

Einladung zum Workshop „Einfälle gegen Abfälle – Ideen zur Abfallvermeidung“



23. September 2015, 09:00 bis 14:00 Uhr

Wirtschaftszentrum Niederösterreich, Haus A,
3100 St. Pölten, Niederösterreichring 2

Abfallvermeidung ist der oberste Grundsatz der europäischen Abfallpolitik. Insbesondere die Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen ist aus ethischen, moralischen, ökologischen, sozialen und ökonomischen Gründen zu priorisieren.

Beim Transport, beim Handel, in der Gastronomie und schlussendlich in den Haushalten entstehen enorme Lebensmittelverluste und es fallen tausende Tonnen Lebensmittelabfälle an. Die Europäische Kommission hat deshalb ihre Mitgliedsstaaten aufgefordert, Vorschläge zur 30%igen Reduktion von Lebensmittelabfällen bis 2025 zu erarbeiten.

Bei dieser Veranstaltung sollen Ideen zur Abfallvermeidung entlang der Wertschöpfungskette diskutiert und deren Potenziale identifiziert werden. Durch verstärkte informationsbasierte Planung – Stichwort SMARTER Landwirtschaft – wird beispielsweise ein wesentlicher Beitrag zur nachhaltigen Ressourcennutzung geleistet.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei, aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung bis 15. September 2015 erforderlich (siehe letzte Seite).

Wir würden uns freuen, Sie persönlich begrüßen zu dürfen.

Programm

Beginn: 09:00 Uhr

- Begrüßung und Vorstellung der Expertinnen und Experten aus Land- und Lebensmittelwirtschaft
- **Impulsvortrag**
„Nachhaltige Intensivierung – Ernährung sichern und Ressourcen schützen“
Georg Sladek
Referent für Agrar- und Umweltpolitik des Ökosozialen Forums, Wien
- **Moderierte Workshops**
 - SMARTER Landwirtschaft – Zum richtigen Zeitpunkt das Richtige tun!
 - Einfälle gegen Abfälle – Innovative Produktideen zur Verwertung von unvermeidbaren Abfällen aus Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion
 - FABbiogas – Machbarkeitsstudien für Biogaserzeugung aus Lebensmittelabfällen ausgewählter Betriebe
- Präsentation der Gruppenergebnisse und Diskussion

Ende: 14:00 Uhr

Inhalte der Workshops

Hintergrund und Fragestellungen

Workshop 1: SMARTE Landwirtschaft – Zum richtigen Zeitpunkt das Richtige tun!

Leitung: Christoph Metzker, Leiter des Betriebsmittelbereiches der RWA Raiffeisen Ware Austria AG, Wien

Unter dem Stichwort SMARTE Landwirtschaft versteht man die Nutzung SMARTER Technologien, die wir alle aus unserem Alltag kennen. Der Informationsgewinn durch Warnmeldungen (zum tagesaktuellen Wetter oder zu Schädlingsbefall) aufs SMARTphone erleichtern die Entscheidung für Gegenmaßnahmen.

- Geschichte der SMARTEN Landwirtschaft
- Vorstellung der aktuellen Technologien
- Zukunftsaussichten im Einsatz in der Landwirtschaft
- Vorteil für Klein-, Mittel- und Großbetriebe

Workshop 2: Einfälle gegen Abfälle – Innovative Produktideen zur Verwertung von unvermeidbaren Abfällen aus Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion

Leitung: Christina Gneiger, FH Wr. Neustadt, Campus Wieselburg

Entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln entstehen, wenn auch von Branche zu Branche unterschiedlich, viele hochwertige Nebenprodukte und Reststoffe. In der Nutzung dieser Stoffe durch „Upcycling“ liegt ein hohes Potenzial. Durch das Bewusstsein über diese Chancen können gezielt Ideen für Neuproduktentwicklungen generiert und den Unternehmen Möglichkeiten zur Kosteneffizienz geboten werden.

- Identifikation von Nebenprodukten und Reststoffen entlang der Wertschöpfungskette
- Ideen zur Abfallvermeidung
- Kreative Produktideen zur Verwertung von Reststoffen
- Machbarkeitsstudien
- Marketing

Workshop 3: FABbiogas – Machbarkeitsstudien für Biogaserzeugung aus Lebensmittelabfällen ausgewählter Betriebe

Leitung: Wolfgang Gabauer, Universität für Bodenkultur, IFA Tulln

Organische Abfälle aus den Verarbeitungsprozessen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie stellen ein weitgehend ungenutztes Energiepotential dar. Eine wirtschaftliche und ökologische Möglichkeit zur Energiegewinnung und Energieverwertung ist durch die Biogasproduktion gegeben. Branchen mit vielversprechendem Energiepotential sind unter anderem die Fleischindustrie, Brauereien, die Zucker- und Stärkeindustrie, Molkereien sowie Obst- bzw. Gemüseverarbeiter. Nützen Sie die Möglichkeit, individuelle Berechnungen für Ihren Betrieb durchführen zu lassen.

- Art und Menge der Abfälle (Massenströme)
- Energieverbrauch in kWh
- Entsorgungskosten von Abfall und Abwasser
- Kooperation mit anderen Zulieferern (km)
- Berechnung der wirtschaftlichen Rentabilität
- Fördermöglichkeiten für den Bau von Biogasanlagen
- Einspeisungstarife für Biogas oder Eigenbedarf

Anmeldung

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei, aus organisatorischen Gründen ist jedoch eine Anmeldung bis 15. September 2015 erforderlich.

Anmeldung per E-mail (inkl. Angabe Ihrer Kontaktdaten): **lebensmittelcluster-noe@ecoplus.at**

Anmeldung per Fax (mit dieser ausgefüllten Seite): **+43 2742 9000-19684**

- Ich nehme an der **Veranstaltung „Einfälle gegen Abfälle – Ideen zur Abfallvermeidung“** am **23. September 2015** in **St. Pölten** (Niederösterreichring 2, Wirtschaftszentrum Niederösterreich, Haus A) teil.

Bitte geben Sie nachfolgend den gewünschten Workshop an!

Name _____

Firma _____

Branche _____ Workshop Nr.: _____

Anschrift _____

Tel _____ E-Mail _____

Weitere Teilnehmer

Name _____ Workshop Nr.: _____

Tel _____ E-Mail _____

Im Wirtschaftszentrum Niederösterreich stehen keine Parkplätze für Veranstaltungsteilnehmerinnen und -teilnehmer zur Verfügung. Bitte benutzen Sie die kostenpflichtige Landhaus Garage (Tagesticket: € 7) gegenüber vom Wirtschaftszentrum Niederösterreich. Jene Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die mit einem E-PKW kommen, können die kostenfreien Schnellademöglichkeiten im Landhaus (Haus 1 und Haus 17) in Anspruch nehmen.

Mit Ihrer Anmeldung nehmen Sie zur Kenntnis, dass im Rahmen der Veranstaltung Fotos gemacht werden, die zum Zwecke der Berichterstattung über die Veranstaltung verwendet werden. Sie stimmen hiermit der Verwendung allfälliger von Ihnen gemachter Aufnahmen zum genannten Zweck zu. Diese Zustimmung wird in zeitlicher und räumlicher Hinsicht unbegrenzt erteilt. Sollten Sie damit nicht einverstanden sein, bitten wir Sie, uns ausdrücklich darauf hinzuweisen.