

MESSEN & EVENTS

## Auftakt in Duisburg



Die Auftaktveranstaltung von ?NRW kocht mit Bio? in Duisburg /  
Foto: NRW kocht mit Bio

Anfang April trafen sich mehr als 50 Akteure des Außer-Haus-Marktes, um sich in den neuen Räumen des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) in Duisburg bei dem ersten von vier Vernetzungstreffen ?NRW kocht mit Bio? auszutauschen.

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative, die im Auftrag des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MULNV) initiiert wurde und vom Beratungsunternehmen a?verdis aus Münster umgesetzt wird. Nach den Begrüßungsworten von Monika Berg, Referatsleiterin Ökologischer Landbau und Agrarumweltförderung im MULNV, standen zunächst einige Impulsvorträge auf dem Tagesprogramm: Rainer Roehl, geschäftsführender Gesellschafter von a?verdis, sprach über Gegenwart und Zukunft des Bio-Außer-Haus-Marktes. Neben Zahlen zur Entwicklung des Bio-Anbaus und der -Nachfrage brachte er Praxisbeispiele zum Einsatz in der Außer-Haus-Verpflegung mit.

Katrin Emde, Projektmanagerin für den Themenbereich Nachhaltige Ernährung, sprach über den Weg zur neuen Kantine im LANUV in Duisburg. Sie beschrieb das Vorgehen unter Einbezug des neugegründeten Kantinenausschusses und stellte die zugrundeliegenden Nachhaltigkeitsaspekte heraus. Die vier Bio-Akteure Ralf Gremme (LWL-Klinik Münster), Dorle Gothe (Regionalwert), Gabriele Kühnel (Rebional) und Pietro Santoro (HDI Service) stellten sich im Gespräch kurz vor. Sie berichteten von ihren Küchen beziehungsweise Unternehmen und erläuterten, welche Produkte in Bio-Qualität sie bei welchen Händlern

einkaufen. Diese Tipps wurden von den Teilnehmenden aufgenommen und die Vorträge durch interessierte Nachfragen ergänzt.

Im Anschluss konnten die Teilnehmenden in jeweils zwei von vier Diskussionsforen aktiv werden und sich zu unterschiedlichen Themen austauschen: ?Wie können Lieferpartnerschaften der Zukunft aussehen??. ?Welchen Fortbildungsbedarf gibt es??. ?Wie sieht die Bio-Gastronomie/ Kantine der Zukunft aus? und ?Wie sieht der Bio-Lieferant der Zukunft aus??.

Beim abschließenden Ausblick auf die Weiterentwicklung des Bio-Außer-Haus-Marktes und der Diskussion zeigten sich Veranstalter und Teilnehmer sehr zufrieden mit dem Tag: ?Der Austausch mit den verschiedenen Teilnehmern aus unterschiedlichen Bereichen hat mir besonders gut gefallen?, resümierte ein Teilnehmer den Tag. Weitere Stimmen aus der Gruppe waren: ?Toll, dass alle Akteure vertreten waren! Wir haben viele Kontakte geknüpft und die Gesprächsmöglichkeiten mit Küchen, Lieferanten und anderen Bio-Akteuren genutzt!?

Außer den Vernetzungsveranstaltungen wird es im Rahmen der Initiative ?NRW kocht mit Bio? Weiterbildungsmöglichkeiten für Fachlehrende an Berufskollegs und konkrete Beratungsangebote für Küchen geben, die mit Bio einsteigen wollen.