



Gemeinnützige
Lebensmittelinitiative
für Österreich

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“ Winston Churchill, englischer Politiker

Von „Food Protection“ bis zur Gefahr der Antibiotikaresistenz- Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel auf dem Prüfstand

„Von der Wissenschaft in die Praxis“: Unter diesem Leitsatz veranstaltet die Gemeinnützige Lebensmittelinitiative für Österreich (GLi) am 02. und 03. April 2020 im oberösterreichischen Sierning im Landhotel Forsthof das 6. Symposium für Lebensmittelsicherheit. Hochkarätige Referenten aus der Lebensmittelwirtschaft und -Forschung sowie aus der Politik (Landesrat Hiegelsberger) referieren über technologische Innovationen wie Robotic, die Gefahr der antibiotikaresistenten Keime, nachhaltige Verpackung und die hohen Sicherheitsanforderungen bedingt durch den globalen Warenstrom. Gemeinsames Ziel ist, den Konsumenten höchste Qualität und Sicherheit zu garantieren.

Mit mehr als 4,8 Millionen Beschäftigten und einem Umsatz von 1200 Milliarden Euro ist der Lebensmittelsektor einer der größten Wirtschaftssektoren in der EU und bildet auch in Österreich das Rückgrat der heimischen Wirtschaft. Verschiedene Skandale - Gammelfleisch aus Polen, mangelhafte Rückverfolgbarkeit und das Auftreten gesundheitlich bedenklicher Keime - verunsichern Konsumenten und lassen die Emotionen bei einem der ursprünglichsten Themen der Menschheit hoch gehen: unserem Lebensmittel.

„Deine Nahrungsmittel seien deine Heilmittel!“ wusste schon der berühmte griechische Heiler Hippokrates. In diesem Sinn dient die GLi als unabhängiges Netzwerk für Betriebe entlang der gesamten Wertschöpfungskette – also vom Produzenten über den Handel bis zum Endverbraucher - seit knapp zehn Jahren als Zentrum für Projekte für die Lebensmittelqualität in Österreich.

Neben praxisbezogenen Workshops bietet das Symposium ein breites Themenspektrum – vom alle betreffenden neuen IFS Standard 7.0, der Problematik der Transparenz, disruptive Technologien, bis hin zur Gefahr der antibiotikaresistenten Keime. Als Redner werden unter anderem Benjamin Rosenthal von IFS Management GmbH, Johann Steinwieder von der AGES, sowie Dr. Froschauer von der FH OÖ zu diesen hochaktuellen Themen referieren. Das hochaktuelle Thema „Antibiotikaresistenzen“ wird am 2.Tag in Form von Vorträgen und spannender Podiumsdiskussion unter der Leitung von DI Wawschinek behandelt. Aus verschiedenen Perspektiven – Pharma, Humanmedizin, Behörde und NGO Seite wird dieses brisante Thema analysiert.

Das Lebensmittelsymposium geht heuer in seine 6. Auflage. Im deutschsprachigen Raum hat es aufgrund seiner entspannten und amikalen Atmosphäre und dem Teilnehmermix aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik einen herausragenden Status. Das gesamte Seminarhotel Forsthof ist exklusiv für diese Veranstaltung reserviert, wo nicht nur die Qualität der österreichischen Lebensmittel und Getränke überzeugt, sondern auch eine Live Band für Schwung und Unterhaltung am Abend sorgt.

Ab sofort ist das Anmeldeportal für alle geöffnet:

<https://www.gli-austria.at/symposium/6-symposium/anmeldung-6-symposium-fuer-lebensmittelsicherheit.html>