

Internationale Getreidewirtschaftstagung im Casino Velden

02. – 03. Juni 2022

Fachausstellung und Vorträge
für Müller, Mischfutterproduzenten & Agrarhändler

INGESA

Fachausstellung

02. – 03. Juni 2022

im Casino Velden

Am Corso 17 | A-9220 Velden am Wörthersee

Die Fachausstellung ist geöffnet am:

Donnerstag, 02. Juni 2022 von 9:00 bis 17.00 Uhr

Freitag, 03. Juni 2022 von 9:00 bis 16.00 Uhr



ANA.LI.TIK Ing. Alfred Schiechel | Wien
Getreide- und Mehlanalysator, Mykotoxinsysteme,
Analysengeräte



KIENDLER GmbH | Ragnitz
Automatisierungstechnik und Anlagenbau



Biomedica Medizinprodukte GmbH & Co KG | Wien



Bühler Austria GmbH | Wien | NIR-Spektrometer



DAXNER GmbH | Wels | Schüttguttechnologie



AGROMATIC GmbH | Gerasdorf
Sicherheits- und Überwachungsgeräte für Getreidelagerung
und -verarbeitung



ING. FRANZ KALTSEIS GmbH | Haibach
Silo- Förderanlagen, Entstaubungsanlagen



**MILTECO GmbH | Viertelfeistritz | Mühlenbau,
Mischfutterwerkstechnik, Lebensmitteltechnik**



FAWEMA GmbH | Engelskirchen, D Verpackungsmaschinen



KSA Kastenmüller Systems Austria GmbH & LUX | Linz
Wiegen, Produktinspektion, Etikettierung und Vollkornmühle



BÜCHI Labortechnik AG | Schweiz
Labor – und Prozesslösungen



AMANDUS KAHL GmbH & Co. KG | Deutschland |
Maschinenanfertigung und Verfahrenstechnik



SALLHOFER GmbH | Braunau | Mühlenrohrbau



Ing. Victor Krainz Gsmhb | Gießhübl | Vorratsschutz



Brabender Bloch | Wien
Dosieren, Wägen, Austragen sowie der Durchflussmessung
von Schüttgütern



Schaller Messtechnik GmbH | St. Ruprecht an der Raab
Feuchtmessgeräte & Messtechnik-Lösungen



Programm - Donnerstag, 02. Juni 2022

Moderation: Bettina Kerschbaumer-Schramek

9:00 Uhr	Eröffnung der Ausstellung
9:45 Uhr	Begrüßung durch IM Mag. Herbert Wiesbauer
10:00 Uhr – 12:00 Uhr	<u>Klimaveränderung</u> „Weinberge statt Getreidefelder? Landwirtschaft im Klimawandel“ Mag. Alexander Ohms Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik „Klimaresistente Züchtungen“ Ing. Josef Frauendorfer Geschäftsführer Saatbau Linz mit moderierter Frage- & Diskussionsrunde
12:00 Uhr – 14:00 Uhr	Pause & Networking
14:00 Uhr – 14:50 Uhr	<u>Risikomanagement</u> Taubenabwehr Kommerzialrätin Marianne Jäger Berufszweigobfrau der Schädlingsbekämpfer Österreichs mit moderierter Fragerunde
14:50 Uhr – 15:40 Uhr	Brandbekämpfung in staubexplosionsgefährdeten Bereichen am Beispiel eines Silobrandes DI Jörg Kayser Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für den Brandschutz mit moderierter Frage- & Diskussionsrunde
15:40 Uhr – 16:10 Uhr	Pause & Networking
16:10 Uhr – 17:00Uhr	Cybercrime – und die Mühle steht! Ing. Erhard Friessnik BSc. MSc. MA Bundesinnenministerium für Inneres mit moderierter Fragerunde
17:00 Uhr – 21:00Uhr	Brot & Wein Abend sponsored by Plautz-Frisch ins Haus Fleischermeisterbetrieb, Bäckerei Vallant KG, Weingut Müller GmbH & Weingut Wolmuth in den Ausstellungsräumen des Casinos Velden

Programm - Freitag, 03. Juni 2022

Moderation: Bettina Kerschbaumer-Schramek

9:00 Uhr

Beginn der Ausstellung

10:00 Uhr – 12:00 Uhr

Rohstoffhandel / Märkte

Getreide- und Ölsaatenmärkte

Daphne Huber | Agrarjournalistin Frankfurt am Main
mit moderierter Fragerunde

Macht der Konsument*innen

Hannes Royer | Obmann von Land schafft Leben
mit moderierter Fragerunde

12:00 Uhr – 14:00 Uhr

Pause & Networking

14:00 Uhr – 16:00 Uhr

Zukunft

Ernährungsgewohnheiten 2030

FH-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Otmar Höglinger | FH OÖ, Studiengang Lebensmitteltechnologie und Ernährung

Die Zukunft kommt so oder anders – vorbereiten müssen wir uns auf beides

Univ.-Prof. Mag. Dr. Markus Hengstschläger | Vorstand des Instituts für Medizinische Genetik
Organisationseinheitsleiter des Zentrums für Pathobiochemie und Genetik,
Medizinische Universität Wien

Große Diskussionsrunde zum Themenblock

19:00 Uhr – 22:30 Uhr

Festabend

Falkensteiner Schlosshotel Velden *****

Rahmenprogramm

Donnerstag, 2. Juni 2022

Gemütlicher „Brot & Wein Abend“

in den Ausstellungsräumen des Casinos Velden

sponsored by Plautz-Frisch ins Haus Fleischermeisterbetrieb, Bäckerei Vallant KG,
Weingut Müller GmbH & Weingut Wolmuth

Freitag, 3. Juni 2022

19:00 Uhr – 20:00 Uhr

20:00 Uhr

22:30 Uhr

Festabend im eleganten Falkensteiner Schlosshotel Velden *****

Sektempfang

3-gängiges Gala Dinner

Gala-Abend Ende / last order

Die Anmeldung für den Festabend ist erforderlich (Achtung: First Come First Serve)
Preis pro Person: € 70,- exkl. 20 % USt. bzw.
in Ausstellerpaket enthalten

Ein 3-gängiges Gala Dinner inkl. Getränkeauswahl ist im Preis enthalten.



Information

Tagungsgebühr

Eine Person pro Firma (beide Tage) | € 180,- + 20 % USt.Tageskarte
Tageskarte | € 100,- + 20 % USt pro Person

Festabend - Falkensteiner Schloshotel Velden *****

Preis pro Person | € 70,- + 20 % USt.Im Preis enthalten ist ein 3-gängiges Gala Dinner inkl. Getränkeauswahl

Parkplatz

Parkmöglichkeit am Casinoparkplatz/-tiefgarage | max. € 3,- | Ticketentwertung bei der Registrierung

Nächtigungsmöglichkeit

Das Veldener Tourismusbüro unterstützt Sie gerne bei Ihrer Zimmeranfrage! Wir empfehlen Ihnen die Hotelreservierung so rasch als möglich vorzunehmen. - Veldener Tourismus GmbH | Villacher Straße 19 | 9220 Velden | www.velden.at |
Telefon: +43 (4274) 2103 11 | lenuweit@velden.at

Kontakt

Lebensmittelakademie des österr. Gewerbes – Veronika Leidinger & Katja Maier Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien |
Tel. +43 590 900 3634 | Fax: +43 (1) 504 3613 | LM-Akademie@wko.at | www.ingesa.at | www.LM-Akademie.at

Veranstaltungsort

Casino Velden | Am Corso 17 | 9220 Velden am Wörthersee | Tel.: + 43 (4274) 2064

Organisation

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe & Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes

IMPRESSUM: Für den Inhalt verantwortlich Die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe & Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes |
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien | Fotocredits tinefotos.com by Martin Steinhäler | Oliver Weberberger, 2019 | Jingjits Photography/Shutterstock.com |
Grafische Gestaltung Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes | Harald Thaler www.haraldthaler.com

Unsere Sponsoren & Partner



Die Müller und Mischfuttererzeuger



LAND  KÄRNTEN

