

Rückantwort

Online: www.alr-bw.de

E-Mail: alr@lel.bwl.de

Fax: (07171) 917-140



**Akademie Ländlicher Raum
Baden-Württemberg
Tagungsorganisation
Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd**

Ernährungsinformationen

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) spricht verschiedene Zielgruppen mit praxisorientierten und unabhängigen Informations- und Bildungsangeboten an. Ziel ist, dass Menschen mit Freude und Genuss bewusst und ausgewogen essen und trinken und Lebensmittel wertschätzen. Nachhaltiges Handeln ist dabei ein besonderes Anliegen. www.ernaehrung-bw.de

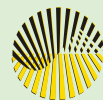
Das MLR fördert unter anderem die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg. Sie berät Schulen und Kindertageseinrichtungen in allen Fragen rund um die Gemeinschaftsverpflegung. Ein landesweiter Pool an Praxisbegleitern unterstützt alle Akteure vor Ort. www.dge-bw.de

Unterstützung von Wertschöpfungsketten

Die MBW Marketinggesellschaft unterstützt im Auftrag des MLR den Auf- und Ausbau von regionalen Wertschöpfungsketten in der Gemeinschaftsverpflegung auf Basis des Bio- und Qualitätszeichens Baden-Württemberg. www.gemeinschaftsmarketing-bw.de

Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg

Die Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg ist eine Einrichtung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und trägt mit ihrer Tätigkeit als Informationszentrum und dialogorientiertes Forum zur Stärkung des Ländlichen Raums bei. Im Vordergrund stehen Veranstaltungen und Projekte zu aktuellen Themen des Ländlichen Raums.



Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg
bei der Landesanstalt für Entwicklung der
Landwirtschaft und der ländlichen Räume (LEL)
Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd

Telefon: (07171) 917-340
Telefax: (07171) 917-140
E-Mail: alr@lel.bwl.de
www.alr-bw.de

Den Essalltag von morgen gestalten Herausforderungen für die Außer-Haus-Verpflegung



Kongress | 21. Juli 2014
Stuttgart, Ministeriumsgebäude

Sehr geehrte Damen und Herren,



immer mehr Menschen essen außer Haus – von den kleinen Kindern in der Kita über die Schülerinnen und Schüler in der Schulmensa, den Berufstätigen in den Betriebskantinen bis zu den Menschen in Pflegeeinrichtungen. Dies ist eine Folge gesellschaftlicher Veränderungen der letzten Jahrzehnte. Diesen Wandel greifen wir auf und nehmen das Thema Außer-Haus-Verpflegung in den Fokus.

Ein gutes und ausgewogenes Speisenangebot in der Außer-Haus-Verpflegung wird immer wichtiger und spielt bei der Gesundheitsförderung eine große Rolle. Rund ein Drittel aller Kosten im Gesundheitswesen in Deutschland werden durch ernährungsbedingte Krankheiten mit verursacht. Schätzungen gehen von zweistelligen Milliardenbeträgen pro Jahr aus.

Mit unserem Kongress „Den Essalltag von morgen gestalten“ stellen wir uns den Herausforderungen einer gesundheits- und genussorientierten Verpflegung in den verschiedenen Lebenssituationen der Menschen. Wir geben mit der Veranstaltung Impulse für eine nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung in Baden-Württemberg und laden Sie herzlich ein, diese in Ihrem Verantwortungsbereich aufzugreifen.

Bringen wir eine optimierte Außer-Haus-Verpflegung gemeinsam voran! Ich wünsche Ihnen eine interessante Tagung, viele Eindrücke und ertragreiche Gespräche.

Alexander Bonde
Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Programm

09.30 Begrüßungskaffee und Markt der Möglichkeiten

Die Informations- und Ausstellungsstände sind den ganzen Tag für Sie geöffnet.

Moderation: Susanne Henn, Südwestrundfunk, Redaktion Umwelt und Ernährung, Stuttgart

10.00 Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung in Baden-Württemberg

Minister Alexander Bonde, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

10.25 Außer-Haus-Verpflegung in der Landeshauptstadt

Bürgermeister Werner Wölfl, Stuttgart

10.45 Der Essalltag von morgen: Einfluss der Außer-Haus-Verpflegung auf unser Ernährungsverhalten

Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

11.30 Gesprächsinseln mit „Kaffee und Kanapee“

12.00 Der Zukunftsmarkt Gemeinschaftsgastronomie im Spannungsfeld zwischen Ansprüchen und Wirtschaftlichkeit

Prof. Dr. Markus Lehmann und Prof. Dr. Gertrud Winkler, Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Fakultät Life Sciences

12.45 Mehr regional und bio! Aktivitäten der Stadt Wien

Manfred Ronge, Ronge & Partner GmbH, Baden bei Wien

13.30 Mittagspause in der Kantine „Refugium“

Philitia GmbH Catering serviert: Leichte Vorspeise und vier leckere Menüs mit regionalen Zutaten

14.30 Parallele Foren mit Diskussion

Forum 1: Mahlzeit! Essen-Lernen in der Kita

Alexandra Knauß, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg, Esslingen am Neckar

Kariane Höhn, Stadt Reutlingen, Sozialamt

Forum 2: Schulmensa – Mittelpunkt des Schulalltags mit Genuss und Qualität

Dr. Susanne Nowitzki-Grimm, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg, Esslingen am Neckar

Andreas Greiner, ÖKONSULT GbR, Stuttgart

Forum 3: Gute Betriebsverpflegung für gesunde Mitarbeiter

Dr. Cornelia Pfau, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

Udo Sanne, s.Bar Gesundheits- und Catering-Compagnie, Stuttgart

Forum 4: Genussreiches Essen in Senioren- und Pflegeeinrichtungen

Andrea Lenkert-Hörrmann, Agentur für nachhaltige Entwicklung, Karlsruhe

Alice Lamers, aku GmbH, Bad Dürkheim

Forum 5: Gastronomie, Produzenten und Großhandel – Regional und Bio

Dr. Alexander Wirsig, MBW Marketinggesellschaft mbH, Stuttgart

Manfred Ronge, Ronge & Partner GmbH, Baden bei Wien

16.00 Kaffeepause

16.15 Zusammenfassung der Foren

Susanne Henn, Südwestrundfunk, Redaktion Umwelt und Ernährung, Stuttgart

16.30 Essalltag von morgen: Quo vadis?

Ministerialdirektor Wolfgang Reimer, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

16.45 Show-Kochen: Nachhaltig genießen

Hubert Hohler, Klinik Buchinger Wilhelmi GmbH, Überlingen

17.15 Nachhaltige Kostproben, Ausklang der Veranstaltung

Bildnachweis: Titelbild: ©Gerhard Seybert-Fotolia.com; Rückantwort: Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg; Fotoreihe Innenseite: Lazi & Lazi



Tagungsort

Ministeriumsgebäude, Konferenzsaal, Willy-Brandt-Straße 41, 70173 Stuttgart

Am Tagungsort stehen keine Parkplätze zur Verfügung. Bitte nutzen Sie öffentliche Verkehrsmittel oder umliegende Parkhäuser.

Tagungsbeitrag

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Zielgruppe

Vertreterinnen und Vertreter folgender Institutionen und Bereiche: Kommunen und Landkreise, Verwaltung, Catering, Betriebs-, Gemeinschafts- und Schulverpflegung, Gastronomie, Handel sowie andere Interessierte

Hintergrundinformationen

Der Kongress wird auf der Grundlage des MLR-Leitfadens für nachhaltige Ernährung durchgeführt.

Veranstalter

Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Anmeldung

Den Essalltag von morgen gestalten Kongress am 21. Juli 2014, Stuttgart

NAME, VORNAME	
INSTITUTION	
STRASSE	
PLZ, ORT	
TELEFON	TELEFAX
E-MAIL	
UNTERSCHRIFT	

Ich melde mich für folgendes Forum an:

1. Mahlzeit! Essen-Lernen in der Kita
2. Schulmensa – Mittelpunkt des Schulalltags
3. Gute Betriebsverpflegung für gesunde Mitarbeiter
4. Genussreiches Essen in Senioren- und Pflegeeinrichtungen
5. Gastronomie, Produzenten und Großhandel

Organisation

Anmeldung: Wir erbitten Ihre Anmeldung bis zum 14. Juli 2014. Anmeldungen sind verbindlich und werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung.

Datensicherung: Die für die Organisation der Veranstaltung notwendigen personenbezogenen Daten werden maschinell verarbeitet und gespeichert. Für die Tagung erstellen wir Teilnehmerlisten, wofür Sie mit der Anmeldung Ihr Einverständnis erklären.