

Ausschusssitzung Direktvermarktung

vom 16.06.2016

Treffpunkt: bei Familie Trimborn auf Gut Schiefelbusch, Lohmar

Anwesende: Peter Schmidt, Katharina Schwarz, Heike und Gerd Moll, Helga Trimborn, Lea Lemann
Susanne Kabisch, Andreas Trimborn, Dirk Krückenberg Katharina Schwarz, Martin Kleinschmidt, Gerhard Oels, Peter Schmidt, Amarine Gillern

Peter Schmidt begrüßt alle Anwesenden und gibt einen kurzen Überblick über den Ablauf der Sitzung.

1) Rückblick

2) Vorstellung neuer Teilnehmer

3) Thema des Abends: Versorgung der Großküchen bzw Schulkantinen mit regionalen Lebensmitteln

4) Ausblick

zu 1) Beim letzten Treffen wurde das Thema regionaler Supermarkt diskutiert. Der Aufbau eines Einkaufsmarkts mit regionalen Produkten für die Bevölkerung wird allerdings vorerst verschoben.

Peter Schmidt spricht weiterhin über die Entwicklung der Stammebelegschaft für den Ausschuss Direktvermarktung. Ein festes Team ist für eine erfolgreiche Arbeit sehr wichtig, aber der Ausschuss soll für Gäste, welche sich ernsthaft engagieren wollen, immer offen bleiben.

Kurz wurde auch das Thema "Nachfolger/in" für Marie Zimmermann angesprochen sowie die Sitzung am 30.06.2016.

zu 2) Die alten/neuen Besucher des Ausschusses Alexander Ogilvie und Benjamin Meyer www.bauer-sucht-kunde.de stellen sich kurz vor. Sie bieten Softwarelösungen für Landwirte bezüglich Bestellwesen, Homepagepflege, Inventurprogramme an. Als weitere Besucherin stellt sich Jona Klein von der SOLAWI vor. Sie macht gerade eine Ausbildung zur Gemüsegärtnerin.

zu 3) Frau Moll spricht über die geplanten Zielsetzungen vom Ausschuss Ernährungsbildung und Schulverpflegung. Geplant ist eine Belieferung mit regionalen Produkten für erstmals 3 Schulen, 3 Kita's und 3 städtischen Kantinen.

Folgende Fragen müssen hierzu erörtert werden:

- Welche Landwirte können liefern?
- Wann stehen welche regionalen saisonalen Produkte zur Verfügung?

- Wie kann eine Belieferung logistisch ablaufen?

Kurze Diskussion in Bezug auf regionales Fleisch. Problem ist hier die Entstehung von verschiedenen verkaufsfähigen Produkte nach der Schlachtung pro Tier (Hackfleisch/Kotlett) Wie kann das angesteuert werden, ohne dass Verluste für den Landwirten entstehen?

Diesbezüglich einigen sich alle Anwesenden auf eine erstmals vorläufige Belieferung der Kantinen, Schulen und Kitas mit Obst und Gemüse.

Hierfür soll ein Jahreskalender erstellt werden, auf dem ersichtlich ist, welche regionalen Produkte wann und von welchem Lieferanten zur Verfügung stehen.

Dieser Jahreskalender kann den Kantinen, Schulen etc. ausgehändigt werden. Pro Produkt sollte es mehr als nur einen Produzenten geben um eine eventuelle Versorgungslücke (Unwetter etc.) zu vermeiden.

Eine aktive und regelmäßig Kommunikation zwischen den Kitas, Kantinen etc. und den Ausschüssen inkl. den ausgewählten Landwirten ist erforderlich. Dies betrifft z.B. die Verfügbarkeit saisonaler Produkte, den richtigen Umgang mit den Produkten, Rücksprachemöglichkeiten bei eventuell auftretender Probleme, Ernährungstipps, Rezepte, geplante Aktionen für saisonale Produkte (z.B. Juni "Produkt des Monats: die Erdbeere", Korb mit saisonalen Produkten in den Kantinen präsentieren) etc etc.

Auch die Präsenz der liefernden Landwirte sollte bei Aktionen/Veranstaltungen möglich sein.

Die ausgewählten Kantinen, Schulen und Kita's müssen ihrerseits die gewünschten Produkte und die dazu benötigten Mengen angeben.

Ergebnis:

Nach längerem Meinungsaustausch wird festgehalten, dass zuerst eine Belieferung mit besonders gängigen Produkten passieren soll.

Zusätzlich dazu werden saisonale Produkte angeboten.

Anschliessend, bei Erfolg wird das Produktangebot "Schritt für Schritt" erweitert werden.

Das Thema Logistik wird beim nächsten Treffen nochmal ausführlich diskutiert werden.

Heike Moll merkte desweiteren auch an, dass das Netzwerk "Gesunde Schulen" mit Hilfe staatlicher Förderungen aktuell eigene Küchen baut. Ziel dieses Netzwerks ist, eine aktive Selbstversorgung um eine bewusster Ernährung für die Kinder sicherzustellen.

Auch diverse Waldorfschulen verfolgen bereits dieses Ziel, allerdings nur mit Produkten aus dem biologischen Anbau oder nach Demeter Richtlinien.

Weitere Kommentare/Infos folgen: Die städtischen Kantinen sind bezüglich ihrer Versorgung nur

beschränkt entscheidungsfähig. Manchen Kindern schmeckt das Schulessen nicht und wird verweigert. Hierbei ist eine "Ess-Erziehung" durch die Schulen gefordert (mit einer möglichen Unterstützung durch den ER?).

Auch sind die günstigen Preise an den Schulen für Mittagessen inkl. Vorspeise (2,55€/Pro Kind und Tag) sehr niedrig. Billiges Essen anzubieten ist aber auch kein gewünschtes Ziel vom Ausschuss Direktvermarktung. Hierbei wird keine Wertschätzung der regionalen Produkte vermittelt und diese Strategie unterstützt auch nicht den regionalen Produzenten.

Es muss differenziert werden bezüglich Preise und Produkte von den herkömmlichen Lieferanten und den zukünftigen ER-Lieferanten. Das kann durch die Besonderheiten des Konzepts vom ER und der kontinuierlichen Belieferung mit gesunder regionaler/saisonaler Ware passieren.

zu 4) Abschliessend wird festgehalten, dass alle Anwesenden bis zum 01.07.2016 eine Auflistung über ihre zu liefernde saisonale und regionale Produkte zusammenstellen sollen bzw. das Landwirte und deren Produkte genannt werden, die Interesse an der Zusammenarbeit mit dem ER haben.

Desweiteren soll ein Treffen mit den Inhabern von den Rewe Richrath Filialen vereinbart werden. Der nächste Sitzungstermin wird noch bekannt gegeben.

Der Ausschuss Direktvermarktung bedankt sich recht herzlich bei der Familie Trimborn für die sehr interessante Betriebsführung und für die anschliessende Bewirtung im Hofcafe!