

Einladung zur
Auftaktveranstaltung



BILDUNGSREIHE

Bio-Wende

MITTWOCH

NOV
29

14:00 - 18:00 UHR

Die Veranstaltung findet im Lisztzentrum Raiding statt.
Lisztstraße 46 | 7321 Raiding

Anmeldungen bis 13.11.2023 per Mail unter anmeldungen@bioland-burgenland.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Land
Burgenland

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



„Gemeinsam erfolgreich die Bio-Wende meistern“

Programm

14:00 bis 14:30 Uhr: Eintreffen der Teilnehmer

14:30 Uhr: Begrüßung

Landeshauptmann Stellvertreterin Mag.a Astrid Eisenkopf
Hannes Anton, Geschäftsführer Biogenossenschaft Burgenland eGen

14:40 Uhr: Warum BIO?

Claus Holler, Ernährungsexperte und Experte für Ernährung
in der Gemeinschaftsverpflegung

15:00 Uhr: BIO braucht Change Management: So gelingt Veränderung
in Teams und Organisationen

Anna Strobach, VICTUS Consulting e.U.

15:20 Uhr: Wie ist die Umstellung auf BIO gelungen

Peter Kotzan, Wiener Gesundheitsverbund, Vorstandsbereich Einkauf
Warengruppenmanager Lebensmittel

15:40 Uhr: Pause

16:00 Uhr: 100 % BIO geht das überhaupt?

Mathias Gorfer, Trainingskonzepte für Gastronomie und Großküchen

16:30 Uhr: Themenfindung:

„Welche Bildungsinhalte brauchen die Küchenbetreiber“
Moderierte Arbeitsgruppen erarbeiten die weiteren Workshopinhalte

17:15 Uhr: Ergebnisse präsentieren

Ausblick auf die folgenden Workshops

18:00 Uhr: Ende der Veranstaltung

KURZE VORSTELLUNG

unserer Referenten

Claus Holler:

Claus Holler beschäftigt sich mit dem Thema Ernährung aus unterschiedlichsten Blickwinkeln:

- aus wissenschaftlicher Sicht über den Einfluss der Ernährung bei Gesunden und bei Stoffwechselerkrankungen
- aus Sicht des Umweltschutzes
- aus Sicht der biologischen Landwirtschaft und deren Einfluss auf unsere Gesundheit

Von 2005-2021 war Claus Holler bei BIO AUSTRIA für Gesundheit und Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung verantwortlich.

Aktuell unterrichtet Claus Holler als Lehrender Ärzte und Ärztinnen bei der Ausbildung zum Ernährungsmediziner bzw. zur Ernährungsmedizinerin seit 1992 bis heute.

Claus Holler erstellte zahlreiche Publikationen in internationalen und nationalen Fachzeitschriften, Büchern und Buchbeiträgen.

Anna Strobach:

Anna Strobach ist gelernte Agrarökologin und Obfrau des Vereins ZUKUNFT ESSEN, der sich für gutes Essen an Schulen und Kindergärten einsetzt. Sie ist Expertin für die nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung und beharrliche Wegbereiterin für rundum gute Verpflegung im Bildungsbereich.

Mit ihrer Firma Victus consulting e.U ist sie Anlaufstelle für Menschen, die beim Schulesen etwas zum Positiven verändern wollen. So gelingt freudvoll die Transformation hin zu einer genussvollen Gemeinschaftsverpflegung, die gut für Mensch, Tier und Umwelt ist.

Peter Kotzan:

Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann im Hotel Atlantic Kempinski in Hamburg folgten diverse Stationen und Weiterbildungen im Einkauf und Food & Beverage-Bereich in Hamburg und Wien. Höhepunkt und gleichzeitiger Abschluss der Hotelzeit war die Schließung des Radisson Blu Palais Hotels am Parkring in Wien. Es folgten Einsätze bei Businessnetzwerk und der medizinischen Forschung, bis er seine Leidenschaft für gute und nachhaltige Lebensmittel beim Wiener Gesundheitsverbund wiedergefunden hat.

Seit über 4 Jahren versucht Peter Kotzan den Spagat aus öffentlichen Richtlinien, unterschiedlichen Klinikküchen, Produktionsweisen und Sichtweisen mit klarer Kommunikation, einer wohl dosierten Prise Digitalisierung und diversen Berechnungsmodellen zu bewältigen.

Mathias Gorfer:

Der gelernte Koch arbeitete in verschiedenen bekannten Tiroler Gastronomiebetrieben. Nach der Jahrtausendwende suchte er neue Herausforderungen und erweiterte seine Fähigkeiten in Irland und England, dort erkannte er die Wichtigkeit von biologischen Lebensmitteln und Regionalität. 2012 übernahm er die Küchenleitung eines Sozialzentrums in Tirol. Dort konnte er in kurzer Zeit einen Bioanteil von 90% erreichen. Derzeit arbeitet er als selbstständiger Biobotschafter und erstellt Trainingskonzepte für Gastronomie und Großküchen.