



REGIOkantine Infopost 03 / September 2023

Zeigen Sie Regionalität in Ihrer Betriebskantine - 25 Jahre Tag der Regionen

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



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 und stärken dabei gleichzeitig die Gesundheit und das Wohlbefinden ihrer Mitarbeitenden.

Melden Sie Ihre Betriebskantine für einen Aktionszeitraum Tag der Regionen im Oktober an. Präsentieren Sie in ihrer Einrichtung 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 in ihrer Region. Gerne sind wir Ihnen bei der Ausgestaltung eines Aktionstages oder einer Aktionswoche behilflich.

Kontaktaten für weitere Informationen und Anmeldung bei Melanie Oertel (oertel@regionalbewegung.de) oder Florian Krommer (kantine@regionalbewegung.de)

Mutmacher

Nudging – clevere Essensentscheidungen anstoßen und das Ernährungsverhalten ändern

Jede Veränderung beginnt mit kleinen Schritten - so auch die die Integration von regionalen Erzeugnissen in den Küchenalltag und auf die Speisepläne. Dabei ist es wichtig, den Gästen neue Lebensmittel aus der Region schmackhaft zu machen. Durch Bevormundung und Zwang treten oft Widerstände auf, daher kann hier die Methode des Nudgings, definiert als sanftes Anstupsen, verwendet werden, um das Ernährungsverhalten ihrer Mitarbeitenden in die richtige Richtung zu lenken

und dabei helfen Stück für Stück gesunde und nachhaltige Speisepläne zu sorgen. Sehr ausführliche Informationen und wie vielfältig und erfolgreich Ernährungsudges in Betriebskantinen sind, hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft auf seiner Webseite veröffentlicht. Hilfestellungen und praktische Beispiele leiten Sie an das Nudging auch in ihrer Kantine anzustoßen.



**Bundeszentrum
für Ernährung**

Hier hat das Bundeszentrum für Ernährung viele wichtige Informationen zum Nudging zusammengetragen.

Es lohnt sich reinzulesen.

Förderungen und Wettbewerbe

gut.gekocht.gewinnt – Wettbewerb für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

Viele Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung und Betriebskantinen in Bayern gehen bereits mit guten Beispielen voran, die Verpflegung für ihre Gäste wertvoll, nachhaltig und gesund zu gestalten. Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) prämiert nun engagierte Vorreiter mit seinem Wettbewerb „gut.gekocht.gewinnt“. Hier können alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern Ideen, Konzepte zur Förderung der Nachhaltigkeit präsentieren und zeigen, dass regionale und ökologisch erzeugte Lebensmittel auf die Speisepläne gehören.



Der Verwendung von Lebensmitteln aus regionalem Anbau in Bayern, die Nutzung von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau und bioregionaler Erzeugung sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung gilt ein besonderes Augenmerk bei der Bewertung.

Nehmen auch Sie am Wettbewerb teil, vertreten Sie mit Ihrer Kantine und Ihrem Konzept die Region Mittelfranken und gewinnen ein Preisgeld in Höhe von 1000,00 €. Erfahren Sie hier, wie die Teilnahme am Wettbewerb erfolgreich gelingen kann. Viel Erfolg.

Natur & Umwelt

Produkte aus Streuobst zum Erhalt der mittelfränkischen Kulturlandschaft

Streuobstwiesen verleihen Kulturlandschaften einen besonderen Charakter und stehen an der Spitze wahrgenommener Landschaftserlebnisse. Um diese Landschaftserlebnisse zu erhalten sind in den letzten 20 Jahren in der Metropolregion Nürnberg Initiativen entstanden, die durch eine gezielte Nutzung der Früchte die Baumbestände dort erhalten wollen. Die Marke „Streuobstwiesenliebe“ bündelt nun das Angebot sämtlicher Initiativen und will durch gezielte Vermarktung die Nachfrage nach den Saft- und Seccoprodukten steigern und so auch den Wert der regionalen Streuobstwiesen in das Bewusstsein der Bevölkerung, Unternehmen und Kommunen rücken. Erste namhafte Partner in der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie schätzen in Mittelfranken bereits die geschmackliche Vielfalt in höchster Qualität und absolut regionaler Herkunft. Naturreine Säfte als Tagungsgetränke oder im Ausgabebereich in der Betriebskantine unterstützen zielgerichtet dieses kulturelle Erbe



Setzen auch Sie in Zukunft in auf naturreine und regionale Getränke in Ihrer Betriebskantine. Mehr Informationen und Kontaktdaten erhalten Sie unter www.streuobstwiesenliebe.de.

Termine & Veranstaltungen

Wissenswertes erfahren und davon profitieren

nutzen Sie bei ausgewählten Informationsveranstaltungen und Workshops zur Gemeinschaftsverpflegung die Gelegenheit zum intensiven Austausch und erhalten Sie Einblicke in wichtige Themen und Trends zur Versorgung von Mitarbeitern in den Kantinen.

Vernetzungstreffen – Mehr regionale Erzeugnisse in mittelfränkischen Großküchen

Donnerstag, 12. Oktober 2023 von 14 – 17 Uhr

Veranstalter: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Fürth - Uffenheim und Ansbach in Kooperation
mit dem Landkreis Ansbach und der IG
Regionalbewegung Mittelfranken

[Hier gelangen Sie zur Anmeldung und weiteren Informationen](#)



Vom Verpflegungsleitbild zum Verpflegungskonzept (Betriebsgastronomie, Senioreneinrichtungen, Kliniken, etc.)

Dienstag, 24. Oktober 2023 von 09 – 17 Uhr

Veranstalter: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Kaufbeuren

[Hier gelangen Sie zur Anmeldung und weiteren Informationen](#)

online-Seminar Regionale und ökologische Lebensmittel wirtschaftlich einsetzen

Mittwoch, 15.11 2023 14.00 – 17.00 Uhr

Veranstalter: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Kitzingen-Würzburg

Anmeldung und weitere Seminarbeschreibung [hier](#).

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.

HINWEIS:

Zum Abschluss des Projekts „Kantine sucht Region“ legt die Regionalbewegung bis Ende November ein neues Anbieterverzeichnis als Printversion auf. Hier werden alle Erzeuger, Anbieter und Händler regionaler Erzeugnisse in Mittelfranken erfasst, die in der Datenbank REGIOkantine gelistet sind und ihre Produkte für die GVemeinschaftsverpflegung anbieten. Ergänzt wird die Übersicht mit einem Leitfaden, der Kantinenbetreiber Hilfestellungen und Handlungsempfehlungen gibt, wie regionale Produkte verstärkt auf die Speisepläne in Kantinen gesetzt werden können. Zögern Sie nicht sich als Erzeuger, Verarbeiter oder Händler noch zu registrieren, um in das Anbieterverzeichnis mit aufgenommen werden zu können.

Saisonalität

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

Die Sommerzeit neigt sich dem Ende, dennoch ist die regionale Vielfalt an Obst und Gemüse weiterhin groß. Jedoch stellt nun die Mischung aus kälteren Temperaturen draußen, und trockener Heizungsluft drinnen das Immunsystem der Mitarbeitenden auf die Probe und es stellt sich auf die Winterzeit um. Bei seiner Arbeit kann es jedoch durch eine Ernährung mit jahreszeitlichem Obst und Gemüse in der Betriebskantine unterstützt werden und sorgt dadurch für mehr Gesundheit und Wohlbefinden.



Der Oktober ist weiter Erntezeit für viele heimische Obst- und Gemüsesorten. Vor dem nahenden Winter bietet sich im Oktober noch einmal die Gelegenheit, die Vielfalt der Produkte aus regionalem Anbau zu genießen. Beim Obst sollte man das Angebot an Holunder- und Preiselbeeren sowie an Pfirsichen, Birnen, Äpfeln, Trauben und Zwetschgen jetzt noch einmal wahrnehmen, denn ihre Saison neigt sich dem Ende zu. Die süßen Früchte eignen sich nicht nur für Desserts, sondern auch als leckerer und gesunder Snack für zwischendurch. Beim Gemüse hat nun Kohl und Kürbis Hochsaison. Weißkohl, Rotkohl, Blumenkohl und Rosenkohl können vielfältig als Beilage, Salat, Suppe, Auflauf oder Eintopf serviert werden, ebenso Kürbisse. Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln können gut auf Vorrat gekauft und noch für einige Zeit im Keller eingelagert werden. Viele Salatsorten wie Eisbergsalat, Kopfsalat, Radicchio und Rucola sind nur noch im Oktober frisch aus der Region erhältlich. Dafür beginnt die Saison für Feldsalat und Chicorée.



Während die frostigen Temperaturen den meisten Gemüsesorten den Garaus machen, hält sich im November das robuste Wurzelgemüse im Boden wacker – und das in Hülle und Fülle: Pastinake, Rettiche, Rote Bete, Schwarzwurzel, Knollensellerie, Speise- und Steckrüben sowie Wirsing stehen im November ganz hoch im Kurs und lassen sich zusätzlich über einen langen Zeitraum einlagern. In Eintöpfen, als Rohkostsalat oder als Beilage ergänzen Sie die Winter- und Herbstküche perfekt und Ihre Mitarbeitenden freuen sich über eine Menge an Eisen, Zink, Vitamin B und C. Als Salatsorten sind Feldsalat und Endiviansalat die Renner. Deren enthaltene Bitterstoffe sind gut für Gesundheit in den bevorstehenden Wintermonaten.

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