

# Medieninformation

Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt  
und Landwirtschaft

**Ihr Ansprechpartner**  
Robert Schimke

**Durchwahl**  
Telefon +49 351 564 20040  
Telefax +49 351 564 20007

robert.schimke@  
smekul.sachsen.de\*

06.10.2021

## **Agrar-Staatssekretärin Reetz: »Bio- und regionale Produkte sind große Chance für Kantinen und Zulieferer« Vernetzungstreffen in Chemnitz – Stärkung von Bio- und regionalen Produkten in Gemeinschaftsverpflegung**

Auf dem zweiten »Marktplatz Bio-Regio-Kantine« tauschten sich am Mittwoch (6.10.) in Chemnitz Erzeuger- und Verarbeitungsunternehmen sowie Betreiberinnen und Betreiber von Caterings und Kantinen über Herausforderungen und Potenziale von regionalen Erzeugnissen und regionalen Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung aus und knüpften Geschäftskontakte. Die Veranstaltung ist Teil des sächsischen Projektes »Bio-Regio-Kantine«, mit dem der Absatz regionaler und bio-regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung gestärkt werden soll.

Anlässlich der Veranstaltung betonte Sachsens Agrar-Staatssekretärin Gisela Reetz die stark gestiegene Bedeutung von regionalen und Bio-Produkten. Reetz: »Wir stärken die regionale Wertschöpfung und den Öko-Landbau. Deshalb unterstützen wir die sächsische Land- und Ernährungswirtschaft dabei, den heimischen Markt verstärkt in den Fokus zu nehmen. Viele Menschen fragen nicht erst seit Corona nach Lebensmitteln von Betrieben, die sie kennen oder die in der Nähe produzieren. Verbraucherinnen und Verbraucher befassen sich gezielt mit Fragen der Ernährung, der Herkunft und Qualität von Lebensmitteln. Mit mehr regionalen und bio-regionalen Lebensmitteln auf unseren Tellern verbessern wir die wirtschaftliche Situation von sächsischen Landwirtinnen und Landwirten sowie von Verarbeitungsunternehmen. Wenn regionale Lebensmittel auch ökologisch hergestellt wurden, kommt das zusätzlich der Artenvielfalt in den Feldfluren oder dem Grundwasser zu Gute. Darüber hinaus hilft die Regionalität wegen kurzer Transportwege dem Klima. Regionale Speisen fördern außerdem die kulturelle Identität. Schotenklump aus Leipzig, Grüne Klöße aus dem Vogtland, Dresdner Eierschecke und viele andere mehr wollen wir nicht missen. Sie sind ein Stück Heimat.«

**Hausanschrift:**  
**Sächsisches Staatsministerium  
für Energie, Klimaschutz, Umwelt  
und Landwirtschaft**  
Wilhelm-Buck-Straße 4  
01097 Dresden

<https://www.smekul.sachsen.de>

\* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf [www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html](http://www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html) vermerkten Voraussetzungen.

Das Projekt Bio-Regio-Kantine besteht aus drei Projektteilen. Neben dem »Marktplatz Bio-Regio-Kantine« gehört die Unterstützung von ausschreibenden Stellen, die mehr (bio-)regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung von Schulen, Behörden oder Krankenhäusern in einer Leistungsbeschreibung bei der öffentlichen Vergabe verankern wollen (Projektteil 1 »Musterleistungsbild Bio-Regio-Kantine«) sowie die Zielgruppeninformation und Öffentlichkeitsarbeit (Projektteil 3 – »Mediamaßnahmen Bio-Regio-Kantine«) dazu. Bereits im September fand der erste »Marktplatz Bio-Regio-Kantine« in Dresden statt, ein weiteres Treffen folgt am 11.10. in Leipzig.

Mittlerweile werden fast 30 Prozent der Speisen und Getränke in der Außer-Haus-Verpflegung verzehrt. Daher ist auch die Gemeinschaftsverpflegung neben der Direktvermarktung und den regionalen Produkten im Einzelhandel ein wichtiger Absatzmarkt für regionale und bio-regionale Lebensmittel.

Weitere Informationen über regionale Anbieter, Initiativen und Spezialitäten aus Sachsen finden sich im Portal für regionale Lebensmittel | [regionales.sachsen.de](http://regionales.sachsen.de).