

Veranstaltungsreihe Ressourcen-Effizienz: nachhaltig zum Unternehmenserfolg

Workshop 8: Lebensmittelabfälle vermeiden

Im Workshop erfahren Sie, wie Sie in Ihrem Unternehmen Lebensmittelabfälle vermeiden können. Sie erhalten einen Überblick darüber, welche Mengen an Lebensmittelabfällen wo anfallen und welche ökologischen und sozialen Konsequenzen damit verbunden sind. Im Workshop werden praktische Maßnahmen aufgezeigt, wie Lebensmittelabfälle reduziert werden können. Sie erhalten Informationen, was zu beachten ist, wenn Sie überschüssige und noch genießbare Lebensmittel an soziale Einrichtungen weitergeben wollen. Die Veranstaltung richtet sich vor allem an Betriebe, bei denen relevante Mengen an Lebensmittelabfällen anfallen. Vorkenntnisse werden nicht vorausgesetzt.

Dieser Workshop wird vom ÖkoBusinessPlan Wien und der Wirtschaftskammer Wien angeboten. "die umweltberatung" Wien organisiert die Veranstaltungsreihe. Informationen zur Veranstaltungsreihe finden Sie auf www.umweltberatung.at/oekobusinessplan und auf wko.at/wien/umwelt.

Termin: Freitag, 3. Oktober

Ort: Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22, Dresdnerstraße 47, 1200 Wien, 1. Stock, Raum 1.17

Anreise: erreichbar mit U6 (Station Dresdner Straße); Schnellbahn (Station Traisengasse); Straßenbahnlinien 2, 31, 33; Buslinien 5A und 37A

Anmeldung: [zum Online-Anmeldeformular](#)

Anmeldeschluss: Freitag, 26. September

Moderation: Mag. Elmar Schwarzmüller – "die umweltberatung" Wien

9.00	Begrüßung und Einstieg
9.25	Lebensmittel im Abfall - Mengen, Flüsse und Zusammenhänge DI Christian Pladerer – Österreichisches Ökologie-Institut
9.40	Workshop: Ideen für die Praxis Mag. ^a Michaela Knieli, Mag. Elmar Schwarzmüller – "die umweltberatung" Wien
10.40	Pause
10.55	Präsentation Workshop-Ergebnisse
11.10	Rechtliche Aspekte Christian Pladerer – Österreichisches Ökologie-Institut
11.35	Initiativen der Stadt Wien Mag. ^a Ulrike Stocker – Wiener Umweltschutzabteilung - MA 22
11.50	United against Waste <i>Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfall in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung</i> Mag. ^a DI Alexandra Schranzhofer - tatwort - Nachhaltige Projekte GmbH
12.10	Best Practice „I love Brot“ – Bäckerei Felzl Horst Felzl – Bäckerei Felzl / Dr. Kathrina Dankl – Studio Dankl
12.40	Schlussrunde und Diskussion
13.00	Ende der Veranstaltung