

GLI lädt zum 5. Symposium für Lebensmittelsicherheit

Von „Food Fraud“ bis zur verwirrenden Gütesiegelvielfalt: Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel auf dem Prüfstand. Die Gemeinnützige Lebensmittel-Initiative (GLi) lädt zum 5. Symposium für Lebensmittelsicherheit am 11. und 12. April nach Graz.



„Von der Wissenschaft in die Praxis“: Unter diesem Leitsatz veranstaltet die Gemeinnützige Lebensmittelinitiative für Österreich (GLi) am 11. und 12. April im Grazer **Steiermarkerhof** das 5. Symposium für Lebensmittelsicherheit. Hochkarätige Referenten aus der Lebensmittelwirtschaft und -Forschung sowie aus der Politik referieren über verändertes Konsumentenbewusstsein, technologische Innovationen, nachhaltigen Ressourceneinsatz und Lebensmittelbetrug.

Gemeinsames Ziel ist, den Konsumenten höchste Qualität und Sicherheit zu garantieren.

Mit mehr als 48 Millionen Beschäftigten und einem Umsatz von 950 Milliarden Euro ist der Lebensmittelsektor der zweitgrößte Wirtschaftssektor in der EU und bildet auch in Österreich das Rückgrat der heimischen Wirtschaft. Verschiedene Skandale - Gammelfleisch aus Polen, mangelhafte Rückverfolgbarkeit und das Auftreten gesundheitlich bedenklicher Keime - verunsichern Konsumenten und lassen die Emotionen bei einem der ursprünglichsten Themen der Menschheit hoch gehen: unserem Lebensmittel.

„Deine Nahrungsmittel seien deine Heilmittel!“ wusste schon der berühmte griechische Heiler Hippokrates. Daher dient die GLI als unabhängiges Netzwerk für Betriebe entlang der gesamten Wertschöpfungskette - also vom Produzenten über den Handel bis zum Endverbraucher - seit knapp zehn Jahren als Zentrum für Projekte für die Lebensmittelqualität in Österreich.

Neben praxisbezogenen Workshops bietet das Symposium ein breites Themenspektrum - von Food Fraud über Risikofaktoren, Welternährung, disruptive Technologien, Reststoffverwertung bis hin zur oftmals verwirrenden Gütesiegelvielfalt. Als Redner werden unter anderem Dr. Josef Schmidhuber von der **Food and Agriculture Organization** der Vereinten Nationen, Head of Innovation des **Forschungsinstitutes Bremerhaven** DI Martin Schüring oder Prof. Dr. Till Rügenapf von der **Veterinär Universität Wien** auftreten. Eine spannende Podiumsdiskussion zum Thema Gütesiegelwuschel unter der Leitung von DI Georg Wawschinek und Teilnehmern von **AMA**, **WWF**, Lebensmitteleinzelhandel und Produzenten garantiert Unterhaltung und hohen Informationsgrad.

Das Lebensmittelsymposium geht heuer in seine fünfte Auflage. Im deutschsprachigen Raum hat es aufgrund seiner entspannten und amikalen Atmosphäre und dem Teilnehmermix aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik einen herausragenden

Status. Das Abendprogramm findet im nahegelegenen **Hotel Paradies** statt, wo nicht nur die Qualität der österreichischen Lebensmittel und Getränke überzeugt, sondern auch die „Lebensmittel Swing Band“ für Schwung sorgt.

Hier geht es zur **Anmeldung**.

11.-12. APRIL 2019

5. SYMPOSIUM FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Lebensmittelsicherheit - von der Wissenschaft in die Praxis

- **ab 9:00 Uhr**, Steiermarkhof Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
- **Gebühr:€499,00** (pro Teilnehmer, exkl. 20 % USt., inkl. Tagungsunterlagen, Onlinezugang zu Vorträgen und Fotos, Seminar Getränke, Pausenverpflegung und gemeinsames Abendessen), 3 Teilnehmer eines Unternehmens erhalten 20 % Rabatt.
- Unterbringung im **Steiermarkhof und HotelParadies** möglich. Bitte um selbstständige Buchung. Die beiden Veranstaltungsorte sind nur 900 m voneinander entfernt und zu Fuß erreichbar.
- **Parkplätze** sind vorhanden
- Begrenzte **Teilnehmerzahl!**
- Wir bitten um verbindliche **Anmeldung** bis 29. März 2019.
- Bitte um **Online-Anmeldung** unter: **www.gli-austria.at/symposium**
- Alle **Informationen: symposium@gli-austria.at**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at