

# Grundlagenschulung Fairer Handel in der Gastronomie

## *Faire Textilien und Lebensmittel– Glaubwürdige Siegel und Tipps zur praktischen Umsetzung in der Gastronomie*

28. Mai 2024, 09:30 Uhr im Werkraum in der Pablo Neruda Bibliothek, Friedrichshain

**Anmeldungen bitte bis zum 20. Mai 2024 an: [helena.jansen@ba-fk.berlin.de](mailto:helena.jansen@ba-fk.berlin.de)**

Immer häufiger versorgen sich Menschen in Deutschland außer Haus. Ob das Catering bei einer Veranstaltung, ein schneller Snack im Café oder das Dinner im Restaurant, dies alles fließt in den sogenannten Außer-Haus-Markt ein. Laut [Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie](#) ist er der zweitwichtigste Absatzkanal für die Lebensmittelbranche nach dem Lebensmitteleinzelhandel.

Damit verfügen der Außer-Haus-Markt und die Gastronomie über eine große Marktmacht und können im Rahmen des Einkaufs gewichtigen Einfluss auf die Einhaltung von Menschen- und Umweltrechten in der Lieferkette ausüben.

Der Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg ist Fairtrade-Bezirk und setzt sich für die Stärkung des Fairen Handels ein. Im Rahmen der Veranstaltung wollen wir den Fragen nachgehen welche Produkte die lokale Gastronomie aus dem Fairen Handel beziehen kann und welche Siegel als glaubwürdig eingestuft werden können, um einen möglichst effizienten Beitrag zu SDG 12 „Nachhaltiger Konsum und Nachhaltige Produktion“ auf globaler Ebene leisten zu können. Neben dem Lebensmittelbereich soll auch beleuchtet werden, welche Siegel eine faire und nachhaltige Produktion von in der Gastronomie verwendeten Textilprodukten belegen.



Gefördert mit Haushaltsmitteln des Landes Berlin, mit freundlicher Unterstützung der Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit



# Programm

**Ab 09 Uhr: Ankommen bei fairem Kaffee und Tee**

**09:30 Uhr Begrüßung**

**09:45 Uhr Impuls: FAIRER HANDEL – WARUM EIGENTLICH?**

Juliane Kühnrich – [Kompetenzstelle Faire Beschaffung in Berlin](#)

*Einführung in die Hintergründe, die Definition, die Kriterien und Schwerpunkte des Fairen Handels*

**10:15 Fairer Handel im Lebensmittelbereich**

Merle Kampeter, [Romero Initiative \(CIR\)](#)

*Der Input gibt einen Überblick über glaubwürdige Siegel im Lebensmittelbereich sowie zugrundeliegende Standardsysteme und Überprüfungsmechanismen. Es werden die wichtigsten Akteure des Fairen Handels vorgestellt und erläutert, wie man Produkte aus dem Fairen Handel erkennt.*

*Außerdem wird dargestellt, aus welchen Gründen gewisse Siegel die Kriterien des Fairen Handels nicht erfüllen und welche Produkte im Gastronomiekontext mit den vorgestellten Siegeln erworben werden können.*

**10:45 Uhr: Pause für Austausch und Ansicht fairer Textilien**

**11:15 Uhr Fairer Handel als fester Bestandteil unternehmerischer Praxis**

Geschäftsführung Kernvoll GmbH

**11:45: Öko-faire Textilien**

Juliane Kühnrich, Kompetenzstelle Faire Beschaffung Berlin

*Faire Schürzen. Faire Tischdecken. Faire Handtücher – welche Textilprodukte gibt es aus fairem Handel für die Gastronomie und wie erkenne ich sie?*

**12:15 Uhr Verabschiedung mit klimafreundlichem und fairem Snack**

**Moderation:** Helena Jansen, Koordination Kommunale Entwicklungspolitik in der OE Klima & Internationales