

INNOVATION DURCH KOOPERATION

Logistik, Bündelung und Verarbeitung von BioRegio in der AHV

Alles hängt mit allem zusammen? Irgendwie schon. Gerade im Bereich von BioRegional, wo Abnahmemengen und das Zusammenspiel von Wertschöpfungskette und Logistik mitunter etwas herausfordernd sind. Hier ist Kooperation gefragt. Zentrale Vorverarbeitung und digitale Plattformen, gemeinsame Logistik oder Bündelung bieten großes Potenzial. Betriebe wie die NEULAND-Küche der Zieglerschen oder das KBZO zeigen, wie vieles davon erfolgreich umgesetzt werden kann und auch die TressBrüder können ein großartiges Konzept zwischen regionaler Verarbeitung und Gastronomie aufweisen. In großzügigen Räumlichkeiten am Hauptsitz der NEULAND-Küche im oberschwäbischen Wilhelmsdorf werden täglich bis zu 4.000 Mahlzeiten zubereitet. Von Kunden wie Schulen, Kindergärten etc. bis hin zu speziellen Angeboten für Seniorinnen und Senioren: in Summe bereiten die 35 Mitarbeitenden rund 1,5 Millionen Portionen Essen pro Jahr zu. Vieles davon BioRegional. Ebenso überzeugt das KBZO mit individuellen Kooperationen, welches bei 1.200 Mittagessen pro Tag schon 30 % Bio-Anteil erreicht hat. Die TressBrüder gehen den Weg der (Vor-)Verarbeitung mit 100 % Bio - welche Herausforderungen liegen hier in der Warenbeschaffung?

In unserer Exkursion schauen wir hinter die Kulissen der Betriebe und tauschen uns zu den Themen „zentrale Vorverarbeitung“, „Beschaffung“, „Logistik“ und „digitale Warenwirtschaft“ aus. Welche Lehren lassen sich ziehen und wie können auch kleinere Betriebe durch sinnvolle Kooperation, durch digitale Plattformen, Bündelung und gemeinsame Vorverarbeitung – auch von B-Ware – mehr BioRegional in die Außer-Haus-Verpflegung bringen?

WAS KÖNNEN WIR LERNEN ?



1. Wie baue ich ein funktionierendes regionales Kooperationsnetzwerk auf?
2. Wie kann die Nutzung digitaler Technologien die Umsetzung von mehr BioRegio unterstützen?
3. Welche Art von Bündelung, Vorverarbeitung bzw. Verarbeitung und Logistik kann organisiert werden?

www.bio-regio-ausser-haus.de

Ein Projekt im Rahmen der Europäischen Innovationspartnerschaft
„Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“ (EIP-AGRI)



FORMAT

Exkursion zur NEULAND-Küche der Zieglerschen, dem KBZO und den TressBrüdern

ZIELE

Erfahrungsaustausch zur Entwicklung eines Konzepts für den Aufbau eines regionalen Kooperationsnetzwerks in der Bodenseeregion im Bereich Logistik, Bündelung und Verarbeitung auch unter Nutzung digitaler Technologien

TERMIN

23. Juli 2024 - ganztags

TREFFPUNKT 1

NEULAND-Küche
Weiheräcker 4
88271 Wilhelmsdorf

TREFFPUNKT 2

KBZO
Sauterleutestrasse 15
88250 Weingarten

TREFFPUNKT 3

TRESS Lebensmittel GmbH & Co. KG
Steinhecke 1
88529 Zwiefalten

(wir fahren gemeinsam mit dem Bus und sammeln Sie gerne auf der Strecke ein)

**DÜRFEN WIR SIE DAZU
BEGRÜßEN? WIR WÜRDEN
UNS SEHR FREUEN!**

