

Nachhaltige Lebensmittel: Informieren und Vernetzen in Pörtschach

Am 21. November findet in Pörtschach das FOODIS-Netzwerkevent statt, das innovative Lösungen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und nachhaltigen Logistiksystemen präsentiert. Jetzt anmelden!

In Pörtschach am Wörthersee wird am 21. November ein bedeutendes Informations- und Netzwerkevent im Rahmen des Italien-Österreich Interregprojekts FOODIS stattfinden. Dieses Projekt widmet sich der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und der Entwicklung neuer, nachhaltiger Wirtschafts- und Logistikmodelle. Interessierte haben die Gelegenheit, sich bis zum 10. November für die Veranstaltung anzumelden.

Das Event wird unter dem Motto „Vom Hof auf den Tisch“ stehen, ein zentraler Bestandteil des European Green Deals, der darauf abzielt, Lebensmittelproduktion nachhaltig, fair und gesund zu gestalten. Besonders kleinere und mittelständische Unternehmen (KMU) sowie die Industrie sollen hierbei unterstützt werden, umweltfreundliche Produktionsmethoden einzuführen und sich an Kreislaufwirtschaftsmodellen zu orientieren. Diese Initiativen sind wichtig, um den ökologischen Fußabdruck in der Lebensmittelproduktion zu verringern.

Ein interessantes Programm erwartet die Teilnehmer

Die Veranstaltung umfasst ein umfangreiches Programm mit verschiedenen Vorträgen und Diskussionsrunden, bei denen

Experten und Unternehmensleiter zu Wort kommen werden. Unter den Referenten befinden sich namhafte Persönlichkeiten wie Univ.-Prof. Dr. Christine Vallaster von der Universität PLUS sowie Dr. Gerald Reiner von der WU Wien. Sie werden spannende Einblicke in nachhaltige Lebensmittelsysteme und Logistik geben.

Zusätzlich wird Mag. Sabine Pümpel die aws Sustainable Food Systems Initiative vorstellen, die verschiedene finanzielle Unterstützungsmaßnahmen umfasst. Dr. Eva-Maria Wutye-Kirchgatterer wird die Möglichkeiten der regionalen Wirtschaftsförderung im Kontext des Green Deals näher erläutern. Diese umfassenden Informationen sollen den Teilnehmern helfen, die Herausforderungen in der Lebensmittelproduktion besser zu verstehen und innovative Lösungsansätze zu entwickeln.

Die Veranstaltung findet im Parkhotel in Pörtschach statt, und die Organisatoren bitten um kostenlose Anmeldungen bis spätestens 10. November, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

Mehr Details zu diesem Thema finden sich in einem ausführlichen Bericht **auf www.meine-freizeit.net**.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at