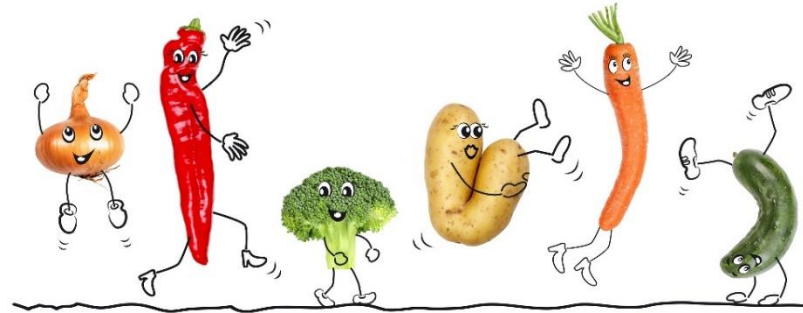


NRW KANN



NRW KANTinen Nachhaltig gestalten

Qualifizierungs- und Schulungsangebot für Kantinen der Landeseinrichtungen zur Unterstützung einer nachhaltigen und gesunden Ernährung

Regionale Netzwerke

05.11.2021

LANUV: Katrin Emde und Nora Börnert
jumpr: Ulrike und Jörg Meyer



Beachten Sie bitte die geltenden
Hygiene- und Abstandsregeln
und
tragen Sie außerhalb des Tagungsraumes eine Maske

Katrin Emde und Nora Börnert

- Projektleitung „NRW KANN“
- Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW
- Essen
- www.lanuv.nrw.de/umwelt/landwirtschaft-und-ernaehrung/nrw-kann
- *„Wir wollen regionale Produkte, weil wir damit Heimat verbinden und einen Bezug zu den Produkten herstellen können.“*

NRW KANN – Über das Projekt

- **Laufzeit:** 01.12.2019 – 31.10.2022
- **Förderung** durch MULNV
- **Ziele:** Sensibilisierung und Motivation von relevanten Akteuren, Themen zukunftsfähig gestalten, Nachhaltigkeitsaspekte aufzeigen, Netzwerkaufbau, Vorschlag zur Neugestaltung der Kantinenrichtlinie NRW
- **Expertenteam:** MULNV, LANUV, Green Guides, a´verdis



Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

Umfang: 45 Fragen

Zeitraum: 23. September 2020 und 15. November 2020

Zielgruppe: Kantinenbetreibende in Landesbehörden in NRW

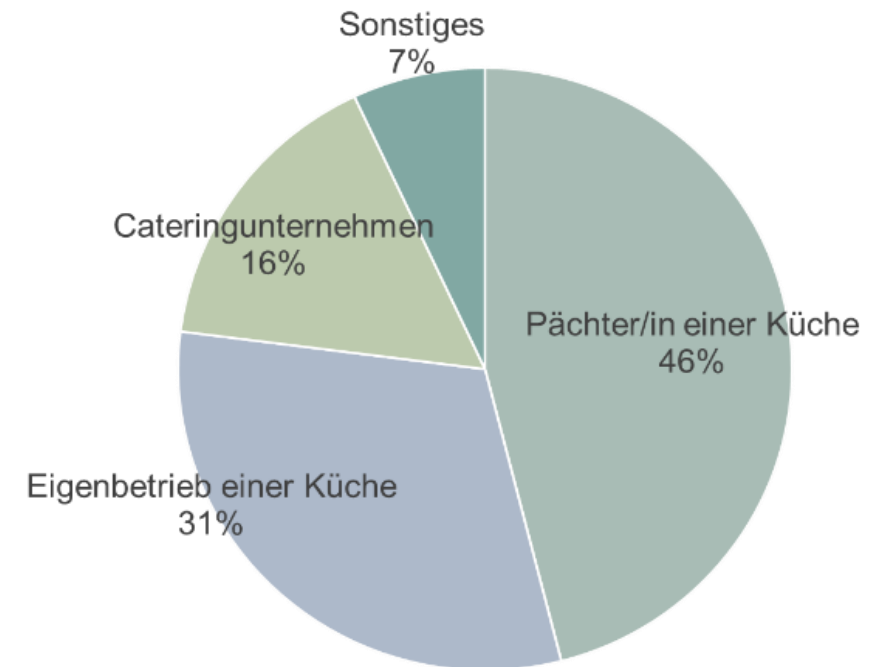
E-Mail Kontaktaufnahme: 579 Behörden, 37 Kantinen

Telefonische Kontaktaufnahme ca. 185 Behörden/Kantinen

Anzahl der Teilnehmenden

167 Teilnehmenden haben den Fragebogen teilweise ausgefüllt
56 Teilnehmende haben mindestens 50 % der Fragen ausgefüllt,
diese Daten wurden ausgewertet

Struktur der Betriebe (n=56)



Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

Was ist für Sie „Regionalität / regionaler Einkauf“?

Nachhaltige Tierhaltung aus der Region; dafür lieber kleineres Stück Fleisch.

Möglichst dicht um den Standort zu agieren und zu beziehen.

Brot, Gebäck vom heimische Bäcker.

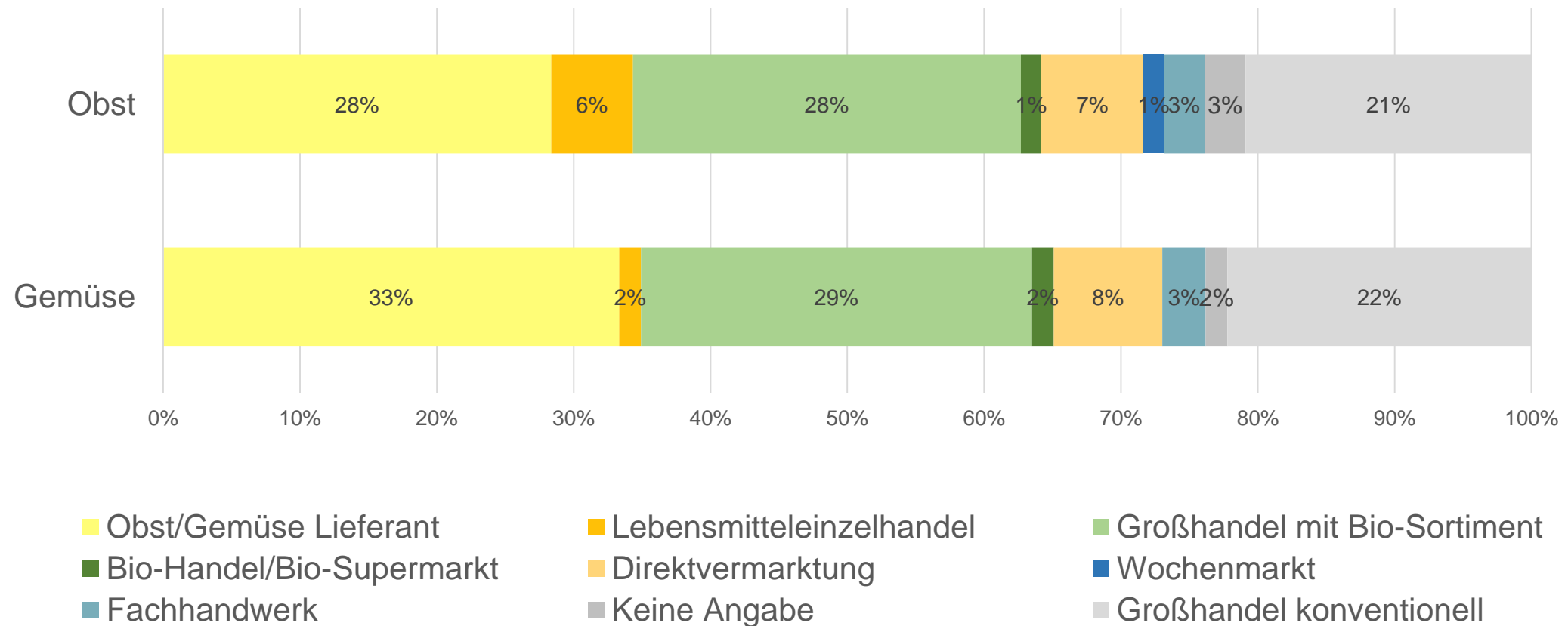
Firmen die Vor Ort sesshaft sind und auch im Umkreis Produzieren.

Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

	Mittelwert	Min. – Max.	
Lieferanten gesamt	6	1 - 20	n = 50
Konventionelle Lieferanten	3,84	0 - 20	n = 38
Regionale Lieferanten	3,80	0 - 11	n = 44
Bio Lieferanten	1,06	0 - 10	n = 31

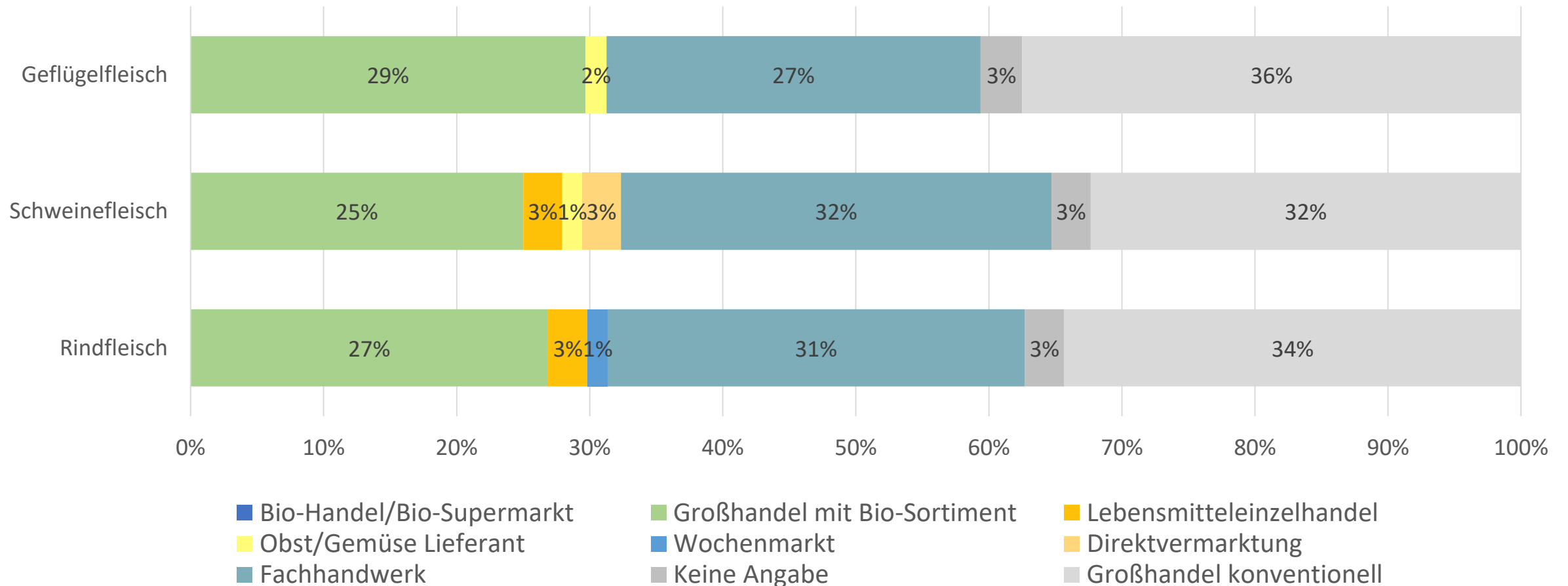
Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein? n=56



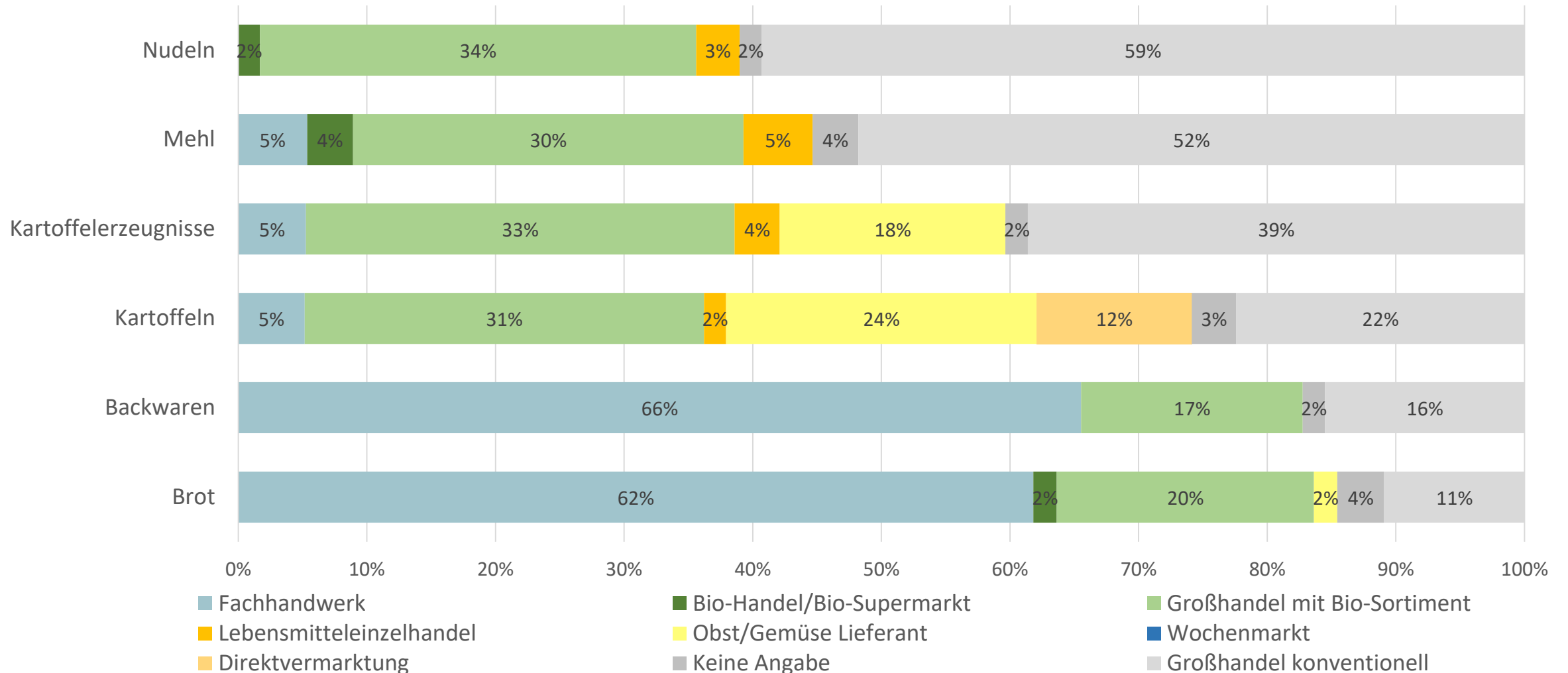
Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein? n=56



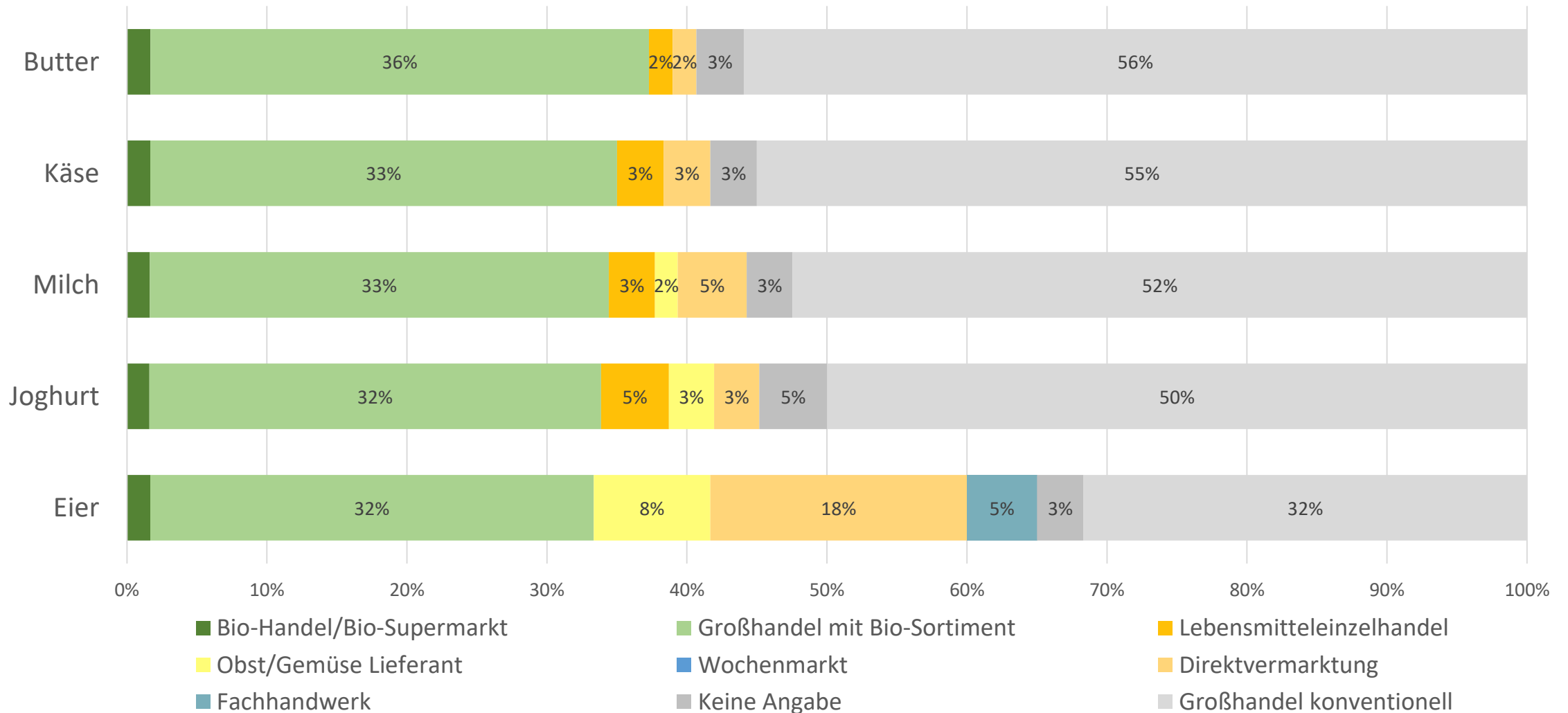
Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein? n=56



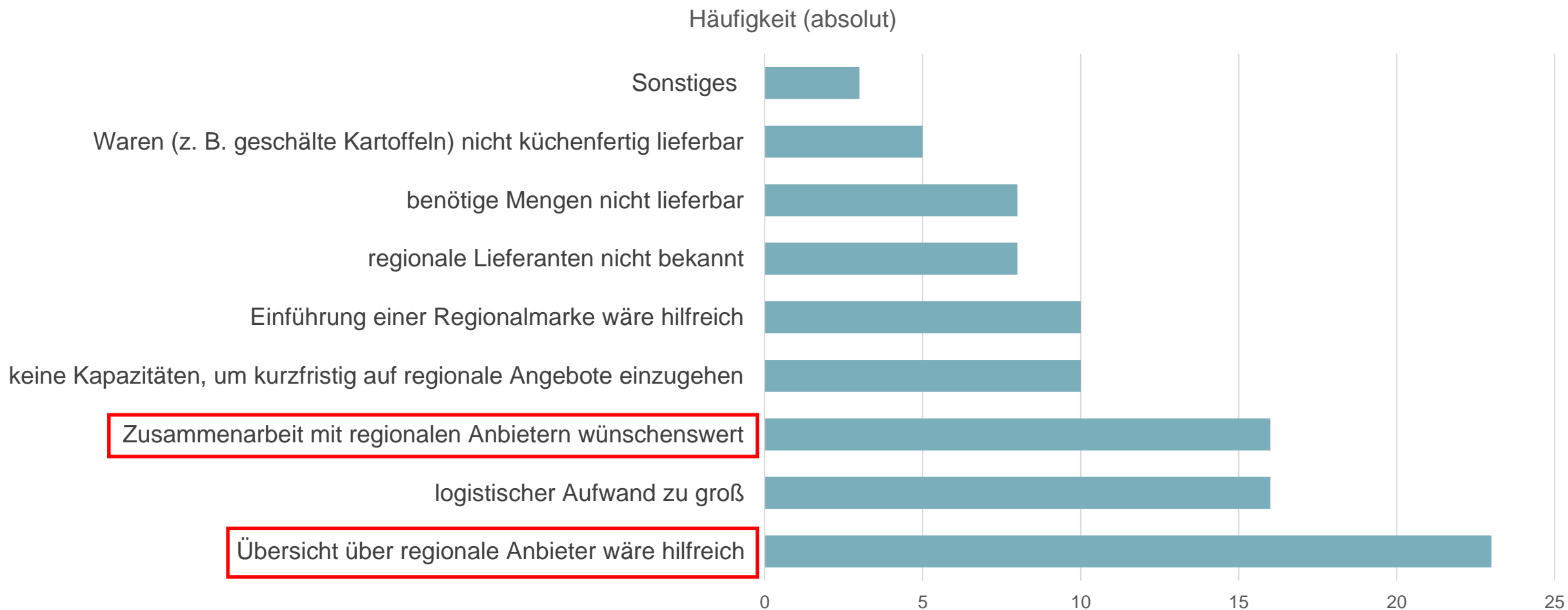
Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein? n=56



Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

Welche Aussagen, in Bezug auf regionale Lebensmittel, treffen auf Sie zu?



Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit

Programm gilt für alle Behörden und Einrichtungen der Bundesverwaltung und gibt konkrete Maßnahmen vor, um in verschiedenen Bereichen mehr Nachhaltigkeit umzusetzen (August 2021).

Für den Bereich Kantinen und Gemeinschaftsverpflegung hat die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, dabei die folgenden Verbesserungen erreicht:

- *Der Anteil von **Bio-Lebensmitteln** soll **bis 2025 auf 20 Prozent** erhöht werden.*
- ***Kaffee, Tee, Kakao, Kakaoprodukte und Bananen** sind spätestens **Ende 2025 ausschließlich aus nachhaltigem Anbau und fairem Handel** zu beziehen (Kaffee ist in den Kantinen des Bundeslandwirtschaftsministeriums bereits zu 100 Prozent aus fairem Handel).*
- ***Fleisch** soll möglichst aus besonders tierschutzgerechter Nutztierhaltung stammen und **Fisch** aus nachhaltiger und bestandserhaltener Fischerei oder nachhaltig betriebener Aquakultur.*
- *Bis **Ende 2022** werden zudem **konkrete Nachhaltigkeitsanforderungen** für Kantinen entwickelt.*

NRW KANN – Regionale Netzwerke

Gute Gründe für Regionalität

- ❖ Klimaschutz durch kurze Wege
- ❖ Wirtschaftliche Stabilität
- ❖ Frische Produkte
- ❖ Arbeitsplätze vor Ort
- ❖ Erhalt der Kulturlandschaft
- ❖ Durch Nachfrage Kulturlandschaften gestalten
- ❖ Weniger Lebensmittelverschwendung
- ❖ Mehr Biodiversität
- ❖ Geschlossene und ausgewogene Nährstoffkreisläufe
- ❖ Unabhängigere Produktion
- ❖ Verfügbarkeit von Lebensmitteln
- ❖ Saisonale Freilandprodukte sind regionale Kostbarkeiten

Christiane Hester

- Sozialer Dienst
- Freckenhorster Werkstätten – Hof Lohmann
- Warendorf
- www.freckenhorster-werkstaetten.de
- hester@kcv-waf.de
- *„Ich will regionale Produkte, weil ich die Frische und Qualität von Lebensmitteln schätze, regionale Betriebe häufig Transparenz schaffen und ich diese Betriebe wirtschaftlich stärken möchte. Außerdem überzeugen mich aus Klimagründen die kurzen Transportwege.“*



Christopher Zeiss

- Professor für Staats- und Europarecht
an der HSPV NRW
- Bielefeld

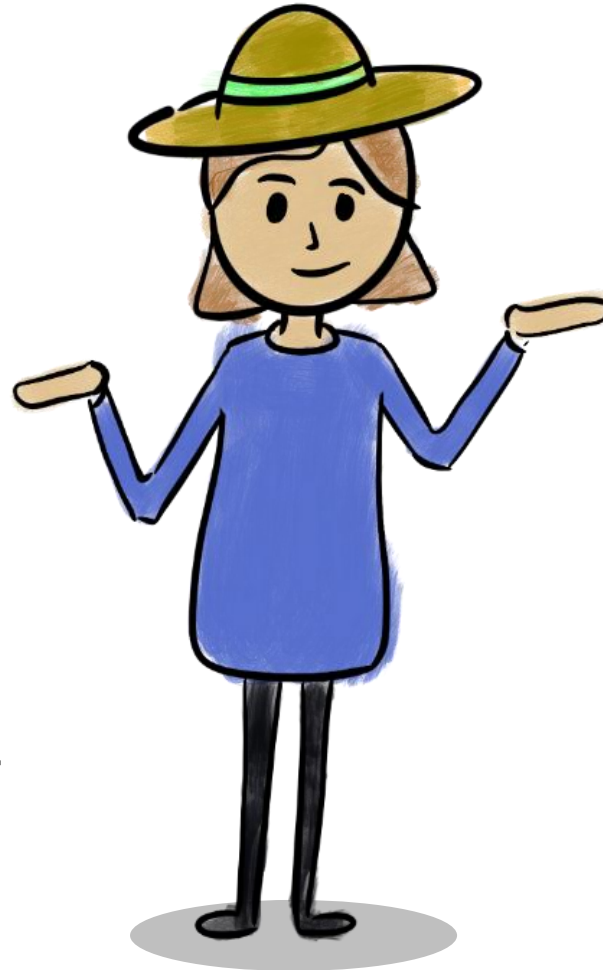
Florian Rösler

- Referent Ernährungskommunikation u. Regionalvermarktung
- Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
- Münster
- www.landwirtschaftskammer.de
- *„Wir wollen das Miteinander regionaler Kantinen und Erzeuger fördern.“*

Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen
landservice.de

Der Start!

- Gewerberecht
- Steuerrecht
- Handwerksrecht
- LFGB
- LMIV
- VerpackungsVO
- Lebensmittelhygiene
- Infektionsschutzgesetz
- ...



Lebensmittelüberwachung



www.gqs-nrw.de

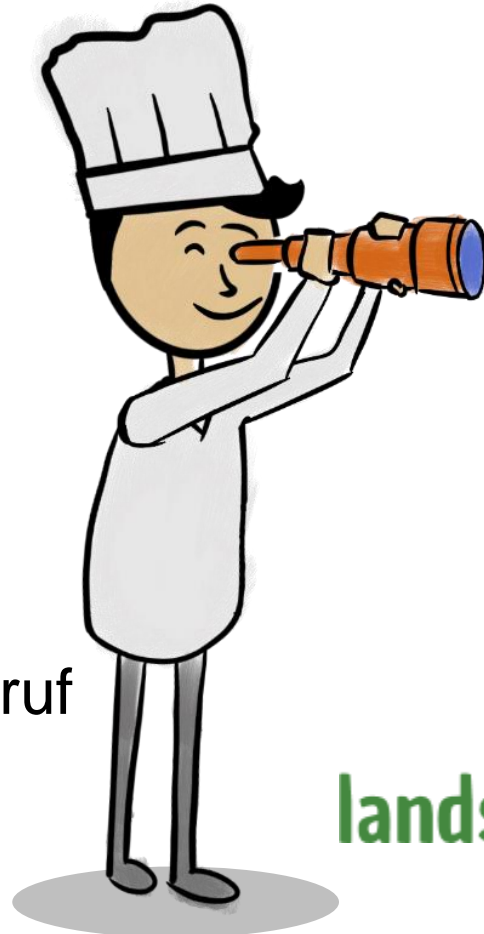
Die Partnerschaft!

- Verträge
- Liefertreue
- Qualitätsverständnis
- Offener Umgang
- Finanzielle Sicherheit
- Dokumente
- Transport
- weitere Partner
- Verpackung
- Kennzeichnung
- ...



Die Suche!

- Landservice.de
- LWK
- Verbände
- Märkte
- Erzeugergemeinschaften
- öffentlicher Ausruf
- ...



landservice.de

DAS LANDSERVICE-NETZWERK

- Erfahrungsaustausch
- Landservice-Marktplatz.de



LANDSERVICE-BERATUNG SCHAFFT MEHR-WERTE

- Einzel- & Gruppenberatungen
- Unternehmerkreise | Seminare
- Landservice@Nachrichten

DER WEG ZU DEN VERBRAUCHERN

„Landservice - Echt. Näher. Dran!“ mit dem Bauernhofportal landservice-nrw.de und den Ratgeberseiten land-wissen.de

Oliver Hein

- Gruppenleiter Landwirtschaft
- Freckenhorster Werkstätten – Hof Lohmann
- Warendorf
- www.freckenhorster-werkstaetten.de
- *„Ich will regionale Produkte, weil es wichtig ist, dass die Verbraucher die Möglichkeit haben, sich die Produktion anschauen zu können.“*



„Hof Lohmann“ ist eine Eigenmarke für Bio-Produkte der Freckenhorster Werkstätten

Die Marke umfasst die Produktgruppen:

- * Landwirtschaftliche Bio-Produkte (Eier, Kartoffeln, Zwiebeln, rote Bete)
- * verarbeitete Bio-Produkte (Konfitüre, Liköre, Eingemachtes und Wurstwaren)
- * geschälte Kartoffeln



Alle Produkte sind in unterschiedlichen Gebinden für den Endkunden und den Großverbraucher erhältlich

Welche Punkte zeichnet die Marke „Hof Lohmann“ aus:

- Handwerklich hergestellt von Menschen mit Behinderung
- Rohware, wenn möglich aus der eigenen Erzeugung
- Zukauf von Rohware so regional wie möglich
- Regionales Verbreitungsgebiet: Münster / Rheine / Warendorf



Welche Vorteile hat der Einsatz unserer Produkte für den Großkunden:

- Etablierte Marke im Raum Münster / Warendorf
- Unterstützung der Arbeit von Menschen mit Behinderung
- Abzug der ausgewiesenen Lohnkosten von der Ausgleichsabgabe
- Unterstützung des Kunden durch Werbe- und Infomaterial
- Direktbelieferung durch eigene Fahrzeuge

Was kann der Hof Lohmann noch:

- Vermahlen von Bio-Rohware
- Verpacken von Bio-Produkten
- Lohnfertigung von Konfitüren und Eingemachtem

➔ Durch die handwerkliche Fertigung geringe Stückzahlen in Kleinserien möglich

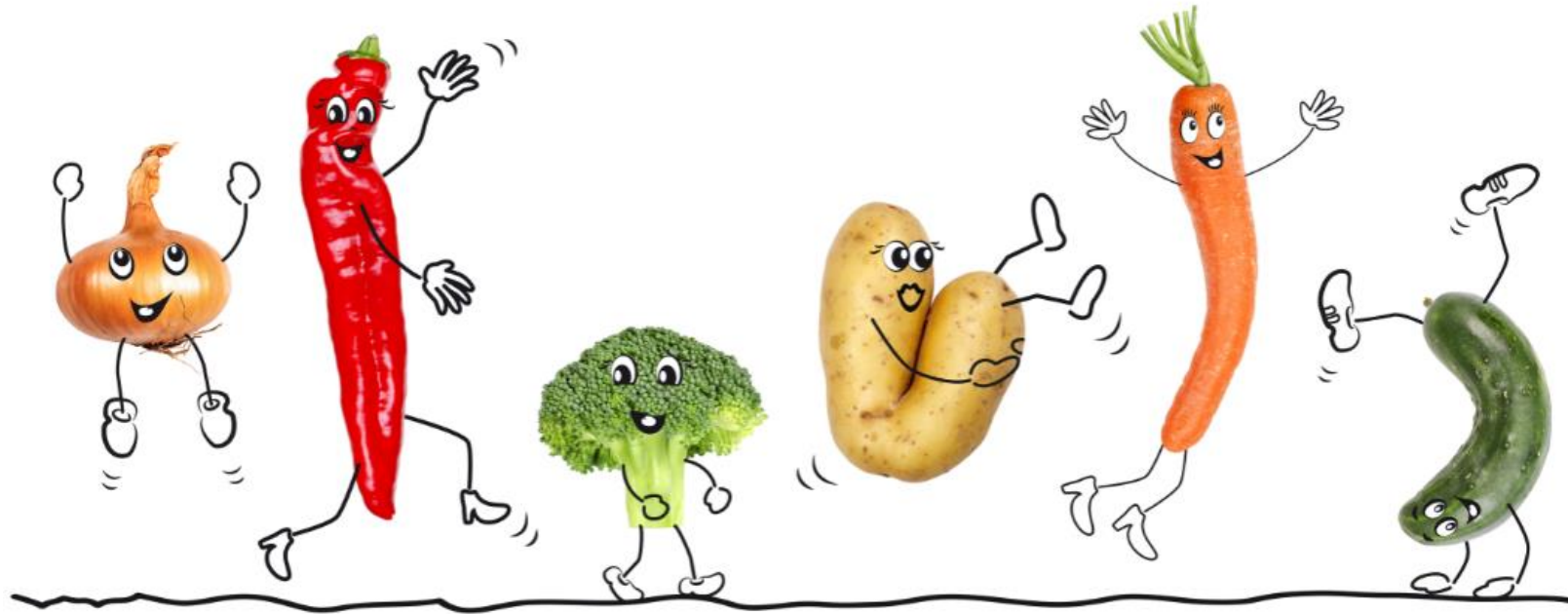


Andreas Sperber

- Stellv. Geschäftsführer
- Biofleisch NRW e. G.
- Bergkamen
- www.biofleisch-nrw.de
- „*Regional ist stark.*“



MITTAGESSEN – 45 Minuten



Tanja und Leonhard Große Kintrup

- Erzeugerin und Erzeuger
- Milchhof Große Kintrup
- Münster
- www.milch-vom-hof.de
- „Wir bringen das Land in die Stadt.“



Tanja und Leonhard Große Kintrup

- Ansprechbar
- Flexibel
- Aufgeschlossen
- Innovativ

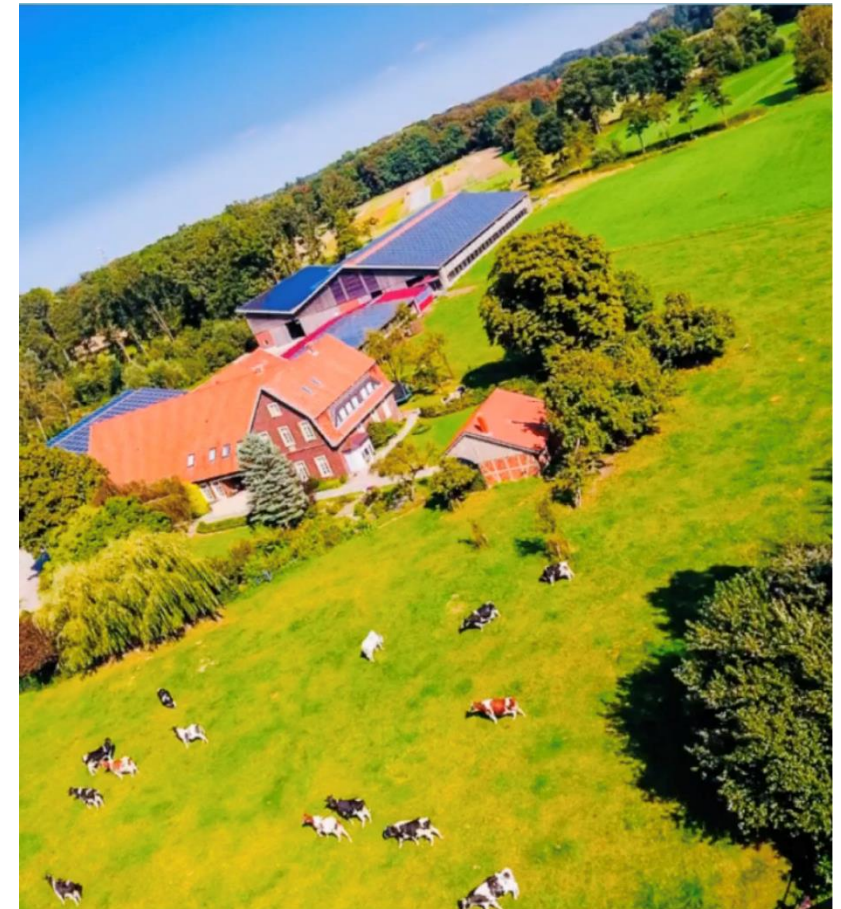
Mit Liebe zum Tier & zum Produkt!



Ein Bauernhof ganz nah an der Stadt

- Ausflugsziel
- Kurze Wege
- Gruppenführungen

“Wie kommt die Milch in den Karton?“



Lieferservice seit über 20 Jahren...

- Privathaushalte
- Supermärkte
- Gastro und Kantinen
- Kindergärten und Schulen



Mit der Milch fing alles an...

- Vollmilch
- Fettreduzierte und laktosefreie
- Joghurt, Quark
- Milchmodiggetränke
- Typisch Münsterländisches
- Pudding und Eis...

Mittlerweile sind es über 50 Milchprodukte



Öffnungszeiten 24/7...

Besucht uns,
wir sind immer für euch da!

Familie Große Kintrup



Vielen Dank fürs Zuhören

Es grüßen vom Hof

Frida
Berta
Lisa



Georg Schwienhorst



- Erzeuger
- Hof Schwienhorst
- Warendorf
- www.natuerlich-hof-schwienhorst.de
- *„Natürlich, regional, bio und fair stärkt unsere Region.“*

Natürlich 
HOF SCHWIENHORST

Nassrin Sabetian

- Küchenleiterin
- Mensaverrein Rheine
- Rheine
- www.mensaverrein-rheine.de
- *„Wir suchen immer regionale Erzeuger für die Versorgung unserer Gäste.“*



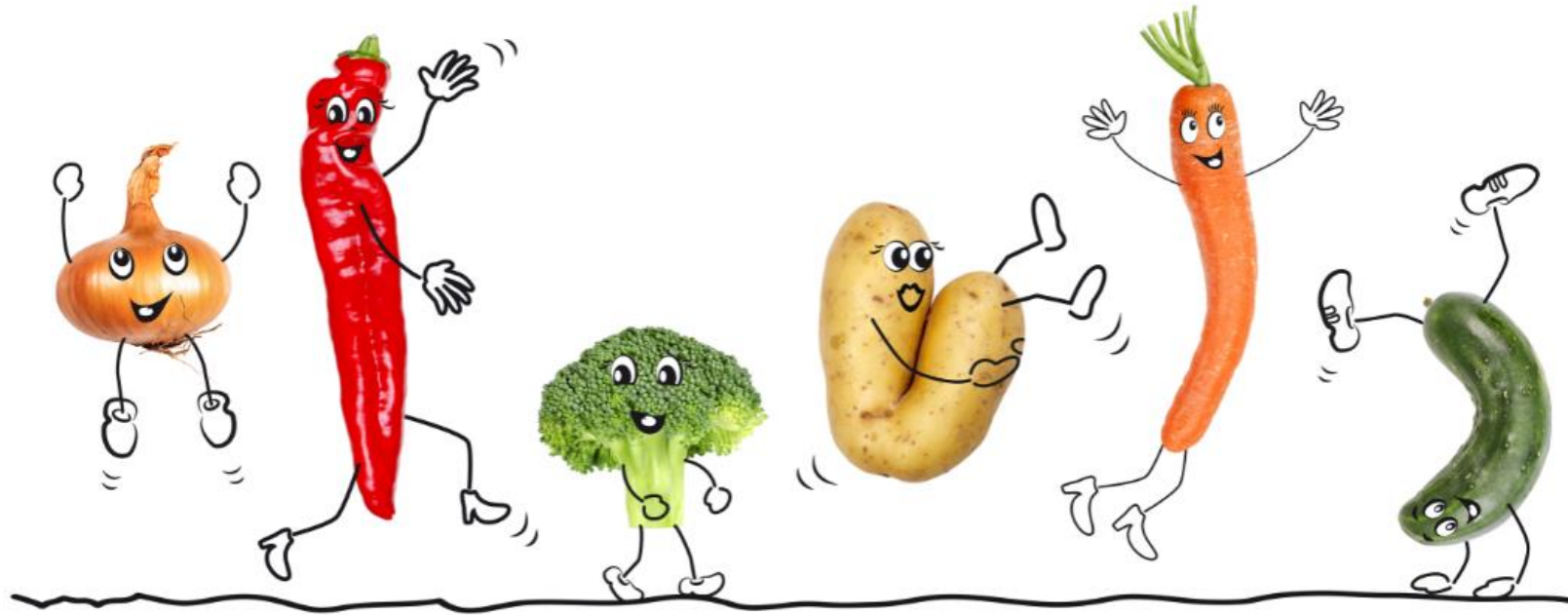
Ludger Walbelder

- Küchenleiter
- Ärztekammer Westfalen-Lippe
- Münster
- www.aekwl.de
- *„Wir wollen gesund, frisch und regional für Mitarbeitende und Gäste kochen.“*

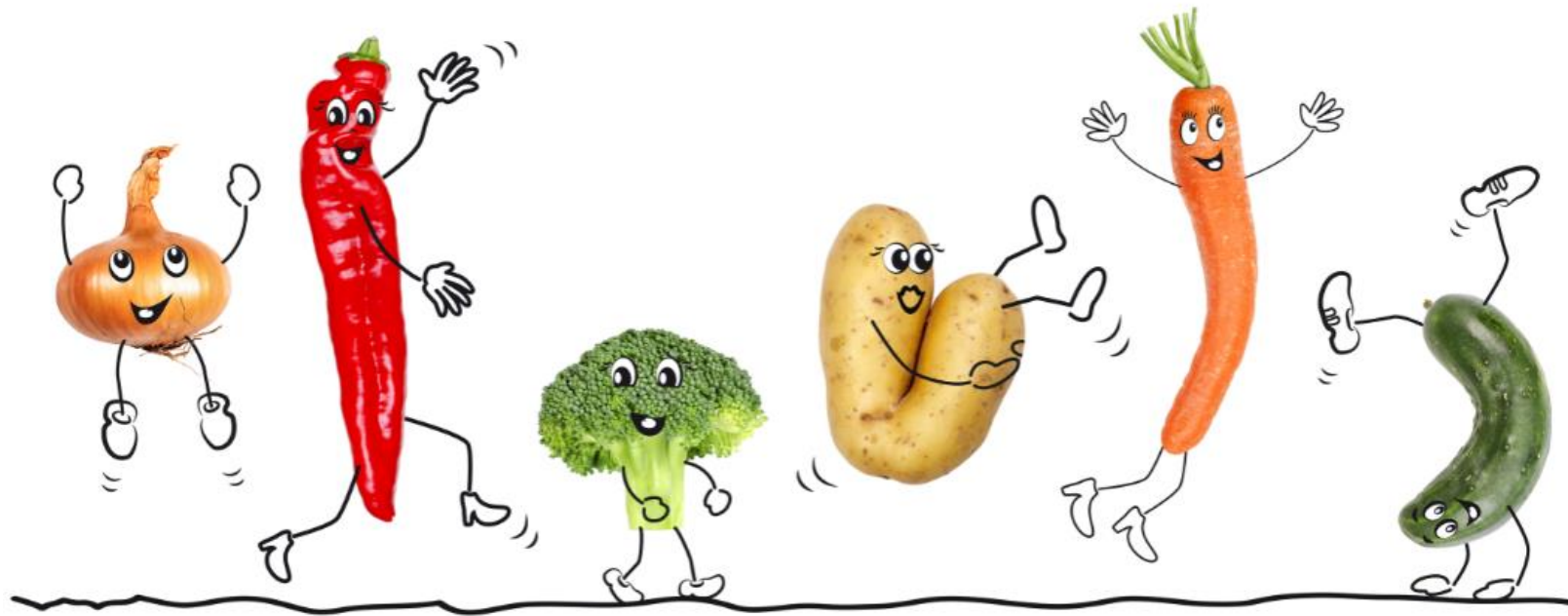


ÄRZTEKAMMER
WESTFALEN-LIPPE

KAFFEETRINKEN – 15 Minuten



Digitaler Regionalmarktplatz



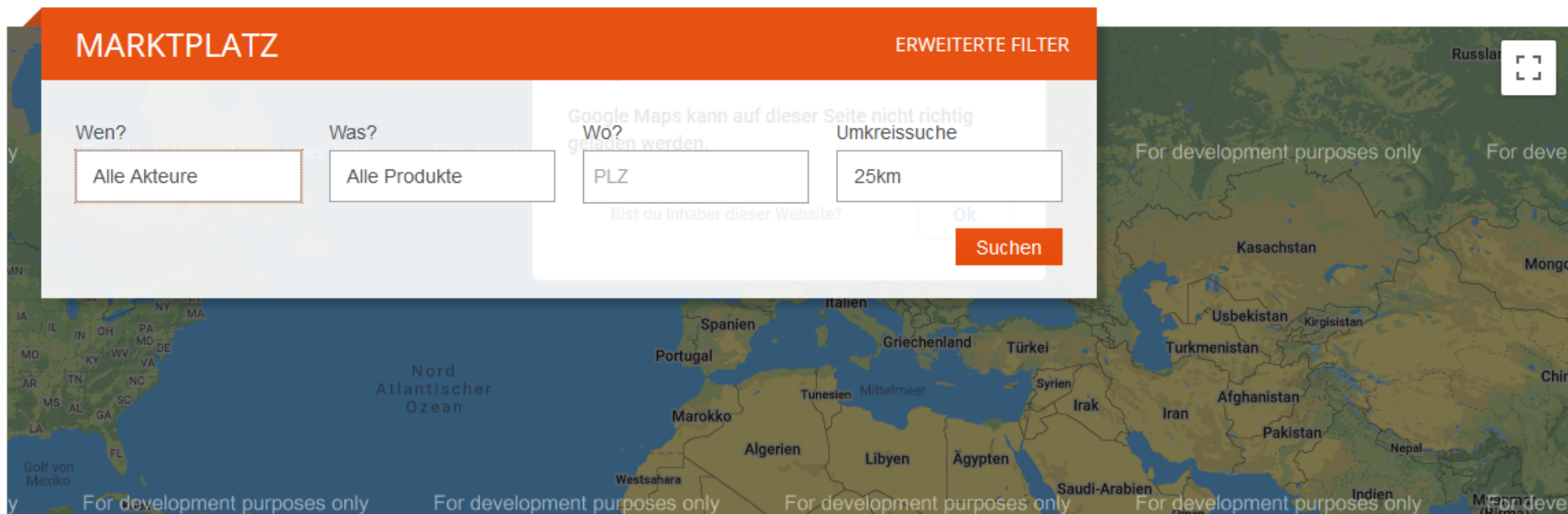
Digitaler Regionalmarktplatz

Ziele

- Vernetzung der regionalen Akteurinnen und Akteure rund um den Außer-Haus Markt mit der Land- und Ernährungswirtschaft
- Wissen, wo die Produkte herkommen und wer hinter ihnen steht -> Transparenz, Authentizität und Wertschätzung -> Identifikation mit der Region
- Aufbau einer Interaktiven Landkarte im RR und in ganz NRW, um regionale Kreisläufe aufzuzeigen und langfristig auszubauen
- Stärkung der Außenwirkung und Region, Vorteile für andere Branchen wie z. B. Tourismus
- Bietet Anregungen für regionale Geschäftsideen

Digitaler Regionalmarktplatz

„100 Kantinen Projekt - Marktplatz“



MARKTPLATZ ERWEITERTE FILTER

Wen? Was? Wo? Umkreissuche

Alle Akteure Alle Produkte PLZ 25km

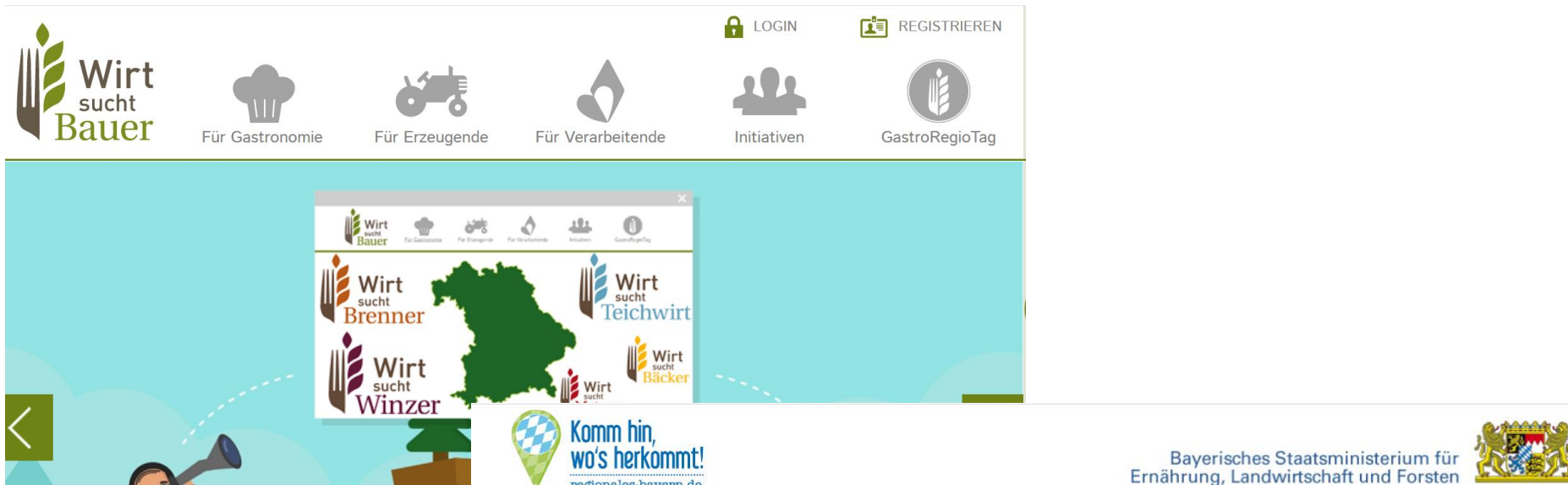
Suchen

Google Maps kann auf dieser Seite nicht richtig geladen werden.
Bist du Inhaber dieser Website?

Wen?

- Erzeuger
- Be- und Verarbeiter
- Lieferant
- Caterer
- Kantine

Digitaler Regionalmarktplatz

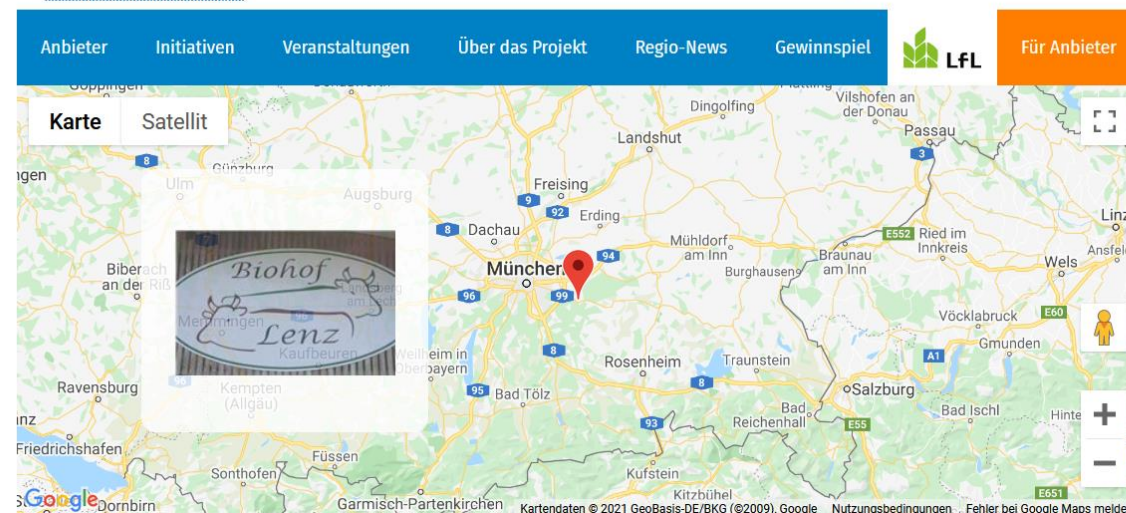


„Von Daheim BW“

Hofläden, Restaurants
und Veranstaltungen
auf einen Blick.



„Regionales Bayern“



Digitaler Regionalmarktplatz

Heimische Produkte leicht gefunden!

Hofladen, Straußenfarm oder Bauernhofurlaub? Entdecke Landwirte und Erzeuger in Deiner Nähe!

Ich suche

z. B. Hofladen, Kartoffeln, Wocheni

in

z. B. München, PLZ, Oberbayern ...

Bio-Betriebe

Meinen Standort verwenden

Kategorie

Alle Kategorien

JETZT SUCHEN

SUCHE ZURÜCKSETZEN

„Regionales Bayern“

Kategorien:

- Alle Kategorien
- Erzeuger
- Verarbeiter
- Bauernmarkt
- Gastronomie

☰ Listenansicht Kartenansicht (3010)



Digitaler Regionalmarktplatz

„Landservice NRW“

Wo soll es sein?

Karte

Wie möchten Sie einkaufen?

Welches Produkt suchen Sie?

- Frischmilch
- Käse
- Joghurt, Quark, Eis o.Ä.
- Ziegenprodukte
- Schafprodukte

Rind

Schwein

Lamm

Wild u./o. Damwild

Ziege u./o. Kaninchen



Arentz Bauernladen und Café

Willi und Cornelia
Arentz GbR
Birkenallee 119
45721 Haltern am See
Tel.: 02360 465

Der Hof der F
bereits seit 18
Familienbesitz
Jahren verkauft
hochwertigen
ab Hof. Heute



Bauernhof Fritzen

Jürgen Fritzen
Rheinstr. 38
53844 Troisdorf-
Eschmar
Tel.: 02241 42169

Der bäuerlich
liegt mitten in
ganz in der N
Naturschutzge
Sieg", wo die
Grünlandfläch



Kökelsumer Bauernladen und Hof-Café

Jennifer Schulze
Kökelsum
Kökelsum 2
59399 Olfen
Tel.: 02595 1073

Ein Besuch im
Bauernladen i
einkaufen. Se
haben Maria u
Kökelsum hie
Landwirtschaft

Wo soll es sein?

Karte

Wie möchten Sie einkaufen?

Welches Produkt suchen Sie?

QLOS

SUCHE VERFEINERN

QLOS

SUCHKRITERIEN
LÖSCHEN

Digitaler Regionalmarktplatz

„kaufregional.at – Plattform für regionalen Einkauf“

Alle Suchfilter

Top Filter	Top Filter
Betrieb	Art des Betriebes <input type="checkbox"/> nachhaltige Verpackung (67)
Produkte	Art des Herstellers <input type="checkbox"/> Lieferservice (194)
Herstellung	<input type="checkbox"/> Meisterbetrieb (20) kostenlose Lieferung
Vertrieb	Art der erstellten Produkte <input type="checkbox"/> 0
Bewertung	

Q regionaler Händler mit Produkt-Kategorie: Agrargüter finden

Produkt-Kategorie überwiegend regionale Produkte (58) überwiegend selbstgemachte Produkte (45) überwiegend Fairtrade Produkte (15) überwiegend Bio Produkte (21) Zahlungsmöglichkeiten

Österreichisches E-Commerce-Gütesiegel Lieferservice (52) kostenlose Lieferung Versand möglich (34) Selbstabholung (55)

Art des Unternehmens Produkte € Einkaufen Lieferung Abholung Gutscheine Bewertung

Aktive Filter:

Produkt-Kategorie: Agrargüter

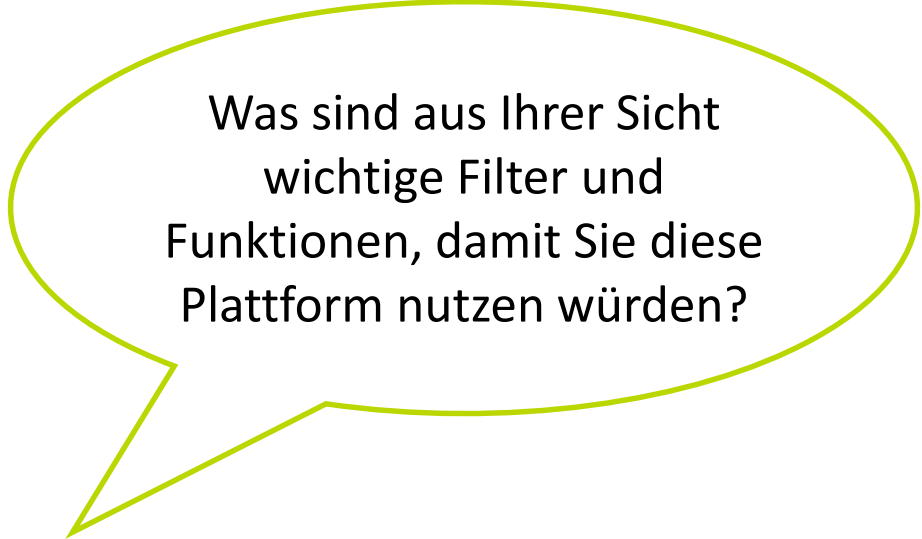


alle Filter entfernen

Digitaler Regionalmarktplatz

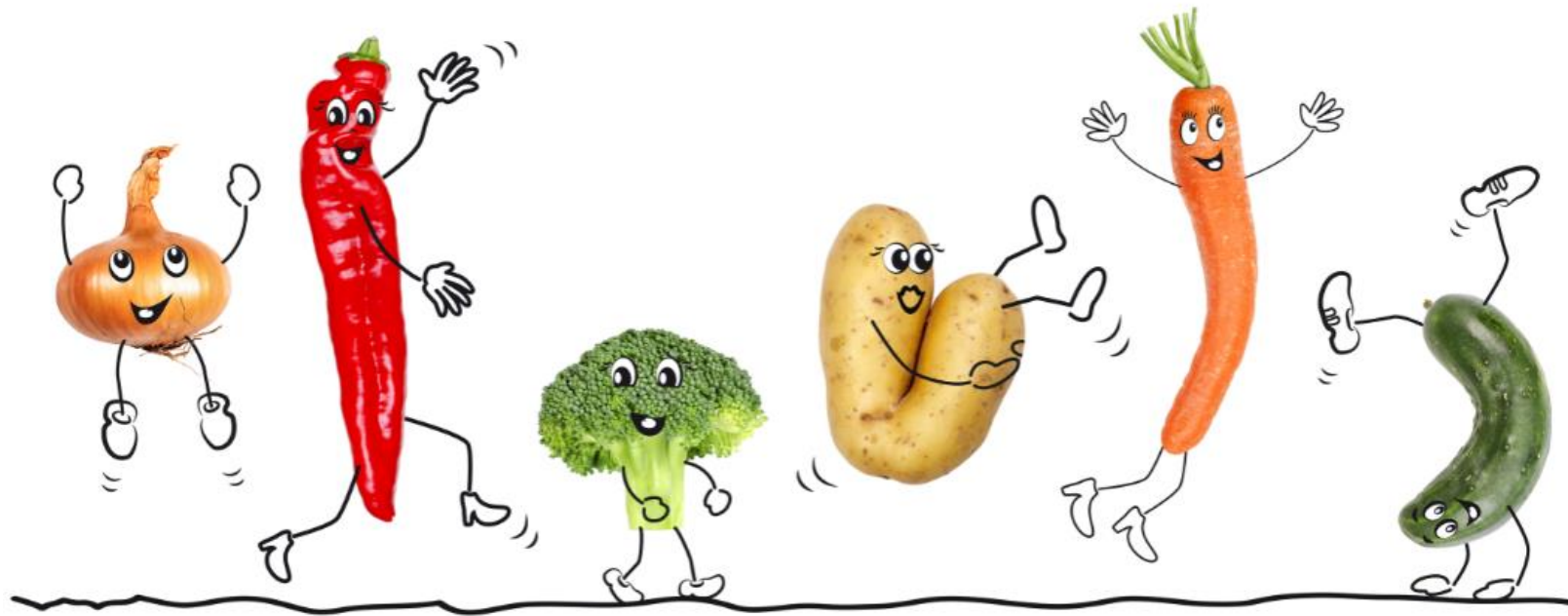
Funktionen

- Maßstabsabhängige Zusammenfassung
 - Kleiner Maßstab: Anzahl der Treffer wird angezeigt
 - Großer Maßstab: Karte wird detaillierter mit Symbolen
- Filteranwendungen
 - Außer-Haus Markt, Caterer, Erzeuger und Handwerk, ...
 - Regionen, Kreise, Städte, ...
- Umkreissuche anhand der eingegebenen PLZ, Stadt oder Markierung in der Karte
- Karten oder Listenansicht
- Pop-up Ansicht: Name Unternehmen, Symbol, Homepage (neues Fenster), Adresse, Favorit markieren (Favoritenliste -> ggf. Herausforderung Datenspeicherung)



Was sind aus Ihrer Sicht wichtige Filter und Funktionen, damit Sie diese Plattform nutzen würden?

Weiteres Vorgehen



NRW KANN – Mitmachen

Workshop	Zielgruppe	Termin
Stärkung Regionaler Netzwerke	<ul style="list-style-type: none"> Landeskantinen Erzeuger / Produzenten 	<p>Mittwoch, 10.11.2021, 10 – 17 Uhr Nümbrecht-Überdorf</p> <p>Freitag, 26.11.2021, 10 – 17 Uhr Essen-Werden</p>
Vergabeprozesse	<ul style="list-style-type: none"> Landeskantinen Entscheidungsträger aus öffentlichen Einrichtungen 	Donnerstag, 02.12.2021, 9 – 14 Uhr Online

Verteiler NRW KANN

- Ankündigung Kinentreffs → Best-Practice Austausch, Netzwerkaufbau, Besichtigungen
- z.B. 2 h online /nachmittags
- Anmeldung: <https://www.lanuv.nrw.de/umwelt/landwirtschaft-und-ernaehrung/nrw-kann/nrw-kann-anmeldung>

Verabredung?

Senden Sie uns
Ihre Themen zu!

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Die Workshops und Beratungsangebote werden im Rahmen von NRW KANN angeboten

durchgeführt von

Landesamt für Natur,
Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen



a'verdis
sustainable foodservice solutions



GREEN GUIDES



TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
BERLIN

jumpr
public
relations

im Auftrag des

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



[MULNV](#) | [LANUV](#) | [a'verdis](#) | [Green Guides](#) | [TU Berlin](#) | [jumpr](#)

Kontakt: Kantine@lanuv.nrw.de; Katrin.Emde@lanuv.nrw.de; Nora.Boernert@lanuv.nrw.de

