

Projekthalte (Kurzfassung)

Das Projekt setzt die im Vorläuferprojekt „Regional ist erste Wahl“ – Netzwerk zur Implementierung regionaler Erzeugnisse in Kitas, Schulen und Kleinküchen" begonnene Arbeit fort und beinhaltet dessen Etablierung, inhaltliche Weiterentwicklung und räumliche Ausweitung.

Ziel ist der Auf- und Ausbau einer Wertschöpfungskette für regionale landwirtschaftliche Erzeugnisse. Verbunden mit der Erhöhung der Wertschöpfung in der Region sollen insbesondere kleine und mittlere landwirtschaftliche Betriebe sowie verarbeitende und versorgende Einrichtungen gestärkt und Dauerarbeitsplätze erhalten bzw. neu geschaffen werden.

Regionale Erzeugnisse, die mitunter über weite Strecken nach Niedersachsen oder in den Berliner Raum vermarktet werden (insbesondere Produkte aus ökologischer Erzeugung) sollen besser in der Region selbst vermarktet und dem Endverbraucher über selbstversorgende Kitas u. Schulen, regionale Kleinküchen, Cafeterien oder die Gastronomie nahe gebracht werden. Dadurch wird nicht nur die Identität und Verbundenheit der Bürgerinnen und Bürger, insbesondere der heranwachsenden Generation, mit ihrer Region gefördert, sondern die Region „Colbitz-Letzlinger-Heide“ wird als solche bekannter gemacht und ihr Image weiter gestärkt.

Ein weiterer Aspekt ist es, ein gesundes Leben der Bürgerinnen und Bürger, insbesondere ein gesundes Aufwachsen der Kinder und Jugendlichen mit frischen, möglichst naturbelassenen regionalen Produkten zu unterstützen, indem die entsprechenden strukturellen Voraussetzungen in Kitas, Schulen und Gemeinschaftsküchen sowie der Gastronomie geschaffen werden.

Nicht zuletzt soll auch ein Beitrag zur nachhaltigen Raumnutzung im Zusammenhang mit der Entwicklung und Gestaltung von gewachsenen und neu gestalteten Kulturlandschaften geleistet werden, z.B. durch Vermarktung regionaler Streuobstprodukte.

Durch die Vernetzung regionaler Erzeuger mit den Verarbeitern/ Verbrauchern werden vielfältige Synergien genutzt. Die unterschiedlichen Akteure der Wertschöpfungskette sollen sich gegenseitig Impulse geben und auf diese Weise sowohl Anreize für neue Produkte auf der Verbraucherebene als auch auf der Erzeugerebene schaffen, die z.B. bereits bei der Anbauplanung in den Landwirtschaftsbetrieben Berücksichtigung finden.

Das in der Pilotphase (Vorläuferprojekt) entstandene Netzwerk aus regionalen Erzeugern (kleine u. mittlere Landwirtschaftsbetriebe, Vereinen/ Verbänden, die als Flächenbewirtschafter auftreten und Hobby-Erzeugern sowie Kleinküchen/ Kantinen/ Schul-Cafeterien/-Kiosken) soll weiter etabliert und zusätzlich neue Partner hinzugewonnen werden (z.B. selbstversorgende Kitas bzw. Kita-Träger, Gastronomen, Kleingartenanlagen, Vorverarbeiter, z.B. Behindertenwerkstätten).

In der Pilotphase wurde damit begonnen, für ausgewählte Schulen und eine selbstversorgende Kita regionale Lieferbeziehungen aufzubauen. Dabei wurde festgestellt, dass der Aufwand, derart strukturelle Veränderungen einzuleiten, weitaus höher ist, als bei der Projektplanung zunächst bedacht wurde und nicht innerhalb 1,5 Jahren mit den verfügbaren personellen Ressourcen (Zeitstunden) umgesetzt werden kann. Die Betreuung dieser Einrichtungen soll und muss deshalb im Rahmen des hier beantragten Projektes fortgesetzt werden.

Darüber hinaus soll als neue Zielgruppe auf Verbraucherebene die regionale Gastronomie in das Projekt einbezogen werden. Erstmals im Fokus steht somit auch eine Verknüpfung mit der touristischen Entwicklung der Region: Durch regionale Spezialitäten und Delikatessen (z.B. Fleisch vom Heckrind) sollen erlebnisgastronomische, teils saisonale Angebote auch im gehobenen Preissegment geschaffen werden, die Potenzial bieten, (tages-)touristisch vermarktet zu werden (in diesem Kontext Einbindung von Vereinen/ Verbänden des Tourismus).

Um die Angebotspalette und Verfügbarkeit regionaler Produkte in der LAG CLH zu erweitern, sollen im nächsten Schritt auch Erzeuger aus benachbarten LAG's angesprochen und für das Projekt gewonnen werden.

Es soll eine Gesamtplanung für die bedarfs- und termingerechte sowie effiziente Erzeugung, Vorverarbeitung sowie Liefer- und Verteilerstruktur erarbeitet werden.

Geplant sind folgende Arbeitsinhalte:

- Recherche und Ansprache von (Vor-)Verarbeitern und Verbrauchern, insbes. Gastronomie in der LAG CLH: → Befragung, Bedarfs- und Problemanalyse
- Recherche und Ansprache von Erzeugern in den benachbarten LAG's: → Befragung, Bedarfs- und Problemanalyse
- Fortführung der Arbeit der Netzwerk-AG und Einbindung neuer Partner (auch aus benachbarten LAGen): als Plattform zum gegenseitigen Austausch/zur Vernetzung, zur Ideenfindung und Ressourcenbündelung (regelmäßige, halbjährliche Treffen rotierend bei den jeweiligen Partnern)
- Durchführung eines Workshops in Kooperation mit der Biohöfegemeinschaft (fachlicher Input, Austausch, Best-Practice-Beispiele aus anderen Regionen)
- Individuellen Beratung/ Coaching der Betriebe, Schulen, Gastronomie bzgl. der Bereitstellung/ Einführung regionaler Produkte: Regionalisierung der Angebote (Speisepläne, Speisekarten), beginnende Terminierung der Belieferung, Logistik/ Transport, Lagerung, Verarbeitung, Ausräumen von Schwierigkeiten und Hemmnissen