

Anlage 3

Landkreis Gießen Der Kreisausschuss		Gießen, 25.06.2020	
Dezernat I Die Landrätin	Name:	Anita Schneider	
	Telefon:	06 41 - 93 90 17 37	
	Fax:	06 41 - 93 90 16 00	
	E-Mail:	anita.schneider@lkgi.de	
	Gebäude: F	Raum:	F112a

Ökomodellregion - Gemeinschaftsprojekt

Modellprojekt „Regionale Bio-Produkte in der Schulverpflegung“

Zielsetzung

Was ist die Grundlage des Projektes?

- In der Ökomodellregion Lahn-Dill-Gießen soll der Anteil bioregionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung, besonders in der Schulverpflegung erhöht werden
- Die Übertragbarkeit auf andere Großküchen außerhalb der Schulverpflegung soll geprüft werden
- Dieses Ziel ist Teil des Ökoaktionsplanes der hessischen Landesregierung

Warum ist das Projekt wichtig?

- Erhöhung der Nachhaltigkeit und der Ressourceneffizienz in der Gemeinschaftsverpflegung – Verantwortung für die Umwelt, aber auch Qualitätsparameter für die eingesetzten Produkte
- Stärkung regionaler Erzeugung und Verarbeitung – für interessierte Einzelbetriebe. Die Schulverpflegung spielt für den mengenmäßigen Absatz von Produkten der hessischen Biolandwirtschaft zwar nur eine untergeordnete Rolle, hat aber eine große Bedeutung zur Schaffung eines Bewusstseins für biologisch erzeugte Lebensmittel und regionale Wertschöpfungsketten und damit eine Vorbildfunktion.

Wie wird das Projekt finanziert?

- Die Finanzierung erfolgt zu 100 % aus Projektmitteln des Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Inwiefern wird das Projekt die Zukunft verändern - und für wen?

- Eine nachhaltige Umstellung der Lebensmittelbeschaffung in Großküchen der Schulverpflegung
- Eine nachhaltige Anpassung an das schulische Umfeld der Großküchen mit seinen spezifischen Anforderungen
- Eine damit verbundene Umstellung von Rezepten und Prozessen innerhalb der Großküche optimiert das gesamte Verfahren und lässt Synergien mit anderen Zielen der Nachhaltigkeit, z.B. Ressourcenschonung durch Abfallvermeidung, zu
- Aufbau einer Logistik zur zentralen Erfassung, Verteilung und Abrechnung der Produkte

Ergebnis

Was soll das Ergebnis sein?

- So viele Lebensmittel wie möglich sollen von Verarbeitungsbetrieben oder Erzeugern aus dem Kreisgebiet oder angrenzenden Kreisen (Region Mittelhessen/Oberhessen) bezogen werden
- Eine Optimierung der Küchensysteme zur möglichst kostenneutralen Integration der Bioprodukte wird dazu angestrebt
- Langfristige Lieferbeziehung zwischen Großküchen und regionalen Erzeugern sowie Verarbeitern im Biobereich sollen entstehen
- Ein übertragbares Angebot, das auch nach Projektende interessierten Großküchen sowie Erzeugern und Verarbeitern aus der Region zur Verfügung gestellt werden kann
- Eine nachhaltige Integration bioregionaler Schulverpflegung in die Schulen als Umfeld mit ihren individuellen Anforderungen muss garantiert werden. Besonders der Faktor Pausenverpflegung (Schulkioske) findet hierbei Berücksichtigung.

Herausforderungen

Was sind die Herausforderungen?

- Hohe Diversität in der Schulverpflegung mit unterschiedlichen Hintergründen - vom Metzger um die Ecke bis zum professionellen Schulcaterer ist alles vertreten
- Es herrscht eine differenzierte Meinung zum Thema „bio“ unter den Schulcaterern, was Aufklärungsarbeit im Vorfeld notwendig macht

- Als große Hürde wird der Bezug von Fleisch in Bioqualität gesehen, da eine enorme Preisdifferenz zwischen konventioneller und Bioware bei sämtlichen Fleischprodukten besteht
- Mögliche Folgekosten für den Landkreis Gießen und Cateringunternehmen sind derzeit nicht absehbar; eventuelle Einsparungen aufgrund von Menüumstellung und Ressourceneinsparung müssen gegengerechnet werden
- Die bestehende Vertriebsstruktur für regionale Bio-Produkte erfüllt die Ansprüche der Großküchen im Besonderen in Bezug auf Logistik und Organisation in keinster Weise.

Grundsätzlich, und auch über das Projekt hinaus, müssen Lösungswege für die Vertriebsstruktur regionaler Bio-Produkte gefunden werden, wenn Wertschöpfungsketten nachhaltig aufgebaut werden sollen.



Anita Schneider
Landrätin



Ökolandbau
Modellregion
LAHN-DILL-GIESSEN

Vorgesehene Module der Projektskizze des Modellprojektes „Regionale Bioprodukte in der Schulverpflegung“

Modul 1

Ernährungsbildung

Fortbildung von Cateringunternehmen, Küchenpersonal und Lehrern – Sensibilisierung und Aufklärung zum Thema „Bio“

Modul 2

Ist-Analyse und Optimierungsmöglichkeiten im bestehenden Küchensystem

Modul 3

Ist-Analyse und Optimierungsmöglichkeiten der Verpflegungssituation an Modellschulen

Modul 4

Aufbau und Sicherung einer Wertschöpfungskette zwischen Großküchen und regionalen Bio-Erzeugern und Verarbeitungsunternehmen

(Ermittlung geeigneter Vertriebspartner, Vertriebskonzept aufbauen, Software zur Umsetzung des Vertriebskonzeptes, laufende Betreuung)

Modul 5

Verstetigen und Erstellen eines allgemein übertragbaren Beratungsangebotes für Großküchen