

# Fachtagung: Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in NRW

Am 30. August 2021 werden in einer hybriden Fachtagung der Verbraucherzentrale NRW neue Konzepte für eine nachhaltige Küchenkultur diskutiert.

Das Menü im Betriebsrestaurant, das Mittagessen in Kita und Schule, die Mahlzeiten im Seniorenheim, der Snack in der Hochschulmensa: Millionen Menschen essen regelmäßig in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Eine nachhaltige Außer-Haus-Gastronomie ist daher ein zentraler Hebel, um eine zukunftsfähige Lebensmittelproduktion und Ernährung zu fördern.

Im Rahmen einer hybriden Fachtagung bringt die Verbraucherzentrale NRW Vertreterinnen und Vertreter aus Landes- und Kommunalpolitik, Fachpraxis, Wissenschaft und Zivilgesellschaft zusammen, um neue Konzepte und Ansätze für eine nachhaltige Küchenkultur in der Gemeinschaftsverpflegung zu diskutieren.

Die Tagung findet am Montag, 30. August 2021, in Düsseldorf und online statt. Die Teilnahme ist kostenfrei. Eröffnet wird die Veranstaltung von Wolfgang Schuldzinski, Vorstand Verbraucherzentrale NRW, und Dr. Heinrich Bottermann, Staatssekretär im Landesministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz. Das Programm gliedert sich in zwei Teile: Am Vormittag stellen Referentinnen und Referenten aus Praxis und Wissenschaft Maßnahmen zur Förderung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung aus unterschiedlichen Perspektiven vor. Der Nachmittag bietet Raum für Diskussionen und Austausch.

## Vom Kopenhagener Erfolgsmodell zur "Kantine Zukunft"

Gefördert durch das Land Nordrhein-Westfalen und die EU unterstützt die Verbraucherzentrale NRW seit Oktober 2018 Schulen, Kitas und Jugendherbergen dabei, ihre Verpflegungsangebote abfallarm und klimafreundlich zu gestalten. Die Erfahrungen und Ergebnisse aus dem Projekt "WertWertKonsum" stellt Ulrike Schell, Mitglied der Geschäftsleitung und Leiterin des Bereichs Ernährung und Umwelt der Verbraucherzentrale NRW, im Vormittagsprogramm vor.

Weitere Vorträge beleuchten "Das Kopenhagener Erfolgsmodell – 90 Prozent Bio in der Gemeinschaftsverpflegung" sowie "Kantine Zukunft Berlin – eine Zwischenbilanz". Einblicke in die smarte und nachhaltige Küchenpraxis im Betriebsrestaurant gibt die Präsentation der innovativen Gastronomie des "The Ship" Köln. Und Dr. Therese Kirsch vom Institut für Nachhaltige Ernährung Münster stellt in ihrem Vortrag "Vom Pilotbetrieb zur Alltagsroutine" dar, wie sich Nachhaltigkeit dauerhaft institutionell verankern lässt.

# Parallele Diskussionsrunden am Nachmittag

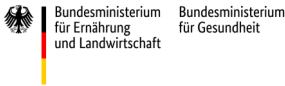
Darauf aufbauend finden am Nachmittag zwei Themenforen statt, die von Expertinnen und Experten aus der Gemeinschaftsverpflegung begleitet werden. Eines widmet sich den praktischen Aspekten der Etablierung einer innovativen Küchenpraxis. Das andere Themenforum stellt unterschiedliche politische Gestaltungsprozesse in den Mittelpunkt, die für eine flächendeckende nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in NRW benötigt werden. Als Impuls für die Diskussion in diesem Forum dienen Handlungsempfehlungen, die das Institut ConPolicy in einer Transferstudie aus den Erkenntnissen des Projekts "MehrWertKonsum" und anderen Good-Practice-Beispielen abgeleitet hat.

## Anmeldung ab sofort möglich

Der Präsenzteil ist mit einem kleinen Teilnehmerkreis in Düsseldorf vorgesehen, durch einen Online-Stream wird die Zuschaltung aller weiteren Teilnehmerinnen und Teilnehmer ermöglicht. Weitere Informationen zur Veranstaltung, zum Programm und zur Anmeldung gibt es online unter <https://www.mehrwert.nrw/fachtagung>.

Die Fachtagung findet statt im Rahmen des EU- und landesgeförderten Projekts "MehrWertKonsum" der Verbraucherzentrale NRW.

### Alle Meldungen anzeigen



Link zur Webseite:

<https://www.in-form.de/in-form/aktuelles/aktuelles-detail/>