



REGIOkantine Infopost 02 / Juli 2023

Nachhaltigkeit durch Regionalität und Saisonalität in der Betriebskantine

Regionalität und Saisonalität sind bei der Lebensmittelauswahl entscheidende Kriterien, um sich nachhaltig und gesund zu ernähren. Dabei leisten die kurzen Wege, die regional erzeugte Produkte zurücklegen, einen großen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz. Gleichzeitig stärken sie regionale Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe, das regionale Ernährungshandwerk und unterstützen dabei die Entstehung starker und resilienter Nahversorgerregionen.

Nachhaltigkeit ist mittlerweile ein wesentlicher Bestandteil des Erfolgskonzepts von Unternehmen und wird als Chance zur Differenzierung gegenüber anderen Unternehmen gesehen. Ein besonders effektiver Hebel für die Verankerung von Nachhaltigkeit ist beispielsweise das Verwenden saisonaler und regional erzeugter Lebensmittel in der Betriebskantine. Eine gesunde, wertvolle, frische, abwechslungsreiche und nachhaltige Ernährung für die Mitarbeitenden kann ein Wohlbefinden im Arbeitsalltag auslösen und die Gesundheit der Belegschaft fördern. Bestenfalls entstehen Nachahmungseffekte in der Nachfrage nach regionalen Erzeugnissen in den Haushalten der Mitarbeitenden.



Mutmacher

Hilfestellungen für mehr Regionalität in Ihrer Betriebskantine – Werden Sie offensiv!

Jede Veränderung beginnt mit kleinen Schritten - so auch die Integration von regionalen Erzeugnissen in den Küchenalltag. Um mehr regionale und weniger verarbeitete Produkte in die Großküche einzuführen bzw. verstärkt dort einzusetzen, heißt es auch direkt in alltägliche Arbeitsabläufe einzugreifen. Deshalb ist eine umfassende Planung und schrittweise Umsetzung des Vorhabens unerlässlich, um letztendlich auch kostenneutral zu wirtschaften. Folgende Hilfestellungen unterstützen Sie dabei regionale Produkte in die Betriebskantine zu bringen.

- Informieren Sie sich als Kantinenbetreiber über regionale Angebote. (z.B. online unter www.regiokantine.de)

- Schauen Sie sich den Einsatz regionaler Produkte in anderen Küchen an und lassen sich von KollegInnen deren Erfahrungen schildern.
- Nehmen Sie alle von Anfang an mit: Besprechen Sie das Thema regionale Lebensmittel mit Ihrem Geschäftsführer, Ihren MitarbeiterInnen und mit Lieferanten.
- Nutzen Sie gemeinsam Informationsmöglichkeiten von und bei Produzenten und Herstellern.
- Überlegen Sie, welcher Weg für Ihre Betriebskantine der Richtige ist.
- Nehmen Sie Ihre MitarbeiterInnen und Gäste mit auf diesen „Regionalen Weg“.
- Lassen Sie sich und Ihren Lieferanten Zeit für die Neugestaltung Ihrer Beziehungen.
- Stellen Sie den Speiseplan schrittweise auf Saisonalität und Regionalität um.
- Bieten Sie Ihren Gästen regionale Besonderheiten, jahreszeitliche Aktionen und Rezepte aus regionalen Produkten, die sie gerne essen.
- Nutzen Sie Angebote zur Unterstützung und Beratung. Zum Beispiel das Förderprogramm zur Beratung von AHV Unternehmen des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung.

Förderungen

In Kooperation stark sein als Erzeuger und Verarbeiter.

Kantinenbetreiber fordern Lebensmittel in größeren Mengen und passenden Verarbeitungsgraden. Darüber hinaus ist eine Liefersicherheit von sehr hoher Bedeutung für das Küchenmanagement einer Kantine. Mengenbündelungen und die Bereitstellung gewünschter Verarbeitungsgrade bieten die Möglichkeit durch Erzeugerzusammenschlüsse, Kooperationen und dem Aufbau regionaler Verarbeitungszentren sich den Wünschen und Forderungen der Kantinenbetreiber besser anzunehmen. Neben dem Freistaat Bayern fördert auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit Fördermaßnahmen und mit einem Modellregionenwettbewerb die Gemeinschaftsverpflegung.



Der Freistaat Bayern fördert den Aufbau und die Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten beispielsweise mit dem Programm VuV-Regio. Maßnahmen zur Verarbeitung und Vermarktung regionaler Erzeugnisse von kleinsten, kleinen und mittleren Verarbeitungsunternehmen sowie von Erzeugerzusammenschlüssen finden hier Unterstützung.

Informationen und Antragsmaterialien finden Sie hier zum Download.



Aktuell unterstützt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit der **Fördermaßnahme "Initialisierungsmanagement"** innovative Projekte zur Verarbeitung und Vermarktung regionaler Lebensmittel im Ländlichen Raum mit max. 70.000 Euro von bis zu 15 Monaten. Unter anderem werden konkretisierende Maßnahmen zur Verwendung regionaler Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung gefördert.

Die Frist zur Einreichung der Projektskizzen ist der 21.08.2023. Zur Fördermaßnahme und Projektbeschreibung gelangen Sie hier.



Über den **Modellregionenwettbewerb „Ernährungswende in der Region“** sollen gesellschaftliche Veränderungsprozesse zur Transformation des Ernährungssystems unterstützt werden. Ziel ist es eine gesunde Ernährung in Städten, Gemeinden und Landkreisen zu stärken. Gefördert werden vor allem Projekte für die Gemeinschaftsverpflegung, die den Aus- und Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten begünstigen.

Digitale Informationsveranstaltungen zum Modellregionenwettbewerb der Bundesanstalt für Ländliche Entwicklung (BLE) finden am

**25. Juli von 14.00 - 15.45 Uhr und
27. Juli von 10.00 - 11.45 Uhr statt.**

Mehr Informationen zu den Veranstaltungen und die dazugehörigen Meeting links sind [hier](#) abrufbar.

**Einsendeschluss für die Projektskizzen ist 04.09.2023.
Weitere Informationen zum Wettbewerb erhalten Sie [hier](#).**

Logistik

Transportkooperationen nutzen!

Transportbündelungen bieten die Möglichkeit regional erzeugte Lebensmittel einfacher und günstiger ohne den Großhandel in die Betriebskantinen zu bringen. Gerade für kleine regionale Lebensmittelbetriebe ist hier ein hohes Einsparpotential gegeben. Nebenbei können Co2-Emissionen eingespart werden. In der Europäischen Metropolregion Nürnberg (EMN) wurde aus den Mitteln des Projekts ReProLa im Rahmen des Umsetzungsprojekts „Transportkooperationen für Regionalprodukte“ eine online Plattform entwickelt, die Lieferbeziehungen der regionalen Ernährungswirtschaft transparent macht.



[Hier](#) erhalten Sie eine Anleitung zur Registrierung und finden Sie Kooperationspartner für Lieferungen mühelos und effizient.

Kostenlos registrieren können Sie sich [hier](#).

Termine & Veranstaltungen

Wissenswertes erfahren und davon profitieren

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



Workshops auf Anfrage

Ressourcen schonen in der Gemeinschaftsverpflegung
Nudging - Impulse für die Essensauswahl

Hier finden Sie Beschreibungen zu den einzelnen Workshops.

Kontaktdaten zur Terminvereinbarung:

E-Mail: poststelle@aelf-fu.bayern.de

Machen Sie mit beim Tag der Regionen

Zeigen Sie Regionalität in Ihrer Betriebskantine

Der Tag der Regionen feiert dieses Jahr im September und Oktober sein 25-jähriges Bestehen. Ein starkes Statement für die Kombination aus Regionalität und Engagement. Regionale Produkte sind Kurzstreckenprodukte. Sie kommen auf kurzen Wegen in Ihre Betriebskantine und haben bei Verwendung eine große Wirkung. Sie tragen zu einem nachhaltigen Ernährungssystem bei und leisten gleichzeitig einen enormen Beitrag zur Daseinsvorsorge und zur Ausbildung starker Nahversorgerregionen.



Melden Sie Ihre Betriebskantine für den Aktionszeitraum Tag der Regionen im September und Oktober an. Präsentieren Sie Gerichte mit regionalen Erzeugnissen oder eine regionale Speisekarte und schärfen Sie dabei das Bewusstsein für regionale Lebensmittel bei Ihren Gästen und stärken somit die regionale Wirtschaft.

Kontaktdaten für weitere Informationen und Anmeldung bei

Melanie Oertel (oertel@regionalbewegung.de) oder
Florian Krommer (kantine@regionalbewegung.de)

Datenbanken

Hilfsmittel für einen Austausch zur Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe in Mittelfranken.

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.



Mit Hilfe der **REGIOapp** können Sie jederzeit, überall, ganz bequem eine Umkreissuche nach regionalen Lebensmitteln starten. Angezeigt werden direktvermarktende Betriebe aber auch Verkaufsstellen wie Dorfläden, Lebensmitteleinzelhändler mit regionalen Produkten, Wochenmärkte und viele mehr, die auch zur Belieferung einer Betriebskantine interessant sein können.

Gelangen Sie hier direkt zur REGIOapp.

Saisonalität

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

Möglichst regional angebautes und damit meist 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 Juli gesellt sich zu leckeren Beersorten noch Steinobst und saftige Pflaumen und Aprikosen in das umfangreiche Sortiment. Perfekt für sommerliche frische Nachtische in der Betriebskantine. Gemüse hat Hochsaison und lässt sich für gesunde Mahlzeiten variantenreich verarbeiten. Neben Bohnen, Mangold und Brokkoli sowie verschiedensten Salatsorten, können jetzt auch reife Auberginen und Zucchini, schmackhafte Gurken, knackige Paprika, frische Tomaten und Rote Bete geerntet werden.



Zu keiner Jahreszeit sonst ist die Vielfalt an saisonalem Obst und Gemüse bei uns so groß. Im August, wo man hinschaut, Schätze aus regionalem und heimischem Anbau. Zu den Gemüsen im Juli kommen beispielsweise Blumenkohl, Erbsen bis hin zu Mangold und Staudensellerie hinzu. Die Auswahl bleibt riesig. Und auch beim Obst ist Schlemmen angesagt. Das sommerliche Sortiment von Steinobst und farnefrohen Beeren versüßt weiter die heiße Jahreszeit. In Form von Eis bieten sie zudem eine super Erfrischung als Dessert, das auch noch einfach selber herzustellen ist.

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