

# Wie bio und regional ist Österreichs Gastronomie?



## Liebe Kolleg\*innen,

wir freuen uns Ihnen rechtzeitig vor den Feiertagen mit der aktuellen VEÖ-Einblicke-Ausgabe noch die passende Osterlektüre zusenden zu können.

Bestimmt werden auch viele von Ihnen zum festlichen Anlass das ein oder andere Osterei, einen Osterzopf oder sogar Osterlamm bzw. -schinken verzehren - und das vielleicht auch im Gasthaus oder Restaurant.

Doch wie biologisch und regional sind die in der Gastronomie verwendeten Lebensmittel eigentlich? Wie können Konsument\*innen diese Information bekommen und wie wichtig ist ihnen diese als Entscheidungskriterium für oder gegen ein Lokal? Wie steht es um Bio-Zertifizierungen in der Gastronomie sowie die Herkunftskennzeichnung und deren gesetzliche Rahmenbedingungen? Und wie wirkt sich die COVID-19-Pandemie auf Entscheidungen von Gastronomiebetrieben aber auch Konsument\*innen aus?

All das und noch viel mehr erfahren Sie in [HIER](#) in der aktuellen Ausgabe der Einblicke!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, sonnige und warme Osterfeiertage und vor allem natürlich Gesundheit!

Herzliche Grüße  
*Katharina Landl*

PS: Haben Sie sich schon zur **30-Jahre-Jubiläumstagung von 19. bis 20. Mai 2022** (Hybrid) zum Thema **"Personalisierte Ernährung auf dem Prüfstand - Forschung, Fortschritt, Grenzen"** angemeldet?  
Alle Informationen zu Programm und Anmeldung finden Sie [HIER](#).