



## Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Sehr geehrte Damen und Herren,  
sehr geehrte Verantwortliche in einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung,

immer mehr Menschen legen beim Essen außer Haus – ob für sich selbst, ihre Kinder oder ihre Angehörigen – großen Wert auf eine frische, gesunde, abwechslungsreiche, ökologisch und regional ausgerichtete Küche. Dabei soll das Essen noch genussvoll und leistbar sein. Für Sie, als Verantwortliche in einer Großküche, in einem Betriebsrestaurant oder für eine Mensa, ist dieser Trend Herausforderung und Chance zugleich. Er bringt nicht nur eine enorme wirtschaftliche Bedeutung, er bringt auch eine gesellschaftliche Verantwortung und ein starkes Entwicklungspotential mit sich.

Mit dem **Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung (GV)“** des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz soll eine nachhaltige, gesundheitsfördernde und genussvolle Gemeinschaftsverpflegung mit einem hohen Einsatz von Bio und bio-regionalen Lebensmitteln in den Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg unterstützt werden.

Gezielte Coachings, der Zusammenschluss mit anderen Akteuren aus der eigenen Region und ganz Baden-Württemberg bringt Vernetzung, Hilfestellung und fachlichen Austausch, unterstützt von externen Expertinnen und Experten.

### **Ziele des Projektes:**

- Umsetzung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), speziell für jede Lebenswelt (Kindertageseinrichtung, Schule, Hochschule, Betrieb, Klinik, Rehabilitationsklinik, stationäre Senioreneinrichtung)
  - Durchführung der DGE-Zertifizierung
- Erhöhung des Einsatzes an (möglichst regionalen) ökologisch erzeugten Lebensmitteln auf mindestens 30 Prozent im Wareneinsatz eines gesamten Jahres
  - Durchführung der Bio-Zertifizierung durch eine zugelassene Öko-Kontrollstelle
- Erhöhung des Einsatzes an regionalen sowie fair gehandelten Lebensmitteln
- Initiierung und Entwicklung neuer Wertschöpfungsketten sowie Stärkung und Ausbau bestehender Wertschöpfungsketten für mehr regionales Bio in der GV
- Reduktion der Lebensmittelabfälle
- Verbesserung der Gästekommunikation und Öffentlichkeitsarbeit der Einrichtungen

Das Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz übernimmt im Rahmen des Projektes die **Kosten** für Coachings, Workshops, Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit (Abschlussbrochüren, ggf. Flyer, Arbeitsmaterialien, etc.). Übernommen werden außerdem die Kosten für die Erstzertifizierungen und Erstaudits der DGE- und Bio-Zertifizierung, inkl. der Verwaltungsgebühr bei der DGE (Laufzeit 3 Jahre). Die Betriebe tragen die Reisekosten für die Teilnahme an Veranstaltungen. Für privatwirtschaftlich betriebene Einrichtungen (z. B. Kliniken, Betriebsrestaurants) gilt eine Kostenbeteiligung von 1.000 Euro.

**Von den Betrieben und Einrichtungen erwarten wir** ein klares Bekenntnis zur Umsetzung der oben genannten Ziele des Projektes, die regelmäßige Teilnahme an den Veranstaltungen und Gruppencoaching-Terminen sowie Offenheit für Vernetzung und Erfahrungsaustausch mit den Teilnehmern im Projekt.



### Projektlaufzeit über 2 Jahre\*:

\*Die zeitliche Abfolge der Coachings kann variieren

## Zusatzinformationen zu den geplanten Maßnahmen

### **Auftaktsitzung**

Die Vertreterinnen und Vertreter aller Modelleinrichtungen lernen sich bei einer zentralen Veranstaltung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz kennen. Neben der Vorstellung der einzelnen Einrichtungen und der Erläuterung der Projektziele wird auch der geplante Ablauf des Modellprojekts sowie das Coaching vorgestellt und besprochen.

### **Begleitende Netzwerkveranstaltungen**

Die Einrichtungen und Betriebe der GV werden im Rahmen von gemeinsamen Veranstaltungen bei der Etablierung eines gesundheitsfördernden, nachhaltigen und genussvollen Verpflegungsangebotes unterstützt. Im Rahmen dieser Veranstaltungen gibt es neben der Vernetzung und dem Austausch untereinander fachlichen Input durch verschiedene Expertinnen und Experten aus der Gemeinschaftsverpflegung und Hilfestellung bei der Umsetzung der Projektziele. Eine Teilnahme wird erwartet. Angesprochen sind hier alle Verantwortlichen in der Verpflegung, d. h. Küchenpersonal, Entscheider bei Kommunen, Einkaufsverantwortliche, Verantwortliche im Qualitätsmanagement oder in der strategischen Ausrichtung von Einrichtungen.



## Gruppencoachings

- **Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards**, inkl. DGE-Zertifizierung  
Bei einem Seminar der DGE zur Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards erhalten die Einrichtungen einen ersten Einblick in die Umsetzung der im Qualitätsstandard formulierten Kriterien. Es werden beispielsweise Wochenspeisepläne entsprechend der Kriterien erarbeitet.
- Einsatz von **Bio-, bio-regionalen, regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln**, inkl. Bio-Zertifizierung  
Im Rahmen von Veranstaltungen erhalten die Einrichtungen wertvolle Tipps, wie sie beim Erstellen eines geeigneten Bio-Konzepts vorgehen und erfolgreich Bio-Lebensmittel in der Verpflegung einsetzen können. Ebenso wird darauf eingegangen, was bei der Vorbereitung der Erstkontrolle durch eine Ökokontrollstelle und der Auslobung der Bio-Lebensmittel zu beachten ist.
- **Vermeidung von Lebensmittelverschwendung**  
Die Reduktion der anfallenden Lebensmittelabfälle wird im Rahmen einer Veranstaltung thematisiert und aufgezeigt, wie Lebensmittelabfälle gemessen werden können.
- **Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation**  
Bei der Veranstaltung liegt der Fokus auf der Kommunikation des ausgewogenen, genussvollen und nachhaltigen Verpflegungsangebotes der Einrichtungen. Die Teilnehmenden lernen, wie ein gutes Verpflegungsangebot an die Tischgäste erfolgreich kommuniziert und entsprechende Öffentlichkeitsarbeit gelungen umgesetzt werden kann.
- **Coaching zu weiteren Themen, nach Bedarf**  
Je nach Beratungsbedarf sollen auch weitere oder individuelle Coachingtermine in den GV-Betrieben und -Einrichtungen vor Ort stattfinden, bspw. zu Verbesserung von Küchenfertigkeiten.

## Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung

Ziel der Bio-Musterregionen ist es, durch die Vernetzung der regionalen Akteure entlang der Wertschöpfungskette den Ökolandbau zu stärken und mehr Bio aus und für Baden-Württemberg zu erreichen. Es wird erläutert, wie bio-regionale und regionale Lebensmittel mit gesicherter Qualität erkannt werden können und wie den damit verbundenen Herausforderungen in der Beschaffung begegnet werden kann. In diesem Sinne werden parallel zu den Gruppencoachings Maßnahmen und Aktivitäten in den Regionen stattfinden, welche den Aufbau von regionalen Wertschöpfungsketten für die Außer-Haus-Verpflegung befördern. Diese Aktivitäten werden an die Arbeit der Bio-Musterregionen anknüpfen und die Akteure der gesamten Wertschöpfungskette betreffen.

Interessierte **Betriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in den Bio-Musterregionen** können sich beim zuständigen Regionalmanagement vor Ort über das Projekt informieren.

### Kontaktinfo:

Für allgemeine Fragen zum Projekt:

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Referat Ernährung, E-Mail: gv-bmr@mlr.bwl.de

Regionalmanagement in Ihrer Region:

Frau Katharina Eckel, E-Mail: k.eckel@rv.de

### Weiterführende Informationen im Internet:

[www.mlr.bwl.de](http://www.mlr.bwl.de)

[www.machs-mahl.de](http://www.machs-mahl.de)

[www.landeszentrum-bw.de](http://www.landeszentrum-bw.de)

[www.bio-aus.bw.de](http://www.bio-aus.bw.de)

[www.vondaheim.de](http://www.vondaheim.de)

[www.biomusterregionen-](http://www.biomusterregionen-bw.de/ravensburg)

[bw.de/ravensburg](http://www.biomusterregionen-bw.de/ravensburg)



# Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ