

qualityaustria TIMES

Lebensmittel: verfügbar, unabdingbar, kostbar

In der Europäischen Union werden jedes Jahr pro Person durchschnittlich 179 kg Lebensmittel weggeworfen: Diese teils geöffneten oder original verpackten Lebensmittel wären meist noch genießbar. Weltweit landen ca. 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel jährlich im Müll und sind damit ein Verlust in der Wertschöpfungskette, der drastische Auswirkungen auf unsere Umwelt hat.

Das **10. qualityaustria Lebensmittelforum** widmet sich unter anderem dem Thema Food Waste und stellt Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung vor. In diesem Jahr erwarten Sie die folgenden **drei Schwerpunktthemen**:

- IFS Food und unangekündigte Audits
- Erfolgsfaktor Lieferantenmanagement
- Food Waste – Leben wir im Überfluss?

Auch heuer können Sie am darauffolgenden Tag, **20. September 2018**, die Veranstaltung **Lebensmittel.Recht.Up2Date** besuchen, die rechtliche Schwerpunktthemen im Bereich der Lebensmittelsicherheit thematisiert.

Lassen Sie sich diese zwei spannenden Tage nicht entgehen und [melden Sie sich gleich an!](#)

Hier weiterlesen

Sehr geehrte Kunden und Interessenten!

Wir freuen uns sehr, Sie zum **10-jährigen Jubiläum** des **qualityaustria Lebensmittelforums** am Mittwoch, **19. September 2018**, im **Arcotel Nike in Linz** einladen zu dürfen.

Wir hoffen, Sie sind dabei wenn im Anschluss an das Forum bei Sekt und Fingerfood auf die letzten 10 Jahre angestoßen wird! Daher steht auch ein Zimmerkontingent zur Selbstbuchung im Arcotel Nike für unsere Teilnehmer zur Verfügung.

Heute möchten wir Ihnen den ersten Teil der spannenden Vorträge die Sie erwarten, vorstellen. Wir freuen uns auf Ihr Kommen, [hier](#) geht's zur Anmeldung.

Beste Grüße,



Nina Weynandt, MA
Eventmanagement

Überblick

- Lebensmittel: verfügbar, unabdingbar, kostbar
- Tag 1: Schwerpunkt "Food Waste – Leben wir im Überfluss?"
- Tag 1: qualityreport – Aktuelles aus der Branche
- Tag 2: Afrikanische Schweinepest (ASP): Vorbereitungsmöglichkeit... für Behörden und Betriebe
- Kooperationspartner
- Anmeldung
- Organisatorisches
- Downloads

**Tag 1: Schwerpunkt "Food Waste – Leben wir im Überfluss?"**

Global gesehen geht ein Drittel der produzierten Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette, vom Feld bis zum Teller, verloren. **Julia Haslinger**, Programmleitung Nachhaltige Ernährung, WWF Austria, behandelt in ihrem Vortrag vermeidbare Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette und gibt Empfehlungen, wie diese reduziert werden können.

**Hier weiterlesen****Tag 1: qualityreport – Aktuelles aus der Branche**

Auch dieses Jahr wird **DI Wolfgang Leger-Hillebrand**, Prokurist Branchenmanagement Lebensmittelsicherheit, Quality Austria, eine prägnante Übersicht zu aktuellen Entwicklungen in der Lebensmittelbranche geben und ausführen, mit welchen Herausforderungen die Branche künftig konfrontiert sein wird.

**Hier weiterlesen****Tag 2: Afrikanische Schweinepest (ASP): Vorbereitungsmöglichkeiten für Behörden und Betriebe**

Die ASP ist eine hochansteckende Viruserkrankung der Haus- und Wildschweine. Eine konkrete Bedrohung Österreichs liegt durch Ausbrüche bei Wildschweinen in Tschechien und Ungarn vor. **Dr. Herfried Haupt**, Amtstierarzt Bezirkshauptmannschaft Hartberg-Fürstenfeld, erläutert in seinem Vortrag u. a. welche Vorbeugungsmaßnahmen Betriebe unter Anwendung der ISO 9001 treffen können.

**Hier weiterlesen****Kooperationspartner**

Wir freuen uns sehr, die Firma **Zeller Labworld** als Kooperationspartner gewonnen zu haben. [Zeller Labworld](#) beliefert Laboratorien mit allen notwendigen Geräten sowie Verbrauchsmaterialien und führt Reparaturen ebenso wie Wartungsmaßnahmen durch.

**Hier weiterlesen****Anmeldung**

Eine schriftliche Anmeldung zur Veranstaltung ist erforderlich.

Teilnahmegebühr: € 190,00 (exkl. MwSt.) pro Tag
€ 300,00 (exkl. MwSt.) für beide Tage

Anmeldeschluss:

Donnerstag, 13. September 2018

**Hier anmelden****Organisatorisches****Termin:**

19. und 20. September 2018

Uhrzeit:

09:00 – 17:00 Uhr

Ort: Arcotel Nike,

Untere Donaulände 9, 4020 Linz

**Hier weiterlesen**



**Programm
Lebensmittel-
forum 2018**
(789 KB)



**Programm
Lebensmittel.
Recht.Up2Date**
(789 KB)



Flyer IFS
(178 KB)



**Flyer ISO
22000**
(178 KB)



Flyer HACCP
(135 KB)

qualityaustria Video-Channel
[Das war das Lebensmittelforum 2017!](#)

 **qualityaustria**
Erfolg mit Qualität

 **qualityaustria**
CHANNEL

Headquarters
Zelinkagasse 10/3
1010 Wien, Austria
Tel.: (+43 1) 274 87 47
Fax: (+43 1) 274 87 47-100
www.qualityaustria.com

Customer Service Center
Am Winterhafen 1
4020 Linz, Austria
Tel.: (+43 732) 34 23 22
Fax: (+43 732) 34 23 23
E-Mail: office@qualityaustria.com