

Medieninformation

Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt
und Landwirtschaft

Ihr Ansprechpartner
Robert Schimke

Durchwahl
Telefon +49 351 564 20040
Telefax +49 351 564 20007

robert.schimke@
smekul.sachsen.de*

20.09.2021

Agrar-Staatssekretärin Reetz: »Bio- und regionale Produkte sind große Chance für Kantinen und Zulieferer«

Am Montag (20.9.) startete in Dresden der »Marktplatz Bio-Regio-Kantine«. Die Veranstaltung war das erste von drei Vernetzungstreffen. Das Treffen bot Erzeuger- und Verarbeitungsunternehmen, Caterern und Betreibern von Kantinen die Gelegenheit, sich über Herausforderungen und Potentiale von regionalen Erzeugnissen und regionalen Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung auszutauschen und Geschäftskontakte zu knüpfen. Das Treffen ist Teil des sächsischen Projektes »Bio-Regio-Kantine«, mit dem der Absatz regionaler und bio-regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung gestärkt werden soll.

Anlässlich der Veranstaltung in der Dreikönigskirche betonte Sachsens Agrar-Staatssekretärin Gisela Reetz die stark gestiegene Bedeutung von regionalen und Bio-Produkten. Reetz: »Wir stärken die regionale Wertschöpfung und den Öko-Landbau. Deshalb unterstützen wir die sächsische Land- und Ernährungswirtschaft dabei, den heimischen Markt verstärkt in den Fokus zu nehmen. Viele Menschen fragen nicht erst seit Corona nach Lebensmitteln von Betrieben, die sie kennen oder die in der Nähe produzieren. Verbraucherinnen und Verbraucher befassen sich gezielt mit Fragen der Ernährung, der Herkunft und Qualität von Lebensmitteln. Mit mehr regionalen und bio-regionalen Lebensmitteln auf unseren Tellern verbessern wir die wirtschaftliche Situation von sächsischen Landwirtinnen und Landwirten sowie von Verarbeitungsunternehmen. Wenn regionale Lebensmittel auch ökologisch hergestellt wurden, kommt das zusätzlich der Artenvielfalt in den Feldfluren oder dem Grundwasser zu Gute. Darüber hinaus hilft die Regionalität wegen kurzer Transportwege dem Klima. Regionale Speisen fördern außerdem die kulturelle Identität. Schotenklump aus Leipzig, Grüne Klöße aus dem Vogtland, Dresdner Eierschecke und viele andere mehr wollen wir nicht missen. Sie sind ein Stück Heimat.«

Das Projekt Bio-Regio-Kantine besteht aus drei Projektteilen. Neben dem »Marktplatz Bio-Regio-Kantine« gehört die Unterstützung von

Hausanschrift:
**Sächsisches Staatsministerium
für Energie, Klimaschutz, Umwelt
und Landwirtschaft**
Wilhelm-Buck-Straße 4
01097 Dresden

<https://www.smekul.sachsen.de>

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

ausschreibenden Stellen, die mehr (bio-)regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung von Schulen, Behörden oder Krankenhäusern in einer Leistungsbeschreibung bei der öffentlichen Vergabe verankern wollen (Projektteil 1 »Musterleistungsbild Bio-Regio-Kantine«) sowie die Zielgruppeninformation und Öffentlichkeitsarbeit (Projektteil 3 – »Mediamaßnahmen Bio-Regio-Kantine«) dazu.

Mittlerweile werden fast 30 Prozent der Speisen und Getränke in der Außer-Haus-Verpflegung verzehrt. Daher ist auch die Gemeinschaftsverpflegung neben der Direktvermarktung und den regionalen Produkten im Einzelhandel ein wichtiger Absatzmarkt für regionale und bio-regionale Lebensmittel.

Weitere Informationen über regionale Anbieter, Initiativen und Spezialitäten aus Sachsen finden sich im Portal für regionale Lebensmittel unter <https://www.regionales.sachsen.de>. Neu ist hier eine Funktion für Gastronomen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die nach Anbietern suchen können, die sich auf ihre spezifischen Anforderungen eingestellt haben.