

# ERGEBNISSE AUS DEN FOKUSGRUPPEN

Empfehlungen abgeleitet aus den Gesprächen der BioRegio Fokusgruppen

## FOKUS GRUPPE I

Rezeptur- und Preisgestaltung, Ausschreibungsverfahren, Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit



ERHÖHUNG DER BIOREGIO-ANTEILE in Menüs

OPTIMIERUNG DER GESTALTUNG von Mensen und Kommunikationskonzepten

AUFKLÄRUNGS- & MOTIVATIONSARBEIT mit dem Kantinenpersonal

SCHAFFUNG EINER INTRINSISCHEN MOTIVATION für eine bewusstere Ernährungsweise basierend auf regionalen Lebensmitteln

ZERTIFIZIERUNGEN als wichtig bewertet - auch als Grundlage für den fortlaufenden Umstellungsprozess

ENTWICKLUNG EINER EINRICHTUNGSWEITEN NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE



## FOKUS II GRUPPE

Schnittstellenmanagement, Planbarkeit, Saisonalität, Vorverarbeitung und Bündelung

ZUSAMMENSCHLUSS REGIONALER ERZEUGERGEMEINSCHAFTEN & LIEFERKETTEN ggf. auch ohne den Großhandel

EINFÜHRUNG EINER MENÜLINIE „CATCH OF THE DAY“ zur Verarbeitung regionaler Überangebote

STORYTELLING Gutes tun und darüber reden

SCHAFFUNG VON FLEXIBILITÄT bei den Speiseplänen/Rezepturen für eine vermehrt saisonale Küche

ORGANISATION VON BÜNDELUNGSSTRUKTUREN und verbindlichen Lieferbeziehungen

VERSORGUNGSKONZEPTE z.B. in Schulen mit Einbindung der Eltern

## FOKUS GRUPPE III

Vermarktungskanäle, Bündelung, Schnittstellenmanagement, Planbarkeit, Saisonalität und B-Ware

ÄNDERUNG DER AUSSCHREIBUNGSVERFAHREN für AHV-Einrichtungen. Derzeit: Förderung billiger, nicht regionaler Lebensmittel - Warenbezug aus dem Ausland (sofern regional verfügbar) effektiv unterbinden

AUSSCHREIBUNGEN: SAISONAL & FLEXIBEL sowie Möglichkeit zum Warenbezug abseits von Ausschreibungen - Verhinderung von Preisunterbietungen (unattraktiv für Erzeuger)

GRÜNDUNG VON VORVERARBEITUNGSSTRUKTUREN in der Bodenseeregion

SAISONALERE SPEISEPLÄNE Rezeptbasis aus regionalem Angebot

BERÜCKSICHTIGUNG DER HÖHEREN ANFORDERUNGEN HEIMISCHER PRODUKTION im Gegensatz zu im Ausland produzierten Lebensmitteln (Verwendung von Pflanzenschutzmitteln, andere Mindest-Arbeitslöhne, geringere Umwelanforderungen,...)

GEMEINSAM MEHR BIO & REGIONAL



### Ergebnisse zu den BioRegio Fokusgruppen

Im Januar und Februar 2024 veranstaltete BioRegio Außer-Haus drei Fokusgruppen mit dem Ziel, zu drei Themen - Kantinen, Wertschöpfungskette und Erzeugerbetriebe - konzentrierte Diskussionen zu führen. Zu den Fokusgruppen eingeladen wurden jeweils Personen, die mit dem jeweiligen Thema sehr vertraut sind.

### Ausgeführt von:

DREISEITLconsulting  
Bettina Dreiseitl-Wanschura  
Anna Fath  
Institut für Landwirtschaftliche Betriebslehre,  
Universität Hohenheim  
Prof. Dr. Enno Bahrs  
Dr. Armin Geisinger  
Innovationswissenschaftler  
Prof. Dr. Daniel Buhr