

# Einladung zur Projektergebnispräsentation AÖLI – Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion

**27. Juni 2017, 10:00 bis 14:00 Uhr**

**K-Säle der Wirtschaftskammer Niederösterreich**

**3100 St. Pölten, Wirtschaftskammer Platz 1**



Entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln entstehen aus unterschiedlichsten Gründen Verluste, die durch einfache Maßnahmen vermieden werden können. Das verschafft nicht nur ein gutes Gewissen sondern Ihrem Unternehmen auch eine Menge Geld und Ressourcen.

## Einfälle gegen Abfälle

Das Projekt „AÖLI – Abfallvermeidung in der Österreichischen Lebensmittelproduktion“ ergänzt mit seinem Datenmaterial die Abfallzahlen entlang der Wertschöpfungskette und detailliert für Produktbereiche. Sie als Lebensmittelproduzent profitieren von Best-Practice Beispielen zur Vermeidung von Reststoffen.

## Stakeholder

- BMLFUW, Abteilung V/6: Abfallvermeidung, -verwertung und -beurteilung
- WKO, FV der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- AK Wien, Umwelta Abteilung
- ECR Efficient Consumer Response Austria

Wir freuen uns, Sie persönlich begrüßen zu dürfen!



## Programm

- **Key Note „Lebensmittel sind kostbar“**  
Christine Hochholdingner  
BMLFUW, Abteilung V/6: Abfallvermeidung, -verwertung und -beurteilung
- **Abfallsituation entlang der Wertschöpfungskette österreichischer Lebensmittel**  
Josef Domschitz  
WKO, FV der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- **AÖLI – Vorstellung der Projektergebnisse**  
Christian Pladerer & Philipp Hietler  
Österreichisches Ökologie-Institut
- **Pause**
- **Blitzlichter aus der österreichischen Lebensmittelproduktion**  
Kurzstatements von ausgewählten Branchenvertretern mit anschließender Podiumsdiskussion

Moderation: DI Oskar Wawschinek, Food Business Consult

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei, aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung bis 20. Juni 2017 erforderlich (siehe nachfolgende Seite).

**Projektpartner**



# Anmeldung

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei, aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung bis 20. Juni 2017 erforderlich.

Ich nehme an der **Projektergebnispräsentation AÖLI – Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion am 27. Juni 2017 in 3100 St. Pölten** (K-Säle der Wirtschaftskammer Niederösterreich, Wirtschaftskammer Platz 1) teil.

Name \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

## Weitere Teilnehmer

Name \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Hinweis: Sollte der Versand über den „Formular senden“-Button nicht möglich sein, ersuchen wir Sie, das ausgefüllte Formular an [lebensmittelcluster-noe@ecoplus.at](mailto:lebensmittelcluster-noe@ecoplus.at) zu schicken.

Mit Ihrer Anmeldung nehmen Sie zur Kenntnis, dass im Rahmen der Veranstaltung Fotos gemacht werden, die zum Zwecke der Berichterstattung über die Veranstaltung verwendet werden. Sie stimmen hiermit der Verwendung allfälliger von Ihnen gemachter Aufnahmen zum genannten Zweck zu. Diese Zustimmung wird in zeitlicher und räumlicher Hinsicht unbegrenzt erteilt. Sollten Sie damit nicht einverstanden sein, bitten wir Sie, uns ausdrücklich darauf hinzuweisen.

Die Veranstaltung wird nach den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für **Green Meetings** ausgerichtet.

Reisen Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln an. Sie können die Wirtschaftskammer Niederösterreich vom Bahnhof St. Pölten mit den Stadtbuslinien LUP 1, 5, 7 und 8 in wenigen Minuten erreichen. ([https://www.wko.at/service/noe/Anfahrt\\_oeffentlich.pdf](https://www.wko.at/service/noe/Anfahrt_oeffentlich.pdf))

Wer umweltfreundlich und sportlich mit dem Rad anreist, findet ausreichend Fahrradabstellplätze direkt vor der WKNÖ. Leihräder (NextBike) stehen am Bahnhof und bei der Wirtschaftskammer kostenlos zur Verfügung.

Wenn es nicht anders geht und sie mit dem Auto anreisen, parken Sie in der WKNÖ Parkgarage. Bei der Einfahrt erhalten Sie ein Ticket, das sie bei der WKNÖ-Portierloge gegen ein Ausfahrtsticket tauschen können. Mehr Personen im Auto verkleinern den ökologischen Fußabdruck. (<https://www.wko.at/service/noe/AnfahrtsplanWien-St-PoeltenBeschreibung.pdf>)

Sie können den entstandenen CO<sub>2</sub>-Ausstoß durch Kompensationszahlungen ausgleichen: [www.climateaustria.at](http://www.climateaustria.at), [www.atmosfair.de](http://www.atmosfair.de), [www.myclimate.ch](http://www.myclimate.ch).

Das Catering wird von der Tourismusschule WIFI St. Pölten organisiert und nimmt besonders Rücksicht auf die Regionalität und Saisonalität von Speisen und Getränken.