

BioRegio-Coaching für die Chiemgau Lebenshilfe Werkstätten Traunreut

Angebot mit der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel ist gestartet

„Mehr regionale Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung! Mehr frische Küche - wir sind dabei!“ Unter diesem Slogan fand das 1. Beratungstreffen bzw. „Coaching“ mit dem Küchenteam der Chiemgau Lebenshilfe Werkstätten in Traunreut statt. Das BioRegio-Coaching richtet sich an alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung innerhalb der 27 staatlich anerkannten Öko-Modellregionen in Bayern. Im Coaching werden Großküchen von Fachleuten dabei unterstützt, mehr regionale Biolebensmittel in ihren Speiseplan aufzunehmen. Dabei ist die Teilnahme für die Einrichtungen kostenfrei. Das Coaching erfolgt durch das Fachzentrum Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern, in Zusammenarbeit mit der Öko-Modellregion Waginger See- Rupertiwinkel und einen erfahrenen Berater aus der Bio-Küchenpraxis. In Traunreut macht dies Hubert Bittl, selbst Küchenleiter einer Betriebsgastronomie mit 1500 Essen pro Tag in München und auch als Biomentor tätig.



von links: Dr. Jens Maceiczky (Geschäftsführer Lebenshilfe); Irmgard Reischl (Fachzentrumsleitung AELF Ebersberg), Marlene Berger-Stöckl (Managerin Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel), Hubert Bittl (Biocoach), alle Lebenshilfe Traunreut: Christine Regens (Gruppenleitung Ausgabeküche), Andreas Hafner (Betriebsleitung Nordwerkstatt), Marc Kirst (Gruppenleitung Küche), Franz Lohmeyer (Betriebsleitung Oderbergwerkstatt), Tomo Pavic (Küchenleitung). Foto: Reischl

Woher bekomme ich Biolebensmittel aus der Region? Wie schaffe ich es, dass meine Preise durch den Einsatz frischer und regionaler Lebensmittel nicht zu stark ansteigen? Passt mein Speiseplan aus ernährungsphysiologischer Sicht? Wie vermittele ich meinem

Gast den Wert regionaler Biolebensmittel? Diese Fragen werden im Laufe des Coachings gemeinsam geklärt.

Die Verpflegungsverantwortlichen bei der Chiemgau Lebenshilfe Werkstätten Traunreut mit Geschäftsführer Dr. Jens Maceiczky und Werkstattleiter Andreas Hafner, mit Werkstattleiter Franz Lohmeyer, Küchenleiter Tomo Pavic und Koch Marc Kirst sowie der Leiterin der Ausgabeküchen Christine Regens setzen sich im BioRegio-Coaching gemeinsam ihre individuellen Ziele, die zu ihrer Einrichtung passen. Alle, die in der Lebenshilfe-Einrichtung an der Verpflegung beteiligt sind, sind bereit, am Erfolg mitzuwirken.

Biocoach Hubert Bittl berät bei der Teilumstellung als Fachmann. Ökomodellregionsmanagerin Marlene Berger-Stöckl ist behilflich, wenn's um bioregionale Lieferbeziehungen geht. Irmgard Reischl vom Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost nutzt u.a. die guten Kontakte zum örtlichen Traunsteiner Landwirtschaftsamt. Reischl ermunterte alle, sich eifrig im Coaching einzubringen und langfristig dabei zu bleiben. Denn eine schmackhafte, nachhaltige Verpflegung der Mitarbeiter sei durchaus ein Aushängeschild für einen Betrieb im Punkto Gesundheitsförderung. In Gemeinschaft richtig gut essen: mit Genuss, Gesundheit und Qualität, lautet die Devise.

Am Coaching mitmachen können auch weitere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung aus Bayern, die sich in einer Ökomodellregion befinden und sich aktiv in den Beratungsprozess einbringen möchten. Das BioRegio-Coaching in Traunreut ist bereits das 2. Coaching in der Öko-Modellregion Waginger See/Rupertiwinkel. 2015 wurde die Fridolfinger Salzklinik unter Leitung von Albert Spitz und Köchin Maria Stadler erfolgreich coacht und verwendet seither einen regionalen Bioanteil von 20%.

Interessierte Betriebe aus der Ökomodellregion können sich unter okomodellregion@waging.de nach der Teilnahme erkundigen (Tel. 08681/ 4005-37). Nähere Informationen gibt es auch am Fachzentrum Gemeinschaftsverpflegung, bei Irmgard **Reischl** vom AELF Ebersberg unter poststelle@aelf-eb.bayern.de.

Pressemitteilung von Irmgard Reischl, Fachzentrum Gemeinschaftsverpflegung, Landwirtschaftsamt