

UMBESA

Nachhaltiger Speiseplan

Das Projekt UMBESA unterstützt Großküchen aktiv, einen nachhaltigen Speiseplan praktisch umzusetzen. Ein nachhaltiger Speiseplan zeichnet sich dabei durch den verstärkten Einsatz von biologischen, regionalen, saisonalen Lebensmitteln, frisch gekochter Speisen und weniger Fleisch aus. Zur Präsentation der Ergebnisse lädt das Projektteam herzlich zur **Abschlussveranstaltung im Festsaal des Akademischen Gymnasiums in Wien (Beethovenplatz 1)**, von 13 bis 17 Uhr, ein.

Terminankündigung
8.10.2014

Thema der Veranstaltung:

Nachhaltiger Speiseplan - kein Problem?!

Das erwartet Sie

Die Praxis – Welche Maßnahmen setzen Großküchen, um die Speisepläne in Richtung Nachhaltigkeit zu optimieren?

Das Für und Wider - Welche ökonomischen, ökologischen und ernährungsphysiologischen Vor- und Nachteile entstehen durch den Einsatz von nachhaltigen Speisen für eine Großküche?

Die Meinung der KonsumentInnen – Was denken die KonsumentInnen über den nachhaltigen Speiseplan, fördern oder hemmen diese eine Entwicklung in Richtung mehr Nachhaltigkeit?

Das Projektteam freut sich auf Ihre Teilnahme!

Bitte um Anmeldung bis 19.09.2014 unter doris.ehrlinger@rma.at!

Das Projekt UMBESA wird aus Mitteln der EU im ETZ-Programm gefördert sowie vom Amt der Oö. Landesregierung, der Stadt Wien MA22(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.

Das UMBESA Team:

Ressourcen Management Agentur (RMA)



FH Wien der WKW



Universität Budweis



Fachschule Jihlava



umbesa.rma.at



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