

Bio-Akteure in NRW diskutieren über die Zukunft des Bio-Außer-Haus-Marktes

Dritte Vernetzungsveranstaltung der Initiative „NRW kocht mit Bio“ mit kommunalen Nachhaltigkeitsstrategien

Münster 18. Oktober 2017. Am 26. September 2017 trafen sich rund 50 Akteure der NRW-Außer-Haus-Branche, um sich auszutauschen und zu vernetzen. Gastgeber der dritten Vernetzungsveranstaltung der Initiative „NRW kocht mit Bio“ war die GLS-Bank in Bochum.

Vernetzung bietet zahlreiche Vorteile

Neben dem Gastgeber **Stefan Möller** (GLS-Bank) wurden die Teilnehmerinnen ebenfalls von **Paul Söbbeke** (BÖLW) und **Wolfgang Neuerburg** (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW), begrüßt und mit einleitenden Worten auf den Veranstaltungstag eingestimmt. **Wolfgang Neuerburg** unterstreicht die Relevanz solcher Vernetzungsveranstaltungen: *„Tischgäste achten zunehmend auf eine bekannte Herkunft und eine besondere Qualität. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Außer-Haus-Bereich beschäftigt das Landwirtschaftsministerium von NRW daher schon seit vielen Jahren. NRW ist ein Vorreiter bei Aktionen zum verstärkten Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Außer-Haus-Verpflegungs-Sektor.“*

Bio ist rechtlich möglich

In zwei Vorträgen sprachen **Rainer Roehl** (a'verdis) und **Prof. Dr. Christopher Zeiss** (FHöV NRW) über verschiedene Aspekte der öffentlichen Beschaffung von Bio-Lebensmitteln. *„Die Forderung von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Ausschreibungen ist gesetzeskonform. Bio-Lebensmittel dürfen gezielt beschafft werden“*, stellt Christopher Zeiss abschließend fest. Dazu gibt auch er allen Teilnehmer/innen noch den Tipp sich zu vernetzen, schließlich müsse *„das Rad nicht zweimal erfunden werden“*.

Bio ist praktisch möglich

In den Diskussionsforen ging es um die verschiedenen Aspekte der Beschaffung, Ausschreibung oder Einführung von Bio-Lebensmitteln. **Martin Friedrich** (F&B Manager, Esprit) diskutierte ebenfalls in einem der Foren mit und machte deutlich, was viele andere denken: *„Grundsätzlich ist in jeder Küche der Einsatz von Bio-Lebensmitteln möglich. Kartoffeln sind beispielsweise ein gutes Einstiegsprodukt für eine schrittweise Umstellung“*. In seiner Betriebsgastronomie sind mittlerweile gut drei Viertel der eingesetzten Lebensmittel in Bio-Qualität. Transparenz und eine gezielte Gästekommunikation seien, so ein Teil der Forenergebnisse, wichtige Erfolgsfaktoren für die Arbeit mit Bio-Lebensmitteln im Außer-Haus-Bereich.

Abschlussveranstaltung im November

Die vierte Vernetzungsveranstaltung findet am 29. November auf Schloss Hamborn in Borchten statt. Titel der Veranstaltung: *„Mehr Bio in Gastronomie und Großküchen. Entwicklung von Zukunftsstrategien für den Bio-Außer-Haus-Markt in NRW“*. Hierzu sind Experten des Bio-Außer-Haus-Marktes in NRW eingeladen. Ebenso Politiker, Vertreter öffentlicher Einrichtungen sowie Multiplikatoren. Erste Informationen sowie die Anmeldemöglichkeit sind auf www.nrwkochtmitbio.de zu finden.

2.944 Zeichen (mit Leerzeichen), Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Weitere Informationen:

Rainer Roehl – a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11 ▪ D-48149 Münster
Telefon (0251) 980-1220 ▪ Telefax (0251) 980-1229
rainer.roehl@a-verdis.com ▪ www.a-verdis.com

Fotos



(Wolfgang Neuerburg und Elsbeth Oertzen vom Referat Ökologischer Landbau des MULNV NRW)



(links: Rainer Roehl, a'verdis, rechts: Prof. Dr. Christopher Zeiss (FHöV NRW))



(Netzwerken während der Pause (links) sowie Einblicke in ein Diskussionsforum (rechts))

(alle Fotorechte: a'verdis)