



## **PRESEINFORMATION**

Nr. 129/2022

### **Aus der Einkaufspraxis: So gelingt eine ökologisch-soziale Ernährungswende, die bezahlbar ist**

Expert:innen des Fachtags Nachhaltige Beschaffung diskutieren und präsentieren Lösungen für die nachhaltige Verpflegung der Zukunft

**Am Donnerstag, dem 25. August 2022, lädt die Messe Dortmund im Rahmen ihrer SUSTAINABLE DAYS ab 09:00 Uhr zum vierten Mal zu ihrem Messekongress „Nachhaltige Beschaffung“ ein. Tiefgehende Diskussionsrunden und hochkarätig besetzte Workshopreihen, dazu die Fachausstellung, stehen in diesem Jahr ganz im Zeichen der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen und privaten Küchen und Kantinen, Schulen und Kitas, Seniorenheimen, Pflegeeinrichtungen und Krankenhäusern, öffentlichen Organisationen und privatwirtschaftlichen Betrieben. Die Teilnahme am Messekongress für Nachhaltige Beschaffung ist kostenfrei, bedarf aber einer Anmeldung unter [nachhaltige-beschaffung.org/tickets](https://nachhaltige-beschaffung.org/tickets).**

Dortmund, 19.08.2022 –Die nachhaltige Beschaffung hat sich zu einer spannenden Allround-Aufgabe entwickelt, die für mehr Resilienz, Ressourcen-Schonung, Souveränität und Transparenz steht und damit im Ergebnis für langfristige Wirtschaftlichkeit sorgt. Deshalb bietet der nachhaltige Einkauf der 2020er Jahre Organisationen, die Wert auf Nachhaltigkeit und eine sinnstiftende Arbeit legen, Stichwort „Purpose“, Arbeitsmöglichkeiten mit einem höchst attraktiven Aufgaben- und Verantwortungsspektrum. Wer hier die richtigen Einkaufsentscheidungen trifft, kann nachweislich dazu beitragen, umwelt- und geopolitische Risiken zu mindern und einen wertvollen gesellschaftlich-sozialen Impact zu leisten.

Deutschland soll laut Bundesregierung ab 2045 klimaneutral werden. Auch ‚Zero Waste‘ durch mehr Kreislaufwirtschaft steht auf der Nachhaltigkeits-Agenda ganz oben, ob in der eigenen Organisation, auf lokaler bzw. regionaler Ebene oder gesamtwirtschaftlich. Es gilt: jeder Beitrag zählt. „Das setzt allerdings voraus, dass alle Akteure für einen transparenten Erfahrungsaustausch, branchen- und sektorübergreifenden Wissenstransfer und Kooperationen offen sind“, sagt Dortmunds Messegeschäftsführerin Sabine Loos. „Das

## PRESSEINFORMATION

Programm und eine Vielzahl an Ausstellenden des vierten Fachtages für nachhaltige Beschaffung bietet dazu eine Menge Ideen und Inspiration aus der Praxis.“

### **Nachhaltige Beschaffung in Bezug auf Ernährung gewinnt an Bedeutung – nicht nur lecker und gesund, sondern auch wissen, wo es herkommt**

Wissenschaft und Praxis sind sich einig: eine ökologisch nachhaltige, sozial verträgliche und damit für alle zugängliche gesunde Außer-Haus-Verpflegung ist für das Erreichen der SDGs, der „Sustainable Development Goals“ der Vereinten Nationen (UN) genauso wichtig wie ein nachhaltiger privater Einkauf und Konsum – gesundes Kochen am heimischen Herd inbegriffen. Doch auch Zeiten von kriegs- und coronabedingten Ausfällen von Lieferungen haben das Thema Nachhaltige Beschaffung in Bezug auf Ernährung und Verpflegung noch einmal verstärkt auf die Agenda gesetzt - daher zieht es sich auch wie ein roter Faden durch das Rahmenprogramm des diesjährigen Messekongresses Nachhaltige Beschaffung.

### **Podiumsrunde mit Expert:innen: Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung – ein Schlüssel zur lokalen Ernährungswende**

Nach der offiziellen Begrüßung und einem Grußwort von Schirmfrau und Bundesministerin des Inneren und für Heimat Nancy Faeser, werden Expert:innen der unternehmerischen Praxis in einer Podiumsdiskussion der Messe Dortmund in Kooperation mit dem Büro für Internationale Beziehungen der Stadt Dortmund – erörtern, wie die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung für eine „lokale Ernährungswende“ der Schlüssel sein kann. Anne Drössler, Bereichsleitung beim [Kiebitzhof, einer Marke der wertkreis Gütersloh gGmbH](#), sieht viel Potential in einem saisonalen und regionalen Angebot mit vegetarischem und veganem Fokus: „Wir müssen in der Gemeinschaftsverpflegung mehr Gerichte mit saisonalen Produkten anbieten und diese auch regional ausliefern können, z.B. in einem Radius von maximal 50 oder 100 Kilometern, um durch kürzere Anfahrtswege den CO2-Ausstoß zu reduzieren. Einen weiteren Hebel sehe ich darin, die Rezepte vegetarischer bzw. veganer zu machen und in den wöchentlichen Speiseplänen beispielsweise nur noch ein bis zweimal pro Woche Gerichte mit Fleisch oder Fisch anzubieten.“

Martin Maxeiner, Vertriebsleiter Gemeinschaftsverpflegung bei der [Transgourmet Deutschland GmbH & Co. KG](#), sieht das ähnlich und unterstreicht die Bedeutung einer zielgruppenspezifischen Kommunikation. „Die Ernährungswende wird nur dann funktionieren, wenn wir alle Beteiligten in diesen hoch komplexen Wertschöpfungsketten auch kommunikativ einbinden und die aktuellen großen Herausforderungen offen ansprechen“, so Maxeiner. In seiner Funktion als Vertriebs-Chef Gemeinschaftsverpflegung von Transgourmet, einem Großhandelsunternehmen, das mehr als 20.000 verschiedene Produkte im Portfolio hat, muss er täglich sowohl der zuliefernden Industrie als auch der

## PRESSEINFORMATION

Landwirtschaft gerecht werden. Außerdem muss er die Entscheider:innen in den Einkaufsabteilungen der Außer-Haus-Gastronomie abholen.

„Wer in seiner Kantine zukünftig mehr Bioqualität anbieten will, muss auch die Tischgäste in den jeweiligen Einrichtungen zielgruppen- und altersgerecht kommunikativ erreichen, damit sie sich informiert fühlen und explizit für das nachhaltigere Angebot entscheiden können, selbst dann, wenn es ein paar Cent teurer ist“, so Maxeiner. Das Problem: „Dem Mittagstisch in der Betriebs- oder Schulkantine sieht der Bestellende ja nicht an, ob er/sie mit Biogemüse vom Bauern aus der Region oder Sahne von einem nachhaltig aufgestellten Kleinproduzenten gekocht wurde. Das müssen die Kantinenbetreibenden – hier unterstützen wir auch sehr gerne – in den wöchentlichen oder monatlichen Speiseplänen sehr deutlich kennzeichnen. Nur dann können sich die Außer-Haus-Kund:innen bewusst für die gesündere und nachhaltigere Alternative entscheiden.“

Er und seine Kolleg:innen bei Transgourmet sehen zudem noch sehr viel Potenzial darin, deutlich mehr Bioprodukte in die Außer-Haus-Verpflegung zu integrieren. „Der prozentuale Anteil liegt aktuell lediglich bei etwa einem Prozent. „Damit ist die Gemeinschaftsverpflegung im Vergleich zum Lebensmitteleinzelhandel ganz schön spät dran“, sagt Maxeiner. „Zum Vergleich: Im Lebensmitteleinzelhandel liegen die Bioprodukte bereits bei etwa sechs Prozent Sortimentsanteil, somit also deutlich höher.“

Weitere Teilnehmer im Panel sind u.a. Alessa Heuser vom [Büro für Internationale Beziehungen der Stadt Dortmund](#) – auch zuständig für die Erreichung der UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs) – und Thomas Voß, [Kaufmännischer Direktor LWL-Klinik Münster / LWL-Klinik Lengerich](#).

### **Von der Information zur Praxis: Workshop-Angebot auf dem Fachtag**

Motiviert von zahlreichen Ideen und Inspirationen aus der Expert:innen-Talk-Runde, können alle Teilnehmenden im Anschluss an einer Auswahl von insgesamt acht Workshops teilnehmen und so in die Praxis eintauchen. Darunter auch zum Fokusthema Verpflegung wie z.B. „Nachhaltige öffentliche Beschaffung am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung“ mit Sonja Martinez und Ilse Beneke von der Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung beim [Beschaffungamt des BMI](#) sowie Rainer Roehl von [BioBitte](#) – Der Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen oder „Kita, Kantine, Krankenhaus – Faire öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln“ mit Merle Kampeter, Referentin für sozial verantwortliche Beschaffung bei der [Romero Initiative \(CIR\)](#) und Kristina Klecko, [Fairtrade Deutschland e.V.](#) Und der Workshop „Gesundes Umfeld – wer sich gesund ernähren will, sollte nicht nur an die

## PRESSEINFORMATION

Speisen denken!“ mit Alexander Nagel von [Green Care Professional](#) unterstreicht noch einmal mehr, wie facettenreich das Thema rund um Verpflegung und Ernährung ist.

Aber auch andere essentielle Themen, die bei der nachhaltigen Beschaffung von großer Bedeutung sind, werden auf dem Fachkongress aufgegriffen. So erfahren die Teilnehmenden in „Green Meetings – umweltfreundliche Veranstaltungen mit nachwachsenden Rohstoffen“ von Ute Papenfuß von der [Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe \(FNR\)](#), Franziska Singer von [Sustainability Training Singer](#) und Manuel Siewert von der [MATA GmbH](#), alles über eine nachhaltige Konzeption, Planung, Organisation, Durchführung und Erfolgskontrolle von Veranstaltungen, die nicht nur ressourcen-technisch, sondern auch emotional ein Riesenhebel für mehr ökologisch-soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit sind. Wer nach sozialen und ökologischen Kriterien Vergaben durchführen möchte, hat viele und komplexe Fragen zu klären. In „Nachhaltige öffentliche Beschaffung mit dem Kompass Nachhaltigkeit – Einführung in die Nutzung der Website und aktuelle Neuerungen“ bringen Alina Kölker und Ann-Kathrin Voge vom [Kompass Nachhaltigkeit – Servicestelle Kommunen in der Einen Welt / Engagement Global](#) Licht ins Dunkle und klären auf.

Zudem erwartet die Teilnehmenden der mittlerweile 3. JARO B2B Dialog vom [JARO Institut](#) mit wichtigen Grundlagen zur Erarbeitung von Beschaffungsstrategien in drei Warengruppen:

- Energie am Beispiel von Solaranlagen mit Prof. Dr. Lisa Fröhlich, Professorin für Strategisches Beschaffungsmanagement und mit Emily Knothe, Sustainable Procurement Consultant JARO Institut
- IT am Beispiel von IT Hardware mit Steffi Kirchberger, Geschäftsführerin JARO Services und mit Caroline Kogel, Leiterin JARO Academy
- Mobilität am Beispiel von Fuhrpark mit Yvonne Jamal, Gründerin JARO Institut mit Dr. Jennifer Lenz, Stv. Vorstandsvorsitzende JARO Institut

Weiteres Highlight des Tages: der „Social Procurement-Pitch“, bei dem Einkäufer:innen und sogenannte „Procurement-Angels“ auf besonders nachhaltige Unternehmen treffen.

Kurze Pausen zwischen den einzelnen Sessions bieten ausreichend Gelegenheit zum Netzwerken, Austauschen und Diskutieren.

**Alle Programm-Highlights auf:** [nachhaltige-beschaffung.org/programm](http://nachhaltige-beschaffung.org/programm)

## PRESSEINFORMATION

### **Macher-Mentalität:**

#### **Aussteller:innen mit Lösungen und Wege für eine nachhaltige Beschaffung**

Die Teilnahme am Messekongress Nachhaltige Beschaffung ermöglicht allen Teilnehmenden an nur einem Tag eine Reihe neuer Kontakte zu knüpfen, Erfahrungen und Wissen auszutauschen und Ideen oder Projekte zu diskutieren. Dank der begleitenden Fachausstellung mit Lieferanten und Anbietern nachhaltiger Produkte sowie Dienstleitungen der Nachhaltigen Beschaffung, bekommen die Teilnehmenden auch gleich live vor Ort einen Einblick in die Praxis. Darunter stehen Aussteller:innen wie die „Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung (KNB)“, das größte gemeinnützige IT-Unternehmen und Refurbisher „AfB social & green IT“, der „Bundesverband Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik (BME)“, das Landesnetzwerk entwicklungspolitischer Vereine „Eine Welt Netz NRW“, die „Initiative Kompass Nachhaltigkeit“ – ein Kooperationsprojekt zur Unterstützung der fairen und nachhaltigen Beschaffung sowie WEPA – einer der führenden Hygiene-Spezialisten in Europa und Experte für nachhaltiges Hygienepapier – für Fragen und Gespräche bereit.

**Alle Aussteller:innen auf:** [nachhaltige-beschaffung.org/aussteller-sponsoren](https://nachhaltige-beschaffung.org/aussteller-sponsoren)

**Die Teilnahme ist kostenlos.** Eine vorzeitige **Anmeldung** unter [nachhaltige-beschaffung.org/tickets](https://nachhaltige-beschaffung.org/tickets) wird empfohlen.

**Weitere Informationen** zum Fachtag Nachhaltige Beschaffung sowie das gesamte Programm findet sich auf der [Fachtags-Webseite](#). Regelmäßige Update gibt es zusätzlich auf [LinkedIn](#) oder per [Newsletter](#).

## PRESSEINFORMATION

## FACHTAG IM ÜBERBLICK

**FACHTAG NACHHALTIGE BESCHAFFUNG**

Der Fachtag Nachhaltige Beschaffung im Rahmen der SUSTAINABLE DAYS in der Messe Dortmund ist eine Plattform zum Erfahrungs- und Wissensaustausch für Beschaffer:innen und Entscheider:innen aus Kommunen, privaten und öffentlichen Institutionen sowie Kirchen, Wohlfahrtsverbänden und Unternehmen aus Industrie und Handel, die ihren Einkauf nachhaltiger gestalten wollen und nach nachhaltigen Lösungen suchen. Im Mittelpunkt der Veranstaltung steht, neben einer kompetenten Wissensvermittlung in Workshops und Diskussionsrunden, immer auch der persönliche Dialog aller Beteiligten. Die interaktive Ausrichtung des Fachtags sowie zahlreiche Produkt- und Dienstleistungspräsentationen vor Ort machen das Thema Beschaffung für alle Teilnehmer im wahrsten Sinne erleb- und greifbar.

**DATUM:**

25.08.2022

**VERANSTALTER:**

Messe Dortmund GmbH

**BESUCHERZIELGRUPPEN:**

Beschaffer und Entscheider aus Kommunen, privaten und öffentlichen Institutionen sowie Kirchen, Wohlfahrtsverbänden und Unternehmen aus Industrie und Handel.

**UNTERSTÜTZER:**

- Schirmherrschaft Nancy Faeser, Bundesministerin des Innern und für Heimat
- Deutscher Städtetag
- Dt. Städte- und Gemeindebund
- Dt. Landkreistag
- Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung beim Beschaffungsamt des BMI (KNB)
- Stadt Dortmund
- Zukunft einkaufen
- JARO Institut für Nachhaltigkeit und Digitalisierung
- Eine Welt Netz NRW
- BME Region Ruhrgebiet
- Social Entrepreneurship Netzwerk Deutschland
- Kompass Nachhaltigkeit - Servicestelle Kommunen in der Einen Welt / Engagement Global

**BELEGTE HALLE:**

Eingang Nord

**AUSTELLER:**[nachhaltige-beschaffung.org/aussteller-sponsoren](https://nachhaltige-beschaffung.org/aussteller-sponsoren)**PROGRAMM-HIGHLIGHTS:**

- Podiumsdiskussion „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung – ein Schlüssel zur lokalen Ernährungswende“
- Social Procurement Pitch: Sozialunternehmen treffen auf Einkäufer
- Fach- und Warengruppen-Workshops

**GESAMTES PROGRAMM:**[nachhaltige-beschaffung.org/programm](https://nachhaltige-beschaffung.org/programm)[Weitere Informationen](#)[Programm](#)[Pressebilder](#)[Akkreditierung](#)[Anmeldung](#)