

Nachhaltigkeitsworkshop im Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie

26. November 2013 in Wien

Der Workshop fand an einem Ort mit besonderer Atmosphäre statt, und zwar im repräsentablen Gründerzeit-Palais Fanto beim Schwarzenbergplatz.

Die Teilnehmenden verkörperten bestens das Spektrum der Mitglieder in der Nachhaltigkeitsagenda: Vertreterinnen des „kleinen“ Lebensmittel-Einzelhandel fanden sich ebenso auf der Gästeliste wie die Repräsentanten der Marktführer, Nachhaltigkeitsbeauftragte aus Brauereien genauso wie Projektingenieure aus der Lebensmittelindustrie. Verpackungshersteller waren ebenso vertreten wie Abfallsammler und -verwerter.

Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit wurde ein Bio-Buffet von *Ja! Natürlich*, der Bio-Marke von REWE, kredenzt.

Programm und Vortragsunterlagen

Im Programm spiegelte sich das Themenspektrum wieder, mit dem sich die ARGE Nachhaltigkeit auseinandersetzt

- **Die österreichische Lebensmittelindustrie**
Dr. Johann Brunner - Fachverband Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- **Begrüßung**
DI Dr. Thomas Fischer - Geschäftsführer der Nachhaltigkeitsagenda
- **4,6 Millionen Krügerl Bier im Jahr mit der Kraft der Sonne**
DI Christoph Brunner - AEE - Institut für Nachhaltige Technologien
- **GREENFOODS. EU-Projekt für eine emissionsfreie Lebensmittelproduktion**
Mag. Sonja Starnberger MSc - Energieinstitut der Wirtschaft GmbH
- **Modelle gewerblicher Nutzung von Photovoltaik**
Christian Call, MAS - Energiecomfort GmbH
- **Die Verpackungsdiskussion im europäischen Kontext**
Ing. Roland Fehringer - denkstatt GmbH
- **Bio in Hülle und Fülle. Die Green Packaging-Initiative von Ja! Natürlich**
DI Alfred Matousek - REWE International AG

Zum Ausklang genossen die Teilnehmenden zu den ersten Schneeflocken Punsch am Adventmarkt am Karlsplatz.

Stand: 21.07.2015