

## Wie gelingt regionale / bio-regionale Schulverpflegung?

### *Wege, Chancen, Praxisbeispiele*

**Montag, 01. Dezember 2025 | 16:00 – 19:30 Uhr**  
**in der Mensa der Gesamtschule Brakel (Am Bahndamm 30-34, 33034 Brakel)**

## Kommen Sie mit uns ins Gespräch zum Thema regionale und bio-regionale Schulverpflegung und bringen Sie Ihre Perspektive ein!

Schulverpflegung gehört heute selbstverständlich zum Alltag – und genau deshalb stellt sich die Frage: Wie können wir sie so gestalten, dass sie Kindern schmeckt und gleichzeitig regionale Betriebe stärkt und nachhaltig wirkt? Mit der REGIOwoche haben wir bereits erste Schritte gemacht: Eine Woche lang wurde an zwei Schulen in Brakel ausprobiert, wie regionale und bio-regionale Produkte erfolgreich in die Schulverpflegung integriert werden können. Nun möchten wir die Erfahrungen teilen, gemeinsam weiterdenken und konkrete Perspektiven für eine dauerhafte Umsetzung entwickeln.

Immer mehr Menschen wünschen sich mehr Regionalität, Transparenz und Nachhaltigkeit auf dem Teller. Hier bietet die Schul-

und Kitaverpflegung große Chancen: Sie kann regionale Betriebe stärken, Wertschöpfung in der Region halten und Kindern zeigen, wo ihr Essen herkommt.

Doch wie gelingt der nächste Schritt von ersten Versuchen hin zu einer langfristigen Lösung? Welche Erfolgsmodelle gibt es bereits – und was braucht es für eine Übertragung in die Region?

**Der REGIOtalk bietet Raum für Austausch und gemeinsames Gestalten: Mit Praxisbeispielen, konkreten Handlungsideen und Erfahrungswissen aus der Region. Bringen Sie Ihre Ideen ein und entwickeln Sie mit uns die Schulverpflegung der Zukunft – regional, machbar und nachhaltig.**

## Darum sollten Sie teilnehmen:

**Als Schulträger oder Vertreter\*in aus Politik und Verwaltung:**  
Erfahren Sie, welche Chancen eine regionale / bio-regionale Schulverpflegung für unsere Region bietet und wie die Umsetzung finanziell und organisatorisch gelingen kann.

**Als Schulleitung oder Fachkraft aus dem Ganztag:**  
Erfahren Sie, wie eine regionale / bio-regionale Schulverpflegung nachhaltiges Handeln erlebbar macht und Kinder im Ganztag stärkt – und wie sie praktisch umgesetzt werden kann.

**Für Interessierte aus der Region:**  
Entdecken Sie, welche Chancen eine regionale / bio-regionale Schulverpflegung für Landwirtschaft, Wertschöpfung und regionale Identität eröffnet.

**Als Elternvertretung oder Mitglied der Schulgemeinde:**  
Entdecken Sie, wie eine regionale / bio-regionale Schulverpflegung Kinder für Nachhaltigkeit sensibilisiert, den Zugang zu frischen, regionalen Mahlzeiten unterstützt und wie sie praktisch umgesetzt werden kann.

**Melden Sie sich jetzt an und seien Sie Teil des spannenden Austausches! Die Teilnahme inkl. regionalem Imbiss ist kostenfrei. Eine Anmeldung ist bis zum 24.11.2025 per Mail an [krause@regionalbewegung.de](mailto:krause@regionalbewegung.de) erforderlich.**

## Anmeldung und Kontakt

### Veranstalter

**Landesverband Regionalbewegung NRW e.V.**

Pauline Krause

Zur Diemelmühle 3 | 34414 Warburg

Tel.: 05643/99791-10 | [krause@regionalbewegung.de](mailto:krause@regionalbewegung.de)

[www.nrw.regionalbewegung.de](http://www.nrw.regionalbewegung.de)

### Öko-Modellregion Kulturland Kreis Höxter

Lina Schlieper

Moltkestraße 12 | 37671 Höxter

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



STIFTUNG UMWELT  
UND ENTWICKLUNG  
NORDRHEIN-WESTFALEN



Gefördert durch:

Ministerium für Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



## Wie gelingt regionale / bio-regionale Schulverpflegung? *Wege, Chancen, Praxisbeispiele*

### Programm

**Montag, 01. Dezember 2025 | 16:00 – 19:30 Uhr**

**Mensa Gesamtschule Brakel**

- 16:00 Uhr **Ankommen, Begrüßung & Rückblick auf die REGIOwoche im Kreis Höxter**
- Impulse aus der Wissenschaft**
- 16:20 Uhr **Chancen und Mehrwert regionaler / bio-regionaler Schulverpflegung**  
Warum ist Regionalität und Bio in der Außer-Haus-Verpflegung so wichtig?  
Wie kann eine regionale / bio-regionale Außer-Haus-Verpflegung in der Praxis gelingen?  
**Prof. Dr. Guido Ritter**, FH Münster, iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung
- 16:50 Uhr **Strategien für eine regionale / bio-regionale Mittagsverpflegung**  
Handlungsempfehlungen zur Erhöhung des Anteils an saisonalen, regionalen und biologischen Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung.  
Wie können diese Anforderungen in Ausschreibungen formuliert werden?  
**Martina Keller**, Universität Freiburg - Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährung
- 17:15 Uhr **Einblicke in die Praxis - Gesprächsrunde mit Akteurinnen & Akteuren aus der Region & dem Publikum**
- Wie gelingt der Einstieg in regionale / bio-regionale Schulverpflegung?**  
Was sind Herausforderungen und Erfolgsfaktoren?  
Welche Rolle spielen Eltern, Schulleitungen, Politik und Caterer?  
Welche Strukturen und Partnerschaften sind notwendig?  
**Silvia Timmermeier**, Schulverwaltungsamt Stadt Paderborn  
**Stefan Brand**, Brand Esslust GmbH  
**Frank Hesse**, Quellenhof Gastronomie Service GmbH  
**Andreas Engemann**, Biolandhof Engemann  
**Brigitte Hilcher**, Landesverband Regionalbewegung NRW e.V.  
Moderation: Maria Theresia Herbold und Wiebke Brinkmann-Roitsch, Landesverband Regionalbewegung NRW e.V.
- 18:30 Uhr **Abschluss & Ausblick**
- 19:00 Uhr **Ausklang & Möglichkeit zum Austausch bei einem regionalen Imbiss**

