



ÖMR Waginger See-Rupertiwinkel stellt sich auf der „Fachtagung für Gemeinschaftsverpflegung“ in Ebersberg vor

Auch in diesem Jahr hat das Sachgebiet „Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost“, am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Ebersberg, zur ganztägigen Fachtagung Gemeinschaftsverpflegung in den alten Speicher nach Ebersberg eingeladen. Mit spannenden Vorträgen sowie einer Ausstellung mit vielen Lebensmittelanbietern aus der Region wurde das Thema „Trends und Entwicklungen in der Gemeinschaftsverpflegung“ in den Fokus gerückt.

Lilli Dingreiter von der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und Quirin Reichelt von der Firma Soto präsentierten in einer Vorstellungsrunde die Region und zugehörige Produkte. Die Firma SoTo in Bad Endorf zählt zu den Convenience-Herstellern und liefert über den Biofachhandel z.B. vegetarische Teigtaschen oder Frühlingsrollen sowohl an den Endverbraucher als auch an Großküchen (AHV). Im Gegensatz zu den meisten Convenience-Produkten enthalten die Produkte der Firma keine künstlichen Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe, sondern nur natürliche Zutaten wie Gemüse oder Getreide aus Bioanbau. Ein großer Anteil der notwendigen Verpackungen stammt inzwischen aus Recyclat, um Rohstoffe zu sparen. Die Ökomodellregion Waging arbeitet seit 2020 mit SoTo aktiv zusammen, ca. 14 Biolandwirte liefern seit drei Jahren regionales Biogetreide wie Emmer, Buchweizen und Hafer an Soto. SoTo ist stolz auf den wachsenden Bezug regionaler Rohstoffe und vergütet diese mit einem fairen Preis, der direkt mit den beteiligten Bauern ausgehandelt wird.



Von rechts: Quirin Reichelt von der Firma SoTo aus dem Chiemgau, die auch Großküchen mit vegetarischen Spezialitäten beliefern kann, und Lilli Dingreiter von der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Foto: AELF Ebersberg – Erding

Nähere Informationen dazu entnehmen Sie gern folgender Pressemitteilung des AELF Ebersberg (Trends und Entwicklungen der Gemeinschaftsverpflegung). *ÖMR Waginger See-Rupertwinkel*

Pressemitteilung des AELF Ebersberg zum 23.05.23

Trends und Entwicklungen der Gemeinschaftsverpflegung

Ebersberg - Essen in der Kantine, in Senioreneinrichtungen, in Schule oder Kita soll selbstverständlich gesund und nachhaltig sein. Es muss aber auch schmecken und darf gleichzeitig nicht zuviel kosten. Wie gehen Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit zusammen? Wie kommuniziere ich notwendige Veränderungen im Küchenteam? Wo finde ich Anbieter für nachhaltige Lebensmittel? Um dies und viele andere Fragen zu beleuchten, hat das Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) am 23.05.2023 zur ganztägigen Fachtagung Gemeinschaftsverpflegung in den Alten Speicher nach Ebersberg eingeladen und eine Ausstellung mit vielen regionalen Anbietern organisiert.

Über 100 Verpflegungsverantwortliche aus unterschiedlichsten Arbeitsgebieten haben daran teilgenommen. Behördenleiter Reinhard Menzel vom AELF in Ebersberg-Erding sowie auch Ludwig Wanner, Ministerialdirigent vom Staatsministerium für Ernährung, sprachen die Grußworte und betonten die besondere Wichtigkeit der Gemeinschaftsverpflegung in Bezug auf Gesundheit und Nachhaltigkeit.

Rainer Roehl von der Gastro-Beratungsagentur a'verdis gab Einblicke in die aktuellen Entwicklungen in der Gemeinschaftsverpflegung und berichtete von den aktuellen Schwerpunkten der Branche. Laut ihm werde es zum „neuen Normal“, dass sich die Gemeinschaftsverpflegung mit Themen wie biologischer, regionaler und saisonaler Küche auseinandersetze. Anschließend referierte die Kommunikationstrainerin Rosi Esterhammer zur Frage, wie man Veränderungen in seinem Team kommuniziert. Dabei sei es wichtig, neben der sachlichen Ebene auch immer die emotionale Ebene zu beachten, die bei jedem Gespräch mitschwingt.

In den Pausen gab es neben Kulinarischem auch sehr interessante Gespräche und Kostproben am „Markt der Möglichkeiten“. An die 15 Aussteller aus den sieben Ökomodellregionen im östlichen Oberbayern und Regionalinitiativen wie „Ebersberger Land“ und „echt-Erding“ präsentierten Ihre Produkte, allesamt regional, in Bioqualität und auf die Gemeinschaftsverpflegung zugeschnitten.

Auch die Foren am Nachmittag waren breit gefächert. Neben einem geführten Rundgang auf unserem Markt der Möglichkeiten – dem „Speed Dating“ – gab es Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, Tipps zu ansprechendem Anrichten von Tellergerichten, eine Diskussionsrunde mit einem erfahrenem Küchenleiter und Biomentor sowie praktische Übungen zu schwierigen Gesprächssituationen. Nach drei Jahren fand die Fachtagung erstmals wieder in Präsenz statt und ermöglichte so wieder einen wertvollen persönlichen Austausch.

Alle weiteren Angebote des AELF am Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung in Ebersberg sind unter www.aelf-ee.bayern.de/ernaehrung zu finden. Interessierte können nähere Informationen unter 08092/2699-0 telefonisch erhalten oder eine E-Mail an gemeinschaftsverpflegung@aelf-ee.bayern.de senden.



Oft müssen Küchenteams mit Veränderungen klarkommen. Wie das gelingen kann, erklärte die Münchner Kommunikationstrainerin Rosi Esterhammer den Teilnehmern der Fachtagung in Ebersberg. Foto: AELF



Der Ernährungswissenschaftler Rainer Roehl sprach über die neuesten Trends wie künstliche Intelligenz und vegane Fleischalternativen. Foto: AELF



Auch den Ehrengästen ist die Gemeinschaftsverpflegung wichtig - von links: Maria Festl, stellv. Kreisbäuerin Ebersberg; Irmgard Posch, Kreisbäuerin Erding; Dr. Konrad Schober, Regierungspräsident von Oberbayern; Doris Rauscher, Mitglied des Landtags; Reinhard Menzel, Behördenleiter AELF Ebersberg-Erding; Silvia Hilger und Irmgard Reischl, Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung am AELF; Ludwig Wanner, Ministerialdirigent Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten; Katharina Binsteiner, Leitung Bereich Landwirtschaft am AELF; Georg Reitsberger, stellv. Landrat Ebersberg. Foto: AELF



Küchenleiter eines Seniorenheims im Gespräch mit Anbieter auf dem Markt der Möglichkeiten. Foto: AELF

Die mitgeschickten Fotos dürfen kostenfrei abgedruckt werden.

Alle Fotos: © Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding