



Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig gestalten

Gewinner und Tipps aus dem
Wettbewerb gut.gekocht.gewinnt







Sehr geehrte Damen und Herren,

die bayerische Gemeinschaftsgastronomie ernährt Tag für Tag uns und unsere Liebsten, von Kindern und Jugendlichen über Berufstätige bis hin zu unseren Senioren.

Die Gewinnerinnen und Gewinner des Wettbewerbs „gut.gekocht.gewinnt“ legen besonderen Wert auf regionale und nachhaltig erzeugte Lebensmittel. Damit würdigen die Küchenleiterinnen und Küchenleiter und ihre Teams nicht nur die Arbeit unserer bayerischen Bäuerinnen und Bauern, sondern unterstützen die regionale Wirtschaft. Zudem zeigen sie, dass wir in Bayern über Regionalität und Nachhaltigkeit vom Acker bis auf den Teller nicht nur reden, sondern diese Themen ernst nehmen und in die Tat umsetzen.

Mit dem Wettbewerb „gut.gekocht.gewinnt“ zeichnen wir das Engagement von herausragenden Einrichtungen in ganz Bayern aus. Die Gewinner sind Vorbilder und Ideengeber für die gesamte Gemeinschaftsverpflegung in Bayern und darüber hinaus. Lassen Sie sich von den prämierten Einrichtungen in dieser Broschüre inspirieren - es lohnt sich!

A handwritten signature in blue ink, which reads "M. Kaniber". The signature is fluid and cursive.

Michaela Kaniber
Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft,
Forsten und Tourismus



Sehr geehrte Damen und Herren,

es ist vollbracht. Die sieben Gewinner des Wettbewerbs „gut.gekocht.gewinnt“ stehen fest, und es sind vorbildliche Betriebe, die viel von dem, wofür wir stehen, in die Praxis umsetzen: Eine Ernährung aus nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Lebensmitteln, genussvoll umgesetzt.

Ein großer Dank an die 60 Betriebe, die sich beworben haben und auch diese Ziele mit großem Engagement verfolgen. Auch wenn nicht alle gewinnen konnten, so haben wir viele großartige Vorbilder entdeckt. Wir begleiten und unterstützen sie weiter und haben die wichtigsten Aspekte aus dem Wettbewerb zum Nachschlagen in dieser Broschüre zusammengefasst.

Viel Freude damit!

Christine Röger
Leiterin des Kompetenzzentrums für Ernährung

Inhalt

Wettbewerb für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Bayern	6
GEWINNER	8
Allianz	11
Haus für Kinder – Josefsverein Gaukönigshofen	12
InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG	13
Jules Verne Campus, Katerine GmbH	14
Städtische Kita Zugspitzstraße	15
Swiss Life AG – Casino Garching	16
Vector Informatik GmbH, Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG/ CANTine – Made by Traube Tonbach	17
TIPPS AUS DER PRAXIS	18
Biologisch, regional, saisonal – Lebensmittel nachhaltig auswählen	20
Lebensmittel retten – Kosten sparen!	22
Projekte und Exkursionen machen Nachhaltigkeit erlebbar	24
Das Gesamtkonzept – gemeinsam mehr erreichen	26
Mit effektiver Kommunikation zu mehr Rückhalt	28
Fachjury	30
Gemeinschaftsverpflegung in Bayern	32
Coaching-Angebote des StMELF	34

Wettbewerb für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Bayern

Gesund, schmackhaft und vor allem nachhaltig: So sieht Ernährung mit Zukunft aus. Gerade in Verpflegungseinrichtungen gibt es viele Wege und Chancen, diesen Anspruch für alle möglich zu machen. Doch wie lässt sich das in der Praxis konkret umsetzen?

Das zeigen die Gewinner des Wettbewerbs „**gut.gekocht.gewinnt**“. Dieser wurde vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) durchgeführt.

Gemeinsam mit einer hochkarätigen Jury hat das KErn insgesamt sieben Gewinner-Einrichtungen ausgewählt. Sie bringen regionale und biologisch erzeugte Lebensmittel auf den Tisch, retten Lebensmittel vor der Tonne oder motivieren ihre Essensgäste mit cleveren Aktionen zu einem bewussteren Ernährungsverhalten. So gehen sie als Vorreiter mit gutem Beispiel voran – und inspirieren mit den praktischen Tipps auch andere Einrichtungen zu mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung.

Mehr zum Wettbewerb finden Sie unter:

www.kern.bayern.de/gutgekochtgewinnt





Die Gewinner des Wettbewerbs



Allianz



Jules Verne Campus – Katerine GmbH



Städtische Kita Zugspitzstraße

Haus für Kinder – Josefsverein Gaukönigshofen



InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG



Swiss Life AG – Casino Garching



Vector Informatik GmbH Finkbeiner
Kantinen GmbH & Co. KG/
CANTine – Made by Traube Tonbach





Standorte der Gewinner

Allianz



Königinstraße 28,
80802 München

Die Gastronomie des Allianz SE Headquarters München Schwabing arbeitet nach dem Prinzip des eigenen Nachhaltigkeitskonzepts „Der grüne Faden in der blauen Welt“:

Von der aktiven Netzwerkarbeit mit lokalen Lebensmittelproduzenten über eine vorausschauende Speisenplanung bis hin zur Spende von Resten an soziale Einrichtungen erstreckt sich das Engagement für Nachhaltigkeit über alle Bereiche der täglichen Verpflegung. Was dennoch an Nassmüll übrig bleibt, kommt in eine lokale Biogas-Anlage – und fließt als grüne Energie zurück in den Kreislauf.



Kategorie: **Betrieb**

1.500 Essen pro Tag

Eigenbewirtschaftung

Cook & Serve

„Unser nachhaltiges Gesamtkonzept geht über die Grenzen der Küche hinaus und berücksichtigt Umweltschutz und soziale Verantwortung.“

Egmont Merté, Head of Hospitality & Gastronomy Location



Haus für Kinder

Josefsverein Gaukönigshofen

Gewinner

Am Königshof 16, 97253 Gaukönigshofen

Das Haus für Kinder des Josefsvereins Gaukönigshofen rettet mit einem nachhaltigen Gesamtkonzept jeden Tag Lebensmittel: Vom Küchenteam bis zur Vorstandschaft macht sich das gesamte Team stark für die Nachhaltigkeit, zum Beispiel als „Abfallbeauftragte“.

Um Portionsgrößen laufend zu optimieren, dient die täglich gemessene Abfallmenge als Richtschnur. Obst- und Gemüsereste kommen dabei nicht einfach in die Tonne, sondern werden gemeinsam mit den Kindern auf dem Kompost im eigenen Kita-Garten zu wertvollem Humus.



Kategorie: **Kita**

90 Essen pro Tag

Eigenbewirtschaftung

Cook & Serve

„Nachhaltige Ernährung lehrt den Kindern einen bewussten Konsum und gleichzeitig eine Wertschätzung von Lebensmitteln.“

Elke Wolz-Nagl, Einrichtungsleitung



InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG

Gewinner

Industrieparkstraße 1, 84508 Burgkirchen a. d. Alz

Die InfraServ setzt bei der Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung auf modernste Technologie:

Mithilfe eines KI-gestützten Programms werden Speisepläne zielgenau vorausgeplant, Lebensmittelreste gemessen und berechnet. Reste erhalten im beliebten Aktionsmenü „Gutes von gestern“ eine zweite Chance auf Genuss. So inspiriert die im Bereich Verpflegung mehrfach zertifizierte Küche die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch zu Hause dazu, vermeintliche Abfälle kreativ zu verarbeiten.



Kategorie: **Betrieb**

800 Essen pro Tag

Eigenbewirtschaftung

Cook & Serve, Cook & Chill,
Cook & Freeze und Cook & Hold

*„Vorausschauende Speiseplanung ist
das Fundament für die Reduzierung
von Lebensmittelabfällen.“*

Christian Wieser, Leitung
Gastronomie & Services



Jules Verne Campus

Katerine GmbH

Gewinner

Bayerwaldstraße 8, 81737, München

Der Jules Verne Campus in München verpflegt junge Menschen vom Kindergarten bis zur Oberstufe. Mit ihrem innovativen Ansatz veranschaulicht die Einrichtung den Zusammenhang zwischen individuellen Portionsgrößen und Lebensmittelabfällen: So wird das Essen für die jüngeren in Schalen direkt am Tisch präsentiert und durch das pädagogische Personal ganz gezielt nach Bedarf ausgegeben. Denn Nachfüllen ist besser als Wegwerfen! Sollten dennoch Tellerreste anfallen, werden diese regelmäßig gemeinsam gewogen – und dadurch das Thema Lebensmittelabfälle noch einmal ins Bewusstsein gerufen.



Kategorie: **Kita & Schule**

510 Essen pro Tag

Fremdbewirtschaftung

Cook & Serve

„Die knapp bestückten Schalen fördern einen bewussten Konsum und reduzieren Lebensmittelabfälle.“

Anja Jüllich, Küchenleitung



Städtische Kita Zugspitzstraße



Zugspitzstraße 84, 86163 Augsburg

Die städtische Kita Zugspitzstraße vermittelt Kindern von klein auf ein Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel – und legt schon im Einkauf großen Wert auf nachhaltige Anbaubedingungen. Die Zutaten werden in der offenen Küche zu leckeren Gerichten. Dank der ausgeprägten Feedback-Kultur können Kinder, Eltern und Personal zudem ihre Ideen in den Speiseplan einbringen. In Gruppen-Projekten erwerben die Kinder wertvolles Ernährungswissen und erfahren zum Beispiel, wie man Joghurt herstellt, saure Gurken einlegt oder Nudeln selbst macht.



Kategorie: **Kita**

74 Essen pro Tag

Eigenbewirtschaftung

Cook & Serve

„Lebensmittel aus nachhaltigem Anbau fördern die gesunde Entwicklung, Umweltbewusstsein und die Akzeptanz bei den Kindern und deren Eltern.“
Melanie Korutschka, Einrichtungsleitung



Swiss Life AG

Casino Garching



Zeppelinstraße 1, 85748 Garching

In der Betriebsgastronomie von Swiss Life am Standort Garching liegt der Schwerpunkt auf regionalen Lebensmitteln:

Das weitläufige Netzwerk an Lieferanten und Zutaten aus der Region ist auf einer großen Infotafel im Saal für alle sichtbar. Über eine spezielle Skala kommuniziert die Küche zudem eine Bewertung verschiedener Nachhaltigkeitskriterien für jedes Gericht direkt an die Essensgäste – und rückt die Herstellungsbedingungen von Lebensmitteln so auch bei der Auswahl des Mittagessens in den Fokus.



Kategorie: **Betrieb**

300 Essen pro Tag

Eigenbewirtschaftung

Cook & Serve

„Regionale Lebensmittel erhöhen die Akzeptanz bei den Essensgästen, fördern die Nachhaltigkeit und unterstützen lokale Erzeuger.“

Klaus Hassenpflug, Teamleitung



Vector Informatik GmbH

Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG/
CANtine – Made by Traube Tonbach

Gewinner

Franz-Mayer-Straße 8, 93053 Regensburg

Die CANtine – Made by Traube Tonbach, verpflegt als Speisenanbieter die Vector Informatik GmbH in Regensburg. Das vielfältige Speisenangebot versorgt die Mitarbeitenden nicht nur bei der Arbeit mit Lieblingsgerichten aus der speziellen Rezeptsammlung der Firmen-Community – dank wiederverwendbarer To-go-Behälter werden die Reste auch nach Feierabend zum Genuss für die ganze Familie. Das ist nicht nur praktisch, sondern spart auch jede Menge Kosten!



Kategorie: **Betrieb**

400 Essen pro Tag

Fremdbewirtschaftung

Cook & Serve, Cook & Chill

„Die Kommunikation nachhaltiger Strategien an Mitarbeitende und Gäste stärkt Vertrauen und Wirkung.“

Marcus Schmuck, Betriebsleitung





KÜCHE

Wie kann ich die Angebots...

Hauptverpflegung_Masterplan NEU Letzte Woche 36 Artikel 7 Angebotgruppe 1

	Mo, 04.03.	Di, 05.03.	Mi, 06.03.	Do, 07.03.	Fr, 08.03.
Bunte Salatschüssel...	Planmenge 100 Prognose 45±2 Prognoselimit <input type="checkbox"/> Prognosestich... sehr sicher Verkaufsmenge 84	Asiatischer Blaukra... Planmenge 100 Prognose 85±5 Prognoselimit <input type="checkbox"/> Prognosestich... sehr sicher Verkaufsmenge 94	Bunte Salatschüssel... Planmenge 100 Prognose 80±8 Prognoselimit <input type="checkbox"/> Prognosestich... sehr sicher Verkaufsmenge 94	Marokkanischer Th... Planmenge 100 Prognose 120±10 Prognoselimit <input type="checkbox"/> Prognosestich... unsicher Verkaufsmenge 114	Bunte Salatschüssel... Planmenge 100 Prognose 100 Prognoselimit <input type="checkbox"/> Prognosestich... sehr sicher Verkaufsmenge 96
Erdnuss-Ramen	Planmenge 160 Prognose 100±50 Prognoselimit <input type="checkbox"/> Prognosestich... unsicher Verkaufsmenge 91	Quinoa Planmenge 150 Prognose 160±20 Prognoselimit <input type="checkbox"/> Prognosestich... sicher Verkaufsmenge 70	Quinoa Planmenge 150 Prognose 60±15 Prognoselimit <input type="checkbox"/> Prognosestich... unsicher Verkaufsmenge 96	Schlemmerfett a... Planmenge 150 Prognose 100 Prognoselimit <input type="checkbox"/> Prognosestich... sehr sicher Verkaufsmenge 114	Schlemmerfett a... Planmenge 150 Prognose 100 Prognoselimit <input type="checkbox"/> Prognosestich... sehr sicher Verkaufsmenge 114

Tipps aus der Praxis





Praxistipp 1

Biologisch, regional, saisonal – Lebensmittel nachhaltig auswählen

Nachhaltige Verpflegung beginnt bereits beim Einkauf: Mit Produkten von regionalen Erzeugungsbetrieben aus Bayern unterstützen Sie nicht nur die heimische Landwirtschaft, sondern sparen dank kurzer Lieferwege auch wertvolle Ressourcen. Lebensmittel in Bio-Qualität bieten mit ökologischen Anbaumethoden und hohen Standards in der Tierhaltung ein zusätzliches Plus an Nachhaltigkeit – und mit einer saisonalen Speisenplanung kommt die knackige und nährstoffreiche Ware aus der Region immer frisch auf den Tisch.

Diese Tipps helfen Ihnen dabei, die passenden Produkte in Ihr Verpflegungskonzept zu bringen:

- Starten Sie mit Bedacht und steigern Sie sich Schritt für Schritt: Zu Beginn ist es meist ratsam, zunächst nur einzelne Produktgruppen durch regionale und/oder ökologische Lebensmittel umzustellen, um ein System zu etablieren.
- Vergleichen lohnt sich! Führen Sie einen Produktkatalog für Ihre Einrichtung und holen Sie regelmäßig Alternativangebote ein.



- Viele Lieferanten bieten ein umfangreiches Sortiment: Fragen Sie deshalb bei Ihren aktuellen Vertragspartnern nach Alternativen aus der Region und/oder in Bio-Qualität. Spezielle Bio-Großhändler aus Bayern verfügen meist über ein etabliertes regionales Netzwerk und machen einen gebündelten Einkauf möglich.
- Hochwertige Lebensmittel haben ihren Preis. Mit einer cleveren und flexiblen Speisenplanung lassen sich diese Mehrkosten aber oft ausgleichen, zum Beispiel mit einem reduzierten Fleischanteil im Speiseplan. Während der Saison erhalten Sie zudem oft günstige Konditionen für Obst und Gemüse aus der Region.
- Werden Sie aktiv und knüpfen Sie Kontakte zu Erzeugerbetrieben in Ihrer Region. Sprechen Sie beispielsweise landwirtschaftliche Betriebe im direkten Umfeld an oder nutzen Sie Online-Plattformen wie „RegioVerpflegung“, um neue Geschäftsbeziehungen aufzubauen.
- Denken Sie beim Netzwerken auch an gleichgesinnte Einrichtungen in Ihrer Region und schließen Sie sich zusammen, um beispielsweise die Logistik gemeinsam anzupacken. Dank des höheren Gesamtabsatzes lassen sich so auch bessere Konditionen im Einkauf aushandeln.
- Mit Zertifizierungen und Qualitätsnachweisen wie „Geprüfte Qualität – Bayern“ oder dem „Biosiegel des Freistaates Bayern“ spiegeln Sie Ihr Engagement auch nach außen und sorgen bei Essensgästen und möglichen Partnern für mehr Aufmerksamkeit.



Praxistipp 2

Lebensmittel retten – Kosten sparen!

Der Wareneinsatz stellt gerade in der Gemeinschaftsverpflegung einen hohen Kostenfaktor dar. Wer Lebensmittel effizient einsetzt und Abfälle vermeidet, tut also nicht nur etwas fürs Klima, sondern spart auch jede Menge unnötiger Ausgaben! Mit der richtigen Planung und ein wenig Kreativität lassen sich Lebensmittelabfälle in vielen Fällen deutlich verringern.

Hier finden Sie die besten Tipps:

- Zielgenaue Planung und Kalkulation zum Einkauf und Einsatz der Speisen, zum Beispiel mit speziellen Prognosetools, vermeiden Abfälle bereits vor dem Kochen. Und auch Lagerhaltung und Dokumentation sollten auf dem neuesten Stand sein.
- Die ideale Portionsgröße ist so individuell wie Ihre Gäste. Bleiben Sie deshalb bei der Ausgabe flexibel und bieten Sie mehrere Varianten oder einen Nachschlag an. So landet das Essen im Bauch und nicht im Müll.



- In der Küche sind Reste vom Vortag übrig? Kochen Sie daraus neue und leckere Gerichte! Als regelmäßiges Angebot in Ihrer Speisenplanung kommt „Gutes von gestern“ auch bei den Essensgästen gut an – und macht Ihr Engagement für alle sichtbar.
- Nicht ausgegebene Speisen finden oft dankbare Abnehmer: Mit wiederverwendbaren To-go-Boxen sparen sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum Beispiel das Kochen zu Hause. Auch gemeinnützige Einrichtungen und Institutionen freuen sich über Lebensmittelspenden. Hilfestellung zu den hygienischen Vorgaben erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Kreisverwaltungsbehörde.
- Auf den Tellern Ihrer Gäste bleiben viele Reste liegen? Machen Sie auch auf diese Abfälle aufmerksam – zum Beispiel durch sichtbares Wiegen der Speisereste oder spezielle Apps zum Abfallmonitoring. Mit angeschlossenen Umfragen und persönlichen Gesprächen lässt sich außerdem ermitteln, wo die Ursache liegt.
- Probieren geht über studieren: Mit kleinen Kostproben testen Sie neue oder ausgefallene Gerichte ganz einfach auf ihre Eignung für den Speiseplan. Besonders Kinder können mit Probierhäppchen zudem besser einschätzen, ob sie ein Gericht wirklich essen möchten – oder doch lieber eine Alternative wählen.





Praxistipp 3

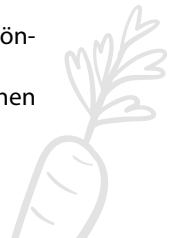
Projekte und Exkursionen machen Nachhaltigkeit erlebbar



Der Weg zu einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Verpflegung ist kein Sprint, sondern ein Marathon. Damit alle Beteiligten am Ball bleiben, sollte deshalb auch der Spaß nicht zu kurz kommen. Mit gemeinsamen Projekten oder Exkursionen zum Thema machen Sie Ihre Mission sowohl für Ihr Einrichtungs-Team als auch für Essensgäste zum Live-Event und bleiben so motiviert für die nächste Etappe.

Hier sind Ideen für spannende Aktionen:

- Erlebnisse sagen mehr als tausend Worte: Ein persönlicher Besuch gibt den Betrieben hinter den Lebensmitteln ein Gesicht. Egal ob auf dem Bio-Hof oder im Ernährungshandwerk – nutzen Sie Ihr Netzwerk, um Ihr gemeinsames Ziel anschaulich zu machen. In der Kita oder Schule vermitteln Sie bei diesen Ausflügen zugleich wichtige Lerninhalte am praktischen Beispiel.
- Auch Informationsveranstaltungen sind eine gute Möglichkeit, persönliche Kontakte herzustellen. Besonders Betriebe mit Direktvermarktungskonzept stellen ihre Produkte in der Regel gerne vor und machen mit Kostproben Lust auf mehr.



- Mit speziellen Schulungen oder im Rahmen einer Zertifizierung schaffen Sie bei Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern das nötige Verständnis für die besonderen Anforderungen der nachhaltigen Lebensmittelproduktion – und motivieren Ihre Angestellten zugleich zur persönlichen und beruflichen Weiterbildung.
- Sie spenden bereits überschüssige Speisen oder Lebensmittel an soziale Projekte? Ein Besuch oder eine Veranstaltung mit der betreffenden Einrichtung macht die Wirkung Ihres Engagements für alle Beteiligten sichtbar.
- Nachhaltige Ernährung fängt bereits beim Einkauf an. Für Kita- und Schulkinder ist ein Besuch auf dem Wochenmarkt eine spannende Erfahrung. Im Gespräch mit dem Verkaufspersonal erfahren sie, woher die Lebensmittel kommen und was sie besonders macht.
- Gemeinsame Koch-Events stärken den Teamgeist und bieten eine tolle Möglichkeit, Schwerpunkte aus Ihrem Nachhaltigkeitskonzept zu veranschaulichen. Kochen Sie zum Beispiel ausschließlich mit saisonalen Produkten oder verarbeiten Sie Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern zu einem Genuss für alle Sinne.
- Ein Garten ist ein Projekt, das nicht nur Kinder begeistert. Ob mit Kräuter- und Hochbeeten, einem eigenen Komposthaufen oder sogar einem kleinen Hühnerhaus – das gemeinsame Pflegen und Ernten schafft einen Bezug zu Lebensmitteln, sorgt für emotionalen Ausgleich und stärkt dabei das Verantwortungsbewusstsein.





Praxistipp 4

Das Gesamtkonzept – gemeinsam mehr erreichen

Sie wollen echte Veränderung? Verlieren Sie auch das große Ganze nicht aus den Augen! Wenn alle gemeinsam an einem Strang ziehen, sind Erfolge einfacher und oft auch schneller zu erreichen. Ein übergreifendes Nachhaltigkeitskonzept gibt dabei einen klaren Rahmen für die gesamte Einrichtung vor.

Beachten Sie dabei auch die folgenden Punkte:

- Wählen Sie für Ihr Konzept einen eingängigen Namen mit klarem Themenbezug. Auch ein Logo macht Ihre Mission anschaulicher und schweißt alle Beteiligten enger zusammen.
- Denken Sie von vornherein alle Bereiche und Verantwortlichen Ihrer Einrichtung mit und bringen Sie diese gezielt zusammen, zum Beispiel mit regelmäßigen Treffen oder in einem Online-Forum.



- Legen Sie gemeinsam verständliche und erreichbare Ziele oder Kriterien fest – und vertreten Sie diese in Ihrer Einrichtung konsequent. So schaffen Sie für alle Beteiligten eine verlässliche Basis und sorgen auch nach außen für Glaubwürdigkeit.
- Ein klar geregeltes Schnittstellenmanagement mit klar verteilten Zuständigkeiten vereinfacht die Abläufe auch über verschiedene Bereiche hinweg.
- Geben Sie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Raum für eigene Ideen und stärken Sie so den Zusammenhalt. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Kochbuch der beliebtesten Reste-Rezepte?
- Ein offenes Ohr für Kritik schafft Vertrauen und liefert wichtige Impulse aus der Praxis!
- Sie können bereits erste Erfolge verbuchen? Darauf können Sie stolz sein! Kommunizieren Sie daher aktiv nach außen, was Sie in puncto Nachhaltigkeit bereits erreicht haben. Eine gute Gelegenheit zum Austausch mit anderen Einrichtungen bieten beispielsweise die Veranstaltungen Ihrer Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Das motiviert nicht nur Ihr Team, sondern inspiriert auch andere.



Praxistipp 5

Mit effektiver Kommunikation zu mehr Rückhalt

Bescheidenheit ist eine Tugend – doch wer sich täglich für eine bessere Zukunft engagiert, sollte sein Licht nicht unter den Scheffel stellen. Mit der zielgerichteten Kommunikation Ihrer Maßnahmen stärken Sie das Bewusstsein für Gesundheits- und Umweltfragen, inspirieren andere Einrichtungen und werden für Gleichgesinnte zum sichtbaren Partner.

Unsere Tipps helfen Ihnen dabei, den richtigen Ton zu treffen:

- Im Zentrum Ihrer Kommunikation sollten die Vorteile Ihres nachhaltigen Verpflegungskonzepts stehen. Die Website Ihrer Einrichtung bietet zum Beispiel unbegrenzten Raum, um auch größere Zusammenhänge transparent darzustellen. Achten Sie dabei auch auf eine klare Struktur und gute Auffindbarkeit.
- Vernetzen Sie sich online mit Lieferanten, Projektpartnern oder Gleichgesinnten, zum Beispiel über gegenseitige Verlinkungen oder gemeinsame Inhalte auf Social Media. So profitiert Ihr gesamtes Netzwerk von den Kontakten jedes Einzelnen.

- Präsentieren Sie nach außen nicht nur Erfolge, sondern reflektieren Sie auch Hindernisse und Rückschläge mit objektivem, selbstkritischem Blick. Eine lösungsorientierte Fehlerkultur wirkt nicht nur authentisch, sondern kann auch einen wesentlichen Beitrag zur Debatte liefern und so Ihr Netzwerk weiter stärken.
- Mit Plakaten oder Flyern im Verpflegungsbereich machen Sie Ihre Nachhaltigkeitsstrategie auch bei den Essensgästen sichtbar. Schilder an der Essensausgabe und Hinweise im Speiseplan mit Angaben zur Herkunft von Lebensmitteln, Lieferwegen oder anderen Nachhaltigkeitsfaktoren erleichtern die Entscheidung für nachhaltige Gerichte und halten Ihr Konzept im Alltag präsent.
- Halten Sie Exkursionen oder Projekte zur nachhaltigen Verpflegung medial fest und spielen Sie einen Bericht auf verschiedenen Plattformen. Ein Blog, Newsletter oder Magazin hält Interessierte auf dem Laufenden und kann zusätzliche Mitstreiter von Ihrem Konzept überzeugen.
- Zertifizierungen beweisen Ihren Einsatz auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit: Entsprechende Siegel und Auszeichnungen lassen sich auf allen Kommunikationskanälen einsetzen. Sie punkten mit einem hohen Wiedererkennungswert und stehen für verlässliche Standards.
- Sie nutzen in der Küche viele regionale Zutaten, vielleicht sogar mit dem Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ oder dem „Bayerischen Bio-Siegel“? Machen Sie Ihr Lieblingsgericht zum „Heimatteller“ und nutzen Sie die praktischen Kommunikationsmaterialien des StMELF für Ihre Öffentlichkeitsarbeit.





Die Fachjury

Um unter allen Einsendungen die besten zu küren, bringt die Fachjury des Wettbewerbs „gut.gekocht.gewinnt“ das gesamte Know-how der Branche zusammen:



Michael Böhm,
Projektleiter bei Ecozept GbR,
Freising



Prof. Dr. Johannes Erdmann,
Professor für Ernährungsmedizin
an der Hochschule
Weihenstephan-Triesdorf



Theresa Geisel,
Vorsitzende der Initiative
Food & Health e. V.



Dr. Claudia Heidbrink,

Leitung des Sachgebiets
Gemeinschaftsverpflegung am Amt
für Ernährung, Landwirtschaft und
Forsten (AELF) Fürth-Uffenheim



Maria Lena Hohenester,

Geschäftsführerin der
Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in
Bayern e. V.



Monika Poschenrieder,

Vorsitzende des Fachbereichs
Gastronomie im Bayerischen Hotel-
und Gaststättenverband DEHOGA
Bayern e. V. (BHG)



Simone Scharfenberg,

diakonia inhouse, stellvertretend für
den Bayerischen Landesausschuss
für Hauswirtschaft (BayLaH)



Susanne Schmöhl,

Objektleiterin bei
Catering Management



Christine Singer,

Landesbäuerin des
Bayerischen Bauernverbands

Gemeinschaftsverpflegung in Bayern

Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner für die Gemeinschaftsverpflegung vor Ort finden Sie an acht Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) in Abensberg-Landshut, Augsburg, Bayreuth-Münchberg, Ebersberg-Erding, Fürstenfeldbruck, Fürth-Uffenheim, Kitzingen-Würzburg und Regensburg-Schwandorf.


Die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung unterstützen und beraten Sie gern bei allen Fragen rund um eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in Bayern.

Weitere Informationen unter: www.ernaehrung.bayern.de

Aktuelle Themen und Termine für Veranstaltungen sowie die Möglichkeit zur Online-Anmeldung finden Sie im Buchungsportal unter: www.weiterbildung.bayern.de



 Standorte der Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

 Standorte des Kompetenzzentrums für Ernährung (Kern)

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Das KErn, mit Sitz in Kulmbach und Freising, ist Institut der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und in vier Bereiche untergliedert:

- Ernährungswissen & Innovation
- Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung
- Ernährungswirtschaft & Genuss
- Cluster Ernährung

Das KErn bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern und bereitet gesellschaftlich relevante Ernährungsthemen für verschiedene Zielgruppen auf. Es fördert einen wissensbasierten und interdisziplinären Austausch zwischen Forschung, Ernährungswirtschaft, Produktion und Ernährungsbildung.

Weitere Infos unter: www.kern.bayern.de



Coaching-Angebote

Sie möchten die Verpflegung in Ihrer Einrichtung nachhaltiger gestalten und wünschen sich professionelle Unterstützung?

Mit den **kostenlosen Coaching-Angeboten** des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) erhalten Sie **passgenaue Beratung für die Verpflegung in Ihrer Einrichtung**. Egal ob Kita, Schule, Senioreneinrichtung, Behörde oder Betrieb: Entdecken Sie mit unseren geschulten Ernährungsfachkräften Ihr individuelles Verbesserungspotenzial – und definieren Sie gemeinsam im Team maßgeschneiderte Ziele und Lösungen.



Weitere Informationen zu den aktuellen Coaching-Angeboten finden Sie online:

Coaching
Kitaverpflegung:



Coaching
Seniorenverpflegung:



Coaching
Schulverpflegung:



Coaching Behörden- und
Betriebsgastronomie:







Dieser Code bringt Sie
direkt zur Internetseite des Wettbewerbs
www.kern.bayern.de/gutgekochtgewinnt

Herausgeber:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus
Ludwigstraße 2, 80539 München
info@stmelf.bayern.de | www.stmelf.bayern.de

Durchführung des Wettbewerbs und Redaktion:

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Bereich Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach | Am Gereuth 4, 85354 Freising
poststelle@kern.bayern.de | www.kern.bayern.de

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern und gehört zum Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF).

Bildnachweis: Alle Fotos Maria Irl, außer: S. 30 & 31: Michael Böhm, HSWT, Food & Health e. V., Dr. Claudia Heidbrink, Landesvereinigung für ökologischen Landbau (LVÖ), Monika Poschenrieder, Diakonia Dienstleistungsbetriebe GmbH, Forum Zeitschriften und Spezialmedien GmbH, Bayerischer Bauernverband (BBV), S. 21: CANTine – made by Traube Tonbach

Gestaltung: CUBE Kommunikationsagentur



Hinweis: Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.