

REGEF

Zukunftskonzept

"Gemeinschaftsverpflegung gesund und regional"

THEMENBEREICH | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN | UMWELT, BIODIVERSITÄT, NATURSCHUTZ | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | NAHVERSORGUNG | GESUNDHEIT | KLIMASCHUTZ | UMWELTSCHUTZ | LANDWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN | DIREKTVERMARKTUNG | KURZE VERSORGUNGSKETTEN | WERTSCHÖPFUNG | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG | GASTRONOMIE | LEBENSMITTLERARBEITUNG | KULINARIK | LEADER
PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 18.06.2019-31.12.2020 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 45.500,00
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 36.400,00
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)
TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR LOKALE ENTWICKLUNG
VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE
PROJEKTRÄGER | REGIONALENTWICKLUNGSVERBAND EFERDING

KURZBESCHREIBUNG

Die Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen in der Region Eferding und Essen auf Rädern beziehen den Mittagstisch derzeit von unterschiedlichen Anbietern, teilweise wird in einrichtungseigenen Küchen gekocht. Es gibt Schwankungen bei den Portionspreisen. Das Eferdinger Land zeichnet sich durch die Vielfalt und den Reichtum an frischem Obst und Gemüse und einem möglichen Angebot des gesamten Lebensmittelkorbes aus. Durch den Verkauf des Gebäudes des ehemaligen BAPH Leumühle ist die Versorgung über die darin befindliche Küche mittel- bis langfristig nicht mehr gesichert.

Die vorliegenden Rahmenbedingungen lassen die verantwortlichen Personen und Gremien darüber nachdenken, wie die Versorgung bei steigendem Bedarf in den oben genannten Einrichtungen sicher gestellt werden kann und welchen Qualitätskriterien eine zukünftige Versorgung entsprechen soll. Regionaler, gesünder, nach aktuellen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und mit einem vorzeigbaren ökologischen Fußabdruck.

AUSGANGSSITUATION

Die Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen in der Region Eferding (Krabbelstuben, Kindergärten, Volksschulen, Neue Mittelschulen, Gymnasium Dachsberg, usw.) und Essen auf Rädern beziehen den Mittagstisch derzeit von unterschiedlichen Anbietern, teilweise wird in einrichtungseigenen Küchen gekocht.

Es gibt mehr oder weniger starke Schwankungen bei den Portionspreisen.

Das Eferdinger Land zeichnet sich durch die Vielfalt und den Reichtum an frischem Obst und Gemüse (je nach Saison) aus.

Durch den Verkauf des Gebäudes „ehemaliges BAPH Leumühle“ ist die Versorgung über die darin befindliche Küche mittel- bis langfristig nicht mehr gesichert. Von dieser Küche aus werden Essen auf Rädern im Zukunftsraum und einige Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen versorgt.

Es ist notwendig, ein Konzept mit Empfehlungen für die mittel- bis langfristige Absicherung der kulinarischen Mittagsversorgung für die Region zu erarbeiten.

Eine Erhebung über den derzeitigen Stand in Zahlen (Portionen Küche Leumühle) wurde bereits durchgeführt, die Kinderbetreuungseinrichtungen wurden mittels Fragebogen bereits 2016 gebeten, den Stand zu melden.

Das Projekt soll die gesamte Region erfassen und auch Kooperationsmöglichkeiten gemeinde- und sektorübergreifend erheben.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Konkrete Handlungsempfehlungen sind erarbeitet.

Es gibt Standards, die sich die Region selbst erarbeitet. Ziel ist es, die Mittagsverpflegung bei leistbaren Kosten regionaler, saisonaler, mit einem vernünftigen ökologischen Fußabdruck, nach Möglichkeiten mit regionalen Produzenten und Verarbeitern und vor allem ernährungsphysiologisch unbedenklich bzw. ausgewogen, anbieten zu können.

Zielgruppen sind sämtliche Kinderbetreuungseinrichtungen wie Krabbelstuben, Kindergärten, Volksschulen, Neue Mittelschulen, Gymnasium Dachsberg, usw. und Essen auf Rädern in der Region Eferdinger Land

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Umgesetzt wird die Erarbeitung eines Zukunftskonzepts zur mittel- bis langfristigen Absicherung der Versorgung der Kinderbetreuungseinrichtungen, Schulen und von Essen auf Rädern mit dem Mittagstisch

Erhebung Status Quo: Bedarfserhebung mit Trägern, Anbietern und Verantwortlichen von Bildungs- und Betreuungseinrichtungen (Krabbelstuben, Kindergärten, Schulen, Essen auf Rädern, Alten- und Pflegeheime) in der Region

Vorerhebungen: Persönliche Gespräche mit Verantwortlichen in den Gemeinden und Analyse der derzeitigen Angebote:

ernährungsphysiologisch gemäß der nationalen bzw. bundeslandspezifischen

Verpflegungskriterien für die Zielgruppen

hinsichtlich definierter Nachhaltigkeitskriterien (Saisonalität, Frischanteil, Transport, Bioanteil, etc.)

Erhebungen in den „Verpflegseinheiten“: Workshops vorort in Gemeinden mit Trägern, mit Bürgermeistern, Zuständigen der Gemeinden, LeiterInnen von Kindergärten, Schulen, Nachmittagsbetreuung, Heimen etc.

Themen: Status, Bedarfsentwicklung/-abschätzung, Zufriedenheit, Rahmenbedingungen für Produktion, Logistik etc., Stärken/Schwächen, Ziele und Wünsche

Recherche regionaler Angebote/Anbieter: Gespräche mit Verpflegern/potenziellen Verpflegern (Küchen, Wirte, Bäcker, Fleischer...), Recherche und Gespräche mit regionalen Produzenten bzw. Verarbeitern und Recherche logistischer Möglichkeiten

Feedbackschleife mit Steuergruppe Eferdinger Land im Rahmen eines Workshops

Input: Verantwortung /Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung für die Region

Präsentation der Ergebnisse (Status quo und Qualitätsstandards der Gemeinschaftsverpflegung in der Region)

Präsentation von Verpflegungsszenarien

Zieldefinition

Erstellung und Präsentation von Handlungsempfehlungen: Entsprechend der Zieldefinition der Steuergruppe werden Empfehlungen für die gewählten Szenarien sowie ein jeweiliger Maßnahmenplan für die zielgruppenspezifische Gemeinschaftsverpflegung in der Region erstellt



REGEF