

# Presseinformation

## Diskutieren auf Augenhöhe: Bio-Küchen trafen Bio-Lieferanten

### Erste Vernetzungsveranstaltung der Initiative „NRW kocht mit BIO“ in Schwerte überzeugte Teilnehmer und Veranstalter

**Münster, Schwerte, 10.04.2017.** Am 13. März 2017 trafen sich über 50 Akteurinnen und Akteure aus dem Außer-Haus-Markt in NRW, um sich im Haus Villigst in Schwerte auszutauschen und zu vernetzen. **NRW kocht mit BIO** ist eine Initiative, die im Auftrag des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MKULNV) initiiert wurde und vom Beratungsunternehmen a'verdis aus Münster umgesetzt wird. In drei Modulen werden unterschiedliche Zielgruppen des Marktes angesprochen. In Schwerte gab es ein erstes von vier Vernetzungstreffen, die in diesem Jahr in NRW stattfinden werden. *„Initiativen wie diese sind wichtig für das Land NRW. Sie helfen die Branche besser zu vernetzen und schaffen eine gute Grundlage für ein nachhaltiges, zukunftsfähiges Wirtschaften aller Akteure im Außer-Haus-Verpflegungsmarkt“*, sagt Horst Becker, parlamentarischer Staatssekretär im MKULNV in seinen Begrüßungsworten. Nachdem auch Volker Rothauwe, Pfarrer im Fachbereich Nachhaltige Entwicklung am Institut für Kirche und Gesellschaft der Evangelischen Kirche in Westfalen die Anwesenden willkommen hieß, standen zunächst drei eindrucksvolle Vorträge zu einschlägigen Themen auf dem Tagesprogramm.

Prof. Dr. Carola Strassner, Professorin für nachhaltige Ernährungssysteme an der FH Münster, sprach über den Zusammenhang von Wasserverbrauch und ökologischer Landwirtschaft. Sie zeigte bemerkenswert die Ursachen physikalischer und ökonomischer Wasserknappheit und deren Folgen auf. Geschlossen hat sie ihren Vortrag mit den bei den Teilnehmern nachwirkenden Worten: *„Der Ökolandbau ist das größte Trinkwasserschutzprogramm Deutschlands“*. Dr. Peter Meyer, Geschäftsführer bei der Weiling GmbH in Coesfeld, referierte über die Bedeutung einer transparenten Herkunft im Lebensmittelbereich. Im Kontext von Regionalität und Globalisierung stellte er die Lebensmittelbeschaffungs-Strategie von Weiling und den damit verbundenen Einfluss vor, den ein Handelsunternehmen regional, national und international ausüben kann. Dabei betont er, dass die Devise „Regional-National-Global“ lautet. Alles Bio-Gemüse und Bio-Obst, was in Deutschland verfügbar ist, wird auch in Deutschland eingekauft – und das ausschließlich als Verbandsware. Den Abschluss der Vorträge machte Rainer Roehl, geschäftsführender Gesellschafter von a'verdis. Er sprach über die Selbstverständlichkeit von Bio in vor allem jungen Gastronomiekonzepten und über die zum Teil sehr gelassene Art, das Thema Bio zu kommunizieren. *„Gute Gastronomie basiert auf einer gerechten, partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit Gästen, Mitarbeitern und Lieferanten. Sie trägt auf allen Prozessstu-*

fen zur Schonung der Umwelt bei und fördert die Gesunderhaltung, die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden der Gäste“, so Roehl. Neben der Vorstellung verschiedener, kreativer und zeitgemäßer Verpflegungskonzepte betonte er, dass es bei den Praxisbeispielen zweitrangig ist, wieviel Bio eingesetzt wird, und ob es offensiv oder zurückhaltend kommuniziert wird.

Neben den Vorträgen konnten die Teilnehmer in einem von drei Workshops aktiv werden und sich zu verschiedenen Themen austauschen: „Wie viel Bio ist sinnvoll und machbar?“, „Bio-Argumente und ihre Bedeutung für Küche und Gast“ und „Argumente und Beispiele für eine Gäste-Kommunikation mit und ohne Zertifikat“.

Teilnehmer und Veranstalter waren zufrieden mit dem Tag in Schwerte. *„Wir wollten Küchen und Lieferpartner und andere Bio-Akteure vernetzen, und das haben wir erreicht“*, resümiert Rainer Roehl den Tag. Der Teilnehmer und BioMentor Thomas Voß, Abteilungsleiter für Wirtschaft, Versorgung und Technik an den LWL-Kliniken Münster und Lengerich sagt: *„Das war heute eine gute Möglichkeit mit anderen Küchenleitungen, dem Handel und den Erzeugern ins Gespräch zu kommen. Wir konnten hochspannende Gespräche führen.“*

Außer den Vernetzungsveranstaltungen wird es im Rahmen der Initiative „NRW kocht mit BIO“ Weiterbildungsmöglichkeiten für Fachlehrer an Berufskollegs und konkrete Beratungsangebote für Küche geben, die mit Bio einsteigen wollen. Weitere Informationen dazu werden demnächst auf [www.nrwkochtmitbio.de](http://www.nrwkochtmitbio.de) und [www.a-verdis.com](http://www.a-verdis.com) veröffentlicht.

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](http://www.a-verdis.com)