

# KANTINEN KONGRESS FREIBURG



Freitag, 11. November 2016

ETAGE Tagungcenter

Emmy-Noether-Str. 2 (Solar Info Center)

79110 Freiburg

[www.freiburg.de/kantinenkongress](http://www.freiburg.de/kantinenkongress)

## Programm

9:45 – 10:15	<i>Begrüßungskaffee und Anmeldung</i>	
10:15 - 10:30	<i>Grußwort und Eröffnung</i> Dr. Klaus von Zahn, Leiter, Umweltschutzamt, Stadt Freiburg	
10:30 – 10:45	<i>Bio und regional: Was ist möglich in der Gemeinschaftsverpflegung?</i> Thomas Dresel, Stadt Freiburg	
10:45 – 11:00	<i>Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“ des Netzwerks der Bio-Städte</i> Rainer Roehl, a'verdis	
11:00 – 11:15	<i>„Es geht doch!“ Erfolgsgeschichte(n) aus München</i> Angelika Lintzmeyer, Referat für Gesundheit und Umwelt, Stadt München	
11:15 – 11:30	<i>Fragen und Antworten</i>	
11:30 – 12:45	<i>Parallel Workshop A (Teil 1)</i>	<i>Raum „Conference“</i>
	<p><b>Nachfrage und Angebot (Teil 1): das regionale Zusammenspiel</b> In diesem ersten Teil des Workshops wollen wir gemeinsam eine Übersicht über die gängigen Versorgungsstrukturen und Vertriebswege für regionale und biologische Produkte zusammen tragen und ggf. Defizite identifizieren: Wie sieht aktuell die Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung im Raum Freiburg aus? Welche Anforderungen haben Großküchen an die Lieferstrukturen? Was wäre aus Sicht der Nachfrager und der Lieferanten wünschenswert?</p> <p><b>Input:</b> Thomas Dresel <b>Experten:</b> Patrick Teuber (Rinklin Naturkost), Christian Hiß (Regionalwert AG), Sabine Fey (Großmarkt Freiburg), Sonja Mathis-Stich (Schmelzer Gemüse und Siegel Obstbau) <b>Moderation:</b> Andreas Greiner, Ökonsult <b>Protokoll:</b> Nadine Blanke</p>	
	<i>Parallel Workshop B</i>	<i>Raum „Kolleg“</i>
	<p><b>Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung – mit welchen Strategien?</b> Man kann mit verschiedenen Strategien an die Einführung von Bioprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung herangehen. Welche Erfahrungen wurden damit in der Praxis gemacht? Welche Empfehlungen lassen sich daraus ableiten?</p> <p><b>Input:</b> Rainer Roehl <b>Experten:</b> Christian Brogle (Studierendenwerk Freiburg), Israel Sexauer (Amt für Schule und Bildung Freiburg) <b>Moderation:</b> Stefan Flaig, Ökonsult <b>Protokoll:</b> Patricia Walter</p>	
12:45 - 14:00	<i>Mittagspause</i>	

14:00 – 14:15	<i>Plenarraum</i> Resümee: Was ist passiert? Wo sind wir im Prozess? Wie geht es weiter? Andreas Greiner, Ökonsult
14:15 – 15:45	<i>Parallel Workshop A (Teil 2)</i> <span style="float: right;"><i>Raum „Conference“</i></span>  <b>Nachfrage und Angebot (Teil 2): regionale Projektideen</b> In der Fortführung des Workshops vom Vormittag geht es darum, im gegenseitigen Austausch zwischen Anbietern (Erzeuger und Handel) und Großverbrauchern mögliche Projekte und Initiativen anzubahnen. Wie könnten neue regionale Lieferbeziehungen entstehen bzw. ausgebaut werden? Beispielsweise soll der Vorschlag diskutiert werden, eine Beschaffungsplattform für regionale Produkte zu etablieren. Welche Vorteile könnte dies für beide Seiten bringen – für Küchen und Lieferanten?  <b>Experten:</b> wie vormittags Moderation: Andreas Greiner Protokoll: Nadine Blanke
	<i>Parallel Workshop C</i> <span style="float: right;"><i>Raum „Kolleg“</i></span>  <b>Erfolgreiche Gemeinschaftsverpflegung aus Sicht der Catering-Unternehmen:</b> Kriterien und Erfolgsfaktoren für nachhaltigere Kantinenverpflegung in Schulen und Kitas  <b>Experten:</b> Alex Staude (FT Hotel), Albert Wöhrle (Bio-Catering), Olaf Klose (Rathauskantine Freiburg) Moderation: Rainer Roehl, a'verdis Protokoll: Patricia Walter
	<i>Parallel Workshop D</i> <span style="float: right;"><i>Raum „Training A“</i></span>  <b>Best Practice – positive Praxisbeispiele aus anderen Städten:</b> Was können Kommunen für die Gemeinschaftsverpflegung tun? Welche Erfahrungen gibt es dazu bereits?  <b>Beiträge von:</b> Stephanie Weigel (Projekt "Bio für Kinder", Tollwood München) Amalia Ochoa (Good practice from the European INNOCAT project, ICLEI) Moderation: Stefan Flaig, Ökonsult
15:45 – 16:15	Kaffeepause
16:15 – 17:00	<i>Plenarraum: Zusammenfassung, Diskussion und Pläne für die Zukunft</i>  Moderator: Andreas Greiner Beitragende: Moderatoren der Workshops, Experten, Thomas Dresel
anschließend	<i>Gelegenheit zum Besuch der Plaza Culinaria</i>

## **Kontakt:**

Organisationsteam  
Stadt Freiburg  
Umweltschutzamt  
Ilaria De Altin und Thomas Dresel  
Talstr. 4  
79102 Freiburg  
0761 / 201- 6147, -6146  
[Ilaria.DeAltin@stadt.freiburg.de](mailto:Ilaria.DeAltin@stadt.freiburg.de)  
[Thomas.Dresel@stadt.freiburg.de](mailto:Thomas.Dresel@stadt.freiburg.de)

[www.freiburg.de/kantinenkongress](http://www.freiburg.de/kantinenkongress)