

Dialogreihe „Nachhaltigkeit im Tourismus“

## **Nachhaltige Kulinarik**

Dienstag, 23. April 2024, 9:30 – 15:00 Uhr

Casineum Velden, Am Corso 17, 9220 Velden am Wörthersee

Die Sektion Tourismus im Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft lädt im Rahmen der Dialogreihe „Nachhaltigkeit im Tourismus“, gemeinsam mit der Österreich Werbung und der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Österreich, zur 5. Fachveranstaltung „Nachhaltige Kulinarik“ ein.

## Programm

- 09:30 Uhr**      **Registrierung und Begrüßungskaffee**
- 10:00 Uhr**      **Begrüßung und Eröffnung**
- Mag.<sup>a</sup> Susanne Kraus-Winkler, Staatssekretärin für Tourismus, Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
- 10:15 Uhr**      **Teil I: Nachhaltige Kulinarik – Mehrwert in ökonomischer, ökologischer und soziokultureller Hinsicht**
- **Fünf handlungsleitende Prinzipien für eine nachhaltige Kulinarik**  
Prof. Dr.<sup>in</sup> Dagmar Lund-Durlacher, Institute for Tourism Sustainability
  - **Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln in Österreich**  
Dr. Michael Scheuch-Schmid, Leitung Strategie und Unternehmensentwicklung, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
  - **Positionierung Österreichs als Kulinarik-Destination**  
Mag.<sup>a</sup> Sandra Stichauner, Chief Marketing Officer, Österreich Werbung
  - **Alpen Culinary**  
Mag.<sup>a</sup> (FH) Kerstin Biedermann-Smith, Geschäftsführerin der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie in der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, Wirtschaftskammer Vorarlberg
  - **Österreichisches Umweltzeichen Tourismus – Kriterien für Lebensmittel und Getränke, Küche**  
DI Otto Fichtl, Abteilung Umweltzeichen, Verein für Konsumenteninformation
- 12:00 Uhr**      **Gemeinsames Mittagessen**

**13:00 Uhr**      **Teil II: Erfahrungsberichte über Initiativen und innovative kulinarische Erlebnisse**

- **Tourismuskoooperationen**
  - **Vernetzung Landwirtschaft und Tourismus**, Dr. Michael Scheuch-Schmid, Leitung Strategie und Unternehmensentwicklung, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
  - **2 für den ÖIT 2024 nominierte Projekte**
- **Tourismusunternehmen**
  - **From Nose to Tail**, Max Stiegl, Gut Purbach, Burgenland
  - **2 für den ÖIT 2024 nominierte Projekte**

**14:00 Uhr**      **Fachlicher Austausch aller Teilnehmerinnen und Teilnehmer an vier Thementischen**

- Tisch 1: Sustainable Food – Das Online-Toolkit für die Praxis
- Tisch 2: Tourismuskoooperationen
- Tisch 3: Tourismusunternehmen und Küchenprofi
- Tisch 4: Das Österreichische Umweltzeichen für Tourismus – Kriterien Lebensmittel und Getränke, Küche

**14:45 Uhr**      **Schlussworte und Ausblick**

- Sektionschefin Mag.<sup>a</sup> Ulrike Rauch-Keschmann, Leiterin der Sektion Tourismus, Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft

**15:00 Uhr**      **Ausklang**

**Moderation:** Mag.<sup>a</sup> Ulrike Reisner

### **Green Meeting**

Es wird angestrebt, die Veranstaltung nach den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Meetings/Events auszurichten. Dies impliziert einen kleinstmöglichen Ressourcenaufwand, Abfallvermeidung und Barrierefreiheit. Die Anreise erfolgt am besten per Bahn. Vom Bahnhof Velden am Wörthersee ist das Casineum am See in 10 Gehminuten erreichbar.

### **Virtual Reality Nachhaltigkeits-Experience**

Im Rahmen der Veranstaltung haben Sie die Gelegenheit zu einer interaktiven Virtual Reality Nachhaltigkeits-Experience. Per Computer, Tablet, Handy oder VR-Brille können Sie einen virtuellen Rundgang durch die einzelnen Bereiche eines Hotel- oder Gastronomiebetriebs machen und die vielen Möglichkeiten zu Nachhaltigkeit und Kosteneinsparungen kennen lernen. Es ist dies ein Projekt der Fachverbände Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Österreich und unterstützt die Betriebe bei ihren Nachhaltigkeitsmaßnahmen ([www.nachhaltig-gastgeben.at](http://www.nachhaltig-gastgeben.at)).

### **Anfertigung von Foto- und Videoaufnahmen**

Bei dieser Veranstaltung werden Foto- und Videoaufnahmen angefertigt. Es ist daher möglich, dass Teilnehmende auf den Aufnahmen erkenntlich dargestellt werden. Mit der Teilnahme an der Veranstaltung willigen Sie in die diesbezügliche Datenverarbeitung durch das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft (BMAW) sowie eine allfällige Veröffentlichung des Bildmaterials auf Webseiten und Social-Media-Kanälen ein. Sollten Sie mit der Verarbeitung einer Aufnahme nicht einverstanden sein, wenden Sie sich bitte an das BMAW: [tourismus@bmaw.gv.at](mailto:tourismus@bmaw.gv.at)



### **Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft**

#### **Tourismus-Servicestelle**

Stubenring 1, 1010 Wien

+43 1 711 00-807597

[tourismus@bmaw.gv.at](mailto:tourismus@bmaw.gv.at)

[bmaw.gv.at](http://bmaw.gv.at)