

**7. November**

**10–16 Uhr  
in Münster**

**Vom Acker bis  
auf den Teller**



Bio-Wertschöpfungspartnerschaften  
in der Außer-Haus-Verpflegung

**ONLINE-  
ANMELDUNG  
UNTER:**

<https://wp.me/P43uVJ-1ke>  
Anmeldeschluss: 3. November 2019



**NRW  
kocht  
mit BIO**



**JETZT  
PLÄTZE  
SICHERN!**

**Weitere Infos unter:  
[www.nrwkochtmitbio.de](http://www.nrwkochtmitbio.de)**

**NRW kocht mit Bio ist eine Initiative des**

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



**Kontakt:**

Rainer Roehl  
a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR  
Telefon: 0251 - 980 1220  
[info@a-verdis.com](mailto:info@a-verdis.com)  
[www.a-verdis.com](http://www.a-verdis.com)

**a'verdis**  
sustainable foodservice solutions

# Vom Acker bis auf den Teller

## Bio-Wertschöpfungspartnerschaften in der Außer-Haus-Verpflegung

Vernetzungsveranstaltung am 07. November 2019

LWL-Klinik Münster (Gebäude 01, Konferenzraum 4) • Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30 • 48147 Münster

Keine Frage: Der Bio-Außer-Haus-Markt in NRW wächst stetig. Immer mehr Erzeuger, Hersteller und Händler entdecken die Außer-Haus-Verpflegung als interessanten Absatzmarkt und immer mehr Profiküchen setzen Bio-Lebensmittel ein.

Die wachsende gastronomische Bio-Nachfrage trifft auf ein wachsendes Angebot. Auf gut 250 Lieferpartner können Küchen allein in NRW zurückgreifen. Dazu gehören direkt vermarktende Erzeuger, Bäcker, Metzger, Bio-Händler und sogar fast alle konventionellen Großhändler und Frischdienste haben Bio-Produkte im Angebot.

Trotzdem ist der Bio-Anteil in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung immer noch verhältnismäßig klein. Zu aufwändig in der Beschaffung, zu teuer im Preis, zu kompliziert in der Umsetzung?

Genau hier setzt unsere dritte Vernetzungsveranstaltung der Initiative „NRW kocht mit Bio“ an: Welche unterschiedlichen Angebots- und Beschaffungsstrategien gibt es? Wieviel Bio ist richtig und wichtig? Welche Rolle spielen Bio-Lebensmittel für die Zukunftsfähigkeit einer Küche?

Eine Besonderheit: Wir sind in der LWL-Klinik in Münster zu Gast. Seit vielen Jahren werden biologisch erzeugte Lebensmittel im Speisenangebot der Kliniken des Landschaftsverbands Westfalen Lippe (LWL) in Münster und Lengerich eingesetzt. Biozertifiziert ist die Küche in Münster seit nunmehr 14 Jahren.

## Teilnehmerkreis

Die Veranstaltung richtet sich insbesondere an

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter sowie Einkäufer der Gemeinschaftsgastronomie
- Inhaber, Geschäftsführer und Küchenchefs aus Cateringunternehmen, Restaurants und Hotels
- Lieferpartner, Erzeuger und Multiplikatoren
- sowie an weitere interessierte Akteure des Bio-Außer-Haus-Marktes in NRW

## Anreise

Wir empfehlen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln, da nur wenige Parkplätze zur Verfügung stehen (Parkplatz Höhe Kinderhauser Straße 145). Anfahrtskizze und Geländeplan auf [www.lwl-klinik-muenster.de](http://www.lwl-klinik-muenster.de)

## Teilnahmegebühr

Es fällt keine Teilnahmegebühr an.



NRW kocht mit Bio ist eine Initiative des

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



# Programm 7. November 2019, 10–16 Uhr

LWL-Klinik Münster (Gebäude 01, Konferenzraum 4) • Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30 • 48147 Münster



**9.30 Eintreffen, Anmelden, Begrüßungskaffee**

**10.00 Begrüßung und Eröffnung**

Thomas Voß (LWL-Kliniken Münster und Lengerich)  
Elsbeth Oertzen (MULNV NRW)



**10.15 Fachlicher Input**

Viele Bio-Wege führen in die Profiküche.  
Beschaffungswege und Lieferpartner für Bio-Lebensmittel in NRW – ein Überblick.  
Rainer Roehl (a'verdis)

**10.45 Bio-Küchen stellen sich vor**

Wie und wo kaufen Profiküchen in NRW Bio-Lebensmittel konkret ein und welche Rolle spielen dabei Erzeuger, Hersteller und Händler?

**12.30 Mittagspause**



**13.30 Bio-Erzeuger und Bio-Lieferanten stellen sich vor**

Welche Bedeutung haben Gastronomie und Großküchen für Erzeuger, Hersteller und Händler und welche Unterschiede gibt es zu anderen Vermarktungswegen?

**14.30 Info-Café zum Erfahrungsaustausch**



**15.15 Fragen und Diskussion**

**15.45 Zusammenfassung und Abschluss**



**16.00 Ende der Veranstaltung**

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative des

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen

