

Agenda

„Pflanzliche Alternativen im Außer-Haus-Markt“ RoundTable & Workshop

- Datum: 24.09.2024
- Uhrzeit: 08:30 Uhr - 17:45 Uhr
- Ort: HGS Düsseldorf

Uhrzeit	Thema	Referent:in
08:30 Uhr	Get together	
09:00 Uhr	Begrüßung	Marie-Louise Behrens & Ingo Schäfer Leitung Albrecht-Dürer-Berufskolleg Katleen Haefele Director Corporate & Institutional Engagement Germany ProVeg e. V.
09:15 Uhr	Veganfreundliches Restaurant - Rückblick auf das gestrige Erfa-ImpulsTreffen bei Enchilada - Resümee	Studierende der Führungskräfte-Akademie
09:30 Uhr	Pflanzliche Alternativen im Außer-Haus-Markt - Ablauf des heutigen Tages - Vorstellung der Kompetenzpartner:innen	Stefanie Heutling Senior Consultant Food Services ProVeg e. V. Mathias Turowski Bildungsgangleiter Fachschule für Ernährung und Versorgungsmanagement HGS Rheinland Michael Möhring Geschäftsführer ErfaFoodService
09:45 Uhr	Ihre Erwartungen an den heutigen Tag - Sammlung von Stimmen der Teilnehmer:innen	Moderation: Michael Möhring Geschäftsführer ErfaFoodService
10:00 Uhr	Kaffeepause & Erfahrungsaustausch	
10:15 Uhr	ProVeg Bedarfsumfrage Pflanzliche Alternativen im Außer-Haus-Markt - Vorstellung der Ergebnisse	Stefanie Heutling Senior Consultant Food Services ProVeg e. V.
10:30 Uhr	Paneldaten zum Einkaufsverhalten der Großverbraucher - Marktdaten Trends	Sven Kreitz foodservice translators

10:45 Uhr	Veganuary 2024 Teilnehmendenumfrage - Vorstellung der Ergebnisse	Kristine Bakhturidze Marketing and Corporate Engagement Manager Veganuary Deutschland
11:00 Uhr	Die Verpackung von morgen - Lebensmittelverpackungskonzepte für die Kreislaufwirtschaft - Rahmenbedingungen Auflagen Lösungen	Alina Kleiner & Elisa Uhlig Sustainable Packaging Institute Hochschule Albstadt Sigmaringen
11:15 Uhr	Fragen und Diskussion	Moderation: Stefanie Heutling Senior Consultant Food Services ProVeg e. V. Michael Möhring Geschäftsführer ErfaFoodService
11:30 Uhr	Kaffeepause & Erfahrungsaustausch	
11:45 Uhr	Parcours der nachhaltigen Ideen & Lösungen in der Küche - Pflanzliche Alternativprodukte Convenience Verpackungen - Gemeinsam Kochen Verkosten Bewerten Diskutieren	alle
14:45 Uhr	Kaffeepause & Erfahrungsaustausch	
15:00 Uhr	Workshop pflanzliche Alternativen - zu Fleisch Fisch und Meeresfrüchten Molkereiprodukten Eiern - Großgebilde Convenience-Produkte Verpackungen - Bedarfe Herausforderungen Lösungsansätze	alle
16:30 Uhr	Kaffeepause & Erfahrungsaustausch	
16:45 Uhr	Zusammenfassung der Erkenntnisse und Eindrücke	Dr. Stephan Lück Stellvertretender Institutsleiter Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) Janina Röhrig Geschäftsführerin Graphic Recording
17:15 Uhr	Abschließende Ergebnispräsentation und Diskussion	Moderation: Stefanie Heutling Senior Consultant Food Services ProVeg e. V. Michael Möhring Geschäftsführer ErfaFoodService
17:45 Uhr	Geplantes Ende der Veranstaltung	