

Beschaffung von Bio-Lebensmitteln ist zentrales Thema für die Außer-Haus-Verpflegung in NRW

Zweite Vernetzungsveranstaltung der Initiative „NRW kocht mit Bio“ mit Bio-Küchen und Bio-Lieferanten

Münster 13. Juli 2017. Am 29. Juni 2017 trafen sich rund 50 Akteure der NRW-Außer-Haus-Branche, um zu diskutieren, sich auszutauschen und zu vernetzen. Gastgeber der zweiten Vernetzungsveranstaltung der Initiative „NRW kocht mit Bio“ war dieses Mal die Talanx Service AG in Köln.

Wichtiger Termin für die Bio-Außer-Haus-Branche in NRW

„Die Vernetzungsveranstaltungen sind ein zentraler und wichtiger Teil der Initiative „NRW kocht mit Bio“. Gespräche, die heute hier geführt werden, bilden eine gute Grundlage für einen besseren Austausch zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Händlern. Außerdem geben sie den Anstoß zu neuen, langfristigen Kooperationen zwischen Lieferanten und Küchen in NRW“, sagte Christine Schenkel von der Projektgruppe Agentur Ländlicher Raum des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz im Rahmen ihrer Begrüßung.

Leuchtturm-Küche Talanx

Der Veranstaltungstag begann mit einem Impulsvortrag von Rainer Roehl vom Beratungsunternehmen a'verdis aus Münster. Er sprach über die zentrale Rolle von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Beschaffungsstrategie. Dabei begründete er seine These „Keine Nachhaltigkeit ohne Bio“ zunächst mit zahlreichen eindrucksvollen Beispielen, wie den besorgniserregenden „Earth System Trends“. Bei vielen kritischen Parametern wie dem CO₂-Ausstoß oder dem Wasserverbrauch hat es besonders seit 1950 einen dramatischen Anstieg gegeben, zu dem auch das weltweit veränderte Ernährungsverhalten beiträgt.

Norbert Bremer, Küchenleiter der Talanx Service AG, stellte anschließend das hauseigene Speisen- und Beschaffungskonzept vor. Mit seiner Kollegin Stefanie Limbach schafft er mit sorgsamer Planung und viel Leidenschaft für gute und attraktive Produkte jeden Tag ein Angebot aus 80 Prozent Bio-Lebensmitteln. Nachhaltige Aspekte spielen im gesamten Küchenablauf eine zentrale Rolle, weshalb zum Beispiel bereits seit 1998 auf Ganztierverwertung gesetzt wird. Das hat einen guten Grund: Heute werden häufig lediglich 40 – 55 Prozent des geschlachteten Tieres für den menschlichen Verzehr verwendet. Mit der Verwertung aller Teilstücke setzt Talanx genau da an und positioniert sich klar: Mehr Respekt für das Leben, Klimaschutz und neue Geschmackserlebnisse für die Gäste. Mit diesem Konzept nimmt die Talanx-Betriebsgastronomie zu Recht die Rolle eines Vorreiters in NRW und die eines Leuchtturms für ganz Deutschland ein.

Ökolandbau fördert Biodiversität

Aus Erzeugersicht sprach Heinrich Rülfi vom Biohof Rülfi. Er hat seinen Betrieb 2003 auf ökologische Erzeugung umgestellt. „Seitdem vor gut 10 Jahren neue Pflanzenschutzmittel eingesetzt wurden, ist die Artenvielfalt deutlich zurückgegangen. Die betrifft vor allem auch Insekten. In zehn Jahren wird es 80 Prozent der heutigen Insektenarten wahrscheinlich nicht mehr geben. Vor allem Vögeln steht dadurch nicht genügend Futter zur Verfügung. Der ökologische Landbau trägt mit seiner Anbauweise entscheidend zur Erhaltung der Artenvielfalt und zum Schutz der vielfältigen Tierrassen bei“, betonte Heinrich Rülfi in seinen Ausführungen. Adelheid Birmelin zeigte in ihrem Vortrag auf, dass Nachhaltigkeit für die Demeter Felderzeugnisse GmbH mehr ist als gutes Aussehen und höchstmöglicher Ertrag. Der ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Verantwortung wird der Verarbeiter gerecht indem zum Beispiel langfristig und partnerschaftlich zusammengearbeitet wird. Die Sicherung

der regionalen Strukturen und eine werterhaltende Veredelung sind wichtige Leitlinien für Demeter Felderzeugnisse. Auch Luzia Krautmacher von der Landlinie Lebensmittel-Vertriebs GmbH betont die Relevanz von langjährigen Lieferpartnerschaften. Der Bio-Großhändler führt ein Sortiment, das speziell an den Bedürfnissen der Gastronomie ausgerichtet ist und zum Beispiel Großgebilde und Schnittware umfasst. Im gesamten Angebot verzichtet Landlinie dabei bewusst auf Flugware und trägt damit zum Klimaschutz bei.

Miteinander sprechen ist ein Erfolgsfaktor

Am Nachmittag konnten die Teilnehmer zwischen drei Foren wählen und zu den Themen „Wie viel Bio ist sinnvoll und machbar?“, „Bio. Regional. Artgerecht. Fair – Herkunft und Qualität“ oder „Gesundheit. Ökologie. Nachhaltigkeit – Argumente für Bio-Lebensmittel“ diskutieren. Einigkeit herrschte bei den Teilnehmern, dass Bio-Lebensmittel mit einem neuen und attraktiven Image vermarktet werden müssen. Im Sinne von „Bio ist nicht nur ökologisch vernünftig und nachhaltig, sondern ist modern und steht für Frische und Genuss.“ Für diese Herangehensweise steht beispielsweise auch Rafael Platzbecker in der Landesfinanzschule NRW, der die Veranstaltung vor allem für den Erfahrungsaustausch nutzte: „Mit anderen Kolleginnen und Kollegen ins Gespräch zu kommen, das ist unheimlich wichtig. Die Foren boten gute Diskussionsansätze, die wir in den Pausen weitergeführt haben. Die Gruppe war so durchmischt, dass man auch Denkanstöße von Branchenvertretern bekommen hat, mit denen man im Alltag nicht so viel in Kontakt kommt“, resümierte Rafael Platzbecker dann auch zum Ende der Veranstaltung.

Dritte Vernetzungsveranstaltung im September

Die dritte Vernetzungsveranstaltung findet am 26. September bei der GLS Bank in Bochum statt. Titel der Veranstaltung: „Erfolgreiche Nachhaltigkeitsstrategien in Kommunen – Was wir von Bio-Städten lernen können“ sein. Hierzu sind Politiker, Vertreter öffentlicher Einrichtungen, Marktakteure sowie Multiplikatoren aus ganz NRW eingeladen. Erste Informationen sowie die Anmeldemöglichkeit sind auf www.nrwkochtmitbio.de zu finden.

Zur Initiative

„NRW kocht mit Bio“ ist eine Initiative des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen und wird vom Beratungsunternehmen a'verdis aus Münster umgesetzt. Angesprochen werden alle Akteure des Bio-Außer-Haus-Marktes in NRW. Neben Netzwerkveranstaltungen für Küchen und Lieferpartner gibt es Weiterbildungsangebote für Fachlehrer an Berufskollegs und individuelle Beratungsangebote Küchen.

6.174 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



oben links: Rainer Roehl (a'verdis) bei seinem Vortrag zu „Keine Nachhaltigkeit ohne Bio“

oben rechts: Blick in das Plenum

unten links: Blick in das Forum „Gesundheit. Ökologie. Nachhaltigkeit. Argumente für Bio-Lebensmittel“

unten rechts: Ralf Gremme (Küchenleitung LWL-Klinik Münster) im Workshop „Bio. Regional. Artgerecht. Fair“

(alle Fotorechte: a'verdis)