



Mehr Infos zu Bio unter
www.bio-austria.at/eu-bio-logo

Küche der Zukunft

Das Symposium 2024

Donnerstag 25.4.2024, 09:30 – 17:00 Uhr
Seminarhaus auf der Gugl
Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Foto: © ZUKUNFT ESSEN/Flora Fellner

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

**ZUKUNFT
essen**


**Bio
AUSTRIA**


Workshops und Referent:innen

Keynote

Veränderung als Chance begreifen: Aufbruch in eine zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung

Vieles ist heute im Wandel. Auch in (Groß)Küchen. Bedürfnisse und Ansprüche der Gäste werden individueller, Forderungen nach Transparenz, Nachhaltigkeit und Regionalität drängender, Lebensmittel- und Energiekosten dynamischer.

In den Küchen laufen die Fäden zusammen. Hier wird über Esskultur, Gesundheit und Wohlbefinden der Gäste und des Planeten verhandelt. Köche und Köchinnen können die Welt zu einem besseren Ort machen.

Workshop 1

Eine Küche die zu euch passt – Anforderungen und Lösungsansätze in der Schulverpflegung

Moderne Schulverpflegung steht vor einer herausfordernden Frage: Wie stellt man sich in Zeiten von Ganztageschulen, steigendem Ernährungsbewusstsein, Energieeinsparungen und Personalmangel zukunftsorientiert auf?

In diesem Workshop zeigen wir Ihnen Lösungen, wie Sie Ihren Betrieb optimieren können. Dabei sind innovative Küchenplanung, moderne Technologien und automatisierte Prozesse unerlässlich, um sich den aktuellen Anforderungen stellen zu können.



Karin Kaiblinger

seit 2005 gutessen consulting
www.gutessen.at

- Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung: Bildungsverpflegung, Betriebsverpflegung, Verpflegung älterer Personen und Menschen mit psychischen Erkrankungen
- Prozessbegleitung und Beratung zur zielgruppenspezifischen Optimierung der Speisenangebote, Qualifizierung und Trainings für Küchenteams
- Partner der ARGE Gemeinschaftsverpflegung www.arge-gemeinschaftsverpflegung.at



Felix Wirthmann

RATIONAL Austria GmbH
Erfahrener Vertriebsleiter für professionelle Küchentechnologie mit einem tiefgreifenden Verständnis für die Bedürfnisse der Gastronomiebranche.



Velimir Sever

GTA GmbH
Geschäftsführer mit Liebe zum technischen Detail und fast 20-Jähriger Erfahrung im Bereich Planung und Küchentechnik.



Workshop 2

Ist Bio wirklich besser? Argumentations-Bootcamp in der Gemeinschafts- verpflegung

In diesem Seminar werden 10 Argumente über Vorteile des Bio-Landbaus und von Bio-Lebensmitteln auf unkonventionelle Art vorgestellt und diskutiert. Diese sollen zu einem besseren Verständnis von ökologischen, sozialen, ökonomischen und gesundheitlichen Wirkungen beitragen, und die Vermittlung der Notwendigkeit eines hohen Bio-Lebensmitteleinsatzes in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen.



Claus Holler

Seine beruflichen Tätigkeiten beschäftigen sich mit dem Thema Ernährung aus unterschiedlichsten Blickwinkeln: Aus wissenschaftlicher Sicht über den Einfluss der Ernährung bei Gesunden und bei Stoffwechselerkrankungen, aus Sicht des Umweltschutzes und aus Sicht der biologischen Landwirtschaft und deren Einfluss auf die Umwelt, Gesellschaft und unsere Gesundheit.

Workshop 3

Zu gut für die Tonne – ungenutztes Potenzial der Speiseabfälle

Will man in der Gemeinschaftsverpflegung Lebensmittelabfall reduzieren, stellt sich sehr schnell die Frage: Wo soll ich anfangen? Die Herausforderungen sind in jeder Großküche unterschiedlich, daher heißt es genau hinschauen! Im Workshop sehen wir uns gemeinsam typische Quellen von vermeidbarem Lebensmittelabfall an, zeigen Ihnen, wie Sie selbst auf die Suche gehen können und welche Maßnahmen Sie setzen können.



Johannes Godler

Johannes Godler arbeitet seit 2023 für United against Waste und betreut dort neben dem MONEYTOR, dem Tool zur laufenden Überwachung des Lebensmittelabfalls in Großküchen, auch Food-Waste-Coach Ausbildungen.



Workshop 4

Von der Ausschreibung bis zum Teller – Erfahrungswerte und Monitoringtools für mehr Bio am Beispiel der WIGEV

Veränderung braucht sinnvolle Planung und stetiges Monitoring, um den Weg kosteneffizient zu gestalten. Erhalten Sie einen Eindruck, was es bedeutet, eine große Institution auf den Weg zu mehr Bio zu schicken und erfahren Sie, was sich auch kleinere Strukturen anschauen können.



Peter Kotzan

Seit über 4 Jahren versucht Peter Kotzan im Wiener Gesundheitsverbund den Spagat aus öffentlichen Richtlinien, unterschiedlichen Klinikküchen, Produktionsweisen und Sichtweisen mit klarer Kommunikation, einer wohl dosierten Prise Digitalisierung und diversen Berechnungsmodellen zu bewältigen. Als strategischer Einkäufer der Lebensmittel für zahlreiche Patient:innen und Mitarbeiter:innen steht das Ziel „Mehr Bio!“ klar an erster Stelle.

Workshop 5

Nicht schon wieder Fischstäbchen: Tipps und Tricks für die Umsetzung eines gesunden, nachhaltigen Speiseplans

Lernen Sie Best Practice Beispiele aus verschiedenen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung kennen, die es geschafft haben, ihren Speiseplan sinnvoll umzugestalten.

Neben praktischen Umsetzungshilfen lernen Sie hier auch die begleitenden Prozesse kennen, die eine erfolgreiche Umsetzung flankiert haben.



Andrea Vaz-König

Pionierin – Unternehmerin – Brückenbauerin – ihr Herz schlägt für Nachhaltigkeit auf allen Ebenen

Nachhaltiges Wirtschaften ist die Grundlage für unsere Zukunftsfähigkeit und die unserer Kinder. Sie begleitet Unternehmen und die öffentliche Hand dabei Lösungen zu entwickeln, die zu Win-Win-Win Lösungen führen – für One Health – die sowohl für die Gesundheit der Menschen, des Ökosystems als auch wirtschaftlich nachhaltig sind.



Das Symposium 2024

Küche der Zukunft

- ab 08:30 Uhr** Einlass und Besuch der Marktstände
09:30 Uhr Eröffnung
09:50 Uhr Keynote
 Karin Kaiblinger, gutessen Consulting
- 10:30 Uhr** Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung für die Bio-Landwirtschaft
 Barbara Riegler, Obfrau BIO AUSTRIA
- 10:45 Uhr** Appetit auf Zukunft – Der Impact einer nachhaltigen Verpflegung
 Anna Strobach, Obfrau und Gründerin ZUKUNFT ESSEN
- 11:05 Uhr** Pause mit Verkostung. Vernetzen. Besuch der Marktstände.
11:25 Uhr Podiumsdiskussion mit inspirierenden Personen aus der Praxis
12:10 Uhr Elevator Pitch der Marktstände
12:40 Uhr Vorstellung der Workshops
13:00 Uhr Mittagspause mit Bio-Verkostung und abschließender Kaffeepause sowie Besuch der Marktstände
- 14:30 Uhr** Start der Workshops
- Eine Küche die zu euch passt – Anforderungen und Lösungsansätze in der Schulverpflegung
 Velimir Sever und Felix Wirthmann, GTA und Rational
 - Ist bio wirklich besser? Argumentations-Bootcamp für die Gemeinschaftsverpflegung
 Claus Holler
 - Zu gut für die Tonne – ungenutztes Potenzial der Speiseabfälle
 Johannes Godler, United Against Waste
 - Von der Ausschreibung bis zum Teller – Erfahrungswerte und Monitoringtools für mehr Bio am Beispiel WIGEV
 Peter Kotzan, Wiener Gesundheitsverbund
 - Nicht schon wieder Fischstäbchen: Tipps und Tricks für die Umsetzung eines gesunden, nachhaltigen Speiseplans
 Andrea Vaz-König, bluem minds
- 16:00 Uhr** Abschluss der Veranstaltung
16:30 Uhr Ausklang Küche der Zukunft – Das Symposium 2024

Organisatorisches



Veranstaltungsort

Seminarhaus auf der Gugl
Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Tagungsbeitrag

Küche der Zukunft – Das Symposium 2024

einschließlich Mittagessen in Bio-Qualität, Pausenverpflegung und Tagungsunterlagen.

	1 Tag
BIO AUSTRIA* oder ZUKUNFT ESSEN Mitglieder	EUR 70,-
Nicht-Mitglieder	EUR 95,-

* Gefördert werden ausschließlich BIO AUSTRIA Mitglieder (landwirtschaftliche Betriebe) und Mitglieder des Vereins ZUKUNFT ESSEN.

Geschäftsbedingungen und Storno siehe www.bio-austria.at/agb-referat-bildung/

Anmeldung unter

<https://www.bio-austria.at/v/konsument/kueche-der-zukunft-das-symposium/>

Anmeldebestätigung, Rechnung und Teilnahmebestätigung erhalten Sie per E-Mail.

Anreise

Die Veranstaltung findet im Seminarhaus auf der Gugl (Auf der Gugl 3, 4021 Linz) statt. Das Seminarhaus ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln (12 Gehminuten vom Bahnhof Linz oder Buslinie 17, 19 und 46 bis Station Johann Straußstraße) gut erreichbar.

Veranstalter



BIO AUSTRIA
Auf der Gugl 3/3. OG,
4021 Linz
T: +43 732 654 884



ZUKUNFT ESSEN
Rappitsch 6
9570 Ossiach
T: +43 681 207 251 64



BIO AUSTRIA-Beratung und -Bildung ist zertifiziert nach EN ISO 9001:2015

Sponsoren

Wir bedanken uns für die Unterstützung!

