Verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

PROGRAMM

Regionale Wege in die Großküche: Vernetzen. Beschaffen. Genießen.
19. November 2026 in Reken

15:30 Uhr	**Anmeldung mit Begrüßungskaffee**
15:45 Uhr	**Begrüßung und Eröffnung** • Katrin Scholtyssek, Projektleiterin, Kantinenprogramm NRW • Christiane Böhning, Einrichtungsleiterin, Haus Maria Veen • Thomas Fedder, Bereichsleiter, Haus Maria Veen
16:00 Uhr	**Impuls: Vom Acker auf den Teller** Der Weg eines Lebensmittels in die Großküche – aktuelle Entwicklungen und Möglichkeiten von Beschaffungsstrukturen in Nordrhein-Westfalen und der Region • Rainer Roehl, a'verdis • Marie-Christine Kempkens, Ernährung NRW e.V.
16:15 Uhr	**Im Dialog mit der Küchenpraxis und regionalen Erzeugerbetrieben** • Andre Höink, Küchenleiter, Haus Maria Veen • Heiner Keil, Unternehmer und Landwirt, Hof Keil • Philipp Finder, Geschäftsführer, van de Maat Großhandel GmbH Moderation: Frederik Bury, a'verdis
16:45 Uhr	**Networking-Session: Küchen und Erzeugerbetriebe lernen sich kennen** Moderation: Frederik Bury, a'verdis
17:25 Uhr	**Pause**
17:45 Uhr	**Regio-Talk: Über Herausforderungen und Perspektiven einer regionalen Beschaffung** Welche Anforderungen haben Großküchen unterschiedlichster Größenordnungen und was müssen regionale Erzeugerbetriebe dafür leisten können? Wie kann ich regionale Betriebe gezielt finden? Wie können Küchen und regionale Betriebe besser miteinander planen und langfristig zusammenarbeiten? • Franz-Josef Dickopp, Ernährung NRW e.V. • Dr. Anja Oetmann-Mennen, Regionalwert AG Münsterland • Juliane Rabe, Öko-Modellregion Münsterland Moderation: Rainer Roehl, a'verdis
18:30 Uhr	**Zusammenfassung und Ausblick** • Katrin Scholtyssek, Projektleitung Kantinenprogramm NRW
18:45 Uhr	**Ausklang und Ende der Veranstaltung**

Programmänderungen vorbehalten.

Das Kantinenprogramm NRW wird gefördert durch:

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen