



# Marktinformationsgespräch „Bio-Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg“

**Datum: 19.11.2024**

**Ort: Heimvolkshochschule am Seddiner See, Seeweg 2, 14554 Seddiner See**

## Programmablauf:

Moderation: Timo Kaphengst & Julia Jägle

Zeit	Inhalte
09:00 Uhr	<b>Ankommen und Begrüßungskaffee</b> <i>Nutzen Sie dieses Zeitfenster gerne für einen Kaffee und Ankommen, so dass wir pünktlich starten können.</i>
09:30 Uhr	<b>Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmenden</b> <i>durch die Moderation</i>
<b>Teil 1: Bio-regionale Wertschöpfung in der Gemeinschaftsverpflegung: Herausforderungen und Chancen</b>	
09:45 Uhr	<b>Chancen für Erzeuger: Bio-Gemüse in der Krankenhausversorgung</b> <i>Christian Heyman, SpeiseGut</i>
10:00 Uhr	<b>Bio-regional verarbeiten: Erfahrungen und Perspektiven für die Gemeinschaftsverpflegung</b> <i>Robert Franke, Schälbetrieb GEKO in Templin</i>
10:15 Uhr	<b>Regional einkaufen für die Außer-Haus-Verpflegung</b> <i>Robert Klinge, Terra Naturkost, Abteilungsleiter Gastronomie</i>
10:30 Uhr	<b>Zeit für Rückfragen &amp; Diskussion</b>
11:00 Uhr	<b>Kaffeepause</b>
11:15 Uhr	<b>Wertschöpfung in der Gemeinschaftsverpflegung – Impulse aus der Praxis und Verbandsarbeit</b> <i>Ralf Blauert, BlauArt Catering und Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.</i>

11:30 Uhr	<b>Bio und Regionalität im Catering: Potenziale und Stolpersteine</b> <i>Alexandra Renner-Roman, GREENs unlimited Berlin GmbH</i>
11:45 Uhr	<b>Regionale Bio-Wertschöpfungsketten in der Gemeinschaftsverpflegung und Einblicke in das Projekt „NahWertVoll“</b> <i>Henry Rayher, Studierendenwerk Ost: Brandenburg</i>
12:00 Uhr	<b>Zeit für Rückfragen und Diskussion</b>
12:30 Uhr	<b>Mittagspause und Zeit zur Vernetzung</b>

## Teil 2: Einblicke in die Praxis durch vertiefende Workshops

13:30 Uhr	<b>Arbeiten in den Praxis-Workshops:</b>
	<b>WS1: Erfahrungsaustausch zu erfolgreicher Kooperation zw. Erzeuger, Kantinen und Gastronomie</b> <i>mit Impuls Jochen Fritz, Biohof Werder</i>
	<b>WS2: Bio und Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung: Chancen durch das Qualitätszeichen „bio Brandenburg“</b> <i>mit Impuls von Jens Luther, MLUK</i>
15:00 Uhr	<b>Erkenntnisse aus den Praxisworkshops mit Robert Franke, Robert Klinge, Ralf Blauert, Alexandra Renner-Roman und Henry Rayher</b> <i>Gespräch, inkl. Einbindung des Publikums</i>
15:45 Uhr	<b>Zusammenfassung und Verabschiedung</b>
16:00 Uhr	<b>Austausch und Vernetzung bei Kaffee &amp; Kuchen</b>

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist **kostenfrei**. Für eine **kostenlose Verpflegung** ist ebenfalls gesorgt. Bitte beachten Sie, dass die **Plätze begrenzt** sind. Melden Sie sich daher frühzeitig unter folgendem Link an: <https://www.forms.ecologic.eu/de/MIG4>