Die gemeinsame Initiative
„Gutes Gewissen – Guter Geschmack“
der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22
und der Tierschutzombudsstelle Wien – TOW
hat es sich zum Ziel gesetzt, die Auswirkungen
des Lebensmittelkonsums auf Umwelt, Tier
und Mensch aufzuzeigen.

www.GuGe.wien.at

- AkteurInnen vernetzen und stärken
- Handlungsspielräume aufzeigen
- Diskurs und Debatte ermöglichen

Eine Veranstaltung der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22 und der Tierschutzombudsstelle – TOW in Kooperation mit dem Ökosozialen Forum Wien – ÖSF Wien.

Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist erforderlich.

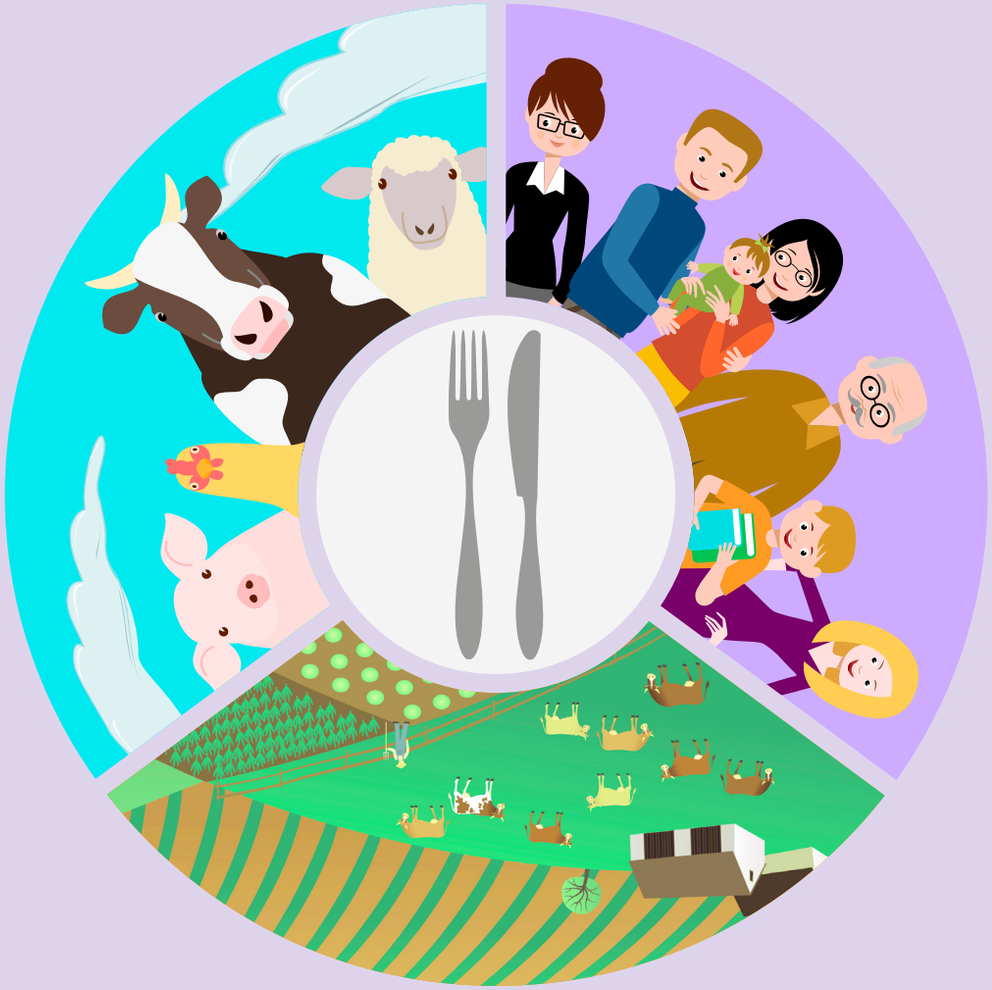
Die Tagung wird als ÖkoEvent ausgerichtet.

Anreisemöglichkeit mit den Wiener Linien: U-Bahn Linie U2, Straßenbahn Linie 25, Autobus Linie 95 A.

Der Veranstaltungsort ist rollstuhlgerecht ausgestattet.

Die MA 22 druckt auf ökologischem Papier aus der Mustermappe von „ÖkoKauf Wien“.

Gutes Gewissen – Guter Geschmack



Einladung zur Fachtagung

Gemeinschaftsverpflegung: richtig · gut · günstig

UMWELT MUSTERSTADT WIEN

kav wiener krankenanstalten verbund Unternehmen Gesundheit

DONAUSPITAL SOZIALMEDIZINISCHES ZENTRUM OST · DER STADT WIEN

ÖKOSOZIALES forumwien

Tierschutz Ombudsstelle Wien

MA 22 Mit unserer Umwelt

Stadt Wien Wien ist anders.

Gemeinschaftsverpflegung: richtig · gut · günstig

Fachtagung im Rahmen der Initiative „Gutes Gewissen – Guter Geschmack“

Einladung zur Fachtagung
Gemeinschaftsverpflegung: richtig · gut · günstig

- Welche positiven Effekte für Gesundheit, Tierwohl und Umweltschutz können wir über die Gemeinschaftsverpflegung erreichen?
- Welche guten Beispiele und praktischen Erfahrungen gibt es hierzu bereits?
- Was können wir voneinander lernen?

Dienstag, 14. November 2017

im Sozialmedizinischen Zentrum Ost – Donauspital,
1220 Wien, Langobardenstraße 122

Beginn: 10 Uhr | Ende: ca. 17 Uhr

10.00 Uhr

Impulsvorträge:

Hans-Peter Hutter	Schnitzel, Henderl, Rindsbraten und Berner – Fleischkonsum aus Sicht der Umweltmedizin
Rudolf Winkelmayer	Tierwohl und ethische Aspekte der Lebensmittel
Sigrid Stagl	Ernährung als Teil der sozial-ökologischen Transformation

12.00 Uhr

Podiumsgespräch: Interessante und praktische Beispiele der Gemeinschaftsverpflegung

Anna Strobach	Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung: Eine Gratwanderung zwischen ökonomischen und ökosozialen Anforderungen
Anna Maria Eisenberger	„Qualität vor Quantität“: Essen im Krankenhaus hat Vorbildcharakter: ein „Best practice“-Beispiel
Christina Schmidt	Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln in der Care-Verpflegung: 30 Jahre praktische Erfahrung
Adelheid Sagmeister	Wien braucht eine Ernährungsstrategie: Milan Urban Food Policy Pact
Martina Leising	Nachhaltigkeit in Großküchen: Gemeinschaftsverpflegung kann nicht nur auf einen Geldbetrag reduziert werden
Gerhard Schöberl	Die Philosophie der Beschaffung im Kuratorium Wiener Pensionistenwohnhäuser lautet „regional, saisonal, biologisch und nachhaltig“
Thomas Steiner	Unser Essen: gut zu wissen wo’s her kommt

Bitte um Anmeldung unter www.amv.wien.at/?k=g45jgt

14.00 Uhr

Perspektiven, Impulse, Ideen zur Verbindung von Umweltschutz, Tierwohl, Gesundheit und Wirtschaftlichkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Vernetzung, Diskussion, Gespräche im Rahmen eines World Cafés in 3 Runden:

- Was sind die aktuellen Herausforderungen, um dies zu ermöglichen?
- Wie kann es gelingen? Welche guten Beispiele gibt es?
- Wie können wir Schritte dazu setzen?

Bitte um Anmeldung unter www.amv.wien.at/?k=6atkm8