

UMBESA

Nachhaltiger Speiseplan - kein Problem?!

Das Projektteam lädt recht herzlich zur Präsentation der Ergebnisse ein:

Mittwoch, 8. Oktober 2014, 13 bis 17 Uhr, anschließend BIO-Bufferet
Festsaal des Akademischen Gymnasiums
Beethovenplatz 1, 1010 Wien

Ob und wie ein nachhaltiger Speiseplan in der Großküchenpraxis umgesetzt werden kann, wird in dieser Veranstaltung erläutert. Die Vorteile für die Küchen liegen auf der Hand: Reduktion ihrer CO₂-Emissionen, Kosteneinsparungen sowie ein frisches und gesundes Speisenangebot!

Moderation: **Philipp Pertl**

13.00 Uhr: Begrüßung durch Projektleiter Mag. **Hans Daxbeck (RMA)**, FH-Prof. Mag. **Michael Mair (FH Wien der WKW)** sowie **Georg Patak (Wiener Umweltschutzabteilung - MA 22)**

13.15 Uhr: Mag. **Andrea Schwecherl (MA 27)** im Interview: Vorstellung der ETZ-Programmperiode 2014-2020

13.30 Uhr: Mag. **Martina Karla Steiner (Gesundheitsfonds Steiermark)**: Gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung – GEMEINSAM GUT SUND GENIESSEN in der Steiermark

14.00 Uhr: **Klaus-Peter Fritz, BA MA** und Mag. **Christoph Pachucki (FH Wien der WKW)** 1. Teil der Präsentation von UMBESA-Ergebnissen: Veränderungsprozesse und Aufbau der Gemeinschaftsverpflegung

14.30 Uhr: Erfahrungen der Projektküchen: Es berichten **Christina Schmidt (Krankenhaus Hietzing)**, **Christian Hügelsberger (Betriebsküche Land OÖ)**, Prof. **Jan Moudry (Südböhmische Universität Budweis)**

15.00 Uhr: **Kaffeepause**

15.30 Uhr: **Andrea Weidenauer (KH der Elisabethinen Linz)**: Die Frischküche am KH der Elisabethinen – eine innovative Küche stellt sich vor

16.00 Uhr: Dipl.-Ing. **Wolfgang Palme (Lehr- und Forschungszentrum für Gartenbau Schönbrunn)**: Faszination Gemüse: neue Vielfalt in unseren Großküchen

16.30 Uhr: Mag. **Hans Daxbeck (RMA)** 2. Teil der Präsentation von UMBESA-Ergebnissen: Ausgangsposition der Küchen – Optimierungspotenziale – Für und Wider des Nachhaltigen Speiseplans

17.00 Uhr: **Abschluss und kulinarischer Ausklang**

Das UMBESA Team:

Ressourcen Management Agentur (RMA)



FHWien der WKW



Universität Budweis



Fachschule Jihlava



umbesa.rma.at

Das Projektteam freut sich auf Ihre Teilnahme!

Anmeldung erbeten bis 19.09.2014 (doris.ehrlinger@rma.at)
Die Veranstaltung ist kostenlos.

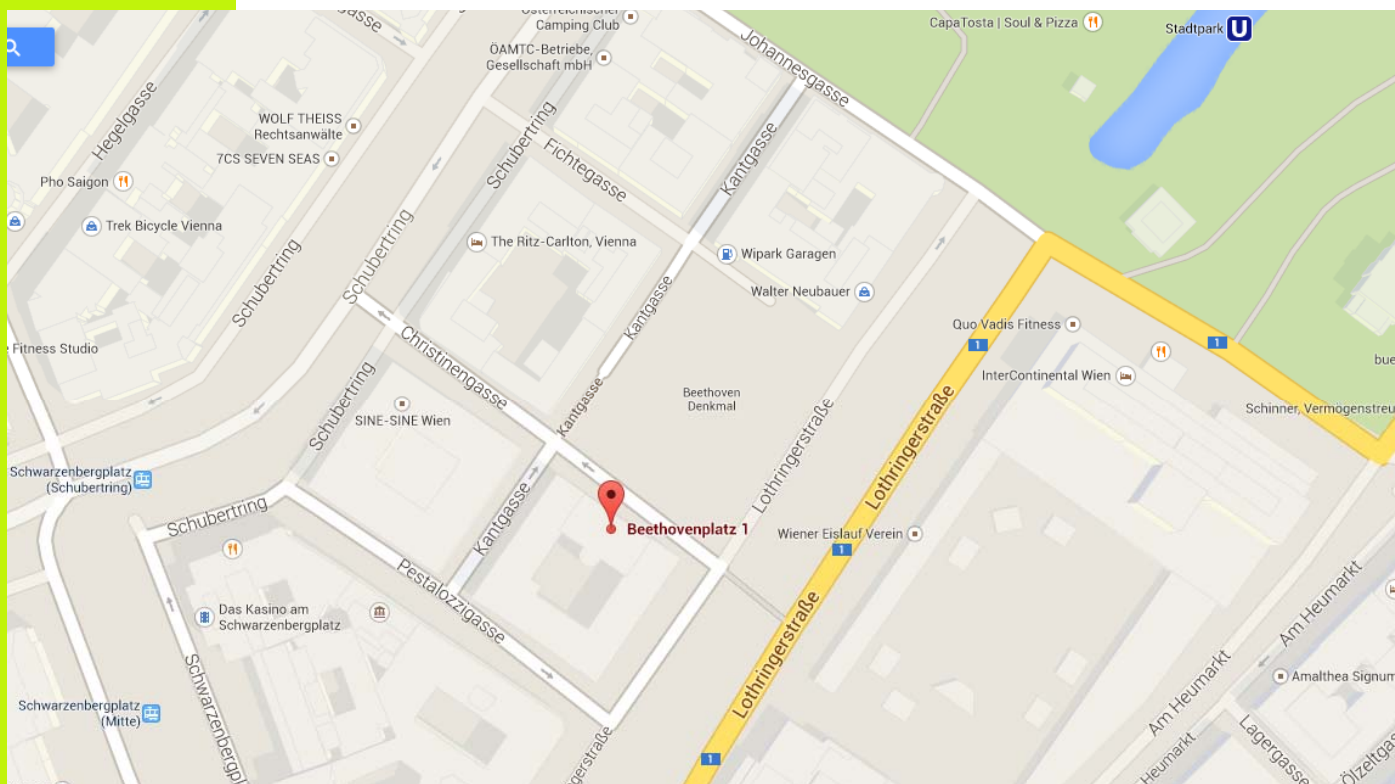


EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.

Anreise zum Veranstaltungsort

Mit öffentliche Verkehrsmittel:

- 2 bzw. 71: Schwarzenbergplatz (Schubertring)
- D bzw. 71: Schwarzenbergplatz (Mitte)
- U4 Station Stadtpark



Die Projektküchen in Österreich

- Betriebsküche des Amtes der Oö. Landesregierung
- HBLW Landwiedstraße
- EB-Restaurantsbetriebe
- Krankenhaus Hietzing mit neurologischem Zentrum Rosenhügel
- Bundesministerium für Landesverteidigung und Sport, Wien
- Bundesministerium für Landesverteidigung und Sport, Wr. Neustadt

Die Projektküchen in Tschechien:

- Fachschule für Handel und Dienstleistungen Jihlava
- Grundschule Jihlava
- Kindergarten Viden
- Seniorenwohnheim Jihlava-Lesnov
- Gefängnisdienst der Tschechischen Republik, Svetla nad Sazavou
- Gymnasium Strakonice
- Mittelschule Veselí n.L., Veselí nad Lužnicí
- Schule České Budějovice, Südböhmen
- Grundschule Brno, Südmähren
- Berufsschule Cvrckovice, Südmähren

Das Projekt UMBESA wird aus Mitteln der EU im ETZ-Programm gefördert sowie vom Amt der Oö. Landesregierung, der Stadt Wien MA 22 (ÖkoKauf), dem Bundesministerium für Landesverteidigung und Sport (BMLVS), dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Wasserwirtschaft und dem Ministerium für Regionalentwicklung in Tschechien, gefördert.