



► **VEÖ-JAHRESTAGUNG 2022**

# Personalisierte Ernährung auf dem Prüfstand

## Forschung, Fortschritt, Grenzen

19. bis 20. Mai 2022

Dachsaal der Wiener Urania – und online

**ÖkoEvent**

In Wien ist die Umwelt VIP

Stadt  
Wien

# Personalisierte Ernährung auf dem Prüfstand

## Forschung, Fortschritt, Grenzen



### Liebe Kolleginnen und Kollegen,

viele Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft der vergangenen Jahrzehnte zählen mittlerweile zum Allgemeinwissen. Welche Lebensmittelgruppen sind eher gesundheitsförderlich, welche weniger? Auch ist bekannt, was es mit den Kalorien grundsätzlich auf sich hat. Und doch nehmen die Herausforderungen rund ums Thema Ernährung weiterhin zu.

Es scheint, als wären die Pauschalempfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung nur bedingt für einzelne Individuen passend und umsetzbar. Die personalisierte Ernährung stellt eine Gegenbewegung und vielleicht sogar einen Paradigmenwechsel dar. Sie rückt individuelle Ernährungsbedürfnisse und die Einzigartigkeit eines jeden Menschen in den Fokus. Doch was steckt hinter diesem Trend? Wie kann eine erfolgreiche Umsetzung der personalisierten Ernährung gelingen? Welche Risiken und Grenzen gilt es dabei zu beachten?

Die VEÖ-Jahrestagung 2022 wird den Bogen vom aktuellen Stand der grundlegenden Forschung über die praktische Anwendung dieser Ergebnisse bis hin zu möglichen zukünftigen Handlungsfeldern spannen und sich mit den Zusammenhängen der personalisierten Ernährung mit den Themen Digitalisierung, Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungsmedizin, Lebensmittelrecht und Psychologie auseinandersetzen.

Neben dem Ausblick auf zukünftige Ernährungsweisen wollen wir auch auf gemeinsame Erfolge zurückblicken. Vor allem das 30-jährige Jubiläum des VEÖ und die vielen Resultate der Vereinsarbeit sind wirklich ein Grund anzustoßen. Eines der Ergebnisse ist die Erfolgsgeschichte des Lehrgangs „Angewandte Ernährungstherapie“. Dieser entstand einst durch das gemeinsame Bemühen der FH Studiengänge Diätologie, des Departments für Ernährungswissenschaften, des Verbands der Diätologen, des VEÖ und des Bundesministeriums für Gesundheit. Der Lehrgang ermöglicht seit nunmehr zehn Jahren die Durchlässigkeit der Ausbildungen Diätologie und Ernährungswissenschaften in Österreich.

Dieses Beispiel zeigt anschaulich, dass wir alle von einem wertschätzenden Miteinander mit unseren Schwesterdisziplinen profitieren und gemeinsam mehr für das Thema Ernährung und Gesundheit erreichen können.

Wir laden Sie sehr herzlich ein, an der VEÖ-Tagung teilzunehmen, mitzudiskutieren und mitzufeiern!

Ganz besonders freuen wir uns über ein persönliches Treffen! Natürlich sind wir auf alle Eventualitäten vorbereitet und bieten auch in diesem Jahr das volle Programm online an.



Mag. Dipl.-HTL-Ing. Univ.-Lektor Andreas Schmölzer  
1. Vorsitzender des VEÖ



Mag.<sup>a</sup> Susanne Lindenthal  
2. Vorsitzende des VEÖ



FH-Prof.<sup>in</sup> Mag.<sup>a</sup> Dr.<sup>in</sup> Elisabeth Hödl  
2. Vorsitzende des VEÖ

# Programm

Donnerstag, 19. Mai 2022

Ab 08:30	<b>Registrierung und kleines Frühstück</b>
09:00 – 09:15	<b>Begrüßung</b>
09:15 – 10:00	<b>Keynote:</b> <b>PRECISION NUTRITION and MORE</b> <i>Hannelore Daniel (ehemals Technische Universität München)</i>
10:00 – 10:30	<b>Funktionelle Proteo-Metabolomik</b> <b>Neue Einblicke in den Metabolismus und die Biochemie</b> <i>Marcel Kwiatkowski (Universität Innsbruck)</i>
10:30 – 11:00	<b>Kaffeepause</b>
11:00 – 11:30	<b>Personalisierte Ernährung im Lebensmittelrecht</b> <b>Möglichkeiten und Grenzen</b> <i>Andreas Schmölder (SAICON Consulting)</i>
11:30 – 12:00	<b>PERSONALISIERTE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG</b> <b>WIDERSPRUCH ODER REVOLUTION?</b>  <b>À la carte im Krankenhaus?</b> <b>Individualisierung durch digitale Tools</b> <i>Manfred Ronge (Ronge &amp; Partner GmbH, GV-Austria)</i>
12:00 – 12:20	<b>Nachhaltigkeit mittels Personalisierung</b> <b>Praxisbericht aus der Großküche</b> <i>Helga Delivuk (Universitätsklinikum St. Pölten)</i>
12:20 – 13:30	<b>Mittagspause</b>

Donnerstag, 19. Mai 2022

13:30 – 14:30

**30 Jahre VEÖ**

Jubiläum mit Rückschau und Ausblick

**Society of European Nutritionist Associations (SENA)**

Inauguration Ceremony

14:30 – 14:50

**DIGITALISIERUNG ALS MOTOR  
DER PERSONALISIERTEN ERNÄHRUNG****Digitale Produkte unter der Lupe  
Eine Marktübersicht***Sabrina Antor (DHBW Heilbronn)*

14:50 – 15:20

**Digitale Spuren in der personalisierten Ernährung***Jan Wirsam (HTW Berlin)*

15:20 – 15:50

**Kaffeepause**

15:50 – 16:20

**MEINUNGSFORSCHUNG UND ZUKUNFTSTRENDS****DLG-Studie: My Food – Personalisierung und Ernährung  
Wünsche der Konsument\*innen im Fokus***Simone Schiller (DLG-Fachzentrum Lebensmittel)*

16:20 – 16:50

**Wie wir morgen essen und genießen werden  
Die Schlüsseltrends für die Ernährungswirtschaft***Eike Wenzel (Institut für Trend- und Zukunftsforschung)*

16:50 – 17:15

**Diskussion und Schlussworte**

Im Anschluss

**Come-together****30 Jahre VEÖ – Jubiläumsfeier**

# Programm

Freitag, 20. Mai 2022

Ab 09:00

**Registrierung und kleines Frühstück**

**MIKROBIOM  
HEILIGER GRAL ODER GROSSE UNBEKANNTE?**

09:30 – 10:00

**Mikrobiota – Der unterschätzte Player im Stoffwechsel**

*Andreas Schwiertz (MVZ Institut für Mikroökologie GmbH)*

10:00 – 10:30

**Ernährungsmedizin in der Praxis**

**Wie personalisierte Ernährung in der Medizin genutzt werden kann**

*Torsten Schröder (Perfood GmbH)*

10:30 – 11:00

**Biodiversity is at the Core of our Health – Microbiomes Explain Why**

*Marco van Es (Bac2nature)*

11:00 – 11:30

**10 Jahre Lehrgang „Angewandte Ernährungstherapie“**

Eine Erfolgsgeschichte der Kooperation von Diätologie und Ernährungswissenschaft

11:30 – 12:00

**Rede des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz Johannes Rauch**

12:00 – 12:45

**Brunch**

**ZIELGRUPPENSPEZIFISCHE POTENZIALE  
DER PERSONALISIERTEN ERNÄHRUNG**

12:45 – 13:15

**Die Ernährung der Frau in verschiedenen Lebensphasen**

*Johannes Huber (Facharzt für Frauenheilkunde und Geburtshilfe, Autor)*

13:15 – 13:45

**Nutzerzentrierte Ernährungsapp für ältere Menschen  
Eine digitale Lösung basierend auf dem Stufenmodell  
der Verhaltensänderung**

*Marie Sgraja (Carl von Ossietzky Universität Oldenburg)*

Freitag, 20. Mai 2022

13:45 – 14:15

### Maßgeschneiderte Ernährung als Erfolgsrezept im Leistungssport

Helena Engel (Technische Universität München/Deutscher Skiverband)

14:15 – 14:35

### Kaffeepause

14:35 – 15:05

### Personalized Nutrition Advice

#### Preferred Ways of Receiving Information Related to Psychological Characteristics

Garmt Dijksterhuis (Wageningen University & Research)

15:05 – 15:30

### Diskussion und Schlussworte

## ÖkoEvent

In Wien ist die Umwelt VIP

Stadt  
Wien

Bereits 2020 haben wir beschlossen, bei der Planung und Durchführung der VEÖ-Jahrestagung neue Wege einzuschlagen. Denn unsere Umwelt schützen wir nicht, wenn wir über Lösungsansätze und nachhaltige Strategien nur diskutieren, sondern vor allem dann, wenn wir konkrete Handlungen setzen.

Eine Absage und eine Online-Tagung später sind wir dank der Veranstaltung einer Hybridtagung auf alle Eventualitäten vorbereitet. Unverändert ist die Entschlossenheit, die VEÖ-Jahrestagung in Kooperation mit der Stadt Wien und DIE UMWELTBERATUNG als ÖkoEvent zu organisieren. Veranstaltungen, die mit dem ÖkoEvent-Siegel ausgezeichnet sind, werden ressourcenschonend und mit so wenig Abfall und Emissionen wie möglich durchgeführt.

Was wir als Veranstalter tun:

- Vermeidung von Abfall (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
- Rein vegetarische/vegane Verpflegung
- Sorgsamer Umgang mit Wasser und Energie
- Umweltfreundliche Mobilität rund um die Veranstaltung
- Kommunikation der umweltbewussten Ausrichtung der Veranstaltung

Was Sie als Besucher\*innen tun können:

- Reisen Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad an (einen Anfahrtsplan finden Sie auf der Folderrückseite, 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.

# Vortragende

**Sabrina Antor, MSc**

Forschungsgruppe  
Personalisierte Ernährung  
Duale Hochschule Baden-Württemberg  
Heilbronn

[sabrina.antor@heilbronn.dhbw.de](mailto:sabrina.antor@heilbronn.dhbw.de)  
[www.heilbronn.dhbw.de/perse](http://www.heilbronn.dhbw.de/perse)

---

**Prof.<sup>in</sup> Emerita Dr.<sup>in</sup> Hannelore Daniel**

ehemals Leitung des Lehrstuhls  
für Ernährungsphysiologie  
Technische Universität München

[contact@hdaniel.de](mailto:contact@hdaniel.de)  
[www.hdaniel.de](http://www.hdaniel.de)

---

**Helga Delivuk**

Küchenleitung  
Universitätsklinikum St. Pölten

[helga.delivuk@stpoelten.lknoe.at](mailto:helga.delivuk@stpoelten.lknoe.at)  
[www.stpoelten.lknoe.at](http://www.stpoelten.lknoe.at)

---

**Garnt Dijksterhuis, PhD**

Psychological Scientist  
Food & Biobased Research  
Wageningen University & Research

[garnt.dijksterhuis@wur.nl](mailto:garnt.dijksterhuis@wur.nl)  
[www.wur.nl](http://www.wur.nl)

---

**Helena Engel, MSc**

Ernährungswissenschaftlerin  
Technische Universität München/  
Deutscher Skiverband

[helena.engel@tum.de](mailto:helena.engel@tum.de)  
[www.sg.tum.de/exercisenutrition](http://www.sg.tum.de/exercisenutrition)

---

**Marco van Es, MSc**

Founder  
Bac2nature

[marco.van.es@bac2nature.org](mailto:marco.van.es@bac2nature.org)  
[www.bac2nature.org](http://www.bac2nature.org)

---

**Univ.-Prof. DDr. Johannes Huber**

Facharzt für Frauenheilkunde und  
Geburtshilfe, Autor

[huber@drhuber.at](mailto:huber@drhuber.at)  
[www.drhuber.at](http://www.drhuber.at)

---

**Ass.-Prof. Dr. rer. nat.****Marcel Kwiatkowski**

Institut für Biochemie  
Universität Innsbruck

[marcel.kwiatkowski@uibk.ac.at](mailto:marcel.kwiatkowski@uibk.ac.at)  
[www.uibk.ac.at/biochemistry](http://www.uibk.ac.at/biochemistry)

---

**Manfred Ronge**

Ronge & Partner GmbH  
GV-Austria, Dachverband der  
österreichischen Gemeinschaftsverpfleger

[office@ronge-partner.at](mailto:office@ronge-partner.at)  
[www.ronge-partner.at](http://www.ronge-partner.at)  
[www.gv-austria.at](http://www.gv-austria.at)

---

**Dipl.-Ing.<sup>in</sup> Simone Schiller, MPH**

Geschäftsführung  
DLG-Fachzentrum Lebensmittel

[s.schiller@dlg.org](mailto:s.schiller@dlg.org)  
[www.dlg.org](http://www.dlg.org)

---

**Mag. Dipl.-HTL-Ing. Univ.-Lektor**

**Andreas Schmölzer**  
SAICON Consulting

[info@saicon.at](mailto:info@saicon.at)  
[www.saicon.at](http://www.saicon.at)

---

**Dr. med. Dr. rer. nat. Torsten Schröder**

Internist, Ernährungsmediziner,  
Diabetologe (DDG), Immunologe (PhD)  
Gründer und Chief Medical Officer  
Perfood GmbH

[torsten.schroeder@perfood.de](mailto:torsten.schroeder@perfood.de)  
[www.perfood.de](http://www.perfood.de)

---

**Prof. Dr. rer. nat. habil.****Andreas Schwiertz**

Leitung Forschung und Entwicklung  
MVZ Institut für Mikroökologie GmbH

[andreas.schwiertz@mikrooek.de](mailto:andreas.schwiertz@mikrooek.de)  
[www.mikrooek.de](http://www.mikrooek.de)

---

**Marie Sgraja, BSc**

Ökotrophologin  
Carl von Ossietzky Universität Oldenburg

[marie.sgraja@uni-oldenburg.de](mailto:marie.sgraja@uni-oldenburg.de)  
[www.uol.de](http://www.uol.de)

---

**Dr. Eike Wenzel**

Gründer und Geschäftsführung  
Institut für Trend- und Zukunftsforschung

[eike.wenzel@zukunftpassiert.de](mailto:eike.wenzel@zukunftpassiert.de)  
[www.zukunftpassiert.de](http://www.zukunftpassiert.de)

---

**Prof. Dr. Jan Wirsam**

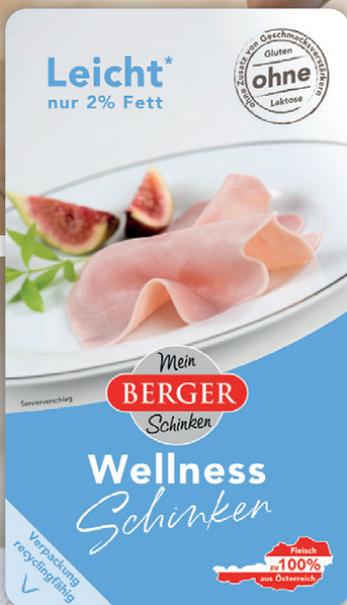
Professor für Operations- und  
Innovationsmanagement  
Hochschule für Technik und Wirtschaft  
Berlin

[wirsam@htw-berlin.de](mailto:wirsam@htw-berlin.de)  
[www.htw-berlin.de](http://www.htw-berlin.de)

---

Mein  
**BERGER**  
Schinken

**NEU**  
Verpackung  
recyclingfähig



Da  
**schmeckt**  
mehr dahinter.

**Bewusste Ernährung  
bei vollem Geschmack.**





Bio, das weiter geht.



Da bin ich mir sicher.



## 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-Bäuerinnen und -Bauern
- ✓ Ohne tropische Öle

Stillen ist das Beste für ein Baby. Säuglingsnahrung sollte nur auf Empfehlung von Kinderärztinnen und -ärzten, Hebammen oder anderen unabhängigen Fachkräften verwendet werden. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Informieren Sie sich  
in unserem exklusiven  
Fachkräftebereich unter  
[zurueckzumursprung.at/  
babywelt](http://zurueckzumursprung.at/babywelt)



# VEÖ-Qualitätssiegel: Qualitative Weiterbildung

Exklusiv für unsere VEÖ-Mitglieder!



- Feierliche Verleihung im Rahmen der Jahrestagung 2022.
- 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](http://www.veoe.org/mitglieder/qualifizierungsprogramm).

# Ein großes Dankeschön an unsere Sponsoren für ihre Unterstützung!



Wir denken weiter.



Bio, das weiter geht.

# Organisatorisches

19. und 20. Mai 2022

**Art der  
Veranstaltung**

Hybridveranstaltung

**Anforderungen  
für die Online-  
Teilnahme**

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

**Anmeldung**

**Präsenz: bis 5. Mai 2022 | Online: bis 16. Mai 2022**

Anmeldungen sind ausschließlich über das **Online-Formular** möglich:  
**[www.veoe.org/termine](http://www.veoe.org/termine)**

TEILNAHMEGEBÜHREN	Präsenz		Online	
	2-Tages- Pass	Frühbucher bis 31.3.2022	2-Tages- Pass	Frühbucher bis 31.3.2022
<b>VEÖ-Mitglied</b>	€ 185,00	€ 160,00	€ 150,00	€ 130,00
<b>VEÖ-Student*in<sup>1</sup></b>	€ 95,00	€ 80,00	€ 75,00	€ 65,00
<b>Partner-Mitglied<sup>2</sup></b>	€ 210,00	€ 180,00	€ 175,00	€ 150,00
<b>Partner-Student*in<sup>2</sup></b>	€ 130,00	€ 110,00	€ 105,00	€ 90,00
<b>Nichtmitglied</b>	€ 280,00	€ 240,00	€ 225,00	€ 195,00
<b>Tagespass 19.5.</b>	€ 160,00	€ 135,00	€ 130,00	€ 110,00
<b>Tagespass 20.5.</b>	€ 140,00	€ 120,00	€ 110,00	€ 95,00

<sup>1</sup> VEÖ-Student\*innenmitglieder

<sup>2</sup> Partnerpreise gelten für Mitglieder: AKE, DGE, ÖGE, SWAN, VDOE,  
Verband der Diätologen Österreichs

Bei Präsenzteilnahme erhalten Sie zusätzlich einen Online-Zugang.

Der 2-Tages-Pass inkludiert die Teilnahme an der Abendveranstaltung am 19. Mai  
(30 Jahre VEÖ – Jubiläumsfeier).

Bei Teilnahme an beiden Veranstaltungstagen werden für das VEÖ-Qualifizierungs-  
programm 2 Fortbildungstage bzw. 16 UE angerechnet. Für Masterstudierende der  
Ernährungswissenschaften wird pro Veranstaltungstag jeweils 1 ECTS im Rahmen der  
Module 9 und 10 angerechnet.

**Anmelde-  
formular**



**Konzeption und  
Organisation**

Arbeitskreis Success

**Technische  
Umsetzung**

room09 Events GmbH  
[www.room09.com](http://www.room09.com)

# Teilnahmebedingungen

## Teilnahme

Die Vergabe der Teilnahmeplätze erfolgt in der Reihenfolge der **Online-Anmeldung auf [www.veoe.org](http://www.veoe.org)**. Eine Anmeldebestätigung erhalten Sie via E-Mail.

Um den Teilnahmeplatz zu sichern, muss die Teilnahmegebühr bis spätestens 7 Tage (bei Online-Teilnahme 3 Tage) vor Veranstaltungsbeginn auf dem Konto des VEÖ einlangen: **ERSTE BANK, IBAN AT84 2011 1000 0982 1163**. Bei späterer Überweisung ist eine Kopie des Überweisungsauftrags bei der Registrierung vor Ort vorzulegen.

Der VEÖ behält sich in Ausnahmefällen erforderliche Änderungen in Bezug auf Programm, Termin, Ort sowie Referent\*innen vor. Für die Richtigkeit der in den Veranstaltungen von Trainer\*innen und Referent\*innen 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 der jeweiligen Referent\*innen 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 der Kund\*innen 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.

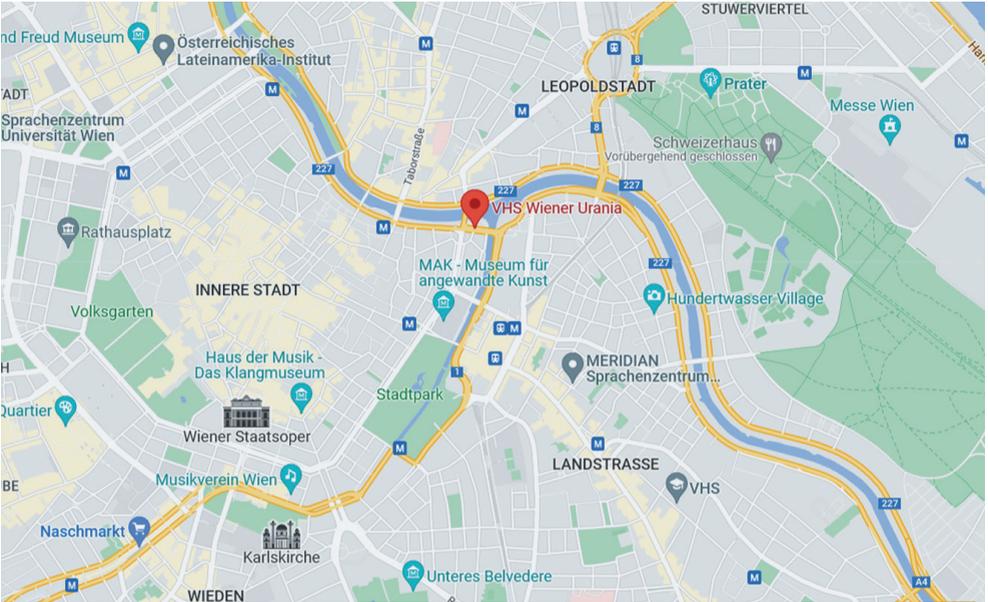
## Hinweis

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

## Online-Teilnahme

Es gelten die Bedingungen für Präsenzveranstaltungen mit folgenden Anpassungen:

- a. Sämtliche Fristen betragen 3 Tage.
- b. Die gesamte Online-Veranstaltung ist urheberrechtlich geschützt und darf nicht (auch nicht auszugsweise) ohne Einwilligung seitens des VEÖ aufgezeichnet oder verbreitet werden.
- c. Die Veranstaltung wird aufgezeichnet, zu internen Dokumentationszwecken gespeichert und den zahlenden Teilnehmer\*innen für einen Zeitraum von 7 Tagen zur Nachschau zur Verfügung gestellt. Die Teilnahme an der Veranstaltung gilt als Zustimmung zur Aufzeichnung.



Lageplan Wiener Urania

## 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](mailto:veoe@veoe.org)

[www.veoe.org](http://www.veoe.org)

## Impressum

Herausgeber und für den Inhalt  
verantwortlich: Verband der Ernährungs-  
wissenschaften Österreichs (VEÖ)

Grundlgasse 5/9, 1090 Wien

Vereinsnummer: ZVR 614746509

Grafik: Peter Chalupnik

Coverillustration: Shutterstock

Lageplan: Google Maps