



Programm

3. Ausgabe

# Mens(a) sana in corpore sano

## Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung „Vom Hof auf den Teller“

Donnerstag, 3. März 2022 14.00 – 18.00 Uhr

Online-Veranstaltung

**Registrierung**

### Hintergrund

Am 3. März 2022 findet zum dritten Mal die Tagung „Mens(a) sana in corpore sano“ statt. Wie schon bei den letzten beiden Veranstaltungen geht es auch heuer wieder um mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung.

In diesem Jahr soll es schwerpunktmäßig um die Lieferketten gehen und um die Frage, ob Produzent\*innen und Lieferant\*innen in der Lage sind, einer größer werdenden Nachfrage nach lokalen, möglichst biologischen Nahrungsmitteln nachzukommen. Wir erwarten dazu wieder kompetente Expert\*innen aus der lokalen Wirtschaft aber auch

zwei Expert\*innen, die sich mit der gesamtstaatlichen Situation befassen. Besonders freuen wir uns aber, Ihnen den lang ersehnten Leitfaden zur nachhaltigen Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung vorstellen zu können.

Die dritte Ausgabe von „Mens(a) sana“ baut auf zwei vorhergehende Veranstaltungen zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Südtirol auf. Sie findet im Rahmen eines EU-Projektes namens **COACH** statt, in dem es um kurze, innovative Ernährungskreisläufe geht.

Ziel der Tagung ist es, zu diskutieren, wie durch geeignete Beschaffungskriterien die verschiedenen Akteur\*innen von Angebot und Nachfrage zusammengebracht werden können. Gleichzeitig möchten wir Gesundheit, Biodiversität, Klima und die regionale Wirtschaft fördern.

Die Stadt Meran ist Partnerin im EU-Projekt COACH.

Moderation: Evi Keifl

Die Veranstaltung findet in der Sprache der Referent\*innen statt. Es ist keine Simultanübersetzung vorgesehen.

Anmeldung bindend erforderlich.

Zeit	Inhalt	Referent*innen
14.00–14.15 Uhr	Begrüßung	Roland Psenner, <i>Präsident Eurac Research</i> Arno Kompatscher, <i>Landeshauptmann der Autonomen Provinz Bozen</i> Dario Dal Medico, <i>Bürgermeister Meran</i>
14.15–14.30 Uhr	Einführung und europäischer Ausblick	Peter Defranceschi, <i>ICLEI, Brüssel</i>
<b>Der nationale vergaberechtliche Rahmen, das Potential und der aktuelle Stand der Umsetzung</b>		
14.30–14.45 Uhr	Il quadro legislativo („CAM“) e l’attuazione attuale della ristorazione collettiva in Italia	Alessandra Mascioli, <i>Ministero Transizione Ecologica, Italia</i>
14.45–15.00 Uhr	Buone pratiche e sfide per il futuro	Claudia Paltrinieri, <i>FoodInsider Italy</i>
15.00–15.30 Uhr	Fragen der Teilnehmenden	
<i>Pause</i>		
<b>Impulse/Austausch: Regionale Produkte in Ausschreibungen – Erwartung und Realität</b>		
15.45–16.00 Uhr	Vorstellung: Der neue Leitfaden zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Südtirol	Peter Kaufmann, <i>Geschäftsführer Emporium Einkaufsgenossenschaft</i>
16.00–16.45 Uhr	Impulsreferate: Alice Bertoli, <i>Direktorin Sozialwesen, Gemeinde Meran</i> Friedrich Steiner, <i>Seniorchef Biohotel Panorama Mals</i> Thomas Siebenförcher, <i>Produzent und Lieferant von Fleisch- und Wurstwaren</i> Daniel Gasser, <i>Verwaltungsratsmitglied BRIMI</i> Michael Kob, <i>geschäftsführender Primar, Dienst für Diätetik und Klinische Ernährung</i> Heidrun Goller, <i>Vorsitzende des Landesbeirates der Eltern der deutschen Schulen und Kindergärten</i>	
16.45–17.45 Uhr	Austausch und Diskussion	
17.45–18.00 Uhr	Nächste Schritte & Ausblick	Peter Defranceschi, <i>ICLEI, Brüssel</i>
<i>Ende der Veranstaltung</i>		

Eine Kooperation von ICLEI Europa, Stadtgemeinde Meran, OEW - Organisation für Eine solidarische Welt, eurac research, Südtiroler Bauernbund, Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz, Amt für Prävention, Gesundheitsförderung und öffentliche Gesundheit, Südtiroler Ernährungsrat und Kampagne MahlZeit.



STADTGEMEINDE MERAN  
COMUNE DI MERANO



eurac  
research



AUTONOME  
PROVINZ  
BOZEN  
SÜDTIROL



PROVINCIA  
AUTONOMA  
DI BOLZANO  
ALTO ADIGE

