreiche, praxisrelevante Tipps für den Essalltag.

