



Gefördert aus Mitteln der Europäischen Union

European NGO Network on
Green Public Procurement



Mens(a) sana in corpore sano

Südtirols Gemeinschaftsverpflegung auf dem Weg zur Nachhaltigkeit

Auftaktveranstaltung 1. März 2019, 9 – 13 Uhr Freie Universität Bozen Universitätsplatz 1, Raum D1.02

In einer Zusammenschau unterschiedlicher Südtiroler Akteure, die sich um Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung bemühen, sollen allfällige Fragen geklärt werden:

- Wie steht es mit kurzen Wegen, lokalen, saisonalen, fairen und biologischen Produkten?
- Wie gelingt es, die gesetzlichen Vorgaben einzuhalten?
- Wo gibt es Hindernisse?
- Was brauchen Produzenten, Verteiler, VerwalterInnen und Küchen, um die nachhaltige Beschaffung zu optimieren?
- Welche Schritte und Zielsetzungen sind im Hinblick auf das lokale Angebot realistisch?
- Von welchen Erfahrungen können die AkteureInnen berichten?

[Hier geht es zur Anmeldung.](#)

Programm

8.30 Uhr	Registrierung der Teilnehmenden	
9.00 Uhr	Eröffnung Grußworte	Dr. Georg Miribung, Akademischer Verantwortlicher, Freie Universität Bozen Landeshauptmann Arno Kompatscher Andreas Schatzer, Präsident Südtiroler Gemeindenverband
	Einführung ins Thema	Matthäus Kircher, oew – Organisation für Eine solidarische Welt
9.30 Uhr	Die Situation in der Europäischen Union	Peter Defranceschi, ICLEI Brüssel
10.00 Uhr	Rechtliche Rahmenbedingungen auf Landes- und Gemeindeebene	Thomas Mathá, Direktor der Agentur für die Verfahren und die Aufsicht im Bereich öffentliche Bau-, Dienstleistungs- und Lieferaufträge
10.15 Uhr	Was heißt hier nachhaltig und gesund? Die Forderungen aus Sicht der Ernährungswissenschaft	Ivonne Daurú, Ernährungswissenschaftlerin, Coach
10.30 Uhr	PAUSE mit bio-fairen Produkten	Franziskanergymnasium Bozen
11.00 Uhr	Gute erste Schritte aus der Praxis:	
	➤ Die Schulumens der Gemeinde Bozen	Patrizia Caleffi, Barbara Fellin, Amt für Schule und Freizeit, Gemeinde Bozen
	➤ Gesunde Kindergartenküche	Hannelore Insam, KG-Direktion Gröden
	➤ Höchstanforderungen zu Niedrigstpreisen – der Spagat der Dienstleister	Evelyn Kirchmaier, Fa. Markas, Bozen
	➤ Neues aus der Heimküche	Paul Rigo, Heimleiter Vinzentinum Brixen
	➤ Die Herausforderung für Köchin und Koch	Andreas Köhne, Küchenmeister und DGE Auditor, Meran
	➤ Die Servicestelle für nachhaltige Beschaffung	Sabine Schwarz, Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz
12.15 Uhr	Gespräch, Diskussion, Austausch	
12.50 Uhr	Ausblick	Dr. Georg Miribung, Peter Defranceschi
13.00 Uhr	Abschluss	

Moderation: Evi Keifl

Die Veranstaltung findet in der Sprache der ReferentInnen statt. Es ist keine Simultanübersetzung vorgesehen.

Eine Kooperation von ICLEI Brüssel, oew, Universität Bozen, Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz, Südtiroler Gemeindenverband, Kampagne MahlZeit.

