



REGIOkantine Infopost 04 / Dezember 2023

Neue Übersicht regionaler Anbieter und Handlungsempfehlungen für Kantinenbetreiber in Mittelfranken

Das Projekt „Kantine sucht Region“, durchgeführt von der IG Regionalbewegung Mittelfranken im Bundesverband der Regionalbewegung e.V. (BRB) und gefördert durch die LEADER-Regionen LAG Region an der Romantischen Straße e.V. und der LAG Landkreis Fürth e.V. sowie dem Bezirk Mittelfranken, hat wichtige Beiträge zum Einsatz regionaler Produkte in Betriebskantinen in Mittelfranken geleistet. Bedeutende Grundlagen für mehr Regionalität in den Betriebskantinen wurden gelegt. Aus den gewonnenen Erkenntnissen ist zum Projektende eine neue Anbieterübersicht entstanden, die landwirtschaftlichen Erzeugerinnen und Erzeugern sowie handwerklichen Verarbeiterinnen und Verarbeitern aus Mittelfranken eine Plattform bietet, ihre Produkte mit deren entsprechenden Verarbeitungsgraden anzubieten. Kantinenbetreibern wird mit dem neuen Leitfaden die Suche nach regionalen Lebensmitteln erleichtert. Nach wie vor wird sie aber aus Gründen des oft fehlenden Angebots und der Transparenz sowie internen wirtschaftlichen Gründen in den Unternehmen nicht begonnen.

Es gibt jedoch viele wirkungsvolle Ansätze und Empfehlungen Regionalität in Kantinen zu etablieren und zu fördern und den Mitarbeitenden damit wertvolle und nachhaltige Speisen zu bereiten. Die beschriebenen Handlungsempfehlungen ergänzen die Anbieterübersicht mit konkreten Hilfestellungen für Kantinenbetreiber und sollen diese bestärken mit einfachen Mitteln erste Schritte hin zu mehr Regionalität in Ihrer Betriebskantine zu gehen.



Kantine sucht Region

ÜBERSICHT regionaler Anbieter für Lebensmittel und HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN für mehr Regionalität in den Betriebskantinen Mittelfrankens

REGIOkantine

Wir wünschen Ihnen ein frohes und friedvolles Weihnachten und ein gesundes und glückliches neues Jahr.

Mutmacher Großküche – Ressourcen schonen

In Zeiten von Klimawandel und ökologischem Bewusstsein möchten immer mehr Menschen möglichst nachhaltig leben: Konsum einschränken, auf Qualität statt Quantität setzen, Ressourcen schonen. Auch in der Betriebskantine ist es möglich in vielen Bereichen ressourcenschonend zu agieren. Hierzu ist auch ein Wissenstransfer innerhalb des Küchenteams in der Zusammenarbeit von entscheidender Bedeutung.



Im Sinne eines nachhaltigen Lebensmitteleinkaufs sollten die Produkte möglichst regional bezogen, um damit Transportwege zu reduzieren. Der Einkauf von Gemüse und Obst sollte saisonbezogen sein. Der Einsatz tierischer Lebensmittel sollte bewusst und unter Einhaltung nachhaltiger Kriterien erfolgen. Speisepläne können so aufgebaut sein, dass es tageweise vegetarische und vegane Alternativen gibt bzw. dass Fleisch auf Wunsch als variable Komponente angeboten wird. Eine Vermeidung von Lebensmittelabfällen sollte oberste Priorität haben.

Lesen Sie [hier](#) Ausführliches zur Ressourcenschonung in der Publikation des Kompetenzzentrums für Ernährung (KERN) und finden Sie dabei selbst Ansätze für Ihre Kantine.

Verordnungen & Förderung

Neue Bio-AHV-Verordnung und Umstellungsberatung mit Förderungsmöglichkeit

Mit der seit Oktober in Kraft getretenen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) soll künftig der Bio-Anteil in der kompletten Außer-Haus-Verpflegung (AHV) auf einen Blick erkennbar sein und der Einsatz regional und biologisch erzeugter Lebensmittel gefördert werden. Der Plan der Bundesregierung sieht vor, dass Kantinen, Mensen und andere Einrichtungen ihren Einsatz für eine nachhaltige Verpflegung mit einem dreistufigen Label - je nach Bio-Anteil in Gold, Silber oder Bronze, freiwillig kenntlich machen können und so das Ziel 30% Ökolandbau bis 2030 in Deutschland unterstützen.



Um einen höheren und veränderten Einsatz regionaler und ökologischer Lebensmittel für ein wertvolles und nachhaltiges Essensangebot zu erreichen, erfordert es 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 maximal 80 Prozent der Beratungskosten. Kitas und Schulen, die eine eigene Küche betreiben, können bis zu 90 Prozent der Beratungskosten erstattet bekommen. Der Förderhöchstbetrag beläuft sich auf 35.000 €.

Finden Sie [hier](#) zusammengefasst mehr Informationen zur neuen Verordnung und den Maßnahmen des BMEL für mehr BioRegionalität in der Gemeinschaftsverpflegung sowie die Unterlagen zur Antragsstellung zu einer Umstellungsförderung.

Rückblick

Erzeugermesse für mehr regionale Erzeugnisse in Stadt und Landkreis Ansbach

Die Verwendung regionaler Produkte in der mittelfränkischen Gemeinschaftsverpflegung bietet ein großes Potential, um die eigene Nahversorgungsregion zu stärken und die Verpflegung in den Kantinen wertvoll und nachhaltig zu gestalten. Im Rahmen des Projekts "Regionale Gemeinschaftsverpflegung" sind knapp 40 Erzeuger*innen, Verarbeiter*innen und Küchenleiter*innen der Einladung der Ämter für Ernährung Landwirtschaft und Forsten Ansbach und Fürth-Uffenheim in Kooperation mit dem Regionalmanagement des Landkreis Ansbach, der Regierung von Mittelfranken und dem Bundesverband der Regionalbewegung e.V. zur Vernetzungsveranstaltung "Mehr regionale Erzeugnisse in mittelfränkischen Großküchen" gefolgt.



© Susanne Feicht / AELF Ansbach

Erfahren Sie [hier](#) und in der Pressemitteilung mehr zum erfolgreichen Vernetzungstreffen auf dem Fischhof Hausmann in Altendettelsau.

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 und zur Gemeinschaftsverpflegung allgemein.

BIOFACH Messe 2024 in Nürnberg

Dienstag, 13. Februar bis Freitag, 16. Februar 2024

Die Messe bietet alles rund um die Themen Bio-Lebensmittel, Bio-Getränke und ökologische Non-Food Produkte. An vier Tagen tauschen sich Ausstellende und Besuchende über die neuesten Entwicklungen der Bio-Branche aus. Im Fokus vieler Veranstaltungen und Vorträge steht die Gemeinschaftsverpflegung.

Aktuelle Termine						
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

[Hier](#) gelangen Sie zum Programm und können Ihre Tickets sichern.

Regionale und biologische Lebensmittel wirtschaftlich einsetzen.

Workshop auf Anfrage.

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

Für weitere Informationen kontaktieren Sie das Fachzentrum Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken per E-Mail unter gemeinschaftsverpflegung@aelf-fu.bayern.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. Gerne können Sie sich dazu auch von uns beraten lassen. Melden Sie sich gerne unter kantine@regionalbewegung.de oder rufen Sie uns an unter 09852 - 1381.

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 Gesundheit der MitarbeiterInnen!

Die kalte Jahreszeit ist voll im Gange, der Garten ist leer, trotzdem hat die Wintersaison in Sachen Gemüse und Salaten einiges zu bieten. Wintergemüse versorgt Ihre Mitarbeiter*innen mit wichtigen Nährstoffen, die in dieser Jahreszeit für den Organismus wichtig sind. Die große Auswahl an Kohlsorten ist nicht nur kulinarisch eine Bereicherung, sondern meist auch sehr gesund aufgrund ihres hohen Anteils an Vitamin C und Mineralstoffen. Kohlgewächse eignen sich hervorragend für Eintöpfe aller Art.



Champignons, Grünkohl, Rosenkohl, Lauch und Chicoree haben im Januar Hochsaison und eignen sich hervorragend als Beilage für die Lagerware Kartoffeln und/oder die verfügbaren Pastinaken. Auch Möhren und Sellerie sind als Lagerware erhältlich und eignen sich neben der Beilage in warmen Mahlzeiten ideal als vitaminreiche Rohkost. Mit den eher geschmacksneutralen Steckrüben, die die Eigenschaft haben den Geschmack anderer Lebensmittel anzunehmen, können großartige Gerichte gezaubert werden. Feldsalat ist ein beliebtes saisonales Gemüse im Januar und ergänzt die Lagerware Rote Beete hervorragend. Äpfel und Birnen eignen sich als Lagerware hervorragend für Desserts.



Der Februar bietet in Sachen Gemüse vor allem Kohl, Knollen oder Wurzeln. So gibt es Grünkohl, Pastinaken, Rosenkohl, Wirsing, Schwarzwurzel und auch Kürbisse sind noch erhältlich und bieten sich für eine regionale Ernährungsweise und leckere Rezepte in der Kantine an. Alles lässt sich perfekt mit anderen Gemüsesorten wie beispielsweise Kartoffeln oder Roter Beete kombinieren, die jetzt als Lagerware erhältlich sind. Regionales Obst ist bis auf Äpfel als Lagerware nicht erhältlich.

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 Feuchtwanggen
Projektleitung: Florian Krommer
T: 09852 - 1381
M: kantine@regionalbewegung.de
www.regiokantine.de

Das Projekt "Kantine sucht Region" wurde 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

