

UNSER
REGIONALITÄTSVERSPRECHEN



So isst Bayern

Ein Projekt zur Stärkung der
Regionalität in der bayerischen
Außer-Haus-Verpflegung



**Bayerischer
BauernVerband**



**Landwirtschaftliche
Qualitätssicherung Bayern GmbH**

ESSEN AUS
BAYERN:
MIT SICHERHEIT
VON BESTER
QUALITÄT

Heimische Lebensmittel versprechen Sicherheit und Qualität. Mit Ihrer Teilnahme an „So isst Bayern“ heben Sie sich durch hohe Umwelt-, Sozial- und Qualitätsstandards ab, was durch Siegel wie „Geprüfte Qualität – Bayern“ und „Bayerische Bio-Siegel“ kenntlich gemacht wird.

So isst Bayern

UNSER REGIONALITÄTSVERSPRECHEN

BAYERN ISST... JA, WAS GENAU?

„**So isst Bayern**“ ist ein staatlich gefördertes Projekt des Bayerischen Bauernverbandes (BBV) und der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH (LQB).

Grundgedanke von „**So isst Bayern**“ ist, den Einsatz von Waren aus regionaler Erzeugung, insbesondere mit den staatlichen Siegeln „Geprüfte Qualität - Bayern“ (GQB) und „Bayerisches Bio-Siegel“ (BBS), in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zu erhöhen.

Hierfür analysieren die Projektmitarbeiter mit Pilotbetrieben - Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GV) und der Individualgastronomie - deren Einkauf und zeigen individuell Möglichkeiten auf, wie diese noch mehr regionale Waren einsetzen können.

Da vielfach noch Bezugswege über Gastrogroßhändler für regionale Waren fehlen, werden Logistikpartner gesucht, die nachhaltig diese regionalen Produkte im Großhandel etablieren und die Versorgung der AHV-Betriebe sicherstellen.

Die Projektmitarbeiter zeigen den Küchen Möglichkeiten auf, wie sie regionale Produkte gegenüber den Gästen sichtbar machen und diesen somit ein Regionalitätsversprechen geben können. Ein Weg hierzu ist eine Zertifizierung, da zertifizierte Küchen mehr Spielräume in der Auslobung haben.

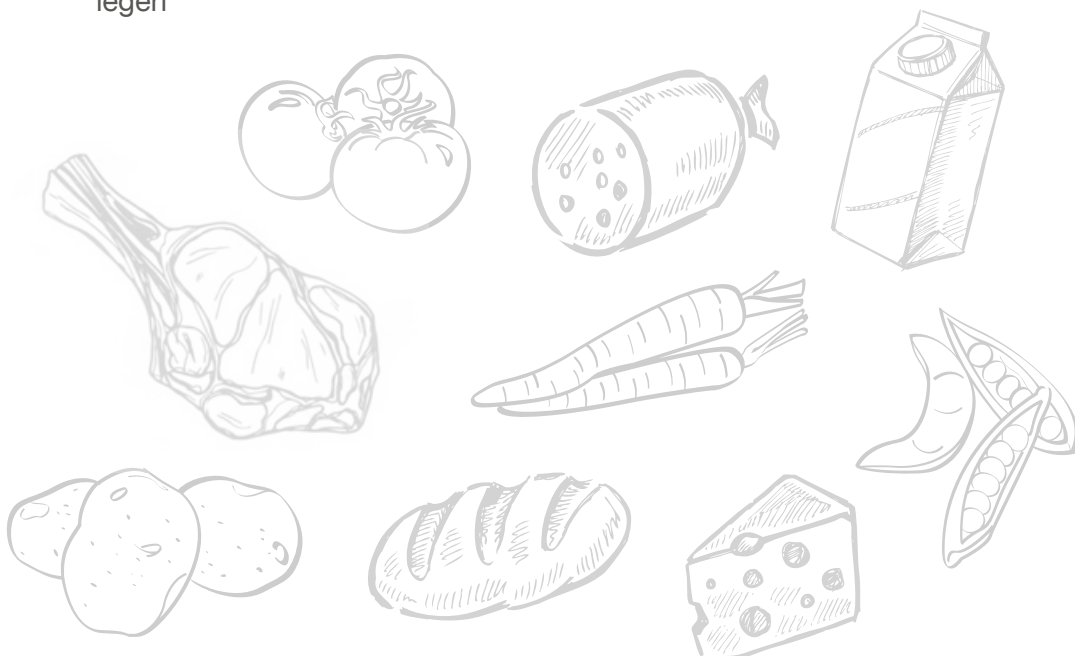
Bezüglich der Zertifizierung von AHV-Betrieben werden im Verlauf des Projekts Vereinfachungspotenziale identifiziert und umgesetzt, um diese Hürde für die Küchen deutlich abzusenken.

Das Projekt ist eingebunden in ein Netzwerk aus staatlichen Akteuren (z.B. Heimatagenturen, Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung des Landwirtschaftsministeriums) und anderen Verbänden. Dadurch werden Lösungsansätze in die Breite getragen und weiteren interessierten Küchen zugänglich gemacht.

So isst Bayern

SO PROFITIEREN SIE

- Position als authentischer, regionaler Anbieter wird gestärkt
- Vertrauen bewusster Konsumenten, die Wert auf Herkunft und Qualität legen, wird gewonnen
- Sichtbarkeit wird erhöht durch gemeinschaftliche Marketingmaßnahmen
- Einbindung in ein Netzwerk, welches die Regionalität und die Nachhaltigkeit in den Vordergrund stellt
- Vertrauen des Endverbrauchers Ihrem Betrieb gegenüber wird gestärkt durch gezielte Werbeaktionen mit staatlichen- und privatwirtschaftlichen Akteuren
- Zusammenarbeit im regionalen Netzwerk öffnet Türen zu neuen Geschäftsmöglichkeiten und Partnerschaften
- Sie tragen zur langfristigen Stärkung der gesamten Region bei
- Vorteile im Wettbewerb um qualifizierte Mitarbeiter, da viele Arbeitnehmer großen Wert auf sinnhafte und wertebasierte Arbeitsplätze legen



MIT ESSEN AUS BAYERN DIE SAISON SCHMECKEN

Regionalität heißt auch, mit saisonalen und erntereifen Lebensmitteln zu kochen. Damit verbunden sichern Sie sich ein Mehr an Geschmack, Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen.

Sie entscheiden, was Bayern isst!

SO GESTALTET SICH IHRE TEILNAHME:

REGIONALE KREISLÄUFE STÄRKEN

Mit Ihrer Teilnahme an „So isst Bayern“ übernehmen Sie Verantwortung für die Region, indem Sie regionale Lebensmittel beziehen. Mit Ihrer Nachfrage stärken Sie regionale Erzeuger und Erzeugerinnen und Wirtschaftskreisläufe.

1

Anmeldung - Kontaktdaten

GQ Netzwerkkoordination AHV

Telefon: 08139 9368-30

E-Mail: gepruefte-qualitaet@lq-bayern.de

2

Erstgespräch und Kennenlernen

Eine unserer Ansprechpartnerinnen kommt zu einem Erstgespräch persönlich vorbei

3

Einkaufsanalyse

Wir holen Sie ab – und zwar genau dort, wo Sie gerade stehen!

Gemeinsam erarbeiten wir eine Einkaufsanalyse, um Ihr aktuelles Netzwerk aufzeichnen zu können.

4

Festlegung der Produktgruppen

Absprachen, mit welcher Produktgruppe gestartet werden soll, Bsp.: zuerst Kartoffeln, dann im nächsten Schritt Schweine- und Rindfleisch

5

Lieferantensuche und -auswahl

Wir erweitern Ihr Lieferantennetzwerk und suchen zusammen mit Ihnen geeignete und zuverlässige Lieferanten für Ihr Umsetzungsprodukt

6

Vorbereitung und Unterstützung bei der Zertifizierung

Im letzten Schritt werden Sie für GQB / BBS zertifiziert, sodass Sie Ihre regionalen Produkte auf der Speisekarte sichtbar machen können

Bildnachweise:

Cover:

Alexander-Raths, Andrea Wilhelm, Mara Zemgaliete – stockadobe.com

Seite 3:

godfather744431, liubov, raven – fotolia.de
Saramix – stockadobe.com

Ein Regionalitätsprojekt von



**Bayerischer
Bauernverband**



**Landwirtschaftliche
Qualitätssicherung Bayern GmbH**