



REGIOkantine Infopost 01 / Mai 2023

MehrWert und geschmackliche Vielfalt auf den Tellern in Mittelfränkischen Betriebskantinen

Die Betriebskantinen in Mittelfranken bieten mit täglich mehreren zehntausend Mahlzeiten ein hohes Nachfragepotential nach Speisen und Snacks mit regionalen Lebensmitteln. Mit regionalen Produkten aller Art unterstützen Sie als Kantinenbetreiber Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Caterer in Ihrer Region direkt und bringen dabei MehrWert, Frische, Vielfalt und Genuss auf die Teller Ihrer Mitarbeiter*innen.

Die REGIOkantine - Infopost des Bundesverbandes der Regionalbewegung e.V. versorgt alle Akteure der Gemeinschaftsverpflegung entlang der Wertschöpfungskette in Mittelfranken kompakt mit den wichtigsten Trends, Neuigkeiten und Informationen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (GV). Ziel ist es, den Einsatz regionaler Lebensmittel zu fördern und die Vielfalt der Beiträge, die regionale Produkte für eine gesunde und genussreiche Verpflegung leisten, verstärkt in die Betriebskantinen zu bringen. Eine wichtige Basis für starke Nahversorgerregionen.



REGIOkantine

Mehr regionale Lebensmittel und geschmackliche Vielfalt in mittelfränkischen Betriebskantinen für MehrWert auf dem Teller



Mutmacher

Lebensmittel von weit her oder doch lieber die von nebenan? Die Antwort ist eindeutig:



Gute Gründe für Regionalität

Regional einkaufen – aber warum?

Mit einer Einbindung regionaler Produzenten, Verarbeitern und Händlern in den Kantinenbetrieb kann sich in Ihrer Region ein tragfähiges Netzwerk der Gemeinschaftsverpflegung für eine starke und resiliente Nahversorgerregion mit vielen Vorteilen für ALLE entwickeln und etablieren.

Finden Sie [hier](#) die guten Gründe für Regionalität, für ein stabiles Netzwerk der Gemeinschaftsverpflegung und für eine resiliente Nahversorgerregion.

Förderungen

Regionalität und Saisonalität in Ihrer Kantine - wer kann dabei helfen, unterstützen und fördern?

Ein hoher und veränderter Einsatz regionaler und ökologischer Lebensmittel für ein nachhaltiges Essensangebot erfordert in der Regel Anpassungen und Optimierungen interner Betriebsabläufe. Egal

ob eine externe Beratung zu den Abläufen oder eine Schulung des internen Küchenteams – das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fördert im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) diese Beratungsleistung im AHV-Bereich bis Ende 2027 mit bis zu 35.000 €.



- + Wer kann eine Förderung beantragen?
- + Welche Maßnahmen sind zuwendungsfähig?
- + Wie hoch ist die Zuwendung?

Auskünfte und weitere Informationen zur Antragsstellung unter <https://www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv>

Best - Practice

Kostenfrei – online-Beratungsmodul zum Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten

Qualität statt Quantität auf den Tellern der Gemeinschaftsgastronomie. Sicherlich gilt dieser Spruch für alle eingesetzten Lebensmittel in den Betriebskantinen. Wie das mit regionalem Bio-Weiderind aus artgerechter Haltung gelingen kann, zeigen Ergebnisse der Projektkooperation vom Beratungsunternehmen á verdis und der Initiative GanzTierStark.

In Zeiten, in denen Betriebskantinen, Mensen, Kita- und Schulküchen in Deutschland zunehmend auf vegetarische oder vegane Gerichte setzen, beschäftigt sich das Projekt GanzTierStark damit, wie der Einsatz von regionalem Bio-Weiderindfleisch in der Gemeinschaftsverpflegung gestärkt werden kann. Das Projekt zielt auf den Wunsch vieler Gäste, die sich zunehmend Qualitätskriterien wie Tierwohl, Regionalität und Transparenz bei der Fleischherkunft wünschen. Getreu dem Motto „Weniger ist mehr“ lassen sich diese Entwicklungen auch in die Gemeinschaftsverpflegung übertragen.



Flexibel anwendbares Beratungsmaterial steht allen Interessierten [hier](#) als Download zur Verfügung.

Termine & Veranstaltungen

Wissenswertes erfahren und davon profitieren

Nutzen Sie bei ausgewählten Informationsveranstaltungen zur Gemeinschaftsverpflegung die Gelegenheit zum intensiven Dialog untereinander und erhalten Sie einen Einblick in wichtige Themen:



Fachtagung Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken in Nürnberg

Donnerstag, 25.05.2023

Veranstalter: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim

[Hier](#) gelangen Sie zur Anmeldung.

11. Bundestreffen der Regionalbewegung in Farchant

Donnerstag, 22.06. - Samstag, 24.06.2023,

Veranstalter: Bundesverband der Regionalbewegung e.V.

[Informationen und Anmeldung](#)

Bio und Regional in der Gemeinschaftsverpflegung - Siegel und Zertifizierung

Dienstag, 27.06.2023, online Veranstaltung

Veranstalter: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

[Hier](#) gelangen Sie zur Anmeldung.

Datenbanken

Wie kann ein Austausch zur Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe in Mittelfranken gelingen?

Um regionalen Produkten den Weg in Kantinenküchen zu erleichtern, hat die Regionalbewegung Mittelfranken im Rahmen des Projekts „Kantine sucht Region“ die online Datenbank REGIOkantine aufgelegt. Mittlerweile haben mehr als 100 regionale Erzeuger ihre für die GV tauglichen Produkte eingetragen. Wenn Sie auf der Suche nach regionalen (Bio-)Lebensmitteln für Ihre Küche sind oder Kunden suchen für Ihre regionalen (Bio-)Lebensmittel, dann ist die Online - Plattform "REGIOkantine" maßgeschneidert für Sie.

Kantinenbetreiber finden Ihre regionalen Anbieter – vom Spezialisten bis zum Vollsortimenter – unter www.regiokantine.de – reinklicken lohnt sich.

REGIOkantine

Erzeuger, Verarbeiter und Händler regionaler Lebensmittel können sich mit ihren Produkten kostenfrei unter www.regiokantine.de/mitmachen registrieren und auf Ihr Angebot an regionalen Lebensmitteln und deren Verarbeitungsgrad hinweisen.

Saisonalität

...is(s)t gut für die Region und die eigene Gesundheit!

Möglichst regional angebautes und daher saisonal verfügbares Gemüse und Obst zu verzehren - dafür gibt es gleich mehrere Gründe. Was zunächst wie eine Einschränkung aussieht, bietet letztendlich die Möglichkeit, die Vielfalt der Nahrungsmittel im Wechsel der Jahreszeiten wieder neu zu entdecken. Dabei beeinflussen Sie das Wohlbefinden und die Gesundheit der Mitarbeiter*innen positiv. Gemüse und Obst haben zu jeder Jahreszeit bestimmte und notwendige Mineralstoffe und Vitamine für den Organismus.



Im Mai vergrößert sich die Auswahl an Obst und Gemüse für Ihre Betriebskantine. Wie auch im April können Sie Spinat, Bärlauch, Radieschen und Rhabarber auf den Speiseplan nehmen. Nun kommen noch Mangold, Blumenkohl und verschiedene Blattsalate dazu. Wie auch in allen anderen Monaten können Lagerobst wie Äpfel und Lagergemüse wie Kartoffeln und Zwiebeln angeboten werden. Mit etwas Glück sind auch erste Erdbeeren regional erhältlich. Auch die Bandbreite an verfügbaren Kräutern wächst. Frische Petersilie, Dill, Schnittlauch und Basilikum sind nun verfügbar und können das Speisenangebot verfeinern.



Regional und saisonal einkaufen ist um Juni besonders einfach. Gegenüber dem Mai haben Sie Ende Juni nahezu doppelt so viel Auswahl an heimischen Obst und Gemüse. Beste Voraussetzungen also das Vitalstoffkonto Ihrer Mitarbeiter*innen aufzurüsten, denn in frischem Gemüse und Obst stecken jede Menge davon. Frische Exemplare von Rotkohl, Spitzkohl, Wirsing, Brokkoli und Kohlrabi sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Bunt wird es mit der Juni-Gemüse-Vielfalt wie Salatgurke, Kohlrabi, Fenchel, Möhren, Radieschen, Zucchini. Salatteller mit verschiedenen Salaten aus regionalem Anbau runden die Frischevielfalt ab. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Stachelbeeren sind beste Wahl für Nachtisch und Obstkuchen.

Werden Sie selber aktiv

... und ergreifen Sie die Initiative für mehr regionale Lebensmittel in Ihrer Kantine - gerne unterstützt Sie die

Regionalbewegung beim Netzwerken, Austauschen und Informieren!

Ansprechpartner

IG Regionalbewegung Mittelfranken
im Bundesverband der Regionalbewegung e.V.
Hindenburgstraße 11, 91555 Feuchtwangen
Projektleitung: Florian Krommer
T: 09852 - 1381
M: kantine@regionalbewegung.de
www.regiokantine.de

Das Projekt "Kantine sucht Region" wird gefördert



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)



Anmelden?

Wenn Sie sich für die REGIOkantine Infopost registrieren möchten, senden Sie uns eine E-Mail mit dem Stichwort "REGIOkantine Infopost" an kantine@regionalbewegung.de.

Impressum

Bundesverband der Regionalbewegung e.V.

Abmelden

©2023 All Rights Reserved