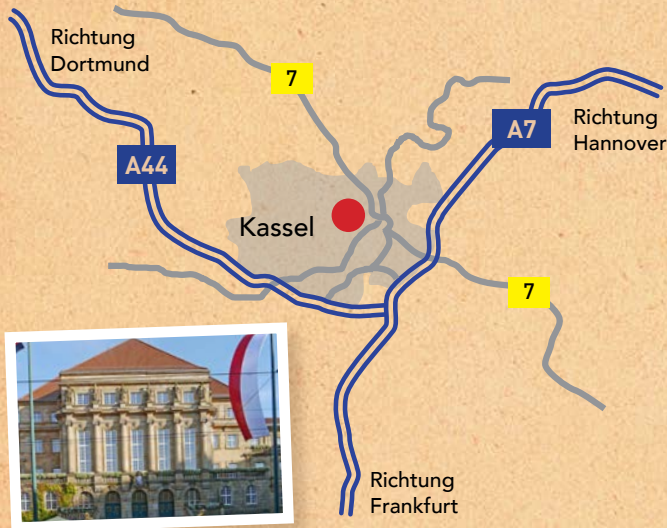


VERANSTALTUNGSORT

Bürgersaal des Rathauses der Stadt Kassel
Obere Königstraße 8, 34117 Kassel



ANMELDUNG

Zur besseren Vorbereitung bitten wir möglichst um eine formlose Anmeldung per Telefon/Fax oder E-Mail

bis zum 3. März 2018

an die Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e.V. (VÖL)

Ansprechpartnerin: Andrea Fink-Keßler

E-Mail: afk@voel-hessen.de

Telefon: 05 61-2 72 24

Mobil: 01 77 9 33 20 10

Fax: 05 61- 2 88 89 52

DIE AKTIONSGEMEINSCHAFT ECHT HESSISCH!

Unser Ziel ist die Stärkung aller Vermarktungswege regionaler und/oder ökologischer Produkte in Hessen.

Wir bringen

- Erzeuger
- Verarbeiter
- Händler
- Gastronomen
- Gemeinschaftsverpfleger zusammen.

Wie machen wir das?

- Regionalforen
- Direktvermarkter-Seminare
- Aufbau neuer Wertschöpfungsketten
- Entwicklung neuer Vertriebswege für Direktvermarkter
- Kommunikation für regionale und/oder ökologische Lebensmittel aus Hessen.

Die Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH!



Gefördert durch:  Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Kooperationspartner in diesem Forum:



WWW.ECHT-HESSISCH.INFO

EINLADUNG

REGIONALFORUM KANTINE SUCHT REGION ?!

Nordhessisches (Bio-)Fleisch
vom Hof auf den Teller

7. MÄRZ 2018
13.30-17.30 Uhr | Kassel



Veranstaltet durch die **Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e. V. (VÖL)**



in Kooperation mit Stadt Kassel / Zukunftsbüro, Ökomodellregion NORDHESSEN, Kreisbauernverbände Kassel und Werra-Meißner, Fleischerinnung Stadt Kassel und Landkreis Kassel sowie Werra-Meißner-Kreis, Essbare Stadt e.V., NAHhaft e. V.

KANTINE SUCHT REGION?!

Nordhessisches (Bio-)Fleisch vom Hof auf den Teller

Kantine sucht Region – aber auch die Region sucht die Kantine. (Bio-)Fleisch aus der Region, ob in der Kita, in der Schule, in der Firmenkantine, hätte viele Vorteile: Landwirte, die liefern, Metzger, die verarbeiten und Konsumenten, die wissen wo es herkommt. Auch Vorteile für die Region selbst: Wertschöpfung verbleibt und Arbeitsplätze rund um Produktion, Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel werden unterstützt.

Wie kann das gehen? Ist die Nachfrage da, um meine Rinder hier in der Region zu vermarkten? Ist das Angebot ausreichend, um Kantinen zu beliefern? Ist das Ganze nicht zu teuer und zu aufwendig? Und wer liefert das? Für das Regionalforum „Kantine sucht Region?!“ berichten Praktiker von ihren Erfahrungen und zeigen Strategien auf, wie ein erfolgreicher Einsatz von regionalem und ökologisch erzeugtem Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung gelingen kann.

Eingeladen sind Landwirte, Metzger und alle Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung: Köche, Küchen-Betriebsleiter, Verantwortliche für die öffentliche Beschaffung in Verwaltung und Politik, Caterer und alle Interessierten. Ob Sie nur zuhören oder sich mit dem Gedanken tragen, das Bio-Regionale mehr umzusetzen:

Wir heißen Sie alle herzlich willkommen.

ABLAUF DES NACHMITTAGS

Mittwoch, 7. März 2018 Bürgersaal der Stadt Kassel Rathaus

- 13:00** **Anmeldung**
- 13:30** **Begrüßung und Grußwort**
Dr. Andrea Fink-Keßler, Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e.V.
- Grußwort**
Oberbürgermeister Christian Geselle (angefragt), Stadt Kassel
- 13:45** **Eine Betriebskantine stellt um: Aus der Region und das ganze Tier.**
Markus Jüngert, Betriebsrestaurant der WMF Group GmbH Geislingen
- 14:15** **Eine Stadt is(s)t regional und bio: Was heißt das für die öffentliche Beschaffung?**
Astrid Engel, Stadt München
- 14:45** **Bio-Regional: Wie geht das in der Kita?**
*Silvia Popp Küchenleiterin
Ev. Montessori Kita, Würzburg*
- 15:00** **Schulverpflegung mit Fleisch aus der Region. Ein Bericht aus Südhessen.**
Peter Gheorgean, Regionalbauernverband und Agrarservice Starkenburg GmbH



- 15:15** **Die Metzger – Drehscheibe zwischen Landwirt und Großküche?**
Katharina Koch, Landfleischerei Koch, Calden und Landwirt Fritz Hold
- 15:30** **Pause mit Kaffee und Kuchen**
- 16:00** **Themenbezogener Austausch**
Gruppe 1: Bio-Regional in der öffentlichen Beschaffung
Mit Astrid Engel
- Gruppe 2:** (Bio-)Fleisch für Großküchen
Mit Markus Jüngert, Katharina Koch und Fritz Hold
- Gruppe 3:** Schulverpflegung/Kindergärten
Mit Peter Gheorgean und Silvia Popp
- 17:15** **So geht's weiter**
- 17:30** **Ende der Veranstaltung und regionale Köstlichkeit**