

Sehr geehrte Damen und Herren,



immer mehr Menschen nutzen die Kantinenverpflegung – sei es in schulischen Einrichtungen, Kindertagesstätten, Universitäten, Unternehmen oder Pflegeheimen. Für die Gäste ist aber nicht mehr nur Geschmack und Preis entscheidend, sondern sie legen immer mehr Wert auf regionale Lebensmittel und Produkte aus artgerechter Tierhaltung.

Kantinenwirte wollen den Wünschen ihrer Gäste nachkommen, doch auf regionale Produkte zu setzen, ist nicht immer einfach. Was steckt eigentlich hinter dem Begriff regional? Wie komme ich an die benötigten Liefermengen? Und wie kann ein Speiseplan abwechslungsreich und spannend sein, wenn das regionale Angebot saisonal eingeschränkt ist? Mit Fragen wie diesen beschäftigen sich die Köchinnen und Köche täglich. Um gemeinsam Ideen zu entwickeln und Lösungen zu finden, hat das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen das 100 Kantinen-Programm ins Leben gerufen. Unter dem Motto „NRW is(s)t gut“ wird das Programm in den nächsten Jahren Kantinenwirte dabei unterstützen Regionalität aktiv zu gestalten. Es werden Netzwerke zwischen Lieferanten und Kantinen geknüpft und somit zuverlässige Lieferketten entwickelt.

Das Programm lebt von engagierten Teilnehmerinnen und Teilnehmern. Deshalb lade ich Sie herzlich ein, am 19. November an der ersten Fachtagung teilzunehmen. Die Tagung bietet fundierte Erkenntnisse aus Theorie und Praxis. Besonders die Praxis der Pionierkantinen zeigt eine überraschende Vielfalt und bietet viele Anregungen was schon an Regionalität möglich ist.

Sie haben die Gelegenheit, eigene Erfahrungen einzubringen und neue kreative Lösungen zu diskutieren. Auf Ihre Ideen bin ich gespannt!

Johannes Remmel

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

Veranstalter:

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucher-
schutz des Landes Nordrhein-Westfalen
Schwannstraße 3, 40476 Düsseldorf

Anmeldung:

Bitte melden Sie sich online an unter
www.100-kantinen.nrw.de/das-projekt/fachtagung

Anmeldeschluss:

15. November 2015

Ort:

Rheinterrasse Düsseldorf
Joseph-Beuys-Ufer 33
40479 Düsseldorf

Verkehrsanbindungen:

Der Veranstaltungsort ist ab Düsseldorf Hbf mit mehreren U-Bahnlinien zu erreichen: mit U78/ U79 zu der Haltestelle Victoriaplatz/Klever Straße oder mit U76/ U77 zu der Haltestelle Tonhalle/Ehrenhof.

Registrierungsbüro:

MediaCompany GmbH, „100-Kantinen-Programm“
Auguststraße 29, 53229 Bonn
Tel: 0228-90966-34, Fax: 0228 -90966-33
E-Mail: 100-kantinen@mediacompany.com

Die Veranstaltung wird klimaschonend durchgeführt.



„NRW is(s)t gut“ –
Fachtagung zum
100 Kantinen-Programm
19. November 2015 in Düsseldorf



Anfahrtsplan U-Bahn RHEINTERRASSE DÜSSELDORF

Programm

Rheinterrasse Düsseldorf, 19. November 2015

- ab 9:00 Uhr** Eintreffen der Teilnehmenden und Registrierung, Begrüßungskaffee
- 10.00 Uhr** **Begrüßung und Präsentation des 100-Kantinen-Programms**
Daniela Kirsch, Referentin im Referat Ernährungswirtschaft MKULNV NRW
- 10.15 Uhr** **Das Gute liegt so nah – Wege zur regionalen Speisekarte**
Thomas Kubendorff, Landrat a.D. Kreis Steinfurt
- 10.35 Uhr** Fragen und Antworten
- 10.40 Uhr** **Regional und artgerecht. Wie können Kantinen die aktuellen Gästewünsche umsetzen?**
Impulsvortrag Rainer Roehl, Geschäftsführer, a'verdis
- 11.00 Uhr** Fragen und Antworten
- 11.05 Uhr** **„NRW is(s)t gut“ – Regionalität braucht Transparenz und Glaubwürdigkeit**
Impulsvortrag Andreas Heinz, Vorsitzender Ernährung-NRW e. V.
- 11.25 Uhr** Fragen und Antworten
- 11:30 Uhr** **Gesunde Frische aus der Region – der Einsatz von regionalen Produkten in einem bundesweit tätigen Unternehmen**
Impulsvortrag Klaus Richter, Geschäftsführer, Rebional GmbH
- 11:50 Uhr** Fragen und Antworten
- 11:55 Uhr** **Zusammenfassung der Impulsvorträge – kurzer Überblick**
- 12:00 Uhr** **Kantinenessen muss nicht nur gut schmecken**
Rede Johannes Rimmel, Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalens, Düsseldorf
- 12:15 Uhr** **Vorstellung und Auszeichnung der Pionierkantinen**
- 13:00 Uhr** Mittagspause

- 14:00 Uhr** **Grundlagen und Perspektiven der Betriebsgastronomie 3.0 – Ergebnisse aus Studien und Workshops in Niedersachsen**
Impulsvortrag Michael Marquardt, Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V.
- 14:20 Uhr** **Erfahrungen zum Einsatz regionaler Produkte in einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung**
Jutta Lütke Vestert, Projektleiterin, Duisburger Werkstatt für Menschen mit Behinderung gGmbH
- 14:35 Uhr** **Vorstellung der parallelen Themenforen**
- 14:45 Uhr** **Forum 1: Erzeuger, Lieferanten, Kantinen. Wie sich die richtigen Partner finden**
- Forum 2: Kürbistage und Feedbackbox. Warum eine gute Kommunikationsstrategie so wichtig ist**
- Forum 3: So geht „regional“ – Einstieg leicht gemacht. Erfahrungen und Tipps aus der Praxis für die Praxis von Kantinen**
- 16:00** **Schlussrunde**
- 16:20 - 17 Uhr** **Get-Together**
Moderation: Dr. Tanja Busse
- Forum 1: Erzeuger, Lieferanten, Kantinen. Wie sich die richtigen Partner finden.**
Ein gutes Lieferantenmanagement ist die Voraussetzung für zuverlässige regionale Lebensmittelbeschaffung. Das funktioniert am besten, wenn Erzeuger, Lieferanten und Kantinen mehr voneinander wissen und die jeweiligen Erwartungen besser kennen: Etwa welche Mengen, Gebindegrößen, Qualität und Produktgruppen die Kantinen benötigen und was Erzeuger auch bei saisonalen Einschränkungen noch zuverlässig liefern können. Oder wie regionale Lieferantenstrukturen neu entwickelt werden können und wie die richtigen Partner gefunden werden. Wie passende Partner zueinanderfinden und wie sich Partnerschaften entwickeln lassen, wird in Forum 1 diskutiert.

Forum 2: Kürbistage und Feedbackbox. Warum eine gute Kommunikationsstrategie so wichtig ist.

Regionale Lebensmittel sind bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern gefragt. Aber was genau sind regionale Produkte und was ist das Besondere an ihnen? Sind das nur Produkte „frisch vom Feld“ oder gehören auch Produkte dazu, die in NRW verarbeitet werden oder aus artgerechter Haltung stammen? Wenn Kantinen auf ein regionales Küchenkonzept umstellen, ist auch Kommunikation erforderlich. Die eigenen Beschäftigten müssen gut informiert sein und mitziehen. Gäste wollen überzeugt werden, dass Produkte aus der Region nicht nur für Frische und Qualität stehen, sondern auch ihren Wert haben. Was ist zu tun, was ist erfolgreich und wie lässt sich der Umstieg auf ein regionales Küchenkonzept für die eigene Öffentlichkeitsarbeit nutzen? Verschiedene Maßnahmen und Wege der Kommunikation werden in Forum 2 thematisiert.

Forum 3: So geht „regional“ – Einstieg leicht gemacht. Erfahrungen und Tipps aus der Praxis für die Praxis von Kantinen.

Was sollten Kantinenbetreiber berücksichtigen, die in ihrem Speiseangebot mehr regionale Produkte verarbeiten möchten? Was sind die Vorteile regionaler Produkte? Wie können Beschäftigte und Kunden eingebunden werden? Für Mensen, Kantinen in Pflegeeinrichtungen, Betriebs-, und Schulkantinen müssen spezifische Antworten gefunden werden. Wo erhalten sie dabei Unterstützung und wie können sie von Erfahrung und Wissen anderer profitieren? Forum 3 gibt erste Einblicke.