



## Mehr regionale Produkte in den Kantinen

### Beitrag

In Bayerns Kantinen und Mensen soll das Essen besser werden. Ein neuer „Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen“, den Ernährungsministerin Michaela Kaniber initiierte, gibt konkrete Hilfestellung für die Ausschreibung von Gemeinschaftsverpflegung mit regionalen und biologischen Lebensmitteln. Bundesweit erstmalig gibt der Wegweiser umfassende Formulierungshilfen, wie Regionalität und der Einsatz von Gütezeichen wie „Geprüfte Qualität“ und „Bio-Siegel“ des Freistaats Bayern berücksichtigt werden können. „Damit haben wir einen ersten wichtigen Schritt zum Ziel des Volksbegehrens gemacht: die 50-Prozent-Quote von regionalen oder Bio-Lebensmitteln in staatlichen Kantinen“, sagte Ernährungsministerin Kaniber am Freitag in Nürnberg beim Fachkongress zur Gemeinschaftsverpflegung. Er steht unter dem Motto „Regional is(s) gut“.

Egal ob in Schulen, Kitas, Betrieben oder Senioreneinrichtungen, die Verpflegung könne nun schon in der Ausschreibung regionaler, ökologischer und damit nachhaltiger gestaltet werden, sagte die Ministerin. Rund 1,7 Millionen Essen in der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern hätten großen Einfluss auf den Weg zu mehr Nachhaltigkeit, Biodiversität und Tierwohl. „Was auf unseren Tellern landet, entscheidet über Umwelt und Klima, über die Landwirtschaft, die Tierhaltung und unsere Heimat“, sagte Kaniber.

Der neue Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen in öffentlichen Einrichtungen wird vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) herausgegeben. Er steht ab kommender Woche im Internet unter [www.kern.bayern.de](http://www.kern.bayern.de) zur Verfügung. Weitere Unterstützung bieten die acht Fachzentren Ernährung / Gemeinschaftsverpflegung unter [www.ernaehrung.bayern.de](http://www.ernaehrung.bayern.de).

**Bericht und Foto:** Bayerisches Landwirtschaftsministerium (StMELF)



## Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

## Schlagworte

1. Bayern
2. München-Oberbayern
3. StMELF