



Gesund, Regional & Bio in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie



Informationsveranstaltung für Entscheidungsträger, Küchen- und Betriebsleiter

am **Dienstag, 12. November 2013**

Klagenfurt - Harbacher Straße 70

Diakonie de la Tour - Schloß Harbach, Festsaal

PROGRAMM

- 9:00 – 9:30 **Begrüßung und Einführung**
Grußworte: LH-Stvⁱⁿ und Gesundheitsreferentin Drⁱⁿ Beate Prettner
- 9:30 – 10:30 **Zusammenhänge von Ökologie, Ökonomie, Gesundheit und Soziales in der Gemeinschaftsverpflegung** - Ausblick auf die wirtschaftliche Machbarkeit von Bio in Großküchen mit *best practice* - Beispielen, Claus Holler
- 10:30 – 10:50 **„Bio in der Großküche ist machbar“ - Bericht aus der Praxis:** Karl Grübler, Küchenleiter der Landhausküche St. Pölten
- 10:50 – 11:10 *Pause*
- 11:10 – 12:40 **Ernährungsökologie**, Claus Holler
- 12:40 – 13:40 *Mittagessen*
- 13:40 – 14:00 **Schritte zur erfolgreichen Küche mit Biolebensmitteln**, DI Veronika Gschöpf-Procházka
- 14:00 – 14:20 **Berichte aus der Praxis**, Alois Horn/ Kinderneist; Susanne Zimmermann/ Stadt Villach
- 14:20 – 14.40 **Vorstellung der Gesunden Küche**, Gesundheitsland Kärnten, Ing. Sabine Steiner
- 14:40 – 15:00 *Pause*
- 15:00 – 16:30 **Vorstellung des ÖGE (Österreichische Gesellschaft für Ernährung) - Gütesiegels für eine nährstoffoptimierte Speisenqualität** / Praktische Umsetzung in der Großküche, Mag. Bianca Kraft
- 16:30 – 16:45 **Zusammenfassung, Fragen und Diskussion**

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



lebensministerium.at