



Sehr geehrte Damen und Herren,

die Vielzahl der Menschen, die täglich ihr Essen außer Haus einnehmen, verdeutlicht das große Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung. Der Landesregierung ist es daher ein wichtiges Anliegen, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung dabei zu unterstützen, ihr Speisenangebot gesundheitsfördernd und nachhaltig zu gestalten. Ein ausgewogener Speiseplan aus frischen, regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln ermöglicht einen höheren Bio-Anteil und leistet einen Beitrag zum Klimaschutz.

Wir laden alle Interessierten herzlich zu unserem Fachtag ein. Dieser findet im Rahmen des Projekts „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ am 7. Februar 2022 online statt. Im Projekt arbeiten wir mit über 40 Einrichtungen und Betrieben aus sechs Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg daran, den bio-regionalen Anteil auf mindestens 30 % zu steigern, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung umzusetzen.

Ich freue mich, Sie bei der Veranstaltung begrüßen zu dürfen und wünsche Ihnen einen interessanten Tag mit vielen guten Impulsen für Ihre Arbeit.

Peter Hauk MdL
Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Zielgruppen:

Verpflegungsverantwortliche, Küchenleitungen, Köchinnen und Köche, Küchenpersonal und Mensateams in Kindertagesstätten, Schulen, Betrieben, Kliniken, Reha- und Senioreneinrichtungen sowie alle am Thema interessierten Personen.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum 3. Februar 2022 online unter diesem Link an:

<https://www.biomusterregionen-bw.de/Lde/Startseite/Themen/Anmeldung+Fachtag>

Die Teilnahme am Fachtag ist kostenfrei.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an gv-bmr@mlr.bwl.de

Impressum:

Herausgeber: Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR)

Pressestelle

Kernerplatz 10, 70182 Stuttgart,

Telefon: 0711 / 126-2355

E-Mail: poststelle@mlr.bwl.de

www.mlr-bw.de

Fotos:

©MLR /Potente, Silke Lichtenstein: ©Dr. Rainer Wild-Stiftung, Hubert Hohler: ©Überlingen Marketing und Tourismus GmbH, Regina Autenrieth: ©DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg GmbH, Dr. Jasmin Geppert ©Fotobonn



„Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“

Online-Fachtag
im Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung
in Bio-Musterregionen“

Montag, 7. Februar 2022 von 9.30 bis 12.00 Uhr



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Referentinnen und Referenten



**Dr. Silke Lichtenstein,
Dr. Rainer Wild-Stiftung**

Diplom-Ökotrophologin und Gastronomie-Betriebswirtin und seit 2019 Geschäftsführerin sowie wissenschaftliche Leiterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Dr. Silke Lichtenstein hatte an der Universität Hohenheim und an zahlreichen weiteren Hochschulen Lehraufträge in Ernährungswissenschaft, Ernährungsbildung und zum Verpflegungsmanagement, auch mit dem Schwerpunkt Umsetzung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung. Außerdem hat sie bereits in abgeschlossenen Modellprojekten des Landes ge-coacht und beste Einblicke in die Praxis.



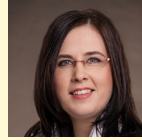
**Hubert Hohler,
Klinik Buchinger Wilhelmi Bodensee**

Als gelernter Koch und Küchenmeister arbeitete Hubert Hohler 25 Jahre als Küchenchef und Bereichsleiter Gastronomie in der Klinik Buchinger Wilhelmi in Überlingen. Dort ist er mittlerweile Senior Expert Gastronomy und arbeitet auch der Klinik in Marbella zu. Hubert Hohler engagiert sich seit 2009 im Netzwerk der Bio-Mentoren und bringt anderen Köchinnen und Köchen eine pflanzenbetonte Kost aus biologischem Anbau näher.



**Regina Autenrieth, DEHOGA Tourismus
Baden-Württemberg GmbH**

Regina Autenrieth ist zuständig für die Betriebe „Schmeck den Süden“-Gastronomen und „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus. An den Initiativen beteiligen sich bereits über 380 Betriebe und verpflegen täglich tausende Gäste in Baden-Württemberg mit regionalen Speisen.



**Dr. Jasmin Geppert,
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.**

Als Diplom-Ökotrophologin arbeitet Dr. Jasmin Geppert seit 2018 bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) und leitet dort die IN FORM-Projekte in der Gemeinschaftsverpflegung. Hier koordinierte sie unter anderem die letzte Überarbeitung der DGE-Qualitätsstandards in den Lebenswelten Kita, Schule, Betriebe, Kliniken und Senioren.



Programm

9.00 Uhr
Einlass in den digitalen Raum

9.30 Uhr
Ansprache
Peter Hauk MdL | Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

9.45 Uhr
Planetary Health Diet – Gelingt so die Umsetzung nachhaltigerer gastronomischer Konzepte?
Dr. Silke Lichtenstein | Dr. Rainer Wild-Stiftung

10.15 Uhr
Vegetarische und vegane Küche – Jenseits von Tofuschnitzel und Soja Bolognese
Hubert Hohler | Klinik Buchinger Wilhelmi Bodensee

10.45 Uhr
Regionale Speisekarte in der Gemeinschaftsverpflegung
Vorstellung „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus
Regina Autenrieth | DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg GmbH

11.00 Uhr
Ausgewogene und nachhaltige Verpflegung als Zukunftsaufgabe
Dr. Jasmin Geppert | Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

11.20 Uhr
Talkrunde mit Minister Hauk MdL und den Referentinnen und Referenten

11.50 Uhr
Abschluss
Peter Hauk MdL | Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

12.00 Uhr
Ende der Online-Veranstaltung

Moderation: Sigrid Waibel, MLR

