



PROGRAMM

09:45 Uhr **Anmeldung mit Begrüßungskaffee**

10:00 Uhr **Begrüßung und Eröffnung**

- Katrin Scholtyssek, Kantinenprogramm NRW
 - Katharina Semmler, Handwerkskammer Bildungszentrum Münster GmbH
-

10:15 Uhr **Impuls: Vom Acker auf den Teller**

Der Weg eines Lebensmittels in die Großküche – aktuelle Entwicklungen und Möglichkeiten von Beschaffungsstrukturen in Nordrhein-Westfalen und der Region.

- Rainer Roehl, a'verdis
-

11:00 Uhr **Im Dialog mit der Küchenpraxis und deren regionalen Lieferanten**

- Alexander Flores, Handwerkskammer Bildungszentrum Münster GmbH
- Paul Josef Schulze Osthoff, Münsterland-Knolle Gröbblingen GmbH & Co. KG
- Tanja Depel, Studierendenwerk Münster
- Dr. Simona May, Hof May Drensteinfurt
- Sandra Bähr, Jugendherberge Münster Aasee
- Sebastian Pliete, C. van Schoonhoven und Sohn GmbH & Co. KG

Moderation: Rainer Roehl, a'verdis

12:15 Uhr **Mittagspause**

13:15 Uhr **Regio-Talk: Küchen und Lieferanten lernen sich kennen**

Moderiertes Kennenlernen in Themenecken:

- Regionale Anbieter gezielt finden
mit Giulia Nentwig, a'verdis
 - Regionale Vernetzung zwischen Akteuren der Wertschöpfungskette fördern
mit Rebekka Hinckers, Öko-Modellregion Münsterland
 - Regionale Vorverarbeitung voranbringen
mit Prof. Dr. Guido Ritter, Ernährungsrat Münster e. V.
 - Schwarzes Brett für Vernetzung
mit Kantinenprogramm NRW
-

15:00 Uhr **Das nehme ich mit - so werde ich aktiv**

Moderation: Giulia Nentwig, a'verdis

15:15 Uhr **Zusammenfassung und Ausblick**

- Katrin Scholtyssek, Kantinenprogramm NRW
-

15:30 Uhr **Ende der Veranstaltung**