

NEWSLETTER INTERREG VI SUSTAINABLE FOOD – N°2

STÄRKUNG VON KLEINEN UND MITTLEREN BETRIEBEN IM LEBENSMITTELSEKTOR AM OBERRHEIN



1 Jahr Projektlaufzeit

Seit September 2024 unterstützt unser Projekt kleine und mittlere Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft dabei mit wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Herausforderungen umzugehen. Dafür werden mit Kantinen und dem Lebensmitteleinzelhandel nachhaltige Gerichte und Fertiggerichte entwickelt sowie Wertschöpfungsketten aufgebaut, die Zugang zu regionalen Zutaten und nachhaltigen Gerichten erleichtern. Dadurch tragen wir zu einem resilienten Ernährungssystem im Oberrhein bei.

Im ersten Jahr haben wir:

- **eine Bestandsaufnahme** durchgeführt mit dem Ziel, das Innovationspotenzial der Partnerbetriebe und von regionalen kleinen und mittleren Unternehmen zu identifizieren, **zentrale Herausforderungen bei unseren Partnerbetrieben festgestellt.**
- Enge finanzielle Spielräume, nicht vorverarbeitete Lebensmittel, sensible Lieferbedingungen, Fachkräftemangel und Ernährungsgewohnheiten,
- **konkrete Ansatzpunkte** für die Zusammenarbeit mit regionalen KMU herausgearbeitet, um die Lieferketten neu zu strukturieren.
- erste **nachhaltige Gerichte und Fertiggerichte** mit einem Großteil der Zutaten von regionalen KMU entwickelt und getestet.

Sophie Michel



«Nachhaltige Lieferketten aufzubauen heißt nicht nur, besser zu produzieren oder besser zu konsumieren – es heißt auch, besser zu kooperieren. Als forschende Facilitator:innen engagieren wir uns in diesem Prozess, indem wir Akteur:innen mit Werkzeugen ausstatten, Praktiken dokumentieren und die Erprobungen in den Kantinen und Bioläden der Oberrhein-Region begleiten. Diese konkreten Kooperationen sollen die Handlungsfähigkeit regionaler KMU stärken und die Chancen der Bürger:innen erhöhen, die Ernährungsentscheidungen von morgen mitzugestalten.»



Besser essen in der Kantine

Zwischen einem Schüler in Fessenheim und einem Studierenden in Freiburg – nur 30 Autominuten Abstand – unterscheiden sich die Mittagsmenüs stark: Fessenheim bietet ein einheitliches, überwiegend bio-basiertes Menü, Freiburg hingegen eine größere Auswahl mit mehreren vegetarischen Optionen, aber weniger transparenter Herkunft.

Gemeinsam haben wir ein pädagogisches Maßnahmenkonzept für die Pilotkantinen co-kreiert: Verkostungsworkshops zur Geschmacksbildung, moderiert von unserem Partner Terra Alter Est; ein Escape Game, entwickelt zusammen mit der **Sécurité Sociale de l'Alimentation** und der **RPTU-Universität**; spielerische Workshops zu nachhaltiger Ernährung sowie Austauschformate mit den Küchenteams. Durch Hospitationen, Praxisaustausch und grenzüberschreitende Fortbildungen soll längerfristig auch die Anerkennung der Leistung der Küchenteams in den Mittelpunkt gerückt werden.

Um die Pilotkantinen zu begleiten, wählen wir Rezepte aus, die einerseits viel Optimierungspotential aufweisen und andererseits bei den Gästen beliebt sind.



In ersten Pilotkantinen wurden ausgewählte Gerichte überarbeitet, mit stärkerem Fokus auf regionale, pflanzliche und saisonale Zutaten. In anderen Pilotkantinen liegt der Fokus derzeit auf dem Aufbau regionaler Beschaffungsnetze.

Die Ernährungswende im Supermarkt!



Als Forschende arbeiten wir in der Entwicklung von nachhaltigen Fertiggerichten mit kleinen regionalen Erzeugern, Verarbeitern und dem Einzelhandel zusammen, um die Rezepte den nachhaltigen Lebensmitteln der Region anzupassen.



Bei jedem Schritt streben wir ganzheitliche Verbesserungen an:

- Schutz der Umwelt durch nachhaltige Zutaten und Verpackung
- Stärkung der Gesellschaft anhand gesunder und preislich fairer Fertiggerichte
- Nachhaltige Wertschöpfung durch umsichtige Geschäftsmodelle für KMU

Der Einzelhandel am Oberrhein bereitet sich darauf vor, ein neues Angebot an nachhaltigen Fertiggerichten einzuführen. In **Freiburg** überarbeiten **Vita Biomarkt** und **Beckesepp** ihr Sortiment und unterstützen in ihrer Beschaffung regionale Erzeuger und Verarbeiter. In **Straßburg** arbeitet **Biocoop du Neudorf** gemeinsam mit einem lokalen Caterer an einer neuen Fertiggericht-Linie. In **Basel** übernimmt das Sozialunternehmen **Kiebitz** die Logistik der Beschaffung von nachhaltigen Zutaten in Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelnetzwerk bei regionalen Betrieben.

Ein Jahr Projektlaufzeit



Seit einem Jahr steht das INTERREG-Projekt *Oberrhein Nachhaltige Lebensmittel* auch für Begegnungen zwischen Forschenden, Unternehmen, zivilgesellschaftlichen Netzwerken, Küchen- und Kantinenteams sowie der Öffentlichkeit: Etwa auf der *RESSOR-Tagung*, bei der *Fête de la Science* in Straßburg oder während der *Eucor-MobiLab-Tour* im Oberrheingebiet. Konkrete Gelegenheiten, die Gestalter:innen des Ernährungssystems am Oberrhein an einen Tisch zu bringen.

1 Jahr Projektlaufzeit hinter uns – 2 Jahre Projekt vor uns:

Nächste Meilensteine

- **Start der Pilotprojekte in den Kantinen:** Test neuer Rezepte, Arbeit an der Beschaffung und pädagogische Sensibilisierung.
- **Markteinführung** der ersten nachhaltigen Fertiggerichte bei den kooperierenden Lebensmitteleinzelhändlern.
- **Ein grenzüberschreitender Workshop mit Köch:innen** aus den drei Regionen.
- Entwicklung, Testung und Optimierung **neuer, KMU-basierter Wertschöpfungsketten**

SAVE THE DATE : 5. MAI 2026

Unsere nächste Konferenz in Muttenz (Schweiz) bietet neben internem Austausch der Öffentlichkeit die Gelegenheit, Impulsvorträge zu nachhaltiger Ernährungswirtschaft zu hören und sich zu nachhaltigen Lebensmittelwertschöpfungsketten auszutauschen.

Um diese Dynamik sichtbar zu machen, wurde eine neue Website eingerichtet, die dem INTERREG-Projekt VI Oberrhein Nachhaltige Lebensmittel-KMU gewidmet ist!

Dort finden Sie eine Vorstellung unseres Projekts, alle relevanten Unterlagen und aktuelle Veranstaltungen. In unseren Newslettern und kommenden wissenschaftlichen Publikationen können Sie sich umfassend über die neusten Erkenntnisse des Projekts informieren, die sowohl für Praxis, als auch Forschung relevant sind.

