

Fotos zum heutigen Termin unter:
<https://bit.ly/13-10-kvr>

Sehr geehrte Damen und Herren
 von Presse, Rundfunk und Fernsehen,

Wir bitten um Veröffentlichung folgender Presseinformation:

Bio-Aktionswochen des BUND Naturschutz

**Kantine geht auch nachhaltig –
 bio-regionales Essen in der KVR Kantine**

Zehn Münchner Kantinen tischen während den seit diesem Montag stattfindenden Bio-Aktionswochen täglich ein Bio-Menü für ihre Tischgäste auf. Auch die KVR-Kantine öffnete diese Woche als Teil der Aktionswochen seine Türen, um mit Kreisverwaltungsreferentin Dr. Hanna Sammüller-Gradl zu zeigen, dass eine Mitarbeiterverpflegung sowohl gesund, als auch nachhaltig und gleichzeitig schmackhaft sein kann.

Organisiert vom BUND Naturschutz (BN) in München, finden die Bio-Aktionswochen dieses Jahr vom 10. – 21. Oktober in Münchner Kantinen statt: von Allianz über LINDE bis hin zu städtischen Kantinen sind dabei unterschiedlichste Kantenformen vertreten. Kreisverwaltungsreferentin Dr. Hanna Sammüller-Gradl, der Pächter der KVR-Kantine Jens Riedel und der BUND Naturschutz (BN) München luden zusammen am heutigen Donnerstag ein, um zu zeigen wie eine nachhaltige Verpflegung auch in einer Kantine möglich ist.

Kreisverwaltungsreferentin freut sich über Engagement in der Küche

Der Aufwand des Küchenteams wird von den Mitarbeitenden des Kreisverwaltungsreferats natürlich gern gesehen. Auch die neue Kreisverwaltungsreferentin Dr. Sammüller-Gradl ist von der Qualität der hausinternen Kantine überzeugt: **„Wir freuen uns sehr im Kreisverwaltungsreferat ein Betriebsrestaurant zu haben, das seine hohen Ansprüche für Bio-regional überzeugend im Sinne der Tischgäste vertritt. Auf seinem Weg zu einer nachhaltigen Küche wollen wir unseren Pächter, Jens Riedel, und sein Küchenteam auch weiterhin begleiten und unterstützen.“**

Ernährung und Klimaschutz gehören zusammen

Aktuell richtet sich in Sachen Klimaschutz das Hauptaugenmerk zwar auf die Energieversorgung, doch auch die Art und Weise, wie wir uns ernähren, kann wesentlich zum Schutz des Klimas beitragen. **„Regionale Speisen aus ökologischer Landwirtschaft schmecken gut und schonen das Klima. Alle Münchner Kantinen sollten möglichst viele Öko-Lebensmittel aus der Region anbieten.“** so Dr. Rudolf Nützel, Geschäftsführer des BN in München.



BUND
Naturschutz
in Bayern e.V.

Landesverband Bayern des Bundes für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.

Kreisgruppe München
 Pettenkofenstr. 10 A
 80336 München
 Tel.: 089 – 51 56 76-0
 Fax: 089 – 51 56 76-77

Besuchen Sie auch unsere Homepage:

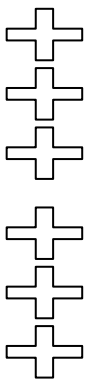
info@bn-muenchen.de
www.bn-muenchen.de
www.oekologisch-essen.de

Vorsitzender:
 Christian Hierneis

Spendenkonto:
 Postbank München
 BLZ: 700 100 80
 Konto: 185 50 800
 BIC: PBNKDEFF
 IBAN:
 DE68 7001 0080 0018 5508 00

Vereins-Reg. Nr.: 834
 Amtsgericht München

München, den
 13.10.2022



Dias Catering & Events: Nachhaltigkeit für städtische Angestellte

Der Kantinenpächter Jens Riedel betreibt die KVR-Kantine seit 2008. Den Bio-Anteil hat er dabei sukzessive auf 30 Prozent erhöht. **„Bio und Regionalität gehen für mich Hand in Hand“**, ergänzt Jens Riedel. **„Der Hartweizengries für die selbst gemachte Bio-Pasta stammt aus Niederbayern und unser Gemüse kommt von Bio-Landwirten aus der Region.“**

Riedel bleibt seiner Linie bei der Müllreduzierung ebenfalls treu: So gibt es Getränke & Speisen zum Mitnehmen in Mehrweggeschirr. Seit 2018 bezieht er auch krummes Gemüse von der Firma „Querfeld“. Das unkonventionell aussehende Gemüse findet meistens nur den Weg vom Feld in die Tonne, da der Handel diese nicht an Endverbraucher*innen weitergeben kann. Den zusätzlichen Aufwand für die Verarbeitung nimmt Riedel gerne in Kauf.

Zukunft der Kantine bleibt ungewiss

Corona ist auch an der KVR-Kantine nicht spurlos vorbeigegangen. Wo vor zwei Jahren noch 550 Tischgäste mit einer Mahlzeit versorgt wurden, sind es heute nur noch 250. Auch die derzeitigen Preise gestalten das Wirtschaften schwieriger. **„Wir wollen unser Sortiment an Bio-Produkten aus der Region eigentlich weiter ausweiten. Ein Ausbau des Angebotes an Bio-regionalen Zutaten bedeutet aber auch höhere Kosten beim Einkauf und schließlich höhere Preise für die Tischgäste. Hier liegt für uns die Schwierigkeit bei der Umsetzung“**, ergänzt Riedel.

Ob sich letztlich bei der aktuellen Preissituation die selbstgemachten Bio-Penne mit regionalen Schwammerl gegen die Currywurst vom Imbiss um die Ecke durchsetzen, entscheiden die Tischgäste. Das Team in der KVR-Kantine setzt jedenfalls weiter auf Nachhaltigkeit im Kantinenalltag.

Münchner Betriebsrestaurants schätzen die Aktionswoche

An den Bio-Aktionswochen nahmen in diesem Jahr folgende Unternehmen teil: Allianz One Business Solutions GmbH, IWL gGmbH (iwentcasino), Linde GmbH (Engineering Division), MAN Truck & Bus AG, MTU Aero Engines AG, Studentwerk München, UniCredit Bank AG / Hypovereinsbank, Versicherungskammer Bayern und die KVR-Kantine. Die Bio-Aktionswochen zeigen, dass Bio auch im großen Maßstab funktioniert. Auch sind viele der teilnehmenden Betriebe bereits seit dem Anfangsjahr 2011 durchgehend mit dabei.

Biostadt München

Die Einführung von Bio-Lebensmitteln in städtischen Kantinen ist ein wichtiger Schritt bei der Umsetzung mehrerer Stadtratsbeschlüsse, beispielsweise zur Erhöhung des regionalen Bio-Anteils auf 40 Prozent in städtischen Einrichtungen bis Ende 2022.

Ansprechpartnerin für Rückfragen:

BUND Naturschutz, Kreisgruppe München
Projektstelle Ökologisch Essen, Anke Neumeier
Tel. 089 / 51 56 76 – 50, www.oekologisch-essen.de

Hinweis: Die Projektstelle Ökologisch Essen des BN wird gefördert durch die Landeshauptstadt München, Referat für Klima- und Umweltschutz.