

NEWSLETTER INTERREG VI SUSTAINABLE FOOD



STÄRKUNG VON KLEINEN UND MITTLEREN UNTERNEHMEN IM LEBENSMITTELSEKTOR AM OBERRHEIN

Bio | Regional | Vegetarisch

Alternative Möglichkeit: Als Folge von neoliberalen Politiken und der Marktkonsolidierung in der Land- und Ernährungswirtschaft sterben regionale kleine und mittlere Unternehmen (KMU), die für die resiliente Versorgung der Bevölkerung und den Erhalt der regionalen Vielfalt entscheidend sind. Zudem verschärfen ungesunde Ernährungsgewohnheiten gesundheitliche Probleme, was weitere gesellschaftliche Nachhaltigkeitsprobleme und Ungerechtigkeiten schafft. Das INTERREG-Projekt „Nachhaltige Lebensmittel-KMU Oberrhein“ testet hinter diesem Hintergrund Innovationen im Bereich Nachhaltigkeit und prüft deren Skalierbarkeit.

6 Universitäten/Fachhochschulen für das Projektmanagement und die Forschung

13 Praxisakteure für die Umsetzung

10 Institutionelle Partner zur Unterstützung des Projekts und seiner Verbreitung

Eine neue Perspektive

In Frankreich, Deutschland und der Schweiz zielt das Projekt darauf ab, den Zugang zu vegetarischen, biologischen und regionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung und im Einzelhandel zu verbessern, indem es kleine und mittlere Unternehmen und nachhaltige Lieferketten zu fairen Preisen unterstützt.

Ziel ist es, Erzeuger und Verbraucher wieder miteinander zu verbinden, um gesunde, erschwingliche und regional verankerte Mahlzeiten anzubieten.



Philippe Hamman

Co-Projektträger, Professor an der Universität Straßburg

„Interreg Sustainable Food bedeutet, den regionalen und biologischen Konsum zu demokratisieren, unsere KMUs zu unterstützen und gemeinsam über die Grenzen hinweg eine nachhaltige Ernährung aufzubauen, die allen zugutekommt.“

Regio-Bio-Gerichte in der Kantine für Kinder, Studierende und Senioren



In allen drei Partnerländern nehmen Kantinen an dem Pilotprojekt teil. Der Schwerpunkt variiert je nach nationalem Kontext (z.B. Erhöhung des bioregionalen Anteils an Produkten im Gericht oder die Erhöhung des Anteils vegetarischer Mahlzeiten): In Deutschland ist die Hochschulgastronomie beteiligt, in Frankreich konzentriert sich das Projekt auf Schulkantinen und in der Schweiz auf Kantinen von Krankenhäusern und Seniorenheimen.

In einer ersten Phase wurden die Rezepturen und aktuelle Beschaffungspraktiken in den Einrichtungen analysiert sowie Verbraucherpräferenzen und -motive, die Zahlungsbereitschaft und die Wahrnehmung und Bewertung von gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln bestimmt. Diese Analysen sind eine wesentliche Grundlage für die Entwicklung von Lösungen, die auf die spezifischen Gegebenheiten in den Einrichtungen zugeschnitten sind.

In der ersten Umsetzungsphase, die für Herbst 2025 geplant ist, werden die Partnerkantinen ein neues Angebot an Gerichten anbieten, die im Rahmen des Projekts speziell entwickelt oder überarbeitet wurden. Diese vegetarischen Gerichte werden aus regionalen und biologischen Produkten zubereitet. Dazu werden Bestellprozesse und Lieferbeziehungen angepasst. Die Einführung der Gerichte wird von gezielten Kommunikations- und Sensibilisierungsmaßnahmen begleitet, die die Qualitätsmerkmale der Gerichte als Alleinstellungsmerkmal herausstellen.

Der Handel im Fokus: Innovation auf dem Teller

In Kooperation mit regionalen Supermärkten erforschen wir Entwicklung und Vertrieb von gesunden und geschmackvollen Fertiggerichten. Schwerpunkte sind Beschaffung von bio-regionalen Zutaten von kleinen oder mittleren Betrieben der Land- und Ernährungswirtschaft; Design und Logistik einer Pfandglas-Verpackung; sowie Akzeptanz und Anreize für Konsument*innen aller Bevölkerungsgruppen. Damit leistet das Projekt einen Beitrag zur Nachhaltigkeitstransformation der Ernährungswirtschaft in der Oberrheinregion.



Wussten Sie schon, dass ...

die vier großen deutschen Lebensmitteleinzelhandel-Konzerne über 75 % des deutschen Lebensmittelmarktes kontrollieren? Dies erschwert Marktzugänge von kleinen und mittleren Unternehmen.

Die ersten Schritte des Projekts



Erstes Treffen, erster Austausch, erste Impulse!

Am 17. Oktober trafen sich Forscher:innen, Akteure aus der Praxis und Partner aus Frankreich, Deutschland und der Schweiz in Straßburg, um das INTERREG-Projekt offiziell zu starten. Am Vormittag wurden im ISIS die wissenschaftlichen Grundlagen des Projekts vorgestellt, mit ergiebigen Diskussionen über die gemeinsamen Herausforderungen einer nachhaltigen Ernährung. Der Nachmittag im Kooma bot Platz für kollektive Intelligenz: partizipative Workshops und angeregte Dialoge, rund um ein regionales vegetarisches Mittagessen. Ein anregender, geselliger und engagierter Tag, der den Grundton für die Zukunft angab: grenzüberschreitend, kooperativ und in der Realität verankert.



Einblicke vor Ort: Zwei Videos zeigen die Aktivitäten

Favoriser une alimentation bio, locale et durable : le projet Interreg Upper Rhine Sustainable Food

Erfahren Sie, wie das Projekt im Elsass den Übergang von Schulkantinen zu einer stärker lokal ausgerichteten, biologischen und pflanzlichen Ernährung begleitet.

Hinter den Kulissen

Blicken Sie hinter die Kulissen des Projekts und entdecken Sie die grenzüberschreitende Dynamik, die hier am Werk ist.

Wir laden Euch ein!

Tournée Eucor MobiLab 2025 :

- Basel: 9-11 Juli
- Freiburg: 22-25 Juli
- Strasbourg : 1-3 Oktober
- Mulhouse : 9-11 Oktober
- Karlsruhe : 14-19 Oktober

Festival Terroir Suisse in Delémont :

- 26 September

Konferenz RESSOR Strasbourg :

- 12 et 13 November 2025



Upper Rhine
Sustainable Food

Interreg
Rhin Supérieur | Oberrhein

Co-financé par
l'Union Européenne
Kofinanzierung von
der Europäischen Union

