

# Wie is(s)t die Zukunft? Lebensmittel. Trends. Technologien.



**MI, 13.03.19, 17:30 UHR**  
**TABAKFABRIK LINZ**  
**PETER-BEHRENS-PLATZ 1-15**  
**4020 LINZ**



**D**er rasche Fortschritt der Lebensmitteltechnologien in Verbindung mit Herausforderungen des Klimawandels sowie eines steigenden Bewusstseins für qualitativ hochwertige gesunde Lebensmittel gibt heimischen Lebensmittelunternehmen Raum für neue Innovationen. Was werden wir in Zukunft essen? Welche Trends zeichnen sich ab? Wie können sich der technologische Fortschritt und die Lebensmittelnachfrage ergänzen?

17:30

**Begrüßung**

**Johann LEFENDA**

Leiter der Oö. Zukunftsakademie

**Essens-Sehnsüchte der Zukunft**

**Hanni RÜTZLER**

Ernährungs- und Trendexpertin futurefoodstudio, Wien

**Nahrungsinnovationen – gesund, klimafreundlich, sicher?!**

**Otmär HÖGLINGER**

Leiter des Studiengangs Lebensmitteltechnologie und Ernährung an der FH Wels

**Future Talk**

**Wie sieht unser Menüplan im Jahr 2050 aus?**

**Hanni RÜTZLER**

futurefoodstudio, Wien

**Otmär HÖGLINGER**

FH OÖ, Campus Wels

**Hermann NEUBURGER**

Neuburger GmbH & Co. OG., Hermann Fleischlos, Partner im Lebensmittel-Cluster

19:15

**Good Karma Catering**

**Moderation**

**Susanne DIRISAMER**

Diätologin, Gesundheitswissenschaftlerin

Anmeldung: bis 6. März 2019

[www.ooe-zukunftsakademie.at](http://www.ooe-zukunftsakademie.at)

Veranstalter: Amt der Oö. Landesregierung, Direktion Präsidium,  
Oö. Zukunftsakademie, 4021 Linz, Kärntnerstraße 10–12

in Kooperation mit:



UNIVERSITY  
OF APPLIED SCIENCES  
UPPER AUSTRIA



Sollten bei der Veranstaltung Fotos und/oder Filme durch den Veranstalter gemacht werden, erkläre ich mit meiner Teilnahme meine ausdrückliche unentgeltliche und unbefristete Zustimmung zur Nutzung, Veröffentlichung, Vervielfältigung und sonstigen Verbreitung.

