



**Premiumstrategie: Aufbau von Wertschöpfungsketten
Strohschwein. Qualität und Genuss, 10. Oktober 2017 in Grub**

**Das Strohschwein in der Gemeinschaftsverpflegung
Teil 1**

Gemeinschaftsverpflegung hat Potenzial

Allein in den mehr als 9.100 bayerischen Betriebs- und Behördenkantinen werden jährlich rund 260 Millionen Mittagessen ausgegeben. Dafür verarbeitet die bayerische Betriebsgastronomie Lebensmittel mit einem Nettowert von etwa 800 Millionen Euro.

Gemeinschaftsverpflegung (GV) ist daher nicht nur eine hervorragende Plattform für einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil. Vor dem Hintergrund, dass dort immer mehr Essensgäste Wert auf eine regionale Herkunft der Lebensmittel legen, bietet sich eine große Chance für die Landwirte der Region.

Regionale Herkunft ist in der GV zunehmend wichtig, aber nicht alles. Ein Mehr an Qualität ist gefordert. Dazu gibt es auch eine wachsende Bereitschaft, mehr zu bezahlen.

Dieses Mehr lässt sich (noch) quantitativ und qualitativ schwer fassen.

Beispiele zeigen, wie es funktionieren kann: besondere Qualität zum besonderen Preis in der Gemeinschaftsverpflegung.

Bayerischen Leitlinien für Betriebsgastronomie

Mit den Bayerischen Leitlinien für Betriebsgastronomie hat Staatsminister Brunner gute Gemeinschaftsverpflegung definiert und dazu konkrete Umsetzungshilfen veröffentlicht. Danach zeichnet sich gutes Kantinenessen aus durch Geschmack und Frische, aber auch durch Regionalität und Nachhaltigkeit. Über die 8 Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung und das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) unterstützt das StMELF die Einrichtungen bei der Umsetzung durch unterschiedliche Maßnahmen.

So begann die Zusammenarbeit mit dem Deutschen Institut für Gemeinschaftsgastronomie e.V. (DIG). Dieser Verband vereint die Betriebsgastro-

nomen führender bayerischer (und deutscher) Unternehmen mit mindestens 1000 Essen pro Tag.

Das Projekt DIG-Strohschwein

Wünsche und Wirklichkeiten

Am Anfang stand der Wunsch des DIG nach einer „besonderen Schweinefleischlinie“ für die Kunden, die weg wollen von konventionellem Schweinefleisch, die aber (noch) nicht bereit sind, den hohen Preis für Biofleisch zu entrichten. Ein noch laufendes Experiment.

Details dazu s. Referat Dr. Hartmann

Einige Blitzlichter

Das Projekt ist sehr gut angelaufen: die Wertschöpfungskette ist geschlossen: „Der Strom fließt!“

Solch ein Projekt braucht Zeit, viel Aufklärungsarbeit auf allen Seiten und Bereitschaft zu Kompromissen.

Notwendigkeit sind auch ein fester Wille, Überzeugung und Durchhaltevermögen.

Lieber klein, aber stimmig und verlässlich mit „Luft nach oben“ für alle Partner

Ein wichtiger Baustein in der Qualitätsoffensive Gemeinschaftsverpflegung und der Premiumstrategie des StMELF.

Angelika Reiter-Nüssle
Referatsleiterin
Referat M4 Ernährungsstandards und Qualitätssicherung
angelika.reiter-nuessle@stmelf.bayern.de
Tel. 089/2182-2280
www.ernaehrung.bayern.de