



1. Treffen BioRegio-Coaching am 06.03.2025

Angebote des Sachgebiets Gemeinschaftsverpflegung auf dem Weg zu mehr BioRegio

Irmgard Reischl, Leiterin Sachgebiet
Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost

8 Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung in Bayern



Oberbayern Ost:

Leitung; Irmgard Reischl

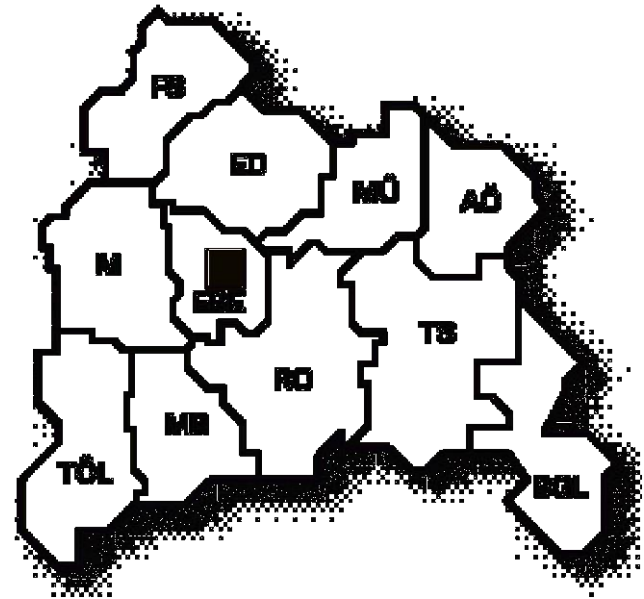
AELF Ebersberg-Erding

Wasserburger Str. 2

85560 Ebersberg

Tel. 08092-2699-1310

Irmgard.reischl@aelf-ee.bayern.de

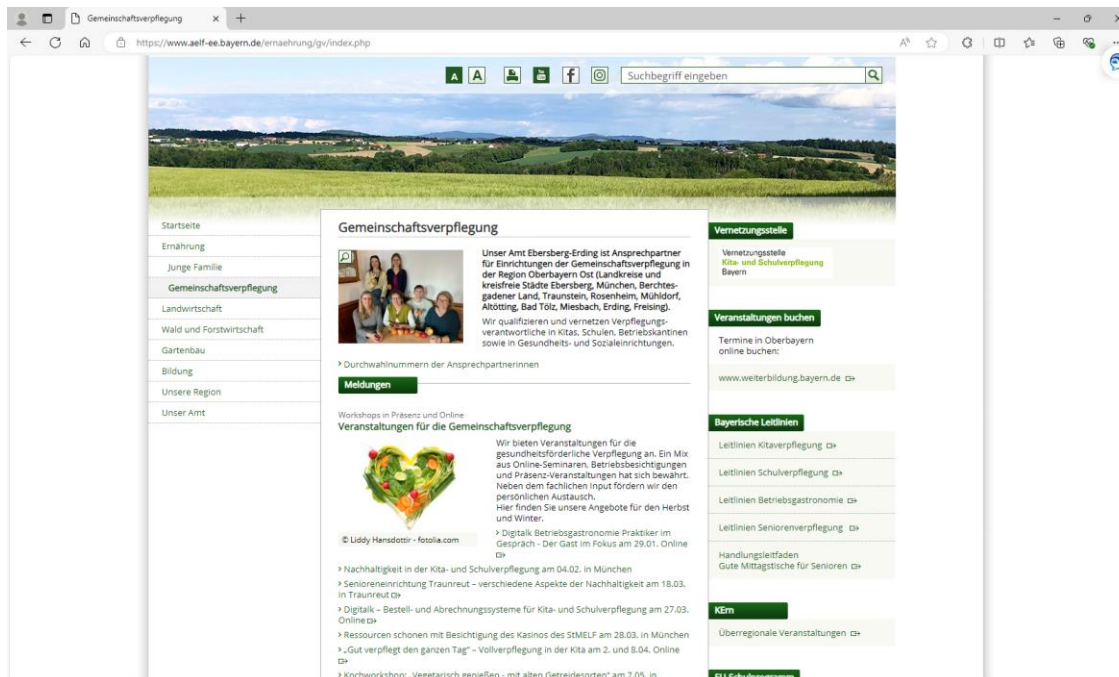


Angebote für die Gemeinschaftsverpflegung

Alle unsere Angebote finden Sie unter:

www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung und www.aelf-ff.bayern.de/ernaehrung

<https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/>



The screenshot shows a web browser window with the URL <https://www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung/gv/index.php>. The page features a navigation menu on the left with categories like 'Startseite', 'Ernährung', 'Junge Familie', 'Gemeinschaftsverpflegung', 'Landwirtschaft', 'Wald und Forstwirtschaft', 'Gartenbau', 'Bildung', 'Unsere Region', and 'Unser Amt'. The main content area is titled 'Gemeinschaftsverpflegung' and includes a search bar, a 'Vernetzungsstelle' section, 'Veranstaltungen buchen', 'Bayerische Leitlinien', 'Kfz', and 'EU-Schulprogramm'. A central text block describes the 'Unser Amt Ebersberg-Erding' as a contact partner for community catering in the region of Upper Bavaria, listing various districts and services. Below this, there are sections for 'Meldungen' and 'Workshops in Präsenz und Online', including a heart-shaped graphic made of vegetables and a list of upcoming events such as 'Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung' and 'Senioreneinrichtung Traunreut'.



Angebote in die **Gemeinschaftsverpflegung** für

Kindertages-
Einrichtungen

Schulen

Gesundheits- und
Sozialeinrichtungen

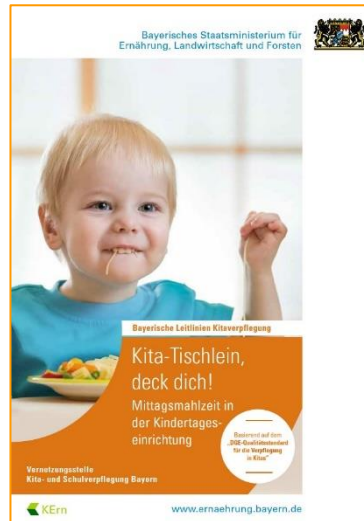
Betriebe und Behörden



Bayerische Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung

4 Leitgedanken

- Gesundheit
- Wertschätzung
- Nachhaltigkeit
- Wirtschaftlichkeit



Leitgedanke Nachhaltigkeit

- **Mehr Vielfalt durch vegetarische Gerichte**
- **Regionale und saisonale Lebensmittel berücksichtigen**
- **Ökologisch erzeugte Lebensmittel einkaufen**
- **Auf Tierwohl achten**
- **Fische aus bestandserhaltender Fischerei wählen**
- **Fair-Trade-Produkte einkaufen**
- **Energieeffiziente Küche**
- **Lebensmittel- und Speisenreste reduzieren**



Bild: STMELF/CMMeissner



Wie können wir uns auf den Weg machen?



Bild: Pixabay_Antranias

Praktische Umsetzung in den Bereichen:



- > Einkauf
- > Speisenplanung
- > Hülsenfrüchte
- > Speisenreste
- > Energiesparen



Unsere Angebote



Um unsere Zielgruppen in ihrer täglichen Arbeit zu unterstützen bieten wir folgende Angebote:

- Workshops und Infoveranstaltungen
- **Coachings** für alle Zielgruppen
- Fachtagungen
- Inhouse-Schulungen
- Individuelle Begleitungen



Regionale und biologische Lebensmittel in der GV

Bayerischer Ministerratsbeschluss vom 13.01.2020

Auftrag: mindestens 50 % des Gesamt-
Einkaufsvolumens mit Waren aus regionaler
und/oder biologischer Erzeugung

1. Bis 2025 staatliche Kantinen
2. Bis 2030 kommunale und andere öffentliche Einrichtungen



Unsere Angebote speziell zu BioRegio



BioRegio-Coaching in Waging

- > BioRegio Coaching in den Ökomodellregionen

**Auch möglich
außerhalb
einer ÖMR**

- > RegioVerpflegung - Online-Plattform für bayerische Produkte in der GV

„Wir schaffen eine transparente Plattform, auf welcher Gemeinschaftsverpflegung und regionale Erzeuger, Verarbeiter und Händler zusammen finden.“



Regionale
Erzeuger finden



Regionale
Verarbeiter finden



Händler
finden



Gemeinschafts-
gastronomie finden



BioRegio-Coaching im Bürgerzentrum Burgkirchen

- **Ablauf:**
- **Von Anfang März 2025 bis November 2025**
- **2 Online-Treffen**
- **4 Vor-Ort-Treffen mit Urkundenverleihung zum Abschluss**
- **Themen:**
- **Einkaufsanalyse**
- **Erhöhung des Anteils bioregionaler Lebensmittel im Speiseplan**
- **Anpassung der Rezepturen**
- **Speiseplanoptimierung für Bürgerzentrum**
- **Verpflegung soll nachhaltig, gesundheitsförderlich, aber auch wertschätzend für Essensgäste sein!**



Was bedeutet regional im Sinne des MRB



- Begriff „regional“ gesetzlich nicht definiert
- Im Sinne des Ministerratsbeschluss bedeutet **regional = Bayern**
- Regional bezieht sich dabei auf **die Erzeugung**, nicht auf die Einkaufsstätte

Garant für Herkunft aus Bayern und Qualität

Siegel „Geprüfte Qualität des Freistaats Bayern“



Siegel „Bayerische Bio-Siegel des Freistaats Bayerns“

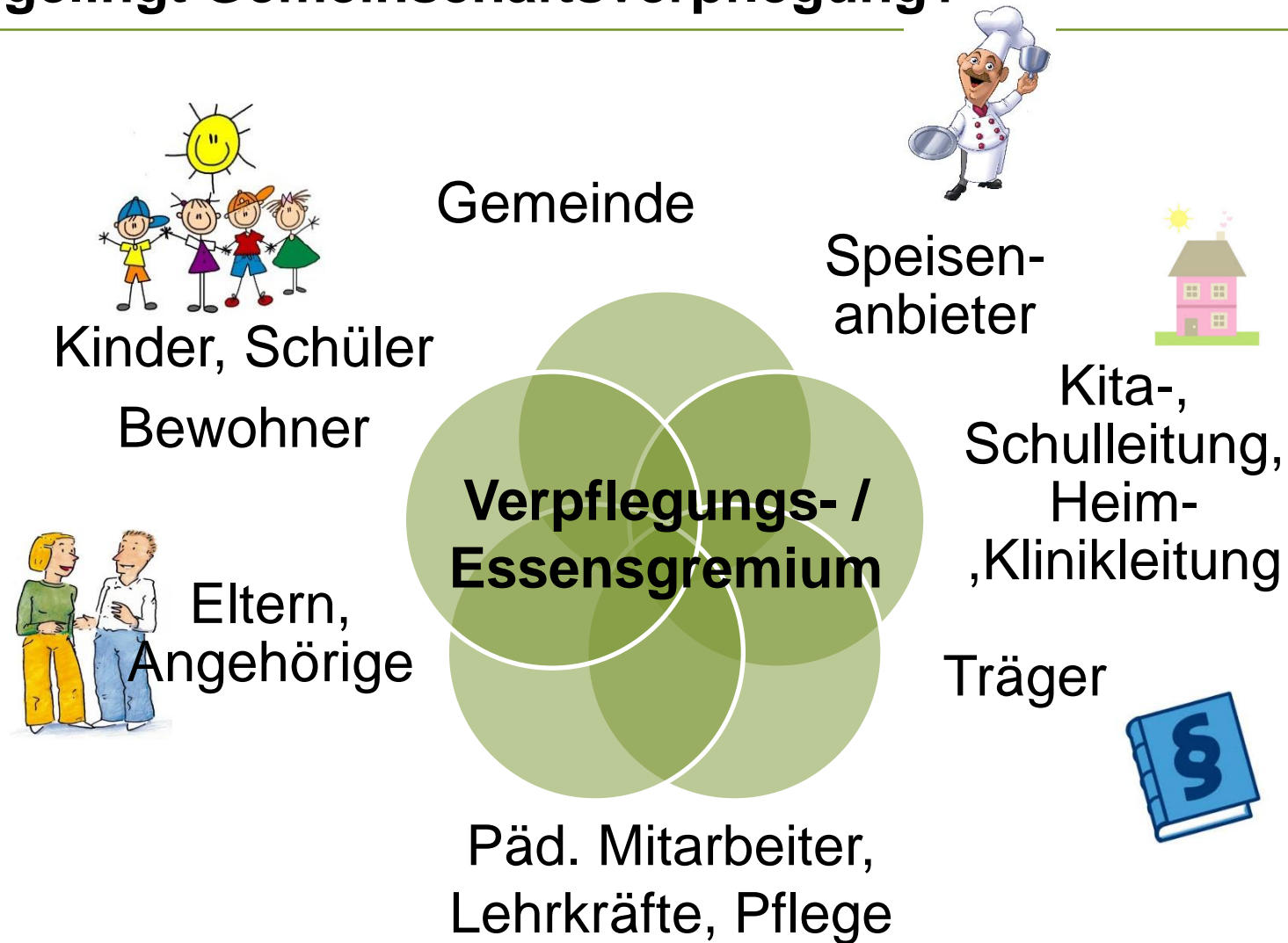


- > einzige Möglichkeit regionale Lebensmittel in einer Ausschreibung zu verankern
- > nachvollziehbare und transparente Dokumentation des regionalen Warenanteils

Nähere Informationen, sowie auch eine Liste der Zeichennutzer, sprich der Hersteller und Vertreiber, finden Sie hier:

<https://www.biosiegel.bayern/> bzw. <https://www.gq-bayern.de/>

Wie gelingt **Gemeinschaftsverpflegung**?



Infomaterialien

- Broschüren zu Bio - Siegeln
- Broschüren zu „Geprüfte Qualität Bayern“
- Leitlinien für Kita- und Schulverpflegung



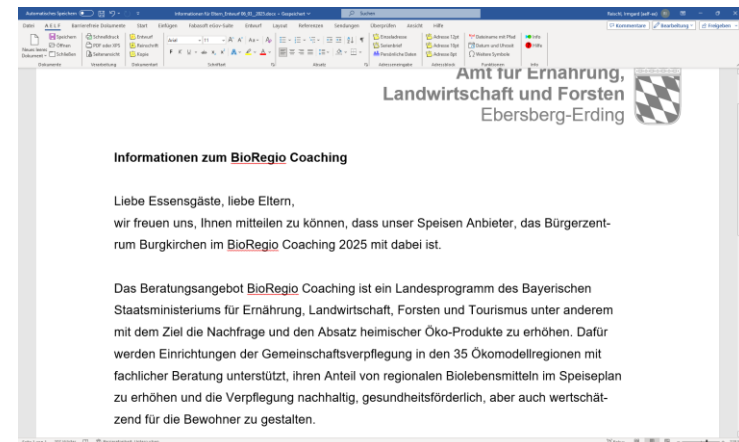
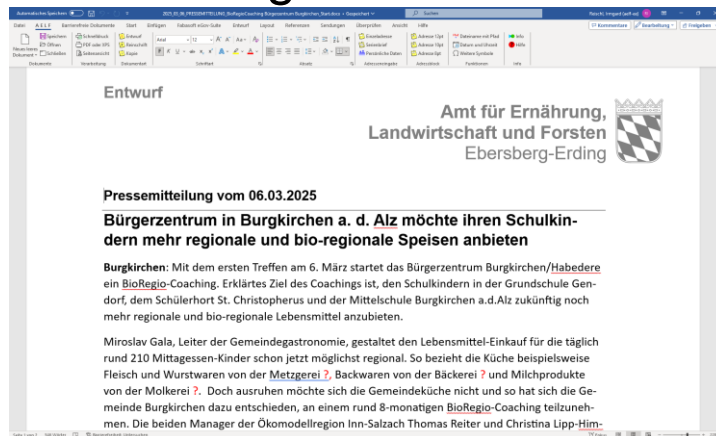
Kommunikation zum BioRegio-Coaching

- Pressemitteilung im Nachgang
- Info auf der Homepage mit Wortmarke
- Anschreiben an Bewohner und deren Angehörige
- Ggf. Fragebogenaktion...
- Essensgremium

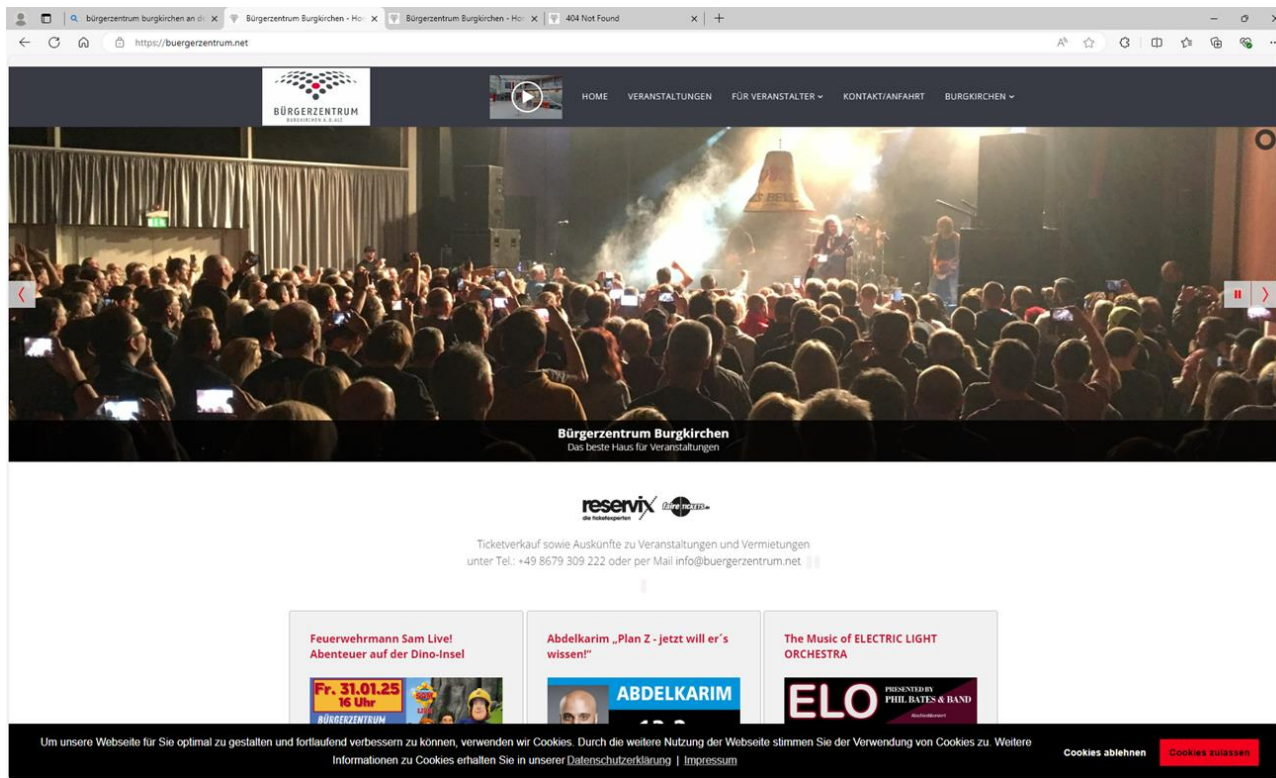
Mehr regionale Bio-Lebensmittel
in der Gemeinschaftsverpflegung

BioRegio-
Coaching
in den Öko-Modellregionen

Wir sind
dabei!



Beispiel Homepage Bürgerzentrum Burgkirchen



Unsere Veranstaltungen unabhängig vom Coaching

Fachtagung Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern „Ernährungswandel mitgestalten – Heute für morgen gedacht!“

13. Mai 2025 | 13:00–18:00 Uhr
Jugendherberge München City, Winthirplatz 8, 80639 München

Gestalten Sie mit uns die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung: mit Genuss, Wertschätzung und Freude! Lassen Sie sich inspirieren, um gemeinsam neue Wege zu gehen. Wir freuen uns auf inspirierende Vorträge unserer Referentinnen und Referenten. Im Anschluss laden wir Sie herzlich ein, in abwechslungsreichen Foren neue Impulse für Ihre Gemeinschaftsverpflegung zu sammeln, Erfahrungen auszutauschen und wertvolle Netzwerke zu knüpfen.

Für alle Fach- und Führungskräfte aus Gesundheits- und Sozialeinrichtungen, Betrieben sowie Kitas und Schulen.

Nähere Informationen und Anmeldemöglichkeit folgen in Kürze.

<p>Freitag 28. März 2025 Präsenz</p>	<p>14:30 – 17:30 Uhr Ort: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF)</p>	<p>Ressourcen schonen in der Gemeinschaftsverpflegung mit Besichtigung des Kasinos des StMELF in München Informationen und zur Anmeldung</p>
<p>Mittwoch 7. Mai 2025 Präsenz</p>	<p>14:00 – 17:30 Uhr Ort: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding</p>	<p>Kochworkshop: „Vegetarisch genießen mit alten Getreidesorten – für die GV“ Informationen und zur Anmeldung</p>
<p>Donnerstag 8. Mai 2025 Online</p>	<p>14:30 – 16:30 Uhr</p>	<p>Online-Workshop: „Vegetarisch genießen mit alten Getreidesorten – für die GV“ Informationen und zur Anmeldung</p>



Unsere Veranstaltungen unabhängig vom Coaching

<p>Mittwoch 2. Juli 2025 Präsenz</p>	<p>14:30 – 17:30 Uhr Ort: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding</p>	<p>Kleines Budget aber Bio – Kochworkshop mit BioSpitzenkoch</p> <p><u>Anmeldung bald möglich</u></p>
--	---	--





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost
Leitung Irmgard Reischl

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding
Wasserburger Straße 2, 85560 Ebersberg

gemeinschaftsverpflegung@aelf-ee.bayern.de

www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung