

Genuss aus dem Münsterland in Großküchen und Kantinen im Steinfurter Land

Der Hintergrund

Die Beschaffung von Lebensmitteln erfolgt heute häufig über weite Distanzen. Dabei hat das Münsterland an regional erzeugten Produkten viel zu bieten. Mehr als 65 % der Gesamtfläche wird landwirtschaftlich genutzt. So ist die Münsterländer Parklandschaft ein prägendes Element der Region. Handwerksbetriebe, sowie klein- und mittelständische Verarbeitungsunternehmen geben ihr Übriges dazu, um aus dem Münsterland eine klassische Region der Lebensmittelproduktion zu machen.

Regionale Wirtschaftsbeziehungen sind jedoch nicht mehr die Regel beziehungsweise sind nicht transparent. Auch sind Großküchen, wie Betriebsgastronomien, Schulverpflegungseinrichtungen oder Heimküchen oftmals einem enormen Kostendruck ausgesetzt. Zudem ist der Verarbeitungsgrad von Produkten für den Einsatz in Großküchen entscheidend und die Anzahl der Lieferanten ist begrenzt.

Das Projekt "Genuss aus dem Münsterland" hat sich zum Ziel gesetzt, regionale Wirtschaftskreisläufe aufzubauen, um so die Wertschöpfung in der Region zu erhöhen und Ressourcen zu sparen.

Regionale Wirtschaftskreisläufe zu schließen ist Ziel von "Genuss aus dem Münsterland"

Das Projekt

Vor diesem Hintergrund entwickeln im Rahmen des alltagsnahen Projektes "Regionale Produktvielfalt in Großküchen und Kantinen" Großküchen aus dem Steinfurter Land, zusammen mit dem Agenda 21-Büro des Kreises Steinfurt und der Fachhochschule Münster, Handlungskonzepte für den Einsatz regionaler Produkte in Verpflegungseinrichtungen. Hierbei soll den Küchenleitungen unter Einbeziehung eines regionalen Logistikunternehmens das regionale Angebot an Lebensmitteln besser zugänglich gemacht werden.

"Münsterländer Produkte" sind solche Produkte, die im Münsterland "gewachsen, gereift und verarbeitet" wurden. Somit liegt die gesamte Wertschöpfungskette von der Primärproduktion, über verschiedene Verarbeitungsstufen bis zum Vertrieb im Münsterland!

Als Münsterlandregion sind die Kreise Steinfurt, Warendorf, Coesfeld und Borken, sowie die Stadt Münster definiert. Auch zählt zur Region eine 10 km breite Pufferzone, welche das Münsterland in Deutschland umgibt.

Teilnehmer dieses Vorhabens sind:

Verpflegungseinrichtungen:

- Caritasverband Rheine, e.V., Ausbildungsstätten
- Caritasverband für das Dekanat Steinfurt e.V.
- Carl-Sonnenschein-Haus Ochtrup

- CJD Jugenddorf Burgsteinfurt
- Evangelische Jugendbildungsstätte Nordwalde
- Jugend- und Familiendienst e.V. im TaT Rheine
- Kreishandwerkerschaft Steinfurt-Warendorf
- Maximilian-Kolbe-Gesamtschule Saerbeck

Logistisches Unternehmen:

- C. V. Schoonhoven + Sohn GmbH & Co. KG

Die Perspektiven

Ziel dieses Projektes ist es, durch Großabnehmer der Region die regionale Wertschöpfung zu erhöhen.

Auf diesem Wege können Ausbildungs- und Arbeitsplätze in Landwirtschaft und Ernährungsgewerbe erhalten werden.

Durch die kurzen Transportwege kann dem Tier- und Klimaschutz Rechnung getragen werden. Die Münsterländer Parklandschaft wird als einzigartige Kulturlandschaft gestärkt.

Zusätzlich fördert die Gewährleistung einer transparenten Lebensmittelproduktion eine regelmäßige Nachfrage nach regionalen Produkten.

Eine umfassende Information über Herkunft und Verarbeitung stärkt das Vertrauen der Kunden in regionale Lebensmittel.

Projektverlauf

- Herbst 2009: Befragung der teilnehmenden Großküchen und Kantinen (Struktur des Betriebes, Speiseplangestaltung, Einkauf, Akzeptanz regionaler Produkte, Wünsche und Vorstellungen)
- 09.11.2009: 1. Workshop mit den "Küchenchefs" der teilnehmenden Einrichtungen
- Winter 2009/2010: spezifische Zielvereinbarungen für die einzelnen Küchen / Produktakquise
- 26.01.2010: 2. Workshop mit den "Küchenchefs" der teilnehmenden Einrichtungen
Ausbau des regionalen Produktangebotes
- 10.03.2010: Regionale Produkte konkret - "Kochen mit Kohl" für Großküchen und Kantinen
- 23.06.2010: Abschlussveranstaltung
- Juli 2010: Der "Genuss aus dem Münsterland" wird für Gäste der Verpflegungseinrichtungen durch Einführung eines regionalen Zeichens und durch verschiedene Werbemedien sichtbar
- Herbst 2010: Erstellung eines Leitfadens zur Verwendung von regionalen Produkten in Großküchen und Kantinen



Unser Zeichen für regionalen Genuss

Nächste Schritte

Außweitung von "Genuss aus dem Münsterland" auf weitere Verpflegungseinrichtungen im Kreis Steinfurt

Aus- und Ausbau einzelner Wertschöpfungsketten

Haben Sie als Verpflegungseinrichtung oder als produzierender Betrieb Interesse, sich an diesem Vorhaben zu beteiligen? Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

Die Projektumsetzung erfolgt durch die Fachhochschule Münster

iSuN - Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft

Ansprechpartner sind hier Frau Barbara Veer und Frau Silke Friedrich (Tel.: 0251/83-65571).

Besuchen Sie auch die [Internetseite des iSuN](#)

Das Projekt wird als LEADER-Projekt gefördert durch den Europäischen Landwirtschaftsfond zur Entwicklung des ländlichen Raumes (ELER).