

veganfach

Köln,
02.–03.11.
2018

Konferenzprogramm Profiforum Vegan

Von vegan zu pflanzenbasiert: Plant-Based-Concepts für Gastronomie und Handel

Freitag, 2. November 2018

- 11:00 Uhr** Begrüßung durch Moderatorin Claudia Zilz, Redaktion gv-praxis
- 11:05 Uhr** **Vegan-vegetarisches Catering? Eine Frage der Haltung!**
Impulse für eine nachhaltige Gastronomie
Wam Kat, Demo-Koch, Friedensaktivist und Autor
- 11:30 Uhr** **50 Prozent veganes Speisenangebot im Betriebsrestaurant – geht das?**
Das Ampelsystem der Innogy-Gastronomie
Horst M. Kafunke, Geschäftsführer, Innogy Gastronomie, Essen
- 11:45 Uhr** **Healthy Food – urban und ausgezeichnet**
BackWerk-Konzept „Gut für mich“
Gordon Faehnrich, BackWerk, Essen
- 12:00 Uhr** **Mokita – Deutschlands erste vegane Kita**
Das Konzept im Profil
Lucien Coy, Veggie-Kids, Frankfurt am Main
- 12:15 Uhr** **Supermärkte im Vegan-Check**
Bewertung des pflanzlichen Angebots bei Discountern und Vollsortimentern
Mahi Klosterhalfen, Geschäftsführer und Präsident der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt, Berlin
- 12:45 Uhr** **Talk: Vegane Sortimente als Erfolgsformel**
Beispiel: Rewe Scholand – „Wetschap your life“
Kai Scholand, Inhaber, Rewe Scholand, Mühlheim an der Ruhr
- 13:00 Uhr** **DIN-Norm für vegane Produkte**
Benötigt die Branche einen Standard? Und wenn ja, wie geht das?
Amelie Leipprand, DIN Deutsches Institut für Normung, Berlin
- 13:15 Uhr – 14:00 Uhr** **Einladung zu ausgewählten Ausstellern mit Tasting**

