



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**




Kooperation

Küche der Zukunft

Von Juli 2023 bis Juni 2027 setzen BIO AUSTRIA und ZUKUNFT ESSEN im Rahmen der LE-Förderung das Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung? Das geht!“ um.

Die Projektpartner:innen



ZUKUNFT ESSEN ist das österreichweite Kompetenzzentrum für gutes Schulessen. Der Verein begleitet und unterstützt Gemeinden, Küchen, Schulen, Kindergärten und Eltern auf dem Weg zu einer rundum guten Verpflegung für Kinder und Jugendliche. Schwerpunkte sind Prozessbegleitung, Change Management, Beratung sowie die Großküchen der Zukunft.



BIO AUSTRIA ist der Verband der österreichische Biobäuer:innen und bietet ein österreichweites Berater:innennetzwerk für Großküchen. Neben Beratungen unterstützt der Verein auch durch eine umfassende individuelle Suche nach Lieferant:innen, Schulungen, Bewusstseinsbildung für Konsument:innen, Workshops, Exkursionen und Veranstaltungen zum Thema Bio in Großküchen.

Unsere Projektziele:

- Machbarkeit von Bio in der Gemeinschaftsverpflegung aufzeigen
- Bewusstseinsbildung für die Umsetzbarkeit einer ökologisch nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung mit Schwerpunkt Schul- und Kindergartenverpflegung
- Praxisnahe Vermittlung von Kompetenz bei der Ernährungswende in Großküchen

Wozu eigentlich mehr Bio?



Bio bringt's! Bio schont unsere Umwelt, das Klima und fördert die Artenvielfalt. Österreich ist Spitzenreiter in Sachen Bio: Auf 27 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen werden hochwertige Lebensmittel nach den EU-Bio-Standards hergestellt. Zudem sind Bio-Lebensmittel frei von Gentechnik und Biohöfe und Verarbeitungsbetriebe werden jährlich von unabhängigen Kontrollstellen kontrolliert.

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



„Täglich versorgen Großküchen in Österreich rund zwei Millionen Menschen mit Mahlzeiten. Außerdem wird in keinem anderen Land der EU so ein großer Anteil der landwirtschaftlichen Flächen biologisch bewirtschaftet wie bei uns. Unser breites Netzwerk von Biohöfen, Verarbeitung, Handel und Gastronomie bietet eine umfassende Vielfalt und regionale Verfügbarkeit österreichischer Bio-Lebensmittel, die auch über die Grenzen unseres Landes hinaus geschätzt und nachgefragt werden. Zeigen wir gemeinsam die Vielfalt österreichischer Bio-Lebensmittel am Feld sowie am Teller! Großküchen haben hierbei eine besondere Hebelwirkung. Eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung, am besten mit Bio-Lebensmitteln, in der Gemeinschaftsverpflegung ist essenziell für die Gesundheit der Menschen und des Planeten. Mit der Küche der Zukunft möchten wir Ihnen gemeinsam mit ZUKUNFT ESSEN das richtige Werkzeug für die nächsten Schritte hin zu einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Gemeinschaftsverpflegung in die Hand geben, zum Austausch anregen und bestenfalls den Bio-Funken zum Überspringen bringen. So können immer mehr herausragende Beispiele im ganzen Land zeigen, dass eine zukunftsorientierte Gemeinschaftsverpflegung machbar ist und großen Mehrwert bringt.“

Barbara Riegler, Obfrau BIO AUSTRIA



„Bereits früh morgens stehen im ganzen Land tausende Köch:innen in Küchen und versorgen von Jung bis Alt. Vor den Töpfen stehen Menschen mit einer Philosophie und Leidenschaft, vieles wird von Hand gemacht, viel mit frischen Zutaten gekocht. Und in jeder Küche steckt enormes Potenzial für unsere Zukunft. Wie in unseren (Groß)Küchen gekocht wird, bestimmt maßgeblich mit, wie Lebensmittel hergestellt werden und wie wir essen. Gutes Essen kann Klimaschutz, Umweltschutz, Gesundheitsprävention, Genuss, Freude und Wertschätzung für Mensch und Tier fördern. In Ihren Händen, geschätzte Teilnehmer:innen, liegt der Schlüssel für eine gute Zukunft: Sie können gutes Essen für alle möglich machen. In Ihren Gemeinden, Küchen, Schulen, Kindergärten, Einrichtungen, Produktionen - Schritt für Schritt, mit ein wenig Mut, Freude und Zuversicht. Sind Sie bereit für eine genussvolle Ernährungswende? Wir unterstützen Sie bei Ihrem nächsten Schritt, egal, wo Sie gerade stehen. Gemeinsam mit BIO AUSTRIA bieten wir Ihnen gebündelte Expertise als ein Rundumpaket an. Wir freuen uns, wenn Sie Teil der Küche der Zukunft sein wollen.“

Anna Strobach, Obfrau ZUKUNFT ESSEN

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. Köch:innen 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 für die 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

In seiner beruflichen Tätigkeit beschäftigt sich Claus Holler mit dem Thema Ernährung aus unterschiedlichsten Blickwinkeln: Aus wissenschaftlicher Sicht über den Einfluss der Ernährung bei Gesunden und bei Stoffwechselerkrankungen, aus Sicht des Umweltschutzes, 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 (WIGEV) den Spagat aus öffentlichen Richtlinien, unterschiedlichen Klinikküchen, Produktionsweisen und Sichtweisen mit klarer Kommunikation, einer wohllosierten 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

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

Nachhaltiges Wirtschaften ist die Grundlage für unsere Zukunftsfähigkeit und die unserer Kinder. Andrea Vaz-König begleitet Unternehmen und die öffentliche Hand dabei, Lösungen zu entwickeln, die zu Win-Win-Win Lösungen führen – und laut One Health-Ansatz 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 Austria GmbH
 - 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



Küche der Zukunft – Die Challenge

Der Schutz unserer Umwelt sowie gesunde und nachhaltige Ernährung rücken immer stärker in den Fokus. Immer mehr Menschen erkennen daher, wie wichtig die Gemeinschaftsverpflegung für uns ist. Wie gelingt es uns gemeinsam mit Großküchen, die täglich Millionen von Portionen zubereiten, die Weichen Richtung Zukunft zu stellen?

Nächste Schritte zur Küche der Zukunft

BIO AUSTRIA und ZUKUNFT ESSEN haben sich genau diesen Herausforderungen angenommen und begleiten in den Bundesländern Wien, Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark und Kärnten insgesamt 25 Großküchen mit dem Schwerpunkt Schule und Kindergarten auf ihrem Weg zur Küche der Zukunft.

Bio-Anteil steigern und mehr Nachhaltigkeit etablieren

Durch das umfassende Beratungsprogramm „Küche der Zukunft - Die Challenge“ wird in den Küchen der Bio-Anteil auf das nächste Level gebracht, Lebensmittelabfälle weiter reduziert, mehr pflanzliche Gerichte etabliert und das bäuerliche Netzwerk ausgebaut.

Werkzeugkasten für die Umsetzung

Die Challenge-Teilnehmer:innen erhalten vor Ort Beratung durch erfahrene Berater:innen von BIO AUSTRIA und ZUKUNFT ESSEN. Neben der Chance, sich als Vorreiter:in einer nachhaltigen Küche zu positionieren, erhalten die Küchen auch praktische Unterstützung in Form von Workshops, Vernetzungstreffen und einer Erweiterung des Lieferant:innen-Netzwerks. Für alle, die bereit sind, sich auf den Weg zur Küche der Zukunft zu machen, bietet dieses Programm eine wertvolle Möglichkeit. Holen Sie sich kompetente Begleitung und Beratung bei Veränderungsprozessen, Unterstützung bei Kommunikation nach innen und außen und vieles mehr.

Anmeldung und Kosten

Wir freuen uns, Ihnen durch die Förderung die Teilnahme um € 995 pro Betrieb ermöglichen zu können – der tatsächliche monetäre Wert beläuft sich auf € 4.995 pro Betrieb. Das Programm wird unterstützt durch Mittel von Bund, Ländern und der Europäischen Union. Die Vergabe der Fixplätze erfolgt nach einem persönlichen Gespräch im Juni 2024.

Interessiert? Dann melden Sie sich bei uns unter www.gutes-schulessen.at/challenge



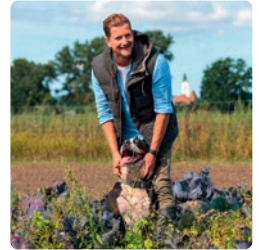
Unsere Unterstützer:innen



Biohof Achleitner

Wir vom Biohof Achleitner handeln mit 100% biologisch erzeugtem Obst und Gemüse seit knapp 30 Jahren. Mit unseren Lieferant:innen pflegen wir langjährige, faire, persönliche Partnerschaften auf Augenhöhe. Obendrein produzieren wir in der eigenen Landwirtschaft auf knapp 100 Hektar Land über 35 verschiedene Gemüsesorten. Die große Auswahl an regionalen Produkten ergänzen wir mit einem Vollsortiment aus dem nächstliegenden Anbaugebiet im Ausland – auch hier von langjährigen Partnerschaftsbetrieben.

www.biohof.at



BIOGAST

Seit 1999 sind wir von BIOGAST der führende Anbieter hochwertiger Bio-Lebensmittel in Österreich. Durch unser umfassendes Bio-Vollsortiment und unsere starke Bio-Kompetenz haben wir uns zum Bio-Spezialisten für Gastronomie und Großverbraucher:innen entwickelt. Kontinuierliches Wachstum und höchste Zufriedenheit unserer Kund:innen sind der Lohn für unsere Arbeit im Bio-Sektor. Mit unserer jahrelangen Erfahrung bieten wir maßgeschneiderte Lösungen zur idealen Umsetzung von mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung.

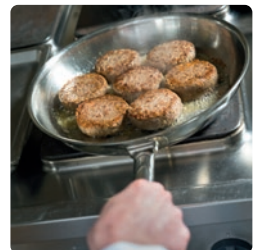
www.biogast.at



BioMenü – kleiner Esser, große Entwicklung!

Wir sind Österreichs einziger Kinder-Caterer der 100% Bio liefert. Echte Regionalität, Frische und die Inklusion jedes einzelnen Kindes sind unsere Kompetenz. Von 100% Sonnenstrom bis hin zu Geschirr und Logistik: sehr nachhaltig und leistungsfähig für alle. Ein Miteinander auf Augenhöhe, Top-Qualität und Zuverlässigkeit garantieren Ihren kulinarischen Erfolg!

www.biomenue.at



Unsere Unterstützer:innen



Contento

Unter der Marke Contento bietet die SIMACEK GmbH nachhaltige Verpflegung und Caterings. Unser Herzstück ist die saisonale und regionale Küche mit besonderem Fokus auf Qualität und Gesundheitsbewusstsein. Mit über 30 Jahren Erfahrung verwöhnen wir Bildungs- und Pflegeeinrichtungen, aber auch Kindergärten täglich mit frischen, gesunden und leckeren Gerichten – mobil als auch am Standort selbst.

www.contento.at



Die Eiermacher

Als innovatives Unternehmen bieten wir den Kund:innen höchste Qualität bei gleichzeitig besten Bedingungen für unsere Tiere. Wir sind die größte Brüterei für Bio-Mastküken in Österreich und Vorreiter für die Bio-Ei-Produktion in Österreich. Für unser Projekt „Bio Junghahn“, das wir 2014 gestartet haben, muss kein männliches Küken mehr sterben, sondern es wird stattdessen aufgezogen. Bei unserem Projekt „Bio Ente aus Österreich“, sind wir europaweit die Einzigen, die Bio-Enten unter diesen hohen Standards halten.

www.eiermacher.at, www.bio-ente.at



Unsere Unterstützer:innen



gastro total – we create kitchens.

Wir sind einer der führenden Großküchenhersteller:innen und Gastronomieausstatter:innen im deutschsprachigen Raum. Seit über 50 Jahren planen und produzieren wir komplexe Gastro-, Großküchen-, Bar- und Freeflow-Anlagen. Zu unseren Kund:innen zählen wir kleine und große Restaurants und Hotels, Krankenhäuser, Betriebsrestaurants namhafter Großfirmen und Schulen, die von der Qualität unserer Küchen und unserem Service überzeugt sind. Wir sind gastro total.

www.gastrototal.com



GOURMET Kids

Wir von GOURMET Kids kochen für Kindergärten und Schulen und achten auf einen hohen Bio-Anteil. Als BIONier in der Gemeinschaftsverpflegung sind wir mit unserer Küche seit 1997 Bio-zertifiziert. Seitdem haben wir unser Angebot laufend erweitert. Heute kommen mehr als 50 Prozent unserer Zutaten aus biologischer Landwirtschaft und wir bieten 140 verschiedene Bio-Speisen an. Weil Kinder Kinder sind!

www.gourmet-kids.at



Haubis: Österreichische Brotkultur in höchster Qualität!

Seit über 100 Jahren bilden handfeste Werte die Basis für das Familienunternehmen in 5. Generation aus Petzenkirchen, welches wichtiger regionaler Arbeitgeber ist. Seit 1902 hat sich das Unternehmen Bedeutendes bewahrt: Die österreichische Backkultur. Dies gelingt mit bewährten Rezepturen, einem größtmöglichen Anteil an Handarbeit und mit ausgesuchten Zutaten: vor allem mit Getreide und Mehl aus Österreich!

www.haubis.com





HÖLLINGER

From nature with love!

Seit über 25 Jahren ist Höllinger bekannt für seinen naturtrüben Apfelsaft aus der Steiermark. Heute finden sich neben dem regionalen Sortiment über 40 Bio-Artikel. Die Grundwerte Einfachheit, Natürlichkeit und Beweglichkeit spiegeln sich in den einfachen sowie köstlichen Rezepturen ohne künstliche Zusätze wider. Den vollen Geschmack der Natur bringt Höllinger direkt ins Glas – so köstlich wie frisch vom Baum!

www.hoellinger-juice.at



JA ZU NAH – vom Hof in die Küche. 100% österreichische Herkunft garantiert!

JA ZU NAH ermöglicht es Großküchen, eine regionale und saisonale Produktvielfalt von heimischen Landwirt:innen einfach online zu bestellen. JA ZU NAH verspricht nachvollziehbare Preise und echte Nachhaltigkeit für alle. Unsere Vision ist es, Großküchen eine regionale und frische Produktvielfalt anzubieten, sodass mehr Wertschöpfung in Österreich bleibt.

www.jazunah.at



Unsere Unterstützer:innen



Nahtürlich Bio

Die ARGE NahtürlichBIO ist eine Kooperation aus drei Bio-Pionieren - Biobäuerliche Vermarktung, Sonnberg Biofleisch und Bersta. Durch jahrzehntelange Erfahrung in der Vermarktung von BIO-Lebensmitteln werden Küchen bei der Erhöhung des BIO-Anteils unterstützt: „BIO funktioniert und rechnet sich – wir sichern die Versorgung und unterstützen mit hochwertigen BIO-Lebensmitteln, insbesondere BIO-Fleisch.“

www.nahtuerlichbio.at



Bio Kartoffel Niedermayer

Bei Bio Kartoffel Niedermayer werden aus den hervorragenden Bio-Erdäpfeln beste und küchenfertige Erdäpfel-Produkte hergestellt. Unsere Kunden aus allen Bereichen der Gastronomie werden täglich zuverlässig beliefert. Zusammen mit der angeschlossenen eigenen Bio-Landwirtschaft und langjährigen Bio-Lieferant:innen garantieren wir ganzjährig beste Qualität und Liefersicherheit.

www.bio-kartoffel.at



RATIONAL

Das Unternehmen ist weltweit führend in der Entwicklung und Herstellung von intelligenten Küchengeräten für professionelle Anwendungen. Unsere innovativen Lösungen verbessern Effizienz, Qualität und Vielseitigkeit in der Gastronomie. Mit unserem Engagement für Spitzenleistung unterstützen wir Küchen weltweit dabei, ihre Ziele zu erreichen.

www.rational-online.com



Unsere Unterstützer:innen



Sonnentor

Wir von SONNENTOR sind stolz auf die Pionier-Rolle unseres Unternehmens. Schon seit 1988 begeistern wir mit biologischen Tees, Kräutern und Gewürzen. Was als ein-Mann-Unternehmen begann, ist inzwischen auf rund 900 Produkte und mehr als 500 Mitarbeitende angewachsen. Auch heute noch stehen Tees, Kräuter und Gewürze im Fokus, das Sortiment umfasst inzwischen aber auch Sirup, Kekse oder ätherische Öle.

www.sonnentor.com



Transgourmet Österreich GmbH

Das Unternehmen ist ein Großhandelspartner für Gastronomie, Hotellerie und Gewerbetreibende. Seit über 60 Jahren bieten wir als Unternehmen hochwertige Produkte an. Mit 15 Standorten und einem Sortiment von 27.000 Artikeln ist das Unternehmen Marktführer in der Branche. Dazu gehören die Kaffeerösterei JAVAREI, Transgourmet Trinkwerk, Transgourmet Cook und Gastro Profi.

www.transgourmet.at



Fotos: © Achleitner, Biogast, BioMenü, Contento, Eiermacher GmbH, Gastrototal, Gourmet, Haubis, Höllinger, Ja zu Nah, NaHtürlich Bio, Niedermayer, Rational, Sonnentor, Transgourmet/Maislinger

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

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 20 16 26 63



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

KÜCHE DER ZUKUNFT - DIE CHALLENGE



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

Das umfassende Beratungspaket bringt Eure Küche auf das nächste Level und macht Euch zukunftsfit für kommende Herausforderungen!

Neue Wege in Eurer Großküche

- Mehr Bio am Teller
- Weniger Lebensmittelabfall
- Mehr Gemüse am Speiseplan
- Mehr Lieferanten aus Eurer Nähe

KÜCHE DER
DIE CHALLENGE
ZUKUNFT



JETZT BEWERBEN!

**UND DEN NÄCHSTEN
SCHRITT IN RICHTUNG
KÜCHE DER ZUKUNFT
MACHEN!**



GUTES-SCHULESSEN.AT/CHALLENGE

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

Eine Kooperation von

