

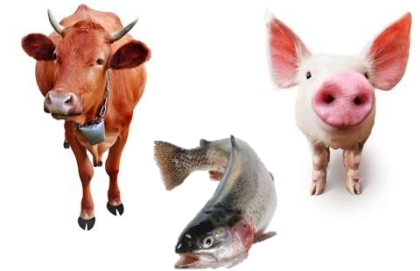
Kooperationspartner



ÖGE Symposium 2016 Programm

Donnerstag, 16. Juni 2016

**AGES, Spargelfeldstr. 191
1220 Wien**



"Fisch und Fleisch"

Neue Aspekte rund um
Lebensmittelqualität,
Gesundheitsförderung und
Nachhaltigkeit

Teilnahme und Stornobedingungen

Eine Teilnahme- und Zahlungsbestätigung erhalten Sie bei Ihrer Registrierung am Tag der Veranstaltung. Sollten Sie Ihrer Überweisung nach dem 14. Juni 2016 tätigen, ersuchen wir Sie, Ihren Zahlungsbeleg bei der Registrierung vorzulegen.

Bei Stornierung der Anmeldung nach dem 7. Juni 2016 wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es besteht die Möglichkeit, anstelle einer Stornierung der Teilnahme eine/n Ersatzteilnehmer/in zu entsenden.

Im Krankheitsfall kann eine Rückerstattung der Teilnahmegebühr nur gegen Vorlage einer ärztlichen Bestätigung erfolgen.

Kontakt

Österreichische Gesellschaft für Ernährung
Austrian Nutrition Society
C/O AGES Bürotrakt WH
Spargelfeldstraße 191
1220 Wien
Tel: +43/1/714 71 93
Fax: +43/1/7186146
<http://www.oege.at/>
[mailto: info@oege.at](mailto:info@oege.at)

Online Anmeldung: www.oege.at
Kontakt: +43/1/7147193, info@oege.at
Bitte beachten Sie die beschränkte
Teilnehmerzahl!
Frühbucherbonus bis **31. Mai 2016!**

Programm

08:30 – 09:00 Registrierung
09:00 – 09:10 Begrüßung und Eröffnung

GRÜßWORTE

BUNDESMINISTERIN DR. SABINE OBERHAUSER,
BM für Gesundheit

BUNDESMINISTER ANDRÄ RUPPRECHTER,
BM für Land-, Forst-, Umwelt und Wasserwirtschaft

Empfehlungen

09:10 – 09:25 **Impulsvortrag**
Was wird heute an Fisch und Fleisch in unserer Ernährung empfohlen?

Univ.-Prof. Dr. K.-H. Wagner, Uni Wien

09:25 – 09:50 **Fisch und Fleisch in der Kommunikation, Was sind die Herausforderungen?**

Univ.-Doz.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Ingrid Kiefer, AGES

Lebensmittelsicherheit

09:50 – 10:15 **Vom Wasser bis zum Teller: Hygieneansprüche an die Fischproduktion**

Dr. Martin Hofer, MSc MBA, MA 38 – LUA Wien

10:15 – 10:40 **Antibiotikaresistente Keime in Fleisch und Fleischwaren**

Priv.-Doz. Dr. Burkhard Springer, AGES

10:40 – 11:10 KAFFEPAUSE

Frischfisch oder Kapseln?

11:10 – 11:35 **Fisch vs. Fischölsupplemente: Was sind wirklich gute Quellen für Omega-3-Fettsäuren?**

Univ.-Prof. Dr. Cem Ekmekcioglu, MedUni Wien

11:35 – 12:00 **Schadstoffe in Fischen: Schnee von gestern oder immer noch problematisch?**

Assoc.Prof.ⁱⁿ Priv.-Doz.ⁱⁿ Mag.^a Dr.ⁱⁿ Claudia Gundacker,
MedUni Wien

Fischproduktion und Nachhaltigkeit

12:00 – 12:25 **Fisch – nachhaltig aufgetischt**

Mag.^a Gabriele Homolka, „die Umweltberatung“ Wien

12:25 – 12:50 **Aquakultur: Chancen und Grenzen**

DI Dr. Matthias Lentsch, BMLFUW

12:50 – 13:15 **Fisch aus der Produzentensicht**

Marc Mößmer, ARGE Biofisch

DIⁱⁿ Barbara Schausberger, IGLO Österreich

13:15 – 14:30 MITTAGSPAUSE

Fleisch- und Wurstwaren Gesundheit – Technologie – Trends

14:30 – 15:00 **Krebs durch Fleischverzehr? – Was sagt die WHO**

Prof. Dr. Kurt Straif, PHD MPH; IARC, Lyon

15:00 – 15:30 **Wurst 2020 – Taste or Science?**

DIⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Marija Zunabovic-Pichler, BOKU Wien

15:30 – 16:00 **Stop Waste – Save Food! – Die Rolle der Lebensmittelverpackung**

DIⁱⁿ DIⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Victoria Heinrich, FH Campus Wien

16:00 – 16:15 **Fazit und Verabschiedung**



Anmeldung

Symposiumsgebühren (Frühbucherbonus bis 31. Mai 2016)

	bis 31.5.	ab 1.6.
Mitglieder der ÖGE	€120	€ 140
Mitglieder der ÖGE Studierende	€ 60	€ 80
Mitglieder AKE, VEÖ, Verband der Diätologen	€ 140	€ 160
Mitglieder AKE, VEÖ, Verband der Diätologen Studierende	€ 70	€ 90
Nichtmitglieder	€ 160	€ 180
Nichtmitglieder Studierende (Nachweis erforderlich)	€ 80	€ 100
Presse (Presseausweis erforderlich)	€ 0	

Beachten Sie bitte, dass keine Barzahlung Vorort möglich ist!
Rechnungen können nur für Firmen ausgestellt werden.

Kundendaten:

Titel:

Vorname:

Zuname:

Firma/Institut/Ausbildungsstätte :

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

E-Mail:

Ich benötige eine Rechnung (Rechnungsdaten):

Sonstiges:

Anmeldung ONLINE unter www.oege.at

