

Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Lebensmitteln – Wie gelingt das in Krankenhäusern und Kantinen?

Dialogforum am 07.11.2023

12:30 – 16:00 Uhr

Online via Zoom

Die Überschreitung der planetaren Belastungsgrenzen ist eines der drängendsten Themen unserer Zeit. Wie können wir unsere Bedürfnisse ressourcenschonend erfüllen und dabei unseren Planeten erhalten? Ein zentrales Handlungsfeld, dem auch in Schleswig-Holstein im Rahmen kommunaler Nachhaltigkeits-strategien eine immer größere Bedeutung zukommt, ist die Ernährung. Das Konzept der Planetary Health Diet verbindet die Gesundheit des Planeten und die Gesundheit des Menschen. Neben einer stärker pflanzenbetonten Ernährung spielen dabei auch ökologisch erzeugte Lebensmittel eine zentrale Rolle.

Bio – Regional – Saisonal

Der ökologische Landbau ist eine besonders ressourcenschonende, umweltverträgliche und nachhaltige Wirtschaftsform, die nicht zuletzt einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt leistet. Die Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau setzt sich daher einen Bio-Anteil von 30 % bis zum Jahr 2030 zum Ziel. Bio-Lebensmittel können ein wichtiger Baustein einer am Grundsatz der Nachhaltigkeit orientierten Gemeinschaftsverpflegung sein.

Gleichzeitig stehen Kantinen und Kliniken aktuell vor großen wirtschaftlichen Herausforderungen. Gemeinsam wollen wir in der Veranstaltung einen Blick darauf werfen, welche Möglichkeiten sich für die Gemeinschaftsverpflegung in Schleswig-Holstein und Umgebung – besonders in der Klinikverpflegung und in den Kantinen in öffentlicher Hand – bieten und wie die Zukunftspotenziale aussehen.

Dabei sein. Mitreden. Entscheiden.

Mit der Veranstaltung möchten wir Sie über aktuelle Entwicklungen und Erfahrungen in Sachen Ernährung, Nachhaltigkeit und Bio informieren und den Austausch und die Vernetzung in Schleswig-Holstein fördern. Lernen Sie gute Beispiele aus der Praxis kennen und beteiligen Sie sich aktiv an der Entwicklung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Schleswig-Holstein.

BioBitte — Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen – wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Mit passenden Angeboten unterstützt BioBitte Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis dabei, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen. Weitere Informationen zu Veranstaltungen, Materialien und Themenservice finden Sie unter www.bio-bitte.info.

Programm

12:15	Zoom-Einwahl	
12:30	Begrüßung und Einführung <ul style="list-style-type: none"> • Janina Wittenberg, Initiative BioBitte, a'verdis, Münster • Julia Sievers, Gutes Essen macht Schule, Agrar Koordination 	
	Politische Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung <ul style="list-style-type: none"> • Dirk Kock-Rohwer, MdL Schleswig-Holstein, Bündnis 90/Die Grünen (angefragt) 	
13:00	Impulse mit Diskussion	
13:00	Wie fördert das Land Bio in der AHV? Vorstellung zielgruppengerechter Angebote	Doris Neuschäfer Landwirtschaftsministerium Schleswig-Holstein
13:30	Mehr Bio in der öffentlichen Verpflegung Strategien, Erfolgsfaktoren, Praxisbeispiele	Rainer Roehl a'verdis, Münster
14:00	Planetary Health Diet Ernährungsempfehlungen für die Gesundheit von Mensch und Planet	Niklas Oppenrieder PAN International
14:30	Pause	
14:45	Fachgespräch und Diskussion	
	Wie kann eine nachhaltige Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln in Krankenhäusern und Kantinen umgesetzt werden? <ul style="list-style-type: none"> • Bertold Kohn Service Gesellschaft Nordbaden, Wiesloch • Dennis Viola DeinWerk gGmbH (Kantine Finanzamt Mönchengladbach und Kreisverwaltung Heinsberg) • Jasmina Immel Grell Naturkost • N. N. Chefs Culinar 	

15:45	Abschluss und Ausblick
16:00	Ende der Veranstaltung

Teilnehmende

Eingeladen sind alle Akteur:innen von **Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben in öffentlicher Hand in Schleswig-Holstein, insbesondere**

- Entscheider:innen aus Verwaltung und Politik sowie ausschreibende Stellen
- Verantwortliche für die Verpflegung und Beschaffung in Kliniken, Krankenhäusern, Seniorenheimen und Betriebskantinen in öffentlicher Trägerschaft
- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleitungen sowie Einkäufer:innen und Cateringunternehmen
- Multiplikator:innen und weitere Interessierte

Die Inhalte konzentrieren sich auf die Situation in Schleswig-Holstein. Dennoch ist die Veranstaltung offen für Interessierte aus angrenzenden Bundesländern.

Anmeldung und Kontakt

bis zum 31. Oktober 2023

Wir bitten um eine kurze Online-Anmeldung unter: <https://wp.me/P43uVJ-2we>

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Janina Wittenberg | janina.wittenberg@a-verdis.com

Hinweis

Die Veranstaltung findet online über **Zoom** statt. Zur Teilnahme benötigen Sie ein Gerät mit Kamera und Mikrofon sowie eine stabile Internetverbindung

Veranstaltende

Veranstalter ist **a'verdis** für die Initiative BioBitte in Kooperation mit der **Agrar Koordination Hamburg**