

FAQ

Was ist das Projekt INTERREG Oberrhein Nachhaltige Lebensmittel KMU?

Das Projekt INTERREG Oberrhein Nachhaltige Lebensmittel KMU ist ein grenzüberschreitendes, durch die EU finanziertes Projekt zwischen Frankreich, Deutschland und der Schweiz. Ziel ist kleine und mittlere Unternehmen der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung der Oberrheinregion durch die Entwicklung grenzüberschreitender Wertschöpfungsketten für nachhaltige Gerichte und Fertiggerichte in ihrem nachhaltigen Wachstum und in ihrer Wettbewerbsfähigkeit zu unterstützen. Dafür werden einerseits nachhaltige Gerichte mit Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und andererseits nachhaltige Fertiggerichte mit Handelsunternehmen entwickelt und vermarktet.

Was versteht man unter nachhaltigen Gerichten?

Gerichte sind dann nachhaltig, wenn sie umweltbezogene, soziale und ökonomische Aspekte sowie Governance ausreichend integrieren. Dazu zählen unter anderem Fairness gegenüber der vorgelagerten Wertschöpfungskette, den Arbeitnehmer*innen und den Verbraucher*innen, vollwertige Gerichte, pflanzliche oder vegetarische Zutaten aus biologischem und regionalem Anbau von KMU mit der Bevorzugung von saisonalen Zutaten sowie die Vermeidung von Müll entlang der Wertschöpfungskette.

Was versteht man unter nachhaltigen Wertschöpfungsketten?

Nachhaltige Wertschöpfungsketten zeichnen sich dadurch aus, dass sie im Prozess der Wertschöpfung entlang der Kette Nachhaltigkeitsprinzipien achten, wie zum Beispiel ressourcenschonenden Anbau von Lebensmitteln, faire Handelsbeziehungen und Arbeitsbedingungen sowie gesundheitsfördernde Gerichte. Zudem wird unter nachhaltigen Wertschöpfungsketten auch Krisenfestigkeit verstanden, die gegenüber Disruptionen der globalen Wertschöpfungsketten weniger ausgesetzt ist. Um solchen Krisen besser begegnen zu können, fördert das Projekt die Wettbewerbsfähigkeit von Lebensmittel-KMU der Oberrheinregion, die wesentlichen Fähigkeiten für die Sicherung der Lebensmittelversorgung in der Region mitbringen.

Wie unterstützt das Projekt nachhaltige Ernährung und Lebensmittel-KMU der Oberrheinregion?

Nachhaltige Ernährung wird in der Oberrheinregion dadurch gefördert, dass die Verfügbarkeit von nachhaltigen Gerichten und Fertiggerichten erhöht wird. Verbraucher*innen profitieren dadurch von gesundheitsförderlichen, bezahlbaren und fairen Gerichten und Fertiggerichten.

Der Bezug von nachhaltigen Lebensmitteln von regionalen KMU trägt zudem zur langfristigen Bereitstellung nachhaltiger Gerichte und Fertiggerichte bei und geht mit ökologischen Vorteilen einher.

Warum liegt der Fokus auf nachhaltiger Ernährung in der Oberrheinregion?

Die Oberrheinregion ist ein dynamisches, landwirtschaftliches Gebiet mit hohem Potenzial für kurze, regionale und grenzüberschreitende Wertschöpfungsketten. Dadurch kann das Projekt die Entwicklung von regionaler und grenzüberschreitender Wertschöpfungsketten erforschen und dazu beitragen die Oberrheinregion ökologisch, sozial und wirtschaftlich zukunftsfähig zu machen.

Warum werden nachhaltige Gerichte in der Gemeinschaftsverpflegung und im Handel gefördert?

Die Förderung von nachhaltigen Gerichten ist wichtig, weil in der Gemeinschaftsverpflegung und im Handel zu wenig nachhaltige Gerichte angeboten werden. Gleichzeitig ist die zunehmende Relevanz der Außer-Haus-Verpflegung ein großer, ungenutzter Hebel, um effizient die Nachhaltigkeit der grenzüberschreitenden, regionalen Ernährungswirtschaft zu steigern. In der Konsequenz soll es zu einer besseren Nutzung von bspw. Gemüse und Hülsenfrüchten, biologischen Anbau, regionalen Wertschöpfungsketten und einer Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks kommen.

In der Gemeinschaftsverpflegung hat das Angebot von nachhaltigen Gerichten zudem einen tiefgreifenden Einfluss auf die Ernährungsbildung der Verbraucher*innen, wie z.B. Schüler*innen.

Welche Unternehmen liefern Lebensmittel für die nachhaltigen Gerichte?

Ziel ist, dass ein Großteil der Lebensmittel von Bio-Erzeugern und -verarbeitern aus der Oberrheinregion stammt. Das Projekt arbeitet dafür u.a. mit regionalen Plattformen und Genossenschaften zusammen (z. B. Solibio, Terra Alter Est).

Welche Nachhaltigkeitswirkungen werden erwartet?

Nachhaltigkeitswirkungen werden auf in ökologischer, ökonomischer und sozialer Hinsicht erwartet.

Aus ökologischer Sicht trägt das Projekt dazu bei, den regionalen ökologischen Fußabdruck durch die Nutzung bio-regionaler, pflanzlicher oder vegetarischer Lebensmittel in der Oberrheinregion zu verringern. Die Verwendung von nachhaltigen Verpackungen vermindert die Verschmutzung.

Aus ökonomischer Sicht trägt das Projekt dazu bei, die Resilienz von Lebensmittel-KMU in der Oberrheinregion zu erhöhen, regionale Kapazitäten und Wertschöpfung zu binden und eine resiliente und nachhaltige regionale Ernährungswirtschaft aufzubauen.

Aus sozialer Sicht trägt das Projekt dazu bei, gesunde und faire Gerichte und Fertiggerichte am Markt verfügbar zu machen.

Wer ist Teil des Projekts?

Wissenschaftliche Partner im Projekt sind die Universität de Strasbourg, die Albert-Ludwigs-Universität Freiburg, Rheinland-Pfälzische Technische Universität, Fachhochschule

Nordwestschweiz, Karlsruher Institut für Technologie, Université de Haute-Alsace. Assoziierte Projektpartner aus der Lebensmittelwirtschaft finden sie hier.

An wen richtet sich das Projekt?

Das Projekt richtet sich in der Entwicklung der nachhaltigen Gerichte und Fertiggerichte sowie dem Aufbau von nachhaltigen Wertschöpfungsketten an Lebensmittel-KMU aus der Oberrheinregion. Dies fängt bei landwirtschaftlichen Erzeugern an, geht mit dem (vor-)verarbeitenden Gewerbe weiter und endet an der Bedien- oder Kassentheke.

In der Entwicklung der nachhaltigen Gerichte werden bei den Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung und des Lebensmitteleinzelhandels auch mit Küchenchef*innen sowie Einkaufs- und Marketingabteilungen gearbeitet. Im Rahmen der Vermarktung der nachhaltigen Fertiggerichte richtet sich das Projekt an Verbraucher*innen, wie z.B. Schüler*innen, Studierende und Kund*innen des Lebensmitteleinzelhandels.

Zudem werden im Forschungsprozess auch regionale, institutionelle Akteure, wie z.B. die Stadt Freiburg und das Lebensmittelnetzwerk Basel einbezogen. Die Veranstaltung, die im Rahmen des Projekts durchgeführt werden, sind der Öffentlichkeit zugänglich.

Kann ich mich beteiligen?

Ja! Als Lebensmittel-KMU des Handels oder der Gemeinschaftsverpflegung können Sie Pilotstandort werden. Dabei können Sie die Nachhaltigkeit ihrer angebotenen Gerichte bewerten und wissenschaftlich gestützt verbessern. Verbesserungen können dabei über Anpassungen im Einkauf, der Zubereitung, der Rezeptur und Marketingmaßnahmen vorgenommen werden.

Als landwirtschaftlicher Erzeuger oder Verarbeitungsbetrieb auf der Oberrheinregion können Sie sich mit uns vernetzen und einen Beitrag zum regionalen Angebot biologisch angebaute Lebensmittel leisten.

Bei Interesse erreichen Sie uns unter: sustainablefood@misha.fr

Wie bleibt man über die Projektneuigkeiten informiert?

Sie können sich auf unserer Website über Neuigkeiten und Veranstaltungen informieren oder unseren Newsletter abonnieren.

Was passiert nach Projektende?

Alle unsere Plattformen und Tools bleiben online zugänglich. Die aus dem Projekt entstandenen Publikationen werden auf der Projektwebseite geteilt.