Bayerns Kantinenessen sind regional und nachhaltig

Beitrag

Das Essen in Bayerns staatlichen Kantinen soll nachhaltiger, regionaler und ökologischer werden. Bis 2025 soll die Hälfte der eingesetzten Lebensmittel aus der Region oder aus ökologischer Produktion stammen. Um dieses Ziel zu erreichen, greifen Coaches den Kantinenbetreibern unter die Arme.

28 staatliche Kantinen haben nun erstmals erfolgreich ein solches Coaching absolviert. Ernährungsministerin Michaela Kaniber überreichte ihnen am Montag in München ihre Urkunden. „Mit der erfolgreichen Teilnahme haben Sie gezeigt, dass Ihnen das wichtige Thema Nachhaltigkeit am Herzen liegt. Sie werden künftig ‚mehr Heimat' in Ihrer Kantine anbieten. Gemeinsam können wir es schaffen, die Ernährung in ganz Bayern bewusster, regionaler und ökologischer zu machen. Das verschafft unseren wunderbaren Lebensmitteln aus Bayern neue Wertschätzung und unseren Landwirten neue Wertschöpfung. Die staatlichen Kantinen werden hier Vorreiter und Leuchttürme sein, an denen sich die anderen Kantinen orientieren können", sagte die Ministerin. Immerhin werden in Bayern in der Gemeinschaftsverpflegung pro Tag 1,8 Millionen Mittagessen ausgegeben.

Die Experten der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten nehmen beim Coaching gemeinsam mit den Kantinen-Verantwortlichen das komplette Angebot systematisch unter die Lupe, analysieren Speisepläne und Einkauf und optimieren beides Schritt für Schritt. Bei der ersten Coachingrunde, die coronabedingt über das Jahr 2021 hinausging, waren nahezu alle Ressorts der Staatsregierung vertreten: So waren zum Beispiel eine Klinikkantine ebenso wie Justizvollzugsanstalten oder eine Hochschule vertreten. „Entscheidend für den Erfolg ist das gemeinsame Engagement vor Ort. Wenn alle an einem Strang ziehen, Behördenleitung, Küchenleitung und Personalvertretung, dann kommen wir auf unserem Weg zu mehr Nachhaltigkeit, Biodiversität und Tierwohl schneller voran. Unsere Landwirte können nur dann erfolgreich auf Bio umstellen, wenn sie ihre Produkte auch absetzen können", sagte die Ministerin. Behörden, Betriebe und alle anderen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, die ihr Speisenangebot ebenfalls anpassen wollen, können sich jederzeit an die Expertinnen und Experten der Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung in ihrem Regierungsbezirk wenden. Weitere Infos zu diesem Thema gibt es unter https://www.stmelf.bayern.de/behoerdencoaching.

Text: Bayerisches Landwirtschaftsministerium – **Foto:** Hauke Seyfarth/StMELF

Anhang: Teilnehmer Coaching-Einrichtungen

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Kantinenessen
3. München-Oberbayern
4. StMELF
5. Weitere Umgebung