

Nachhaltige Gastronomie im Mondseeland

Auftakt & Austausch
für Gastronomie & Tourismusbetriebe

Donnerstag, 12. November 2026 - 15 Uhr bis 19 Uhr
Apollo Mondsee - Robert Baum-Promenade 1 - 5310 Mondsee

Anmeldung an: kem@dasmondseeland.at

B U O Betriebliche Umweltoffensive

KLIMA BÜNDNIS OBERÖSTERREICH

Klima- und Energie-Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende
Mondseeland

klima+ energie fonds

LEADER-Region FUMO Fuschlseeregion Mondseeland

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der Europäischen Union

Bio AUSTRIA

Warum dabei sein?

Nachhaltigkeit muss sich auch rechnen.

Wie können Gastronomie und Hotellerie

- **Klimaschutz**
- **regionale Wertschöpfung und**
- **wirtschaftlichen Erfolg**

miteinander verbinden?

Gäste legen zunehmend Wert auf Regionalität, Bio-Qualität und glaubwürdigen Klimaschutz.

Gleichzeitig stehen Gastronomie- und Hotelbetriebe unter hohem Kosten-, Zeit- und Personaldruck.

Wie gelingt es, mehr regionale und biologische Lebensmittel einzusetzen, Speiseangebote klimafreundlicher zu gestalten – und dabei die Wirtschaftlichkeit im Blick zu behalten?

Genau darum geht es beim **Pilotprojekt**:
Nachhaltige Gastronomie im Mondseeland“.

Sie können hier:

- verschiedene Programme kennenlernen - von Bio Austria über Genussland Oberösterreich bis hin zum Umweltzeichen
- erfolgreiche Beispiele aus der Region und darüber hinaus kennenlernen
- sich mit Gleichgesinnten austauschen
- sich Bio wirtschaftlich einsetzen
- Förder- und Unterstützungsangebote kennenlernen

Regional. Bio. Klimafreundlich. Wirtschaftlich.

Programm

15:00 Ankommen & regionaler Genuss am Buffet
mit saisonalen Spezialitäten

Impulse:

- Was bedeutet klimafreundliche Gastronomie?
- Bio & Regionalität – Wie ist das wirtschaftlich machbar?
- Welche Unterstützung gibt es bereits?

Praxis im Mittelpunkt:

- Erfahrungen aus Gastronomie und Hotellerie
- Regionale Produzent:innen und Bezugsquellen
- Austausch zu den Herausforderungen der Betriebe

Ausblick:

- Vorstellung des Pilotprojektes „Nachhaltige Gastronomie im Mondseeland“ und Möglichkeit zur Teilnahme

ab 18:00
Gemeinsamer Ausklang und Austausch bei regionalen & biologischen Köstlichkeiten auf dem Aussichtsdeck des Apollo



Wie geht es weiter?

Von der Veranstaltung in die Umsetzung

Die Veranstaltung bildet den **Auftakt** für ein **gemeinsames Pilotprojekt in der KEM Mondseeland.**

Ausgewählte Gastronomie- und Hotelbetriebe werden bei der Weiterentwicklung ihres Speiseangebotes in Richtung Regionalität und Bio-Regionalität - **kostenlos** - begleitet.

Natürlich unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit!

Im Mittelpunkt stehen Bio und Regionalität, klimafreundliche Speiseplanung, Wirtschaftlichkeit, Beschaffung sowie eine glaubwürdige und nachvollziehbare Kommunikation.

Konzeption & Umsetzung

ZUKUNFT: essen

Eine gemeinsame Initiative von

Klima- und Energie-Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende
Mondseeland

klima+ energie fonds

Bio AUSTRIA

KLIMA BÜNDNIS OBERÖSTERREICH

LEADER-Region FUMO Fuschlseeregion Mondseeland

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

LAND OBERÖSTERREICH

LAND SALZBURG

Kofinanziert von der Europäischen Union