

VEÖ-After-Work-Talk Lebensmittelverschwendung – was tun?

▶ Termin	Dienstag, 22. November 2022, 18:00 - 19:30 Uhr	
▶ Art der VA	Diskussionsveranstaltung online über Videokonferenzplattform Zoom	
▶ Unsere Gäste	Simon Baur KRUT fermented e.U.	Helga Cvitkovich-Steiner GMS Gourmet GmbH
	Daniel Klas foodsharing Österreich und Acker Österreich	Martina Raab REWE International AG
▶ Kosten	Kostenlos	

Anmeldung

Die **Anmeldung** ist ausschließlich über das Anmeldeformular auf unserer **Website** www.veoe.org/Termine möglich. Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Anmeldung bis 18. November 2022.

Inhalt

Knapp eine Million Tonnen Lebensmittel werden pro Jahr in Österreich weggeworfen. Das ist besonders brisant in Zeiten, wo steigende Preise und die Auswirkungen unserer Entscheidungen auf das Klima täglich in den Nachrichten zu verfolgen sind. Wer trägt Verantwortung? Wie können Lebensmittelabfälle vermieden werden? Welche rechtlichen Rahmenbedingungen gibt es?

Diskutieren Sie über diese und weitere spannende Fragen mit folgenden Expert*innen:

Simon Baur, KRUT fermented e.U.

Das Start-up stellt aus Lebensmittelüberschüssen Produkte wie Kimchi und andere fermentierte Produkte her. Als Gründer von KRUT fermentiert Simon Baur aus Leidenschaft. Das Ziel: Lebensmittel zu retten, zu fermentieren und haltbar zu machen – und dabei die Welt ein Stück besser zu machen.

Helga Cvitkovich-Steiner, GMS Gourmet GmbH

Die Ernährungswissenschaftlerin und Diätologin Helga Cvitkovich-Steiner leitet das Marketing- und Produktmanagement Education & Care Catering bei GOURMET. Als Partner der Initiative „United Against Waste“ macht sich GOURMET für Lebensmittelabfallvermeidung und Bewusstseinsförderung stark.

Daniel Klas, foodsharing Österreich und Acker Österreich

Daniel Klas ist ehrenamtlicher Botschafter für foodsharing in Wien, ein Verein der gemeinschaftlich, nachhaltig und wertschätzend Lebensmittel rettet. Auch hauptberuflich setzt sich Daniel bei Acker mit Bildungsprogrammen für Kinder und Jugendliche gegen die Lebensmittelverschwendung ein.

Martina Raab, REWE International AG

Als Sustainability Manager bei REWE liegt Martina Raab Nachhaltigkeit für Mensch, Tier und Umwelt am Herzen. In Zusammenarbeit mit Tafel-Initiativen und Projektpartnern, engagiert sich die REWE Group seit vielen Jahren dafür, Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum zu reduzieren.

Teilnahmebedingungen

Die Teilnahmebedingungen zu diesem Webinar finden Sie [HIER](#).