

## Programm aromaTisch vegetarisch – Klimaschutz mit Genuss

- 09:30 Eintreffen der TeilnehmerInnen, Begrüßung
- 10:00 **Grußwort**  
Prof. Dr. Axel Priebs *Umweltdezernent Region Hannover*
- 10:20 **Input-Vortrag: Die Zukunft der Ernährung: Bio, regional, fair und vegetarisch-vegan**  
Tobias Reichert *Teamleiter Welternährung, Landnutzung und Handel Germanwatch e.V.*
- 11:00 **aromaTisch vegetarisch – bunt.bio.lecker: ein Rückblick**  
Heike Hanisch *Geschäftsführerin Umweltzentrum Hannover e.V.*
- 11:20 **Schnippeltalk: Veränderungsprozesse in der Gastronomie – Veggie, Bio, Zertifizierung, wohin geht der Weg?**  
Eberhard Röhrig-van der Meer *Umweltzentrum Hannover e.V.*  
Kirsten Jordan *Geschäftsführerin DEHOGA Bezirksverband Hannover*  
Christian Stöver *Geschäftsführer Restaurant bell'ARTE*  
Harald Hasse *Geschäftsführer WildLand Natural Resort*
- 12:15 Mittagspause mit Imbiss
- 13:15 **Filmbeitrag: Was hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun?**
- 13:30 **Mehrwerte schaffen mit Genuss und Gesundheit – Substanzielle Beziehungsarbeit zwischen Lieferanten und Gast**  
Dietmar Hagen *Geschäftsführer Essenszeit GmbH*
- 14:00 **Mehr Veggie in der Kita – gar nicht so leicht  
Mit regionalen Bioangeboten zu vegetarischen Genüssen**  
Michaela Rönicke *Gemüsekiste – Hartmann & Rönicke OHG*  
Cornelia Ermes *staatl. gepr. Ökotrophologin*
- 14:30 Kaffeepause
- 14:45 **Klimaziele von Unternehmen in der Betriebskantine**  
Jens Ernsting *Umweltmanagement üstra Hannoversche Verkehrsbetriebe AG*
- 15:15 **Gesprächsrunde: Projektbilanz & Ausblick**  
Markus Glombik *Klimaschutzleitstelle Region Hannover*  
Susanne Wildermann *Leitung Agenda 21 und Nachhaltigkeitsbüro Hannover*  
Eberhard Röhrig-van der Meer *Umweltzentrum Hannover e.V.*  
Heike Hanisch *Geschäftsführerin Umweltzentrum Hannover e.V.*
- 16:00 Ende der Veranstaltung

Moderation am Nachmittag: Oliver Deuker

