

Mehr Bio in der niedersächsischen Gemeinschaftsverpflegung

Ihr Coaching für mehr regionale Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung

Sie möchten mehr Bio aus Niedersachsen anbieten?









Projektdurchführung:



MARKETINGGESELLSCHAFT DER NIEDERSÄCHSISCHEN LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT E. V. Beauftragt durch:



Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Projekt-Partner:





Wir unterstützen Sie dabei!

Immer mehr Küchen möchten Bio-Produkte einsetzen und regionale Wertschöpfungsketten stärken. Doch der Umstieg im laufenden Betrieb bringt oft Herausforderungen mit sich: Wie lässt sich die Beschaffung organisieren? Wie bleibt das Ganze wirtschaftlich? Und was bedeutet eine Bio-Zertifizierung konkret?

Genau hier setzt unser Coaching-Angebot an. Wir begleiten Küchen in Niedersachsen Schritt für Schritt auf dem Weg zu mehr Bio aus der Region.

Das Programm richtet sich an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Niedersachsen.

Was erwartet Sie?

- Individuelles Coaching für die Dauer von 6 Monaten
- Praxisnahe Schulungen, Koch-Workshops für das gesamte Team
- Ein klar strukturierter Prozess in 8 Phasen
- Begleitung bis zur Bio-Zertifizierung
- Austausch mit anderen Küchen und Expert*innen
- Fokus auf Wirtschaftlichkeit und Praxistauglichkeit

Wer unterstützt Sie?

Mit dem Coaching wurde die FiBL Projekte GmbH beauftragt (www.fibl.org). Gemeinsam mit dem Koch und Betriebswirt Karsten Bessai verfügt das Projektteam über langjährige Erfahrung in der Entwicklung und praxisnahen Umsetzung individueller Konzepte für den Einsatz von Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung sowie im Aufbau von Wertschöpfungsketten.









Wie gehen wir vor?

In 8 Phasen zum Erfolg

Analyse

• Zum Start schauen wir gemeinsam genau hin: Strukturen, Abläufe, Beschaffung, Speiseplanung und Kosten werden analysiert, um Stärken und Potenziale zu erkennen.

Schulung

• Das gesamte Küchenteam wird eingebunden. Gemeinsam schaffen wir Wissen, Motivation und Transparenz zu Bio, Regionalität und DGE-Standards.

Zielvereinbarung • Auf Basis der Analyse werden Ziele festgelegt und in verschiedenen Szenarien dargestellt, wie die Umsetzung kostenneutral gelingen kann.

Umsetzung

• Jetzt geht's in die Praxis: Das Küchenteam setzt die Maßnahmen Schritt für Schritt um, begleitet durch regelmäßige Beratung vor Ort und online.

Praxis-Workshop • In einem zentralen Workshop treffen sich die teilnehmenden Küchen zum Erfahrungsaustausch und zum Lernen voneinander.

* Monitoring • Ein begleitendes Monitoring sorgt dafür, dass Fortschritte sichtbar werden und Herausforderungen frühzeitig erkannt werden.

Evaluierung

• Am Ende prüfen wir gemeinsam, welche Ziele erreicht wurden, was besonders gut funktioniert hat und wo es noch Optimierungspotenzial gibt.

Lessons Learned • Zum Abschluss reflektieren wir: Welche Erfahrungen bleiben? Welche Ansätze lassen sich auf andere Küchen übertragen? So entsteht nachhaltiges Lernen.

Interesse oder Fragen?

Bitte nutzen Sie den bereitgestellten **Bewerbungsbogen**, um sich für das Coaching-Programm zu bewerben.

Bei Fragen oder Interesse wenden Sie sich gerne an:

Michael Marquardt

Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. Goseriede 4 D-30159 Hannover Tel. +49 (0)511 34879-53 Mobil +49 (0)172 4071835

E-Mail: m.marquardt@mg-niedersachsen.de Internet: http://www.mg-niedersachsen.de

Noch ein Hinweis

Da nur 10 Coachingplätze zur Verfügung stehen, lohnt es sich, schnell zu sein. Die Teilnahme ist kostenlos.

Bewerben Sie sich jetzt!

Projektdurchführung:



MARKETINGGESELLSCHAFT DER NIEDERSÄCHSISCHEN LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT E. V.

Beauftragt durch:



Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Projekt-Partner:



