

Einladung
zur Tagung



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

Neues wagen – Regionales, biologisches & genussvolles Essen in der Außer-Haus-Verpflegung

**Dienstag,
25. November 2025**

13:00 – 17:00 Uhr
HBLA Elmberg
4040 Linz

KÜCHE
TRIFFT BIO

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

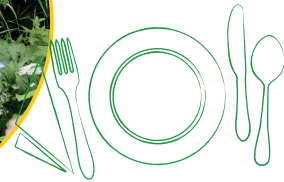
Neues wagen

In der Gemeinschaftsverpflegung haben wir täglich die Aufgabe, unter oft knappen personellen und finanziellen Ressourcen eine gesunde, nachhaltige und genussvolle Mahlzeit anzubieten. Doch Essen ist mehr als reine Nahrungsaufnahme – es ist eine Zeit des Auf-tankens, der Begegnung und der Wertschätzung.

Wie können wir mit neuen Ideen die Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung auf ein höheres Niveau heben? Welche Rolle spielen dabei heimische Bio-Lebensmittel oder die gesunde Ausrichtung von Speiseplänen? Und warum sind Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung heutzutage kein „nice to have“ sondern ein „must have“?

Gehen Sie mit uns einen Schritt weiter und wagen Sie Neues. Werden Sie Teil von Lösungen, die wir für unsere Zukunft dringend brauchen.

Impulsgeber



Ludwig Gruber

Der Tiroler Unternehmensberater und Touristiker engagiert sich seit Jahren für eine nachhaltige Wirtschaft und die Entwicklung regenerativer Konzepte in unterschiedlichen Branchen. Von ihm wurden die BIO HOTELS gegründet und 20 Jahre entwickelt. Sein jüngstes Projekt ist ein Kundenbindungsprogramm im deutschen Naturkostfachhandel.



Programm

13:00 Herzlich Willkommen!

Begrüßung

13:15 Agrarlandesrätin Michaela Langer-Weninger
Obfrau Magdalena Barth, BIO AUSTRIA OÖ

Küche mit Haltung

13:45 Vertrauen und Beziehungen sind die wichtigsten Zutaten
Ludwig Gruber – Tiroler Unternehmensberater und Touristiker

Auszeichnung der ersten Zukunftsküche

14:30 Verleihung der BIO AUSTRIA GOLD-Partner Tafel

14:45 Pause mit „Küche trifft Bio“ Austausch

Frisch, bio und genussvoll – aber billig, bitte!

Podiumsdiskussion über Ansprüche, Realität und Zukunftsperspektiven in der Gemeinschaftsverpflegung

Karin Anreiter – Wirtschaftsleitung HBLA Elmerberg

Magdalena Barth – Obfrau BIO AUSTRIA OÖ

Manfred Ecker – ehem. Küchenleiter Bezirksalten- & Pflegeheim Gaspoltshofen

Johann Gaisberger – Direktor Bioschule Schlögl

Ludwig Gruber – Tiroler Unternehmensberater & Touristiker

Birgit Heidlberger – Projekt Gesunde Küche Land OÖ (angefragt)

Andrea Vaz-König – desig. Obfrau Verein Zukunft Essen

Küche der Zukunft Challenge

16:15 Das Projekt für zukunftsfitte Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung stellt sich vor

Birgit Waldenberger, BIO AUSTRIA OÖ

Auszeichnung der ersten Zukunftsküchen

16:30 Verleihungen der Küche der Zukunft Challenge Urkunden

16:45 „Küche trifft Bio“ Austausch
und gemütlicher Ausklang



Informationsveranstaltung

Neues wagen –

Regionales, biologisches & genussvolles Essen
in der Außer-Haus-Verpflegung



Dienstag, 25. Nov. 2025

13:00 – 17:00 Uhr

HBLA Elmberg

Elmbergweg 65

4040 Linz

Parkplätze beim Schulareal

Moderation:

Stefanie Moser und Birgit Waldenberger
BIO AUSTRIA Oberösterreich

Anmeldung zur Tagung:

E-Mail: oberoesterreich@bio-austria.at
oder Telefon: 050/69021420

**RASCHE
ANMELDUNG
EMPFOHLEN**

Kosten

Tagung: € 10,-/ Person inkl. Pausenverpflegung · Schüler:innen und Teilnehmer:innen des Projekts Küche der Zukunft Challenge sind frei.