

**Von der Essstation zum nachhaltigen
Genusstempel – Wie kann eine nachhaltige
Gemeinschaftsverpflegung gelingen?**

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IM UMBRUCH

Tischgespräch mit VertreterInnen aus der
Gemeinschaftsverpflegung über Erfolgsrezepte
für die Praxis



04.11.2021

Donnerstag



14:00

15:30



Online



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IM UMBRUCH

EINLADUNG

Immer mehr Menschen essen außer Haus – die Ansprüche an die Qualität der Verpflegung steigen. Die richtige Ernährung ist ein emotional diskutiertes Thema und eine Folge ist, dass auch die Erwartungen an die Gemeinschaftsverpflegung höher geworden sind.

Nachhaltigkeit spielt zunehmend eine Rolle. Neben Regionalität, Saisonalität und Bio-Lebensmittel ist besonders auch die Fleischreduktion und die Senkung des Lebensmittelabfalls von Bedeutung.

Der **Ernährungsrat Wien** lädt ein zu einem Online-Tischgespräch mit VertreterInnen & PraktikerInnen der Gemeinschaftsverpflegung über Nachhaltigkeit im eigenen Betrieb. Sie erzählen über Vorteile und Herausforderungen bei Umstellungsprozessen und stehen für Fragen zur Verfügung!

MODERATION

Michaela Russmann – Die BiowirtInnen

GÄSTE

Alexander Gadjaj – BUWOG Kantine

Alexander Ive – ibis acam Bildungs GmbH

Sascha Asanovic – Gastgewerbefachschule Wien

Christina Schmidt – Krankenhaus Hietzing



Bitte um **Anmeldung bis zum 31.10.2021** unter:

<https://ernaehrungsrat-wien.at/anmeldung-gemeinschaftsverpflegung-im-umbruch/>

