

Seminarinhalte

Veranstalter



Do-it-Yourself liegt im Trend: Ob Einkochen, Einmachen oder Brotbacken, ab dem Einkauf liegt die Verantwortung für den sicheren Genuss in den eigenen Händen. Fehler beim Transport und Lagerung, Verarbeitung oder Zubereitung können dazu führen, dass ein an sich sicheres Lebensmittel ungenießbar wird. Doch wie lassen sich lebensmittelbedingte Infektionen vermeiden? Wie können Lebensmittelverunreinigungen verhütet werden?

Der Klimawandel, steigende Energie- und Lebensmittelpreise sowie internationale Spannungen haben sich auch auf unsere Ernährungssicherheit ausgewirkt. Angesichts dessen ist der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln wichtiger denn je: Verschwendung schadet der Geldbörse und der Umwelt!

Die Vermittlung von Ernährungskompetenz gilt als wichtige Maßnahme bei der praktischen Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie in Österreich, denn zum klimabewussten Einkauf und zu einer ausgewogenen, vielseitigen Ernährung aufzufordern, reicht nicht aus. Gerade sozio-ökonomisch Benachteiligte ernähren sich weniger ausgewogen und sie sind häufiger übergewichtig und adipös. Welche Maßnahmen sind effektiv und schaffen eine nachhaltige positive Veränderung?

Was kann der/die Einzelne tun?

Österreichische Gesellschaft für Ernährung

Kooperationspartner

- Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
- Universität Wien, Dep. f. EW
- AGES
- Gesundheitsfonds Steiermark
- Fachhochschule Wieselburg

Zielgruppen

- Ernährungswissenschaftler:innen
- Diätolog:innen
- Lebensmittel- u. Biotechnolog:innen
- Lebensmittelproduktentwicklung
- Public Health, Ernährungsbildung
- Studierende

Rückfragen / Kontakt

ÖGE, c/o AGES Bürotrakt WH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
Tel.: +43 1 7147193
E-Mail: info@oege.at
www.oege.at



ÖGE SEMINAR
**DAHEIM KOCHEN
GESUND - SICHER
KLIMAAKTIV**

Online Meeting

Di, 13. Dez. 2022
15:00 - 17:00 UHR

Programm

15:00 - 15:10 Uhr

Eröffnung und Begrüßung

Univ.-Prof. Dr. Karl-Heinz Wagner

ÖGE Präsident / Mag.^a Alexandra Hofer, ÖGE

Moderation

Assoc.-Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Regine Schönlechner

Universität für Bodenkultur Wien, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, Vizepräsidentin ÖGE

Vortragende

15:10 - 15:30 Uhr

Aktuelle Themen rund um die Lebensmittelsicherheit im Haushalt

DI Johann Steinwider

Leitung Fachbereich DSR

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit AGES

15:30 - 15:55 Uhr

Mahlzeitenplanung, Einkauf und Umsetzung – Einsparungspotenziale und Nachhaltigkeitsaspekte

Mag.^a Martina Karl-Steiner

Fach- und Koordinationsstelle Ernährung Gesundheitsfonds Steiermark

Programm

15:55 - 16:10 Uhr

Evidenzbasiertes Tellermodell – praktisch in Rezepte umgesetzt

Mag.^a Judith Benedics

Sektion VII – Öffentliche Gesundheit und Gesundheitssystem,

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

16:10 - 16:40 Uhr

Lebensmittelproduktion und -verarbeitung im Haushalt, Gewerbe und der Industrie

DI Dr. Gernot Zweytick,

Leiter Masterstudiengang

Lebensmittelproduktentwicklung & Ressourcenmanagement, FH Wieselburg

16:40- 17:00 Uhr

Diskussion, Fazit und Verabschiedung

Anmeldung

<https://www.oege.at/event/oege-seminar-daheim-kochen-sicher-nachhaltig-und-energiesparend/>



ÖGE Mitglied	€ 0,-
Partner Mitglied	€ 35,-
Partner Mitglied Studierende	€ 20,-
Nichtmitglied	€ 40,-
Nichtmitglied Studierende	€ 25,-

Die Partnerpreise gelten für Mitglieder von: VEÖ, AKE, Verband der Diätologen Österreichs. Ermäßigungen können nur gegen Vorlage eines Nachweises bei der Anmeldung gewährt werden.

Teilnahme und Stornobedingungen:

Eine Teilnahmebestätigung erhalten Sie bei Ihrer Registrierung am Tag der Veranstaltung. Bitte um Überweisung der Teilnahmegebühr bis 20. Jänner 2022. Bei Stornierung Ihrer Anmeldung nach dem 21. Jänner 2022 wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Im Krankheitsfall kann eine Rückerstattung der Teilnahmegebühr nur gegen Vorlage einer ärztlichen Bestätigung erfolgen.