



Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logo
unter bio-austria.at/EU-Bio-Logo



Einladung zur Tagung

Bio kann mehr –

*Regional, biologisch & einfach gut
in der Außer-Haus-Verpflegung*

KÜCHE
TRIFFT BIO

Montag, 15. Mai 2023

12:30 – 17:00 Uhr

In der Landwirtschaftskammer OÖ

Großer Saal, 1 UG

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



Bio kann mehr

Wo außerhalb der eigenen vier Wände zubereitete Lebensmittel auf Menschen treffen, um sie zu verköstigen und zu verpflegen, darf auch die Frage gestellt werden, woher diese kommen und wie diese hergestellt wurden. Immerhin geht es in Österreich um Mengen für 3,5 Mio. Essen täglich.

Die Strukturen und Praktiken der weltweiten Lebensmittelproduktion haben einen Punkt erreicht, an dem die Nachfrage nach Transparenz zunehmend lauter wird. Mit der bevorstehenden Verpflichtung zur Herkunftskennzeichnung für ausgewählte Produktgruppen bietet die Politik eine Lösung in die richtige Richtung. Auch das Vertrauen, das Konsumentinnen und Konsumenten Bio-Lebensmitteln entgegenbringen, fußt nicht zuletzt auf der durchgängigen Qualitätssicherung. Damit zählen Bio-Lebensmittel zu den sichersten Lebensmitteln. Die Tagung liefert uns den Hintergrund zu deren gewichtigen Vorteilen, die auch unseren Ansprüchen an die Zukunft in vielerlei Hinsicht gerecht werden. Einblicke in die Praxis zeigen, warum Bio in Küchen sinnvoll und wie es machbar ist. Und schließlich ergänzt der Blick auf den Teller, wie Lebensmittel idealerweise zusammengestellt werden, um uns gut zu tun.



Referenten



DI Christian Jochum

Experte für die Wertschöpfungskette,
Referatsleiter Agrarvermarktung und Sonderkulturen,
Landwirtschaftskammer Österreich



Mathias Gorfer

Großküchentberater,
ehem. Küchenleiter eines Sozialzentrums,
Bio-Botschafter



DI Dr.nat.techn. Thomas Lindenthal

Experte für Klimaschutz und Nachhaltigkeitsbewertung
von Lebensmitteln (FIBL Österreich und Zentrum für
Globalen Wandel und Nachhaltigkeit BOKU, Wien)

Programm

12:30 Herzlich Willkommen!

Eröffnung und Begrüßung

13:00 durch LR Michaela Langer-Weninger, Vizepräsident LK OÖ ÖR Karl Grabmayr und die designierte BIO AUSTRIA Bundesobfrau Mag. Barbara Riegler

13:30 **Klima im Wandel:** Durch Bio-Lebensmittel die CO₂-Bilanz verbessern
DI Dr.nat.techn. Thomas Lindenthal

14:15 **Bio ist machbar:** Wie schaffe ich 30 %, 60 % oder sogar 90 % Bio?
Mathias Gorfer, Großküchenberater

15:00 PAUSE

15:15 **Bekenntnis zur Herkunft:** Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Großküchen und Kantinen – Was bedeutet das?
DI Christian Jochum, Landwirtschaftskammer Österreich

15:45 **Bio für meine Küche:** Wie kann es gelingen?
Birgit Waldenberger, BIO AUSTRIA Oberösterreich

16:00 **Bio trifft Küche:** Mit heimischen Bio-Lieferanten in Kontakt treten

17:00 Ende



Informationsveranstaltung

Bio kann mehr –

*Regional, biologisch & einfach gut
in der Außer-Haus-Verpflegung*



Montag, 15. Mai 2023

12:30 – 17:00 Uhr

In der Landwirtschaftskammer OÖ
Großer Saal, 1 UG

Landwirtschaftskammer Oberösterreich,
Auf der Gugl 3, 4021 Linz; vom Hauptbahnhof Linz
zu Fuß in ca. 10 min erreichbar

Moderation:

Birgit Waldenberger

Anmeldung zur Tagung:

Bis spätestens 11. Mai 2023

bei BIO AUSTRIA Oberösterreich

oberoesterreich@bio-austria.at

oder 050 6902 1420

www.bio-austria.at/oberoesterreich

Küche trifft Bio

Präsentation und Verkostung von Bio-Lebensmitteln regionaler Landwirte und Verarbeitungsbetriebe vor Ort. Wir laden Sie herzlich ein, mit heimischen Lieferanten in Kontakt zu treten.