

## Quality Austria Lebensmittelforum 2023: Sicherheit, Nachhaltigkeit und Hygiene in der Lebensmittelbranche im Fokus

Das 14. Quality Austria Lebensmittelforum 2023 diskutierte die Bedeutung von Zertifizierungen für Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit. Die Experten betonten, wie Auditierungen nach Lebensmittelsicherheitsstandards zur Erreichung von UN-Zielen beitragen. Zudem wurde die Rolle integrierter Managementsysteme in einer sich rasch verändernden Branche hervorgehoben. Der Aspekt der Hygiene wurde besonders hervorgehoben, da Hygienestandards zur Lebensmittelverschwendung entgegenwirken und die Sicherheit gewährleisten.



© Anna Rauchenberger

Beim 14. **qualityaustria Lebensmittelforum** beleuchteten Expertinnen und Experten, wie aktuelle Zertifizierungen in der Lebensmittelproduktion zu mehr Sicherheit führen und wie Hygienestandards der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. Rund 75 Teilnehmende

folgten den Inputs der Vortragenden in der Wolke19 im Wiener Ares Tower und tauschten sich im Anschluss aus.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Expert:innen betonen die Rolle von Zertifizierungen in der Lebensmittelproduktion**
- **Integrierte Managementsysteme als Wettbewerbsvorteil in einer sich rasch ändernden Branche**
- **Hygiene als Schlüssel zur Lebensmittelsicherheit und Verschwendungsreduzierung**
- **Top-Referent:innen beleuchten regulatorische Herausforderungen und Zukunftssicherheit in der Lebensmittelbranche**

## **Expert:innen betonen die Rolle von Zertifizierungen in der Lebensmittelproduktion**

Nachhaltigkeit ist schon lange kein Trend mehr, sondern gelebte Praxis. Gastgeber Wolfgang Leger-Hillebrand, Branchenmanager für Lebensmittelsicherheit bei Quality Austria, erklärte in seinem Eröffnungsvortrag, warum Nachhaltigkeit auch in der Lebensmittelindustrie längst zur Notwendigkeit geworden ist.

„Wenn wir die UN-Ziele ernst nehmen, weltweit genug Lebensmittel zur Verfügung stellen wollen und gleichzeitig Lebensmittelabfälle reduzieren möchten, brauchen wir Standards, Systeme und Zertifizierungen, an denen sich die Industrie orientieren kann“, forderte Leger-Hillebrand. Er unterstrich die Bedeutung von Auditierungen nach Lebensmittelsicherheitsstandards wie etwa FSSC 22000, IFS Food oder BRCGS. Denn laut ihm gehen diese Hand in Hand mit den Nachhaltigkeitskriterien und unterstützen so gemeinsam die Erreichung der UN-Ziele.

## **Integrierte Managementsysteme als Wettbewerbsvorteil in einer sich rasch ändernden Branche**

Kaum eine Branche ist so sehr von aktuellen Trends getrieben wie die Lebensmittelindustrie. Bis vor wenigen Jahren hatten die Hersteller relativ viel Zeit, um auf ein verändertes Konsumverhalten zu reagieren. Einstmals exotische und bei uns unübliche Lebensmittel wie die Avocado wurden erst langsam in unsere Produktionsprozesse integriert. Heutzutage muss die Branche aber ungleich schneller reagieren. Denn Lebensmittelhersteller stehen vor drängenden gesellschaftlichen Herausforderungen wie Klimawandel, Bevölkerungsexplosion und Versorgungssicherheit. Lösungsansätze wie neue Proteinquellen, Fleisch-Alternativen oder -Verzicht müssen geprüft und umgesetzt werden. Handlungsbedarf ist dringend gegeben und keine Frage des Marketings, sondern der Zukunftssicherheit. „Für langwierige Prozesse ist heute oft keine Zeit mehr. Unternehmen, die auf Integrierte Managementsysteme setzen, haben einen klaren Wettbewerbsvorteil. Neue Regulative und Richtlinien können auf bestehenden Systemen aufbauen und dadurch relativ einfach implementiert werden“, sagt Leger-Hillebrand.

## **Hygiene als Schlüssel zur Lebensmittelsicherheit und Verschwendungsreduzierung**

Einen besonderen Fokus richteten die Vortragenden des 14. qualityaustria Lebensmittelforums auf den Aspekt Hygiene. Nachhaltige Lebensmittelsicherheit ist nur durch umfassende Hygienemaßnahmen und -standards gegeben.

Denn nicht verkehrsfähige **Lebensmittel müssen zwangsläufig entsorgt werden.** „Wichtiges Augenmerk muss heute daher auch auf dem Umfeldmonitoring liegen. Es braucht moderne Konzepte zur Sicherstellung hygienischer Produktionsumstände. Bis hin zur Verpackung sind holistische Ansätze und integrierte Lösungen gefragt“, so Leger-Hillebrand.

Markus Hengstschläger, Leiter des Zentrums für Pathobiochemie und Genetik, Medizinische Universität Wien, unterstrich den Handlungsbedarf: „Die Zukunft kommt sowieso anders als wir glauben. Darauf zu warten und überrascht zu sein, ist aber keine Lösung. Im eigenen Interesse müssen wir auf unterschiedliche Zukunftsszenarien vorbereitet sein. Wir müssen unsere eigene Zukunft mitgestalten.“

## **Top-Referent:innen beleuchten regulatorische Herausforderungen und Zukunftssicherheit in der Lebensmittelbranche**

Wie es gelingen kann, künftige regulatorische Herausforderungen zu meistern, und sich im Spannungsfeld aus Anforderungen und Limitationen am Markt zu behaupten, beantworteten Expertinnen und Experten aus Theorie und Praxis in ihren Vorträgen.

Beim 14. qualityaustria Lebensmittelforum sprachen: Andreas Tatzreiter (CEO & Founder Spießler und Spinner), Amira Zauchner und Willibald Kaltenbrunner (denkstatt), Katharina Fister und Philipp von Gehren (AGES Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit), Kathrin Heim (FH Wiener Neustadt, Campus Wieselburg), Marija Zunabovic-Pichler (Magistratsabteilung 31, Wiener Wasser), Univ.-Prof. Henry Jäger (Institut für Lebensmitteltechnologie, Universität für Bodenkultur Wien), Univ.-Prof. Markus Hengstschläger (Leiter des Zentrums für Pathobiochemie und Genetik, Medizinische Universität Wien).

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**