

Einladung

NRW kocht mit Bio: Regionale Bio-Produkte in Gastronomie und Gemeinschaftverpflegung
15. April 2024, Schloss Hamborn

Regionale Bio-Produkte in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Viele zukunftsorientierte Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung verstärken derzeit ihr Nachhaltigkeitsengagement. Einer der zentralen Einflussbereiche ist dabei der Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Flankierend dazu werden Themen wie Regionalität, Saisonalität und artgerechte Tierhaltung behandelt. Viele Menschen können so für eine nachhaltige Ernährung sensibilisiert werden. Bio bleibt zentrales Thema in den Küchen, denn:

„Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung? Geht nicht ohne Bio!“

Die Gemeinschaftsverpflegung sowie die Gastronomie können als Absatzmärkte für bio-regionale Lebensmittel damit auch zum Ausbau des Ökolandbaus in der Region beitragen. Dazu wollen wir heute Strategien in Öko-Modellregionen für mehr regionales Bio in der Außer-Haus-Verpflegung diskutieren.

Als Fortsetzung der bereits erfolgreich umgesetzten Veranstaltung in der Öko-Modellregion Kulturland Kreis Höxter am 26. Oktober 2022 soll der Austausch von Akteuren entlang der gesamten Wertschöpfungskette weiter intensiviert werden.

Die Initiative „NRW kocht mit Bio“ unterstützt die Öko-Modellregion bei diesem Vorhaben zu den Aspekten; Vernetzung der im Bio-Markt tätigen Akteure, Stärkung der Außer-Haus-Verpflegung als Absatzmarkt für regionale Bio-Lebensmittel, Auf- und Ausbau bio-regionaler Logistiklösungen, Informationen zur Umsetzung der neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung.

Die Veranstaltung richtet sich an

Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleitungen, Einkäufer der Gemeinschaftsverpflegung/ -gastronomie, Erzeuger-, Verarbeitungs-, Lieferanten- und Handelsbetriebe, Entscheidungsträger in Politik und Verwaltung, weitere relevante Akteursgruppen und Multiplikatoren.

Programm

12:00 Eintreffen, Anmeldung und Mittagsimbiss

13:00 Begrüßung und Eröffnung

Elsbeth Oertzen, Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen

Gerd Bögelholz, Schloss Hamborn

13:10 Update aus der Öko-Modellregion Kulturland Kreis Höxter

Laura Jäger, Projektleiterin Öko-Modellregion Kulturland Kreis Höxter

13:30 Mehr Bio in den Küchen – Impuls und Talkrunde

Rainer Roehl, a'verdis, Mona Herma, LWL-Klinik Paderborn, Karla Plitt, Galerie-Hotel Paderborn

14:15 Küchenführung

Christian Ledwinka, Schloss Hamborn

Programm

15:00 Kaffeepause

15:30 Vernetzungsmarkt mit Akteuren aus und um die Öko-Modellregion Kulturland Kreis Höxter

Erzeugerbetriebe kennenlernen und neue Lieferbeziehungen aufbauen

(Biolandhof Engemann, Schloss Hamborn, Windmann Service Bund, Linsenmanufaktur Paderborn, Happea Meat & Heggehof Schäfers)

Neue Rechtslage zur Bio-Zertifizierung von Küchenbetrieben der Außer-Haus-Verpflegung

(Rainer Roehl, a'verdis)

Erste Schritte zur Einführung von Bio-Produkten im eigenen Betrieb

(Mona Herma, LWL-Klinik Paderborn, Karla Plitt, Galerie-Hotel Paderborn)

16:45 Zusammenfassung und Ausblick für die Arbeit der Öko-Modellregion Kulturland Kreis Höxter

Elsbeth Oertzen, Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen

Laura Jäger, Projektleiterin Öko-Modellregion Kulturland Kreis Höxter

17:00 Ende der Veranstaltung

Sichern Sie sich einen Platz!

Regionale Bio-Produkte in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Vernetzung mit Akteuren aus und um die
Region – mehr Einsatz von regionalen Bio-
Produkten für die Öko-Modellregion
Kulturland Kreis Höxter

15. April 2024

12:00 – 17:00 Uhr

Schloss Hamborn, Konferenzraum

Ort: Borcheln

Straße: Schloss Hamborn 5

Die Veranstaltung ist in Präsenz in Paderborn-Borcheln
geplant. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie weitere
Informationen. Bitte beachten Sie, dass die Anzahl der
Plätze begrenzt ist.

Die Veranstaltung wird vom Ministerium für Landwirt-
schaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-
Westfalen finanziert. Daher fällt für Sie keine
Teilnahmegebühr an.

Die Initiative wird von a'verdis in Kooperation mit der
Öko-Modellregion Kulturland Kreis Höxter umgesetzt.

Infos:

www.nrwkochtmitbio.de

Online-Anmeldung:

<https://wp.me/P43uVJ-20A>



Anmeldeschluss ist der 10. April 2024.

Informationen zur Anfahrt finden Sie [hier](#).

NRW kocht mit Bio wird finanziert durch das Ministerium für
Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-
Westfalen und durchgeführt vom beauftragten Unternehmen a'verdis.

Kontakt:

a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR

Telefon: 0251 - 980 1220

nrwkochtmitbio@a-verdis.com

www.a-verdis.com



Bildnachweis: iStockPhoto/alle12,
Rene Asmussen/chef-cook-cooking-2977514

