

Sehr geehrte Damen und Herren,

wo kommen die Kartoffeln her? Wie wurde das Rind gehalten? Der Gedanke „Vom Acker auf den Teller“ hat auch in der Gemeinschaftsverpflegung Einzug gehalten. Immer mehr Gäste erwarten, dass Lebensmittel aus der Region kommen. „Regionalität“ steht dabei für die Herkunft der Lebensmittel, für regionale Kreisläufe, für kurze Wege, für nachhaltiges Handeln und für Transparenz.

In Bayern essen mehr als 600.000 Kinder und Jugendliche in Kitas und Schulen zu Mittag, 1.400 stationäre Einrichtungen für ältere Menschen verpflegen täglich ihre Bewohner und 9.122 Betriebskantinen bieten eine Mittagsverpflegung an. Pro Tag werden in Bayern insgesamt ca. 1,7 Millionen Essen in der Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben! Die bayerische Landwirtschaft bietet mit über 106.000 Betrieben und vielfältigen Produktionsrichtungen eine Fülle an Lebensmitteln, die Sie in Ihren Küchen zum Genuss Ihrer Gäste zubereiten können.

Unser Kongress zeigt mit erfolgreichen Beispielen aus der Praxis auf, wie der Einsatz regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung gelingen kann. Vor welchen Herausforderungen stehen Erzeuger und Küche? Welchen Mehrwert bieten regionale Produkte?

Ich lade Sie herzlich ein, gemeinsam mit allen Entscheidern, Verantwortlichen und Beteiligten der Gemeinschaftsverpflegung zu diskutieren und wünsche eine spannende Veranstaltung.

Guido Winter,  
Leiter Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

## VERANSTALTUNGSORT

Heilig-Geist-Saal  
Hans-Sachs-Platz 2  
90403 Nürnberg

## ÜBER KERN

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt das Wissen rund um die Ernährung in Bayern. KErn konzipiert Fachveranstaltungen und unterstützt die bayerische Ernährungswirtschaft. Für verschiedene Zielgruppen werden Informationsmaterialien und Modellprojekte entwickelt. KErn gehört zum Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

## IMPRESSUM

HERAUSGEBER  
Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn  
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft  
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach  
Am Gereuth 4, 85354 Freising

E-Mail:  
poststelle@kern.bayern.de,  
gemeinschaftsverpflegung@kern.bayern.de  
Internet:  
www.kern.bayern.de, www.schulverpflegung.bayern.de,  
www.kitaverpflegung.bayern.de

Das Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Stand: April 2019  
Redaktion: KErn – Bereich Ernährungsinformation und Wissenstransfer  
Bildnachweis: © Kern/Barbara Bonisolli  
Druck: Printzipia



Fachkongress

Regional  
is(s)t gut!  
Bayerischer Kongress  
Gemeinschafts-  
verpflegung

Freitag, 17. Mai 2019, in Nürnberg

Gemeinschaftsverpflegung Bayern

# Regional is(s)t gut!

## PROGRAMM

Moderation: Florian Schrei, Journalist und Moderator beim Bayerischen Rundfunk

ab 9:30 Uhr Herzlich willkommen – Begrüßungskaffee und Anmeldung

10:00 Uhr **Begrüßung**  
Guido Winter, Leiter Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

10:10 Uhr **Grußworte**  
Staatsministerin Michaela Kaniber, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)  
Angela Inselkammer, Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

10:45 Uhr **Regionalität – Zukunftskonzept der Gemeinschaftsverpflegung**  
Olga Graf, Food Kompanions, Berlin

## VOM ERZEUGER AUF DEN TELLER

11:15 Uhr **Aus der Praxis: Unser Weg zu mehr Regionalität**  
Michael Böhm, ECOZEPT, Freising  
Jürgen Lochbihler, BayernOX® und Der Pschorr, München  
Florian Reiter, Chiemgauhof Locking  
Angelika Lintzmeyer, Biostadt München, Referat für Umwelt und Gesundheit

12:15 Uhr **Ihre Meinung zählt: Regionale Netzwerke bilden – Interaktive Diskussion**

12:45 Uhr Mittagspause und Austausch

14:00 Uhr **Heimat für den Gaumen – Zubereitung regionaler Produkte**

Jürgen Wiesenhofer, Rathauskantine und Polizeikantine München

Günter Fleischmann, Kantine des Baureferats München

Michael Holzmann & Valentin Belser, Green Canteen

## REGIONALITÄT SCHAFFT MEHRWERT

14:30 Uhr **Tue Gutes und rede darüber – Kommunikation mit dem Gast**  
Manuela Rehn, grüneköpfe Strategieberatung, Berlin

15:15 Uhr **Aus der Praxis: Auf Erfolgskurs mit regionalen Produkten**  
Silvia Popp, Evang. Montessori-Kindertagesstätte der Erlöserkirche, Würzburg  
Lorenz Heri, Die Kochmanufaktur, Bad Aibling  
Alexander Kowarc, MEHRWERT FÜR ALLE, Vorarlberg

16:15 Uhr **Ausblick: Regionale Gemeinschaftsverpflegung in Bayern**  
Angelika Reiter-Nüssle, StMELF

## ANMELDUNG

Anmeldung erbeten bis **10. Mai 2019** per Fax, Post, E-Mail oder online unter [www.kern.bayern.de/gv-kongress](http://www.kern.bayern.de/gv-kongress). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)  
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach  
Tel: 09221 40782 46, Fax: 09221/40782-99  
E-Mail: [gemeinschaftsverpflegung@kern.bayern.de](mailto:gemeinschaftsverpflegung@kern.bayern.de)

## Teilnahmegebühr

Für die Teilnahme fällt eine Tagungsgebühr von 40,00 € an. Darin enthalten sind Unterlagen, Mittagessen, Snacks und Getränke. Nach Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung. Mit Erhalt der Rechnung ist Ihre Anmeldung verbindlich und die Teilnahmegebühr wird fällig. Wir bitten Sie um Überweisung der Teilnahmegebühr. Eine Rückerstattung ist nicht möglich. Eine Vertretung der angemeldeten Person ist möglich.

**Anmeldung zum Bayerischen Kongress Gemeinschaftsverpflegung „Regional is(s)t gut!“ am Freitag, 17. Mai 2019, Heilig-Geist-Saal, Nürnberg.**

Name

Firma/Institution

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon, Fax

E-Mail

Datum, Unterschrift

Wir fotografieren während der Veranstaltung zum Zwecke der Öffentlichkeitsarbeit, unter anderem unter [www.kern.bayern.de](http://www.kern.bayern.de). Mit Ihrer Teilnahme an der Veranstaltung erklären Sie sich mit der Veröffentlichung von Fotos einverstanden, auf denen auch Sie abgebildet sind. Wenn Sie das nicht möchten, teilen Sie das bitte vor Ort unserem Fotografen oder unseren Mitarbeitern mit.