



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 Matthäus Kircher, oew – Organisation für Eine solidarische Welt
	Einführung ins Thema	
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 Schulmensen 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.



Mens(a) sana in corpore sano

La ristorazione collettiva altoatesina verso la sostenibilità

Primo evento 1 marzo 2019, dalle 9.00 alle 13.00 Libera Università di Bolzano Piazza Università 1, aula D1.02

Gli incontri, organizzati in collaborazione con diversi protagonisti della ristorazione collettiva altoatesina impegnati a creare un'offerta all'insegna della sostenibilità, affronteranno le seguenti tematiche:

- ▶ Come inserire nell'offerta i prodotti a km zero, i prodotti locali, stagionali, sostenibili e biologici?
- ▶ Come rispettare le normative?
- ▶ Quali sono gli ostacoli?
- ▶ Di che cosa hanno bisogno i produttori, fornitori, amministratori e le mense per ottimizzare l'acquisto sostenibile?
- ▶ Quali primi passi e obiettivi sono realistici in riferimento all'offerta locale?
- ▶ Quali esperienze positive possono essere condivise come "best practices"?

[Clicca qui per registrarti](#)

Programma

ore 8.30	Registrazione dei partecipanti	
ore 9.00	Apertura Saluti Introduzione	Dr. Georg Miribung, Responsabile accademico, Libera Università di Bolzano Arno Kompatscher, Presidente della Provincia Andreas Schatzer, Presidente del Consorzio dei Comuni Matthäus Kircher, oew – Organizzazione per un mondo soliale
ore 9.30	La situazione nell'Unione Europea	Peter Defranceschi, ICLEI – Local Governments for Sustainability, Bruxelles
ore 10.00	Il quadro giuridico a livello provinciale e comunale	Thomas Mathà, Direttore dell'Agenzia per i procedimenti e la vigilanza in materia di contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (ACP)
ore 10.15	Cosa significa sostenibile e sano? Le priorità dal punto di vista della scienza della nutrizione	Ivonne Daurú, esperta alimentare, coach nutrizionale
ore 10.30	Coffee break con prodotti "FAIRTRADE"	Liceo dei PP Francescani di Bolzano
ore 11.00	In pratica: alcuni esempi di primi passi efficaci ▶ Comune di Bolzano: l'alimentazione nelle mense scolastiche ▶ Cucina sana nella scuola materna ▶ Massime esigenze a minimi prezzi: Gli imprenditori dei servizi cercano l'equilibrio. ▶ Novità dalla mensa del convento ▶ La sfida per la cuoca e il cuoco ▶ Il service point per gli acquisti verdi	Patrizia Caleffi, Barbara Fellin, Uff. Scuola e del Tempo Libero, Comune di Bolzano Hannelore Insam, Direzione scuola materna Val Gardena Evelyn Kirchmaier, Ditta Markas Bolzano Paul Rigo, Convitto Vinzentinum, Bressanone Andreas Köhne, Chef e DGE Auditor, Merano Sabine Schwarz, Agenzia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima
ore 12.15	Dibattito	
ore 12.50	Prospettive future	Dr. Georg Miribung, Peter Defranceschi
ore 13.00	Chiusura del convegno	

Moderazione: Evi Keifl

L'evento si terrà nelle lingue dei relatori. Non è prevista una traduzione simultanea. La registrazione è gradita.

Una cooperazione tra ICLEI - Local Governments for Sustainability, oew – Organizzazione per un mondo soliale, Libera Università di Bolzano, Agenzia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima, Consorzio dei Comuni, campagna MahlZeit.