

# Gemeinschaftsverpflegung

Hinter den Kulissen des Geschmacks:

Kennzeichnungspflicht | Abfallmanagement | Lieferanten | Digitalisierung

FoodDesign der anderen ART  
Vorstellung des Kunstprojektes  
und Eröffnung der Ausstellung

- News von der **Kennzeichnungspflicht 2020** und EU Regularien
- **Küche als IT Abteilung** vom Küchenchef zum Programmierer
- **Abfallvermeidung** und ressourcenschonender Einkauf
- **Regionalität um jeden Preis? – Regionale Netzwerke** aufbauen – Aber was ist eigentlich regional?
- **Küchenrecruiting 4.0** – Was zählt?
- Lieferanten als Knackpunkt: **Logistikmodelle** und Lageroptimierung

**GRUPPENRABATT:**  
2. Teilnehmer -30%  
3. Teilnehmer GRATIS

## Ihre Experten vor Ort:

- Rolf Caviezel, freestylecooking GmbH
- Mag. Maria Fanning, Land schafft Leben
- Dr. Karl Feichtinger, Wech Geflügel GmbH
- Melanie Franke, Rogner Bad Blumau
- Mag. Georg Frisch, Österreichisches Bundesheer
- Mag.<sup>a</sup> Dr.<sup>in</sup> Marlies Gruber, forum. ernährung heute
- DDr. Franz Haslauer, Österreichische Mensen Betriebsges.m.b.H
- Claus Holler, BIO Austria
- Dr. med.vet. Martin Jöbstl, Marktservice und Lebensmittelsicherheit MA 59
- DI Christian Jochum, Agrarmarketing, Landwirtschaftskammer Österreich
- Dr.Dr. Alois Leidwein, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)
- Erich Lobinger, Abt. Personal, KWP
- Felix Münster, Bundesbeschaffung GmbH
- Michael Nolte, Sodexo Deutschland
- ObstdIntD Peter Nowak, Bundesministerium für Landesverteidigung
- Mag. Irene Öllinger, NÖ Gesundheits und Sozialfonds
- Mag. Dr. Kurt Schmidinger, Initiative „Future Food – Fleisch ohne Tierhaltung“
- Christina Schmidt, KH Hietzing
- Gerhard Schöberl, Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser
- Christoph Steigele, NÖ Pflege- und Betreuungseinrichtungszentrum Hainfeld
- Helmut Urban, AUVA Wien-Meidling

8. – 9. Oktober 2019

Schlosspark Mauerbach bei Wien

[www.imh.at/gemeinschaftsverpflegung](http://www.imh.at/gemeinschaftsverpflegung)

Kooperationspartner:

**AUSTRIANLIFE SCIENCES**  
chemiereport.at Österreichs Magazin für Wirtschaft,  
Technik und Forschung

**Gemeinsames Plenum mit den Konferenzen  
„Food Safety“ und „Großküchen: Plaung – Bau – Betrieb“**

**08:30 Herzlich willkommen! Check-in bei Tee und Kaffee**

**09:00 Begrüßung und Eröffnung der Konferenz durch ihm und der Vorsitzenden Mag.<sup>a</sup> Dr.<sup>in</sup> Marlies Gruber, Geschäftsführerin, forum. ernährung heute**

**09:05 KEYNOTE: Regionalität und EU-Kennzeichnungspflicht**

**Dr.Dr. Alois Leidwein, Leitung des Fachbereiches Wissens-transfer & Angewandte Forschung, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

**09:35 Regionalität und Versorgungssicherheit in Österreich – ein Widerspruch?**

- Der internationale Trend zur Regionalität – Werbegag oder gelebte Nachhaltigkeit
- 100%ige Versorgung aus der Region – Wunschenken oder Notwendigkeit? Und wie sieht die Wirtschaftlichkeit dazu aus?
- Welchen Einfluss Klimawandel, Krisen und Kartelle auf die Ernährungssicherheit haben
- Bienensterben, Kartoffelkäfer und Wasserknappheit – Welche Probleme haben wir wirklich?
- Werden wir zukünftig auf bestimmte Lebensmittel verzichten müssen?

**DI Christian Jochum, Referatsleitung Agrarmarketing, Landwirtschaftskammer Österreich**

**10:00 DISKUSSION: Sinn und Effektivität von EU-Regulierungen im Lebensmittelbereich**

Diskussionsrunde



- Wie lässt sich Versorgungssicherheit weiter verbessern?
- Was bringt die Kennzeichnungspflicht wirklich?
- Regionalität und Nachhaltigkeit – Ist es möglich alles unter einen Hut zu bringen?
- Wo liegen die Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung? Was sind Fakten und was Mythen?

**Dr. Karl Feichtinger, Geschäftsführer, Wech Geflügel GmbH**

**DDr. Franz Haslauer, Geschäftsführer, Österreichische Menschen Betriebsges.m.b.H**

**DI Christian Jochum, Referatsleitung Agrarmarketing, Landwirtschaftskammer Österreich**

**Dr. med.vet. Martin Jöbstl, Amtstierarzt & Amtssachverständiger, Marktservice und Lebensmittelsicherheit MA 59**

**Dr.Dr. Alois Leidwein, Leitung des Fachbereiches Wissens-transfer & Angewandte Forschung, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

**11:00 Kaffeepause** ☕

**11:30 „Unser Heer isst heimisch“**

- Herausforderungen, Erfahrungen und Zwischenbilanz zum laufenden Projekt
- Was kostet saisonal für die Verpflegung mehr?

**ObstDIntD Peter Nowak, Referatsleiter Wirtschaftsdienst, Bundesministerium für Landesverteidigung**

**11:50 Regionalität und Nachhaltigkeit im Spannungsfeld von Kosten und Vergabegesetz**

- Nachhaltige Beschaffung im öffentlichen Dienst
- Kriterien für nachhaltige Beschaffung
- Bundesvergabegesetz vs. Regionalität
- Nachhaltigkeit und Versorgungssicherheit – Was ist möglich?

**Felix Münster, Vertrags- und Qualitätsmanagement, Bundesbeschaffung GmbH**

**12:15 FoodDesign der anderen ART**



Vorstellung des Kunstprojektes von **Mag. Martin Hablesreiter, Designer und Künstler, honey & bunny interdisziplinäres Atelier für Design, Kunst und Architektur** und Eröffnung der Ausstellung

**12:15 HellermannTyton**

lädt zum gemeinsamen Mittagessen



**Beginn der Fachkonferenzen „Gemeinschaftsverpflegung“ & „Großküchen: Planung – Bau – Betrieb“**

**13:30 Eröffnung der Fachkonferenz durch ihm und der Vorsitzenden Mag.<sup>a</sup> Dr.<sup>in</sup> Marlies Gruber, Geschäftsführerin, forum. ernährung heute**

**13:40 Herausforderung des Fachkräftemangels in der Großküche – Praxisbeispiel Sodexo Deutschland**



- Personalmangel als Dauerbrenner in der Gemeinschaftsverpflegung
- Konsequenzen aus der akuten Situation
- Das Weiterbildungskonzept „Kochschmiede“ – Die Fachkräfte aus den eigenen Reihen
- Umsetzung, aktueller Stand & Learnings für die Zukunft

**Michael Nolte, Learning Technologies Specialist, Human Resources, Sodexo Deutschland**

**14:20 Wer hat dem Programmierer den Kochlöffel gestohlen**

Best Practice

- Veränderte Anforderungen an die Küchenleitung und die Küchencrew
- Technisches Know-how: Das Um und Auf in einer modernen Küche?
- Zwischen Kochlöffel und Dokumentation: Die Küche als IT Abteilung?
- Alles in einem Topf: Buchstabensuppe vs. Zahlenkolonnen

**Helmut Urban, Zentralküchenleiter, AUVA Wien-Meidling**

**15:00 Für eine lückenlose Versorgung – Optimale Umzugsplanung in die neue Frischküche am Beispiel des Pflege- und Betreuungszentrum HAINFELD [Beitrag in Absprache]**

- Vollbetrieb ohne Pause – Von der alten in die neue Küche
- Strategische Entscheidungen und operationale Umsetzung
- Speiseplanung und Hygieneaspekte beim Umzug

**Christoph Steigele, Küchenleitung, NÖ Pflege- und Betreuungszentrum Hainfeld**

**15:20 Küchenleiter und Betriebs-Management im Talk: Neu oder Umbau? Oder wie kann man sonst noch optimieren?**

- Bauliche Veränderung oder Umstrukturierung – Gibt es einen Königsweg?
- Wie kann Effizienz in der Großküche erreicht werden? Welche Faktoren sind maßgeblich?
- Können Verbesserungen im Prozessmanagement und Einkauf den Neubau ersetzen?

**Gerhard Schöberl, Abteilungsleiter Beschaffung, Bereich Gastronomisches Management, Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser**

**Helmut Urban, Zentralküchenleiter, AUVA Wien-Meidling**

Weitere Diskutanten in Anfrage

**16:00 Kaffeepause** ☕

Diskussionsrunde

## Gemeinsames Abschlussplenum mit den Konferenzen „Gemeinschaftsverpflegung“ und „Food Safety“

### 16:30 Künstliche Intelligenz als Lebensmitteldesigner: Clean Meat aus der Fleischbrauerei und blutender Pflanzenburger

- Was sind die neuesten Trends für Fleisch, Milch und Ei 2.0?
- Welche globalen Probleme der industriellen Nutztierhaltung könnten sie lösen? Welche Bedenken gibt es?
- Wer sind die Vorreiter, welche Celebrities oder Konzerne unterstützen was?
- Wie sehen die Zulassungsverfahren in der EU und anderen Ländern aus?

Mag. Dr. Kurt Schmidinger, Geschäftsführer, Initiative „Future Food - Fleisch ohne Tierhaltung“

### 17:15 Ende des ersten Konferenztages

**COCKTAILSHOW MIT DEN BARPROS:**  
Ausklang der Konferenz mit erfrischenden Cocktails.



## 2. Konferenztag

09:00 – 16:30 Uhr | 09. Oktober 2019

### 08:30 Herzlich willkommen! Check-in bei Tee und Kaffee

09:00 Begrüßung und Eröffnung der Konferenz durch  
imh und den Vorsitzenden Mag. Georg Frisch, HLO  
Ernährungswissenschaften & Lebensmitteltechnologie,  
Österreichisches Bundesheer – Heereslogistikschule,  
Institut Wirtschaftsdienst/Lehrgruppe Ernährung

### 09:05 Wie baut man ein regionales Netzwerk mit Zulieferer aus?

- Kosteneffizienz und Regionalität – Wie kriegt man alles in einen Topf?
- Biologische und regionale Produkte ohne Preiserhöhung
- Netzwerke aufbauen, ausbauen und Kommunikation verbessern
- Einsparpotentiale trotz Regionalität
- Hürden und Stolpersteine

Best  
Practice

Melanie Franke, Rogner Bad Blumau

### 09:35 „Abfallentsorgung in der Küche wie die Profis“

- Reduktion des Küchenabfalls – Aber wie?
- Bedarfsgerechtes Kochen – Minimiert den Abfall
- Rezepturenpool – Neu überdenken und optimieren
- Bis 2030 das weltweite UN-Agenda Ziel Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf zu halbieren

Best  
Practice

Christina Schmidt, Leiterin Wirtschaft Küche, KH Hietzing

### 10:00 Vitalküche und ihre Vorzüge für Patienten im Krankenhaus

- Ausgewogener Speiseplan – Gesunder Menüplan
- Den Heilungsprozess durch gesunde Küche fördern

- Mehr Biolebensmittel in die Großküche!
- Kochen mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln auf höchstem Niveau
- Vitalküche – Mit Zertifizierung Qualitätsstandard erhalten
- Best Practice Initiative „Tut Gut“

Mag. Irene Öllinger, Programmleitung, Initiative „Tut gut,  
NÖ Gesundheits- und Sozialfonds

### 10:30 Kaffeepause ☕

### 11:00 Küchenrecruiting 4.0

- Wie findet man den richtigen Mitarbeiter, der bleibt?
- Neue personelle Anforderungen an Mitarbeiter
- Die richtigen Mitarbeiter für ein professionelles Team
- Welche Qualifikationen braucht der Lehrling in der Küche der Gemeinschaftsverpflegung?
- Wer passt ins Team – Was zählt ist die Qualifikation?

Erich Lobinger, Lehrlingsbeauftragter, Abt. Personal KWP

### 11:30 Lebensraum erhalten durch mehr Österreich in den Köpfen und Töpfen der Gemeinschaftsverpfleger

- Lebensmittelherkunft
- Kennzeichnung der Speisen in Bezug auf die Lebensmittelherkunft
- Verantwortung beim Einkauf
- Gesetzliche Rahmenbedingungen in der Lebensmittelproduktion

Maria Fanninger, Vorstand, Land schafft Leben

### 12:00 Mittagessen 🍴

Unser Tipp für die Kaffeepausen:  
Netzwerken Sie und genießen  
Sie die Kunstaussstellung  
„FoodDesign der anderen ART“



**13:00** **Gemeinschaftsverpflegung aus Sicht der Produktionsstätten**

Best Practice

- Zahlen | Daten | Fakten
- Versorgung – Was bringt die Zukunft und was kann man erwarten?
- Wie ist die Verfügbarkeit in Ö?
- 01.01.2020 Kennzeichnungspflicht für Milch, Fleisch und Eier

**Dr. Karl Feichtinger, Geschäftsführer, Wech Geflügel**

**13:45** **Die richtige Wahl der Lieferanten – neue Logistikmodelle für die Großküche**

Best Practice

- Just In Time
- Lagerlogistik und Lageroptimierung in der Küche
- Vermeidbare Lebensmittelabfälle

**Claus Holler, BIO Austria**

**14:30** **Kaffeepause** ☕

**15:00** **Der Genuss beim Essen bei Dysphagie**

Best Practice

Bestseller-Autor

- Ist die Molekulare Küche bei Dysphagie umsetzbar?
- Das Auge isst mit... was bringt mir der Einsatz von neuen Techniken?

**Rolf Caviezel, Geschäftsführer, freestylecooking GmbH**

**15:45** **Von der Esstation zum Genussstempel und Meetingpoint**

- Flexible Öffnungszeiten
- Modulare Raumaufteilung, Lösungen und freie Zonen
- Nahrungsaufnahme – temporäres Arbeiten – Meetings – Kundengespräche
- Individualität auf höchstem Niveau: Alles ist möglich!
- Healthy Hedonism

*Referent in Anfrage*

**16:30** **Ende des zweiten Konferenztages**

**Warum Sie an der Veranstaltung teilnehmen sollten:**



Löffeln Sie Ihre Suppe nicht alleine aus – Bringen Sie sich auf den neuesten Stand – **Kennzeichnungspflicht 2020**



Wie kriegt man **Kosteneffizienz** und **Regionalität** in einen Topf? Erfahren Sie warum Regionalität und Saisonalität in jeder Küche Einzug nehmen sollte



Anhand von relevanten **Best Practice Beispielen** Ideen sammeln und Erfahrungen austauschen



**Abfallmanagement** in der Küche von erfahrenen Profis lernen



**Küchenrecruiting 4.0:** Gute Qualität mit qualifizierten Mitarbeitern erreichen

**Auf der Veranstaltung präsentieren sich:**



**HellermannTyton**



[www.hellermanntyton.at](http://www.hellermanntyton.at)

**Laufende Programmupdates unter [www.imh.at/gemeinschaftsverpflegung](http://www.imh.at/gemeinschaftsverpflegung)**

**Teilnehmerstimmen**

**Das haben ehemalige Teilnehmer gesagt:**

„Die Vorträge waren durchwegs am Puls der Zeit. Es ist sehr gut gelungen, dass aktuelle Themen von verschiedenen Seiten her dargestellt und diskutiert wurden.“, Universität Wien

„Breitgefächerter Informationsfluss.“

„Vielfalt von interessanten Themen und Vortragenden. Super organisiert.“, ÖBH

„Guter Mix aus verschiedenen Themenbereichen.“

„Fachlich qualifizierte Vortragende.“, ÖBB

- JA**, ich bestätige meine Teilnahme an der Konferenz  
„Gemeinschaftsverpflegung“  
von 8. bis 9. Oktober 2019 in Mauerbach bei Wien

## 1. TeilnehmerIn

Nachname \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_  
Position \_\_\_\_\_ Abteilung \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

## 2. TeilnehmerIn

Nachname \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_  
Position \_\_\_\_\_ Abteilung \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

## 3. TeilnehmerIn

Nachname \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_  
Position \_\_\_\_\_ Abteilung \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Ja, ich möchte Informationen per E-Mail erhalten.

- TeilnehmerIn 1  TeilnehmerIn 2  TeilnehmerIn 3

Firma \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Branche \_\_\_\_\_

## Ansprechperson bei Rückfragen zu Ihrer Anmeldung:

Nachname \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_  
Position \_\_\_\_\_ Abteilung \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

## Wer ist in Ihrem Unternehmen für die Genehmigung Ihrer Teilnahme zuständig?

Nachname \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_  
Position \_\_\_\_\_ Abteilung \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

- Ich habe die **AGBs (www.imh.at/agb)** gelesen und akzeptiere sie.

- Ich habe die **Datenschutzerklärung (www.imh.at/datenschutzerklaerung)** gelesen und stimme der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung meiner im Formular eingegebenen Daten zu.

Datum/Unterschrift 

- Ich möchte keine postalischen Zusendungen erhalten.

## Möchten Sie auf der Veranstaltung Ihr Unternehmen präsentieren (u.a. mit einem Fachvortrag)?



**Mag.<sup>a</sup> (FH) Petra Pichler**  
Sales Director, Sponsoring & Exhibition  
Tel.: +43 (0)1 891 59 – 623  
E-Mail: petra.pichler@imh.at

## Teilnahmegebühr (exkl. 20% USt.)

Einschließlich Mittagessen und Getränken pro Person:

Bei Anmeldung bis <b>9. August 2019</b>	<b>€ 1.695,-</b>
Bei Anmeldung bis <b>13. September 2019</b>	<b>€ 1.795,-</b>
Bei Anmeldung bis <b>8. Oktober 2019</b>	<b>€ 1.895,-</b>

## Sonderpreis für Küchenleiter (exkl. 20% USt.)\*

Einschließlich Mittagessen und Getränken pro Person:

Bei Anmeldung bis	1. TN	2. TN	3. TN
<b>9. August 2019</b>	<b>€ 995,-</b>		
<b>13. September 2019</b>	<b>€ 1.095,-</b>	<b>-30%</b>	<b>kostenlos</b>
<b>8. Oktober 2019</b>	<b>€ 1.195,-</b>		

\*Innerhalb eines Unternehmens erhält der 2. Teilnehmer 30 % Rabatt, der 3. Teilnehmer ist kostenlos!  
Ab dem 4. Teilnehmer € 295,-

## Rabatte sind nicht kombinierbar.

- Ich kann nicht teilnehmen, bestelle aber die Dokumentation nach der Veranstaltung zum Preis von € 245,- (exkl. 10% USt.)

## Veranstaltungsort

### Schlosspark Mauerbach

Herzog Friedrich-Platz 1, 3001 Mauerbach

## Service und Kontakt



**Stephanie Heinisch**, Customer Service  
Tel. +43 (0)1 891 59 – 0 | Fax +43 (0)1 891 59 – 200  
E-Mail: anmeldung@imh.at

Sie erhalten nach Eingang der Anmeldung Ihre Anmeldebestätigung und Ihre Rechnung. Bitte begleichen Sie den Rechnungsbetrag vor dem Veranstaltungstermin. Einlass kann nur gewährt werden, wenn die Zahlung bei imh eingegangen ist. Etwaige Programmänderungen aus dringendem Anlass behält sich der Veranstalter vor. | **imh Qualitätsgarantie:** Stellen Sie am ersten Veranstaltungstag bis 12:00 Uhr mittags fest, dass die gebuchte Veranstaltung nicht Ihren Erwartungen entspricht, so können Sie Ihre Teilnahme abbrechen und erhalten von imh den vollen Betrag rückerstattet, oder Sie besuchen stattdessen eine andere gleichwertige Veranstaltung. | **Rücktritt:** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen bei einem Rücktritt von Ihrer Anmeldung innerhalb von zwei Wochen vor der Veranstaltung die volle Tagungsgebühr verrechnen müssen. Eine Umbuchung auf eine andere Veranstaltung oder die Entsendung eines Vertreters ist jedoch möglich. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Planung: imh behält sich bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn die Absage vor. | Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind manche der verwendeten Begriffe in einer geschlechtsspezifischen Formulierung angeführt. Selbstverständlich wenden wir uns gleichermaßen an Damen und Herren.