

EINLADUNG

FACHTAG „Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung“ im Rahmen des Projekts „Forum Österreich isst regional“

für Küchenleitungen, Einkaufsverantwortliche, Lieferant*innen und Fachpublikum

Dienstag, 4. Oktober 2022 von 10:00 – 16:30 Uhr

MuseumsQuartier Wien Ovalhalle

Museumsplatz 1, 1070 Wien

Die Versorgung mit regionalen, saisonalen, klimagerechten bzw. nachhaltigen Lebensmitteln ist eine besondere und verantwortungsvolle Aufgabe. Für kommunale Einrichtungen stellen sich durch internationale Rahmengesetzgebungen und politische Zielsetzungen besondere Herausforderungen.

Wir laden Sie als zentrale Akteur*innen im täglichen Lebensmitteleinkauf zum Austausch in diesem Spannungsfeld ein.

Anmeldung zur Veranstaltung bitte **bis 23. September 2022** unter folgendem Link:
[FACHTAG „Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung“](https://www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional/)

Wir freuen uns sehr auf Ihre Teilnahme!

Bei dem Fachtag sind die zu dem Zeitpunkt geltenden Covid-19 Regelungen einzuhalten.

Weitere Informationen zum Projekt Forum „Österreich isst regional“ finden Sie unter:

www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional/

FACHTAG „Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung“

PROGRAMM

- ab 09:15 Uhr **Registrierung, Besuch der Präsentationsstände**
- 10:00 Uhr **Begrüßung und Eröffnung**
- **Norbert Totschnig**, Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft
 - **Jürgen Czernohorszky**, Land Wien, Landesrat für Klima, Umwelt, Demokratie und Personal
 - **Gerhard Zotter**, Geschäftsführer Bundesbeschaffung GmbH
- 10:20 Uhr **Forum „Österreich isst regional“ und Aktionsplan für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung (naBe): „Die Leitlinien in der öffentlichen Lebensmittel-Beschaffung“**
- **Gerhard Weiner und Team**, naBe-Plattform
- 10:40 Uhr **Stadt Wien: Wien isst G.U.T. und der Klimafahrplan für die Gemeinschaftsverpflegung**
- **Adelheid Sagmeister**, Stadt Wien, MA 22 - Umweltschutz
- 11:00 Uhr **Keynote Speaking: „Klimafreundliche und nachhaltige Ernährung – Beitrag von unterschiedlichen Formen regionaler Ernährung“**
- **Thomas Lindenthal**, Universität für Bodenkultur Wien - Zentrum für Globalen Wandel und Nachhaltigkeit und Forschungsinstitut für biologischen Landbau
- 11:30 Uhr **Publikumsfragen zum Keynote**
- 11:40 Uhr **Marktplatz-Rundschau**
- 12:10 Uhr **Mittagspause und informeller Austausch**
Besuch der Präsentationsstände mit Good Practice Beispielen

13:30 Uhr

Vier Diskussionsrunden parallel (Details im Anhang):

- 1. Rechtliche Aspekte bei der öffentlichen Vergabe von Lebensmitteln**
- 2. Mehr pflanzliche Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung**
- 3. Klimabewertung von Lebensmitteln**
- 4. Wer kocht für uns in Zukunft?
Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung**

15:00 Uhr

Kaffeepause

15:30 Uhr

Highlights der Ergebnisse der Diskussionsrunden

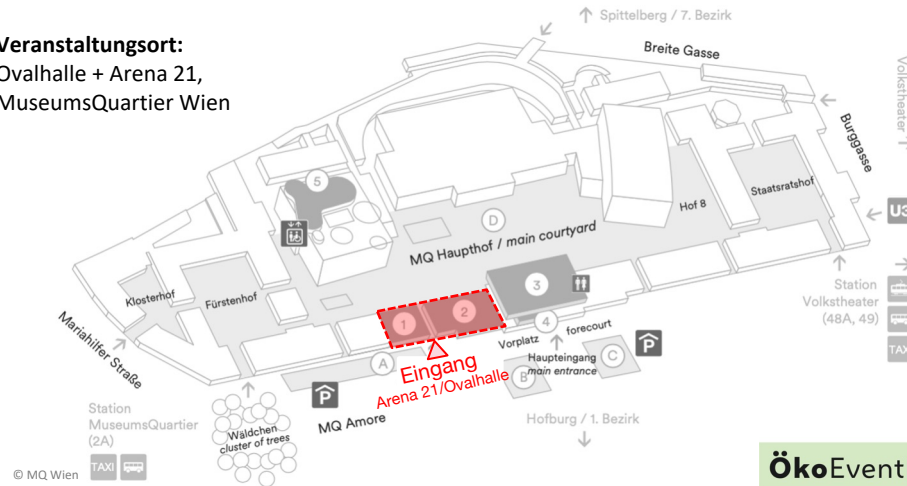
16:10 Uhr

Schlussworte und Ausblick

16:30 Uhr

Ende der Veranstaltung

Veranstaltungsort:
Ovalhalle + Arena 21,
MuseumsQuartier Wien



© MQ Wien

ÖkoEventPLUS

In Wien ist die Umwelt VIP

Stadt
Wien

Die Veranstaltung wird nach **ÖkoEventPlus** ausgerichtet.

Details zu den vier Diskussionsrunden (parallel)

1. Rechtliche Aspekte bei der öffentlichen Vergabe von Lebensmitteln

Moderation und Themenauftritt: **Wolfgang Pointner**, Bundesbeschaffung GmbH

Impulsgeber*innen:

- **Alice Lea Nikolay**, Wirtschaftsuniversität Wien
- **Alexander Mickel**, Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
- **Wolfgang Bartsch**, Stadt Wien, Magistratsdirektion

2. Mehr pflanzliche Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

Moderation und Themenauftritt: **Andrea Ebner-Pladerer** und

Martin Manschein, Forum „Österreich isst regional“

Impulsgeber*innen:

- **Marlene Ott**, Bundesministerium für Landesverteidigung
- **Andreas Rigler**, Wiener Gesundheitsverbund
- **Felix Hnat**, Vegane Gesellschaft Österreich
- **Florian Freiler**, Bundesbeschaffung GmbH

3. Klimabewertung von Lebensmitteln

Moderation und Themenauftritt: **Anna Ollmann**, Stadt Wien, MA 22 - Umweltschutz

Impulsgeber*innen:

- **Hanna Schreiber**, Umweltbundesamt
- **Angelika Tisch**, Interdisziplinäres Forschungszentrum für Technik, Arbeit und Kultur
- **Lisa Ferstl**, Ernährungswissenschaftlerin

4. Wer kocht für uns in Zukunft?

Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Moderation: **Victoria Matejka**, PlanSinn GmbH

Themenauftritt: **Andrea Vaz-König**, Stadt Wien, MA 22 - Umweltschutz

Impulsgeber*innen:

- **Manfred Ronge**, Dachverband der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger
- **Robert Guschelbauer**, Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser
- **Regina Roller-Wirnsberger**, Medizinische Universität Graz
- **Saša Asanović**, Gastgewerbefachschule Wien