

# FACHTAG in der Steiermark

„Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz –  
regional, gesund, nachhaltig“

im Rahmen des Forums „Österreich isst regional“

**Mittwoch, 8. Oktober 2025 von 09:30 – 17:00 Uhr**  
**in der LFS Grottenhof, Krottendorfer Straße 110, 8052 Graz**  
für Küchenleitungen, Einkaufsverantwortliche und Fachpublikum

Die Versorgung mit regionalen, saisonalen und nachhaltigen Lebensmitteln ist eine wichtige und verantwortungsvolle Aufgabe. Für öffentliche Einrichtungen stellen sich dabei besondere Herausforderungen. Wir laden Sie als zentrale Akteurinnen und Akteure im täglichen Lebensmitteleinkauf zum Austausch in diesem Spannungsfeld ein.

Im Rahmen des Fachtages findet auch der „Großküchen-Gipfel“ des Landes Steiermark mit dem Schwerpunktthema Lebensmittelabfallvermeidung statt, welcher von der Initiative United Against Waste durchgeführt wird.

**Anmeldung** zur Veranstaltung bitte bis **24. September 2025** unter diesem Link: [Zur Anmeldung](#)

Veranstaltung wird nach den Kriterien der Green Events Steiermark ausgerichtet. Wir empfehlen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln (z.B. Buslinie 66, Haltestelle Grottenhof). Parkmöglichkeiten vor Ort sind begrenzt vorhanden, kostenpflichtige Parkplätze finden Sie beim Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33 (ca. 10 Minuten Fußweg).

# FACHTAG

## „Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig“

Vormittag

- 09:30 Einlass und Empfang
- **10:00 Beginn des Fachtages**
  - Moderation Sandra Höbel, Landentwicklung Steiermark
- **Begrüßung und Eröffnung durch Ehrengäste**
  - Simone Schmiedtbauer, Landesrätin für Land- und Forstwirtschaft
  - Hannes Saueregger, Direktor LFS Grottenhof
  - Gerhard Zotter, Geschäftsführer Bundesbeschaffung GmbH
  - Norbert Totschnig, Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft (Videobotschaft)
- **Forum „Österreich isst regional“ und naBe-Aktionsplan**
  - Andrea Ebner-Pladerer, Forum „Österreich isst regional“
- **Forschung und Förderung der Lebensmittelkompetenz: Chance und Auftrag für die Zukunft**
  - Sandra Holasek, Medizinische Universität Graz
- **Pause und Besuch der Infostände**
- **Impulse aus dem Land Steiermark**
  - Good Practice aus Steirischen Schulen
  - Franz Gerngroß, Küche Graz
  - Christian Nezmah, Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Steiermark
- **Vom Bedarf zur Versorgung: Die BBG als Einkaufspartner für Lebensmittel im öffentlichen Sektor**

Elmar Ehm und Oliver Klein, Bundesbeschaffung GmbH
- **Lebensmittelabfallvermeidung – Zahlt sich das aus?**
  - Franz Tragner, United Against Waste

# FACHTAG

## „Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig“

- 13:00 Mittagessen und Kennenlernen der Schulküche

### Nachmittag

14:30 Programm mit 2 parallel laufenden Angeboten

- „Großküchen-Gipfel“ des Landes Steiermark zum Schwerpunkt Lebensmittelabfallvermeidung
  - Moderation durch United Against Waste
  - Praxisnahe Inputs zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung
  - Erfahrungsberichte aus Großküchen
  - Interaktive Austauschrunde
  - Regionaler und saisonaler Lebensmitteleinkauf
- „Regional leben - regional essen“ vom Steireracker in den Bioladen
  - Leitung Sandra Holasek, Medizinische Universität Graz
  - Bodenverbrauch
  - Steirische Ernährungspyramide
  - Gesunder Teller
  - Bio-Produkte
- **Schlussworte und Ausblick**
- **17:00 Ende des Fachtages**