

Report 2013

*Unsere Prämisse:
Wir vermitteln
wissenschaftlich fundierte
Informationen und konkrete
Handlungsempfehlungen zu den
Themen Ernährung, Bewegung
und Lebensstil.*

Inhalt

01.0	Vorwort	05
02.0	Veranstaltungen	06
02.1	Symposium_ Markt. Wert. Wahrnehmung. Was ist Essen wert?	08
02.2	f.eh im Dialog_ Wie süß ist die Zukunft?	09
02.3	f.eh im Dialog_ E-Nummern: Zugesezt oder abgesezt?	10
03.0	Informationsmaterialien_ ernährung heute	11
03.1	Informationsmaterialien_ www.forum-ernaehrung.at	12
03.2	Informationsmaterialien_ Publikationen	13
04.0	Medienarbeit	14
05.0	Organe und Geschäftsstrukturen	16
06.0	Impressum	18
07.0	Appendix	19



01.0

Vorwort

Lebensmittel, einzelne Nährstoffe oder unterschiedliche Ernährungsweisen sind ein gern polarisiert diskutiertes Thema. Mit Dämonisierungen, Verbannungsversuchen oder Gesundheitsweichspüler lässt sich Aufmerksamkeit erzielen.

Plakative Formulierungen kombiniert mit Fehlaussagen sind jedoch gerade bei einem sensiblen Thema wie Ernährung fehl am Platz. Das gilt für den „Pferdefleischskandal“, bei dem es vor allem um eine falsche Deklaration, also Betrugsfälle, und nicht um einen Sicherheitsaspekt ging, wie für „Wording-Fehlgriffe“, wenn im Zusammenhang mit Zucker von „Suchtmittel“ oder „Gift“ zu lesen ist. Die Diskussion rund ums Essen erfolgt vornehmlich emotional und selten sachorientiert. Damit lässt sich zwar neurotisches Essverhalten, aber nicht die Entwicklung kritischer Ernährungskompetenz fördern. Das gefühlte Risiko steigt. Gefühlt, weil 95 % der Lebensmittel am Markt sicher sind, weil die Eigenkontrolle der Produzenten und die amtliche Kontrolle bestens funktionieren.

„Wann wird es endlich wieder so, wie es nie war?“ Der Titel des 2013 erschienenen Romans von Joachim Meyerhoff trifft daher auch ins Schwarze, wenn es um Essen und Trinken geht: Viele Konsumenten hängen mangels Orientierung einer romantisch getönten Rückwärtsgewandtheit an. Zwar sollen Lebensmittel durchaus lange haltbar, convenient, sicher, gesund, fair produziert und preisgünstig sein. Auch wird nicht mehr alles gegessen, was auf den Tisch kommt – die Wegwerfgesellschaft macht vor Lebensmitteln nicht Halt. Doch: Die Idylle boomt. Wenn schon nicht selbst gemacht, dann zumindest „so als ob“. Denn der Wunsch nach Natürlichkeit lässt sich mit dem modernen Einkaufsverhalten und den eigenen Küchenkompetenzen oft nicht vereinbaren.

Für diverse Pressure Groups bilden idealisierte Bilder dabei einen fruchtbaren Boden: Im Vergleich mit Weichzeichnungen scheint die Wirklichkeit der Lebensmittelerzeugung beinahe skandalös. Bloß ein Hinweis auf den Ist-Zustand gegenwärtiger Produktionsbedingungen macht viele Konsumenten skeptisch.

Um erst gar nicht in Rechtfertigungsnot zu geraten, braucht es sachgerechte, offene und kontinuierliche Kommunikation über die hochentwickelte Herstellung der Lebensmittel – über Herkunft und Produktionswege, innovative Technologien und Verfahren, Einsatz von Zusatzstoffen, Haltbarkeit, Hygiene, Sicherheit. Das ist aufwändiger als Retro-Bilder zu reproduzieren, langfristig jedoch eine *Conditio sine qua non*, um glaubwürdig zu bleiben.

Schließlich hängen Wissen und Wert zusammen: Ein gestärktes Verständnis über Nahrungsmittel sowie deren Verarbeitung – als Thema in der Familie, als Pflichtfach in der Schule, als fundierte Information seitens der Wirtschaft – unterstützt eine vernünftige und genussaffine Esskultur, realistische Erwartungen an Preis-Leistungsverhältnisse und einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen – Stichwort: Lebensmittelabfälle.

Das forum. ernährung heute setzt sich für eine umfassende und sachorientierte Bildung hinsichtlich Lebensmittelproduktion, Warenkunde und Ernährung ein und fördert eigenverantwortliche Entscheidungen im Ess-Alltag.

02.0

Veranstaltungen

Eines der Hauptziele des f.eh ist, relevante Ernährungsthemen objektiv darzustellen und in einem interdisziplinären Austausch zu erläutern. Die Übersicht unserer bisherigen Veranstaltungen und -themen finden Sie im Appendix auf Seite 19.

f.eh-Symposium

Das jährliche Symposium greift Meta- und Schwerpunktthemen multiperspektivisch auf und gibt Gelegenheit, mit dem interdisziplinären Publikum zu diskutieren. Zielgruppe sind neben der ernährungswissenschaftlichen und -medizinischen Fachcommunity auch Vertreter aus Wirtschaft, Handel und Medien, Entscheider in Politik, Behörden und Verbänden sowie interessierte Verbraucher und Multiplikatoren im System Schule. Lesen Sie auf Seite 08 über das Symposium vom 5. Juni 2013 zum Thema „Markt. Wert. Wahrnehmung. Was ist Essen wert?“.

f.eh im Dialog

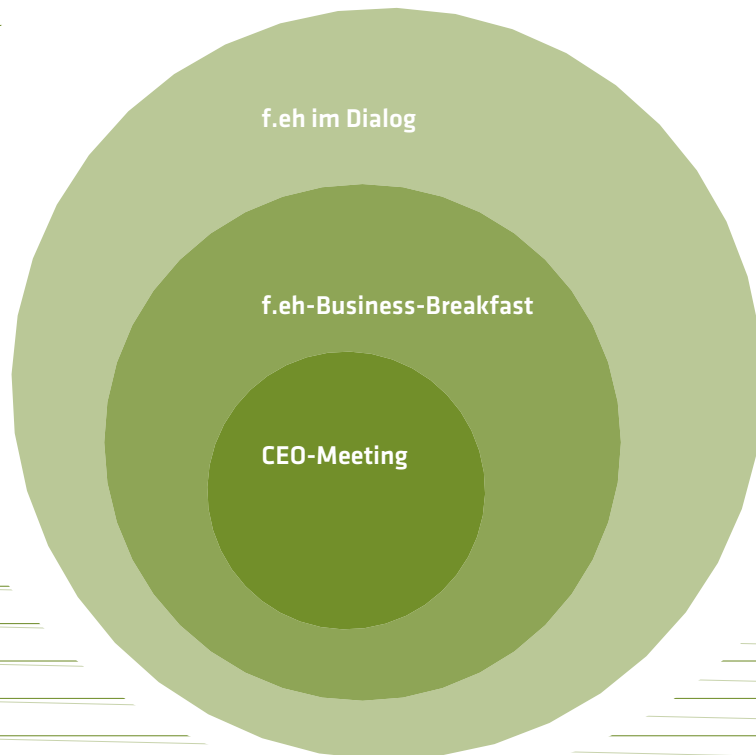
Mit der „f.eh im Dialog“-Veranstaltung wird ein Rahmen für eine interdisziplinäre und sachliche Diskussion zu einem fokussierten Thema aus Wissenschaft und Praxis geboten. Zur Zielgruppe zählen Wirtschaft, Handel, Entscheider in Politik, Behörden und Verbänden, die ernährungswissenschaftliche und -medizinische Fachcommunity sowie Medienvertreter. Erstmals fand der f.eh-Dialog zum Thema „Wie süß ist die Zukunft?“ am 14. Februar 2013 statt (siehe Seite 09). Am 26. November 2013 folgte die zweite Dialogveranstaltung unter dem Titel „E-Nummern: Zugesetzt oder abgesetzt?“ (siehe Seite 10). Die Veranstaltung findet ein- bis zweimal pro Jahr statt.

f.eh-Business-Breakfast

Das f.eh-Business-Breakfast richtet sich explizit an die Lebensmittelwirtschaft und deren Stakeholder. Neutrale Hintergrundinformationen zu aktuellen Ernährungsthemen und deren Diskussion sollen das Verständnis zu einzelnen praxisbezogenen Fragen fördern. Das Business-Breakfast findet anlassbezogen, jedenfalls einmal pro Jahr statt.

Im Fokus der zweiten Business-Breakfast-Veranstaltung am 26. November 2013 stand die „Wiener Deklaration“. Sie ist das Ergebnis der WHO-Ministerkonferenz im Juli 2013 in Wien. Das Dokument dient als Basis für den Food and Nutrition Action Plan 2014–2020 (FNAP) und gilt als Richtschnur für die künftige europäische Ernährungspolitik. Welche Maßnahmen und Schritte die Praxis betreffen und womit in Zukunft zu rechnen ist, diskutierten Priv.-Doz. Dr. Karin Schindler (MedUni Wien) und Univ.-Prof. Dr. Jürgen König (Department für Ernährungswissenschaften, Uni Wien) mit 35 Vertretern aus Wirtschaft, Politik und Wissenschaft.

f.eh-Symposium



Diskussionspunkte:

→ Im FNAP werden voraussichtlich folgende Punkt verankert sein:

Reformulierung salz-, fett- und zuckerreicher Produkte; verbraucherfreundlichere Nährwertkennzeichnung; Reglementierung der Lebensmittelwerbung an Kinder; evtl. Extra-Besteuerung einzelner Produkte

→ Die wissenschaftliche Datenlage zu gesundheitsförderlichen Effekten einer reduzierten Kochsalz- und Fettzufuhr ist zum Teil widersprüchlich.

→ Die Themen Bewegung und Bildung werden in der aktuellen Ernährungsdebatte vernachlässigt. Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht, Diabetes oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen stehen jedoch im Konnex mit diesen beiden Faktoren. Gerade mit steigendem Bildungsniveau geht eine grundlegend höhere Gesundheits- und Ernährungskompetenz einher.

→ Die Lebensmittelwirtschaft arbeitet an Produktreformulierungen, ist offen für den Dialog und unterstützt den „Health in all Policies“-Ansatz.

CEO-Meeting

Strategische Ausrichtung und Evaluierung des f.eh werden im Kreis der CEOs der unterstützenden Unternehmen einmal im Jahr diskutiert. In Anlehnung an die aktuelle Ernährungsdebatte wurden Ziele und Schwerpunkte im April 2013 mit 16 Teilnehmern geschärft.

02.1

Symposium_

Markt. Wert. Wahrnehmung.

Was ist Essen wert?

« Ziel muss es sein, dass Konsumenten wieder ein Gespür für Wert und Preis von Lebensmitteln und Essen bekommen und ihr Konsumverhalten entsprechend ausrichten können. »

Wie bemisst man Wert, wer bestimmt ihn – und für wen? Geht man den Fragen auf den Grund, lässt sich sowohl ein Wertewandel als auch ein Wertekonflikt festmachen, die Hersteller und Konsumenten vor Herausforderungen stellen. Welchen „Preis“ sind wir – abseits des Monetären – bereit, für Lebensmittel zu bezahlen? Und wie sieht ein vernünftiger Umgang mit den Ressourcen aus? Welche Wertvorstellungen prägen die moderne Esskultur? Diesen Fragen widmete sich das vierte f.eh-Symposium am 5. Juni 2013.

120

Teilnehmer

Christian Kreuzer vom Controller Institut und Manuel Trummer von der Universität Regensburg erläuterten den „Wert“ der Nahrungsmittel aus ökonomischer und kulturhistorischer Sicht. Dem „Wertedilemma“ unserer Gesellschaft widmeten sich Unternehmensberater Walter Schönthaler und Krisenmanager Ulrich Nöhle. Lebensmittel müssen lange haltbar, gesund, sicher und convenient sein. Konsumenten sehnen sich nach Ursprünglichkeit und Natürlichkeit, sind aber oft nicht bereit, die entsprechenden Preise zu bezahlen. Über den Wertewandel bei Nahrungsmitteln und die Förderung der Naturverbundenheit, vor allem bei Kindern, sprachen Beate Koller, Geschäftsführerin der Arche Noah, und Martin Haiderer von der Wiener Tafel. Felicitas Schneider, Expertin für Abfallwirtschaft an der BOKU Wien, forderte einen bewussteren Umgang mit Nahrungsmitteln und der selbsternannte „Wastediver“ Albert Washüttl veranschaulichte, wie er sich dem Produktions- und Verteilungssystem verweigert, indem er sich von genießbaren Produkten ernährt, die andere wegwerfen. Michael Blass, Geschäftsführer der AMA Marketing GmbH, und Martina Hörmer von Ja! Natürlich sprachen sich für mehr Aufklärung bei Endverbrauchern und für eine realitätsnahe Kommunikation über die Herstellung der Lebensmittel aus. «

Medienecho

Mit dem Thema war das f.eh in Summe 25 Mal in den Medien:

12 x Print

13 x Online

« Essen muss wieder mehr wert sein – kulturell und materiell. »

02.2

f.eh im Dialog Wie süß ist die Zukunft?



Am 14. Februar 2013 lud das forum. ernährung heute zur ersten „f.eh im Dialog“-Veranstaltung. Den Auftakt bildete ein Thema, bei dem sich Wahrnehmung und Faktenlage widersprechen: Zucker und Süßungsmittel. Zum wissenschaftlichen Faktencheck geladen waren renommierte Vertreter aus Wirtschaft, Handel und Politik sowie aus der Fachcommunity Ernährungswissenschaft und Diätologie.

80

Teilnehmer

Zahlreiche Medien titeln mit dem angeblich gesundheitsgefährdenden Potenzial von Zucker und Süßungsmitteln, provozieren damit Panikmache und schüren die Angst der Konsumenten. Dabei bestimmen Meinungen, nicht Fakten den gängigen „Wissensstand“. Halbwissen rund um Zucker und Süßstoffe klingt für Verbraucher plausibel und nachvollziehbar, erklärte Medientrainer Georg Pollhammer. „Dabei gibt es den feinen Unterschied zwischen „Sound Science“ und „Sounds Like Science“, brachte es Andreas Kadi von sraConsulting auf den Punkt. „Zucker ist keine Substanz mit Suchtpotenzial und kann schlichtweg nicht abhängig machen“, stellte Michael Musalek vom Anton Proksch Institut in Wien klar. „Zucker macht auch nicht zuckerkrank,“ verdeutlichte Heiner Boeing, Epidemiologe am Deutschen Institut für Ernährungsforschung, und widersprach damit einer weit verbreiteten Meinung. Zudem ist die Datenlage für einen Zusammenhang zwischen Zucker und Adipositas oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen der DGE zufolge unzureichend. Christian Kienbacher von der Medizinischen Universität Wien präsentierte wissenschaftliche Daten zum Forschungsgegenstand Fruktose. Ein langfristig hoher Fruchtzuckerkonsum nimmt eine zentrale Rolle bei der Entstehung einer nicht-alkoholischen Fettleber ein, erhöht die Bauchfetteinlagerung, hemmt die hepatische Lipidoxidation und führt so zu einer Dyslipidämie. Wie wir süßen Geschmack überhaupt wahrnehmen, präsentierte Sensorik-Experte Klaus Dürrschmid. Gastrosoph Lothar Kolmer beleuchtete die weiße Süße aus kulturhistorischem Blickwinkel: „Wir befinden uns in einem Diskurswechsel rund um Zucker: Im 17. und 18. Jahrhundert galt er als Lustmittel und Statussymbol, heute facht Zucker den Gesundheitsdiskurs an.“ Jürgen König, Leiter des Departments für Ernährungswissenschaften in Wien, resümierte: „Wir sollten einen maßvollen und entspannten Umgang mit Süßem lernen, bei dem der Genuss nicht zu kurz kommt.“

Medienecho

2 x Print

1 x Online

« Laut Fachgremien gibt es keine wissenschaftliche Basis für einen Höchstwert für die Zuckeraufnahme. Es wird lediglich ein „maßvoller“ Konsum empfohlen. »

02.3

f.eh im Dialog

E-Nummern: Zugesetzt oder abgesetzt?

Von Aspartam bis zu Farbstoffen – Zusatzstoffe in Lebensmitteln geraten in den Medien regelmäßig ins Kreuzfeuer der Kritik. Ernährungsbewusste Konsumenten stehen dem Einsatz von E-Nummern kritisch gegenüber.

Was sich hinter diesen Abkürzungen verbirgt, ob Lebensmittelzusatzstoffe notwendig sind und ihr Konsum unbedenklich ist, beleuchtete das forum. ernährung heute am 26. November 2013 in Wien und lud Experten aus den Bereichen Kommunikation, Wissenschaft und Lebensmitteltechnologie zum Faktencheck.

« Der Trend geht in Richtung weniger ist mehr. »

Den Auftakt machte die Medizinjaournalistin Karin Pollack und erklärte, warum vor allem Geschmacksverstärker, Aromastoffe und Co. regelmäßig im Fokus skandalträchtiger Berichte stehen. Zu Unrecht, erläuterte Jürgen König vom Department für Ernährungswissenschaften an der Universität Wien: „[...] Zusatzstoffe werden nach strengsten Sicherheitskriterien geprüft und stellen kein Risiko für den Menschen dar.“ Doch Kritiker davon zu überzeugen, fällt schwer. Lebensmitteltechnologie Emmerich Berghofer verdeutlichte die Notwendigkeit von Konservierungsstoffen, Emulgatoren oder Packgasen aufgrund unseres modernen Lebensstils. Über die Abgrenzung von E-Nummern zu Aromastoffen sprach Ernährungsphysiologin Veronika Somoza.

70

Teilnehmer

« Als Zusatzstoffe bezeichnete Inhaltsstoffe kommen von Natur aus in vielen Lebensmitteln vor, wie im Apfel oder der Tomate. »

Medienecho

5 x Print

2 x Online

Wer mehrmals pro Woche frische Zutaten kauft und Speisen selbst kocht, fischt in einem Angebotssegment mit weniger E-Nummern. Auf Produkte mit langer Haltbarkeit oder teilverarbeitete Nahrungsmittel muss dabei jedoch verzichtet werden. Andreas Kadi von sraConsulting sprach über Chancen und Innovationen rund um „Clean-Labeling“ – also Lebensmittel ohne Zusatzstoffe. «

03.0

Informationsmaterialien_ ernährung heute

Das Magazin *ernährung heute* erscheint seit 1994 und wendet sich in erster Linie an Fachkräfte aus dem Ernährungs-, Bildungs- und Gesundheitsbereich. Journalisten und interessierte Konsumenten wissen die aktuelle Berichterstattung ebenfalls zu schätzen. Sorgfältig recherchierte Themen werden appetitlich serviert: umfassend, verständlich und spannend. Ein fachjournalistisches Autorenteam gestaltet den Themenreigen und wird regelmäßig durch anerkannte Experten verschiedener Disziplinen unterstützt. Damit garantieren wir fundierte Informationen mit praktischer Relevanz.

« *Vielseitig und ausgewogen – das Fachmagazin für informierte Leser.* »

Fokusthemen 2013

ernährung heute 4/2013: Kulinarische Strömungen

ernährung heute 3/2013: Alkohol

ernährung heute 2/2013: Alles Veggie oder was?

ernährung heute 1/2013: Weibliche Seiten

ernährung heute ist über www.forum-ernaehrung.at als Einzelheft zu bestellen oder im Abonnement zu beziehen. Das Magazin erscheint vierteljährlich mit jeweils 20 Seiten in einer Auflage von 2500 Heften pro Ausgabe.

Seit 2012 kann die *ernährung heute* auch im Online-Abonnement gelesen werden. Knapp jeder fünfte Abonnent nutzt dieses Angebot derzeit.

Die Bewerbung des Magazins erfolgt über den Newsletter, den Abo-Folder sowie über verteilte Probe-Exemplare bei f.eh-Veranstaltungen und bei Veranstaltungen anderer Institutionen im Bereich Ernährung, Lebensmittel, Gesundheitsförderung und Prävention. Des Weiteren erhält eine Reihe von Fachbibliotheken die *ernährung heute* zur Auflage. «

03.1

Informationsmaterialien_ www.forum-ernaehrung.at

- Monatlich neue relevante Themen
- Laufend inhaltliche Aktualisierungen

Newsletter

An über 3000 Abonnenten wird regelmäßig ein Newsletter zu unterschiedlichen Themen versendet:

- Aktuelle Texte auf der Startseite
- Presseaussendungen
- Magazin *ernährung heute*
- Buchrezensionen
- Veranstaltungen

Entwicklung der Zugriffszahlen

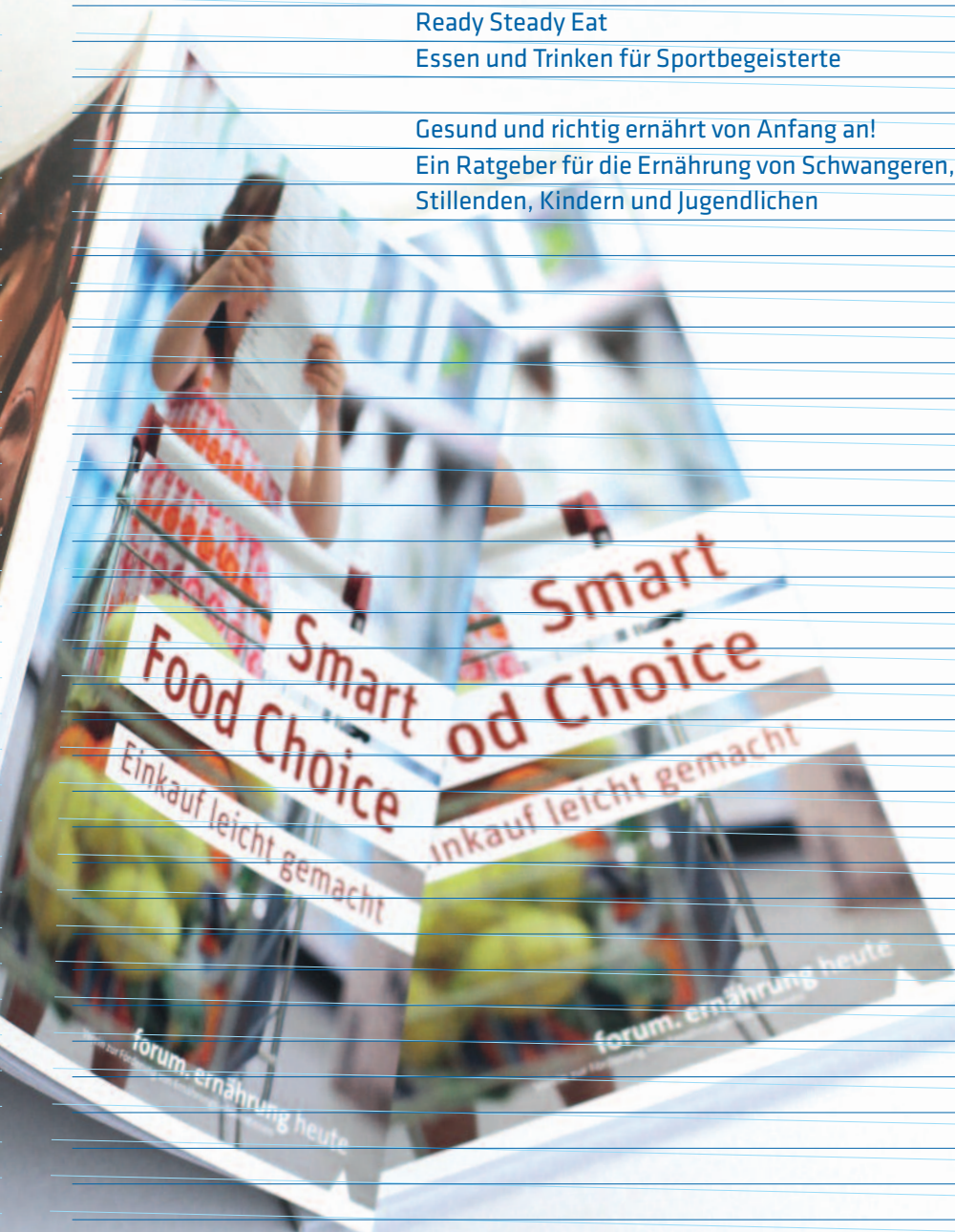
Jahr	Besucher	Seitenaufrufe
2013	229 300	1 253 250
2012	230 300	1 286 900
2011	209 700	1 282 500
2010	203 600	864 900

« Die Ernährungsplattform
Nr. 1 in Österreich »

03.2

Informationsmaterialien_ Publikationen

Publikation	Erstmals erschienen
Smart Food Choice – Einkauf leicht gemacht	2013
Salamitaktik zum Wohlfühlgewicht Ratgeber für Abnehmwillige	2012
Ready Steady Eat Essen und Trinken für Sportbegeisterte	2010
Gesund und richtig ernährt von Anfang an! Ein Ratgeber für die Ernährung von Schwangeren, Stillenden, Kindern und Jugendlichen	2002



04.0

Medienarbeit

Presseaussendungen

- E-Nummern: Zugesezt oder abgesetzt? [15.11.2013]
- Einkauf leicht gemacht: mit dem Einkaufsratgeber des forum. ernährung heute [07.08.2013]
- An Hundstagen besonders auf die Kühlkette bei Lebensmitteln achten! [26.07.2013]
- Was ist Essen wert? [10.06.2013]
- Sortenvielfalt: Biologischer und kultureller Reichtum [05.06.2013]
- Wertschätzung vs. Wertschöpfung: Was sind Lebensmittel „wert“? [05.06.2013]
- Lebensmitteleinkauf: Werbung, Wahrnehmung und doppelte Moral [05.06.2013]
- Wie süß ist die Zukunft? [18.02.2013]

Pressereaktionen/Leserbriefe

- Softdrinks töten pro Jahr 180.000 Menschen weltweit [Kronen Zeitung, 25.03.2013; krone.at, 24.03.2013]
- Zucker ist das Böseste [Die Presse am Sonntag, 17.03.2013]
- Seit wann ist Zucker giftig? [Profil, 11.03.2013]

Medien-Clippings

Jahr	Summe	Verteilung			
2013	73	Print: 43	Web: 30	TV: 0	Audio: 0
2012	117	Print: 48	Web: 59	TV: 5	Audio: 5
2011	123	Print: 53	Web: 55	TV: 3	Audio: 12
2010	123	Print: 48	Web: 73	TV: 0	Audio: 2

Kooperation

Bundesliga „Ein Ball für jedes Kind“

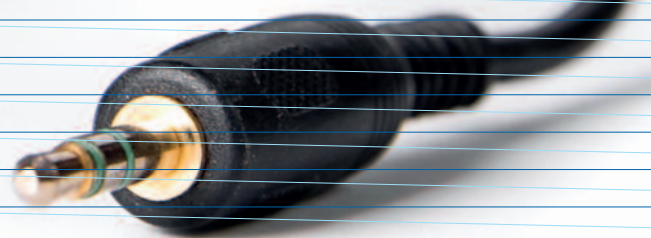
→ f.eh als Exklusivpartner für Ernährungsthemen

→ Ziel des CSR-Programms: Förderung von Bewegung und ausgewogener Ernährung bei Kindern (6-14 Jahre)

Maßnahmen:

→ Content für: www.einballfuerjedekind.at

→ Folder an ca. 50.000 Kinder



06.0

Organe und Geschäftsstrukturen

Positionierung

Das f.eh versteht sich als *die* kompetente Plattform für ernährungs- und gesundheitsbezogene Öffentlichkeitsarbeit. Seine Grundwerte bilden eine vernunftbetonte, eigenverantwortliche und selbstbestimmte Lebens- und Ernährungsweise, die jeder mündige Verbraucher auf Basis valider Wissensgrundlagen erreichen können soll.

Seine strategische Ausrichtung und Aktivitäten hat das f.eh auf Basis der WHO Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health (2004) definiert.

**« Unser Anspruch:
Zielgruppengerecht.
Wissenschaftlich fundiert.
Ausgewogen. »**

Als inhaltliche Schwerpunkte bearbeitet das f.eh:

- Adipositas mit ihren politischen Konsequenzen (z. B. staatliche Lenkungsmaßnahmen),
- die einzelnen immer wieder im Fokus stehenden Nährstoffe (wie Zucker und Fett),
- die gesellschaftliche Wertschätzung für Lebensmittel (und damit auch der Lebensmittelhersteller) sowie
- den ganzheitlichen Zugang zu Gesundheits- und Lebensstilfragen (u. a. Bewegung, Erziehung und Ausbildung, Genuss und Lebensfreude, Emotionen und Motivationen, Freizeitverhalten)

Ziele

An erster Stelle steht für das f.eh die Vermittlung von ausgewogenen, wissenschaftlich fundierten Informationen und konkreten Handlungsempfehlungen zu den Themen Ernährung, Bewegung und Lebensstil. Ernährungsinformation wird verständlich, konkret und praxisrelevant kommuniziert. Es bietet objektive Informationen auf innovativen Wegen. Das f.eh möchte Dialog und Verstehen zwischen Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Medien fördern, um gute Lösungen für die Praxis zu verwirklichen. Durch eine interdisziplinäre Aufstellung, wissenschaftlich fundierte Arbeit und eine konsequente Verfolgung der vier Handlungsfelder gelingt es, die Meinungsführerschaft in der Fachcommunity und den Medien auszubauen sowie die Positionierung als objektiver Kommunikator zu den Themen Ernährung, Bewegung und Lebensstil zu stärken.

Die vier Handlungsfelder des f.eh:

1. Informationsmaterialien
2. Medienarbeit
3. Veranstaltungen
4. Projekte

Vorstand	Mitglieder des Wissenschaftlichen Beirats nach Fachbereichen
Präsident: Dr. Peter Reinecke	
Präsident-Stv.: DI Stephan Savic	Ernährungswissenschaft
2. Präsident-Stv.: Dr. Petra Burger	Univ.-Prof. Dr. Jürgen König, Department für Ernährungswissenschaften, Universität Wien
Kassierin: Mag. Judith Blachfelner	
Kassierin-Stv.: Mag. Heidi Hauer	Lebensmitteltechnologie
Schriftführerin: Mag. Franziska Zehetmayr	Univ.-Prof. DI Dr. Emmerich Berghofer, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, BOKU Wien
Schriftführerin-Stv.: Mag. Ingrid Ranner	
Rechnungsprüfer: Dr. Robert Kastner	
2. Rechnungsprüferin: Mag. Birgit Krampl	
Partner des forum. ernährung heute	Lebensmittelrecht
Matthias Berke, Grafik und Design	Dr. Michael Blass, AMA Marketing GmbH, Wien
Dr. Eva Derndorfer, Autorin	
Mag. Angela Mörixbauer, Autorin	Diätologie
Dr. Theres Rathmanner, Autorin	Gabriele Karner, MBA, Fachhochschule St. Pölten
Conny Vrbicky, Lektorin	
Geschäftsführung	Innere Medizin
DI Rudolf Fila	Univ.-Prof. Dr. Bernhard Ludvik, Univ.-Klinik für Innere Medizin III, AKH Wien
Wissenschaftliche Leitung	Ernährungs-/Gesundheitspsychologie
Mag. Marlies Gruber	Mag. Hanni Rützler, futurefoodstudio, Wien
Wissenschaftliche Mitarbeit	Kinder- und Jugendheilkunde
Mag. Nina Grötschl	Prim. Univ.-Prof. Dr. Karl Zwiauer, Abteilung für Kinder- und Jugendheilkunde, Landesklinikum St. Pölten
Theresa Janson, BSc	
Unterstützung	Sportwissenschaft
Im Berichtszeitraum unterstützten folgende Lebensmittelhersteller den Verein:	Mag. Christian Halbwachs, Fit für Österreich, Bundes-Sportorganisation, Wien
<i>Agrana / Anton Haubenberger – Haubi's / backaldrin / Berglandmilch / Coca-Cola / Coca-Cola HBC / Danone / Haribo / Instantina / Manner / Mars / McDonald's / Milupa / Mondelez / Nestlé / PEZ / Rauch Fruchtsäfte/ Spitz / Unilever</i>	Risikokommunikation
	DI Oskar Wawschinek, MAS, MBA LVA Consult, Wien

06.0

Impressum

Konzept: Mag. Marlies Gruber

Texte: Mag. Nina Grötschl, Mag. Marlies Gruber

Korrektorat: Conny Vrbicky

Layout und Grafik: matthiasberke.at

Fotos: istock.com S. 4, 7 u. 15;

Matthias Berke S. 9 u. 12

Medieninhaber, Herausgeber:

forum. ernährung heute

Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen

Schwarzenbergplatz 6, 1037 Wien

t +43.1.712 33 44 , f +43.1.712 33 04

office@forum-ernaehrung.at

www.forum-ernaehrung.at

Aufgrund der Lesefreundlichkeit wird auf die

Anwendung der geschlechtergerechten

Schreibung verzichtet. Bei ausschließlicher Nennung

der männlichen Form gilt diese immer gleichwertig

für Frauen und Männer.

Copyright: **forum. ernährung heute**, 2014

07.0

Appendix_ f.eh-Veranstaltungen im Überblick

Symposium

Kulinarische Intelligenz – Genuss ist Lebensqualität	04.03.2010
Wie isst Mann? Wie kocht Mann?	19.05.2011
Freiheit oder Fremdbestimmung: Wie privat ist Essen?	14.06.2012
Markt. Wert. Wahrnehmung. Was ist Essen wert?	05.06.2013

f.eh im Dialog

Wie süß ist die Zukunft?	14.02.2013
E-Nummern: Zugewetzt oder abgesetzt?	13.11.2013

Business-Breakfast

Wegweiser Ernährungsbericht	04.12.2012
Europäische Ernährungspolitik: Quo vadis?	26.11.2013

CEO-Meeting

f.eh: Ziele & Strategie	16.04.2012
f.eh: Ziele & Strategie	11.04.2013

